



VILLA ORCHIDEA

AGRITURISMO

Menu

Benvenuti a Villa Orchidea.

*per un'esperienza breve ma intensa, alla riscoperta di antichi sapori,
rivisitati da chi sapientemente ha imparato un'arte sublime.*

*Non da chef stellati in scuole alberghiere, ma attaccati alla gonna di
mamma o della nonna, di fronte a vecchie cucine a legna.*

*Sicuri che le cotiche insaporiscono i fagioli nel bollore, in cui le masse
variano fondendosi in delicati profumi, o ancora che le linguine si
lasciano accarezzare dalle vongole, dalle cozze, dai gamberetti di
nassa, dal pesce spada dello stretto nell'intrigo eccitante dei rossi
pomodori siciliani.*

Eccoci..

In un luogo dove il tempo sosta ed assume uno spazio relativo.

A mamma e papà

Fritti

Patatine fritte*	4,50
Patatine fritte* grande	6,50
Misto fritto*	6,50
Misto fritto* grande	7,50
Cuzzola	5,00

*Alcuni degli alimenti contenuti nella portata potrebbero essere surgelati e/o trattati con l'abbattitore di temperatura.
N.B.: Si prega la gentile clientela di comunicare anticipatamente al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari.





Antipasti di Mare

Bruschette marenostrom	15,00
Pepata di cozze	12,00
Soute' di mare	16,00
Insalata di stocco	12,00
Polpo croccante servito su salsa mediterranea	18,00
Crocchetta di baccala' mantecato	14,00
Misto mare*	24,00
I crudi*	28,00
Gran fritto*	18,00

Antipasti Rustici

Arancinetto di parmigiana (servito con salsa al basilico)	8,00
Misto monti	16,00
Selezione di salumi e formaggi	15,00
Insalatona	8,00

*Alcuni degli alimenti contenuti nella portata potrebbero essere surgelati e/o trattati con l'abbattitore di temperatura.
N.B.: Si prega la gentile clientela di comunicare anticipatamente al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Primi Piatti

Maccheroncini alla norma Maccheroncini alla norma	12,00
Spaghetti alla carbonara Spaghetti alla carbonara	12,00
Rigatoni al ragu' di capretto e fonduta di pecorino* Rigatoni with ragu' and pecorino fondue	18,00
Spaghetti crema di malanzane e pancetta croccante Spaghetti with aubergine cream and crispy bacon	16,00
Pennette al salmone Pennette with salmon	13,00
Paccheri crema di melanzane e pesce spada* Paccheri cream of aubergines and swordfish	18,00
Linguine cozze e vongole Linguine with mussels and clams	18,00
Spaghetti gambero rosso e stracciatella di burrata* Spaghetti red prawn and burrata stracciatella	20,00
Gnocchi di pane allo scoglio Seafood bread gnocchi	22,00
Fusilli, il nostro pesto e tartare di alalunga* Fusilli, our pesto and white tuna tartare	18,00
Agghiotta (Rigatoni al pesce stocco e baccala' mantecato) Rigatoni with stockfish and baccala' cream	18,00

*Alcuni degli alimenti contenuti nella portata potrebbero essere surgelati e/o trattati con l'abbattitore di temperatura.
N.B.: Si prega la gentile clientela di comunicare anticipatamente al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari.





Secondi Piatti

Involtini di carne* Meat rolls*	13,00
Tagliata di Cuberoll* 400/500 gr - con pomodorini, rucola e scaglie di grana Sliced meat* with cherry tomatoes, rocket and parmesan	20,00
Grigliata mista di carne* Mixed grilled meats*	20,00
Involtini di spada* Sword rolls *	16,00
Involtini di gamberoni* Prawn rolls *	16,00
Trancio di pescato del giorno* Slice of catch of the day *	18,00
Ventresca di tonno* Tuna steak*	16,00
Gli involtini* (selezione involtini del giorno) The rolls * (selection of rolls of the day)	18,00
Polpette di gambero* Shrimp balls	18,00
Grigliata mista di pesce* Mixed grilled fish*	22,00

*Alcuni degli alimenti contenuti nella portata potrebbero essere surgelati e/o trattati con l'abbattitore di temperatura.
N.B.: Si prega la gentile clientela di comunicare anticipatamente al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Pizzeria

BIANCANEVE 🌾	5,00
Mozzarella, olio d'oliva, pepe nero Mozzarella, olive oil, black pepper	
MARGHERITA 🌾 🥛	7,00
Pomodoro, mozzarella, basilico, origano Tomato, mozzarella, basil, oregano	
MARINARA 🌾	6,00
Pomodoro, olio, origano, aglio Tomato, olive oil, oregano, garlic	
CAPRESE 🌾 🥛	7,00
Pomodoro fresco, mozzarella, basilico Frest tomato, mozzarella, basil	
NAPOLETANA 🌾 🥛 🐟	7,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano Tomato, mozzarella, anchovies, oregano	
PRIMAVERA 🌾 🥛	9,00
Pomodoro, mozzarella, cotto, origano Tomato, mozzarella, ham, oregano	
TEDESCA 🌾 🥛	10,00
Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte Tomato, mozzarella, wurstel, chips	
QUATTRO FORMAGGI 🌾 🥛	10,00
Mozzarella, gorgonzola, parmigiano, fontina Mozzarella, blue cheese, parmesan, fontina	
CAPRICCIOSA 🌾 🥛 🍳	11,00
Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofini, uovo, olive Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, boiled eggs, olives	
MESSINESE 🌾 🥛 🐟	10,00
Pomodoro fresco, mozzarella, acciughe, scalora, pepe nero Fresh tomato, mozzarella, anchovies, endive, black pepper	
NORMA 🌾 🥛	11,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta infornata, basilico Tomato, mozzarella, eggplant, ricotta cheese, basil	
PARMA 🌾 🥛	13,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo Tomato, mozzarella, raw ham	
PARMIGIANA 🌾 🥛	12,00
Pomodoro, mozzarella, cotto, melanzane, uovo, parmigiano, basilico Tomato, mozzarella, ham, eggplant, boiled eggs, parmesan, basil	
CALABRESE 🌾 🥛	11,00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive Tomato, mozzarella, spicy salam, olives	

*Alcuni degli alimenti contenuti nella portata potrebbero essere surgelati e/o trattati con l'abbattitore di temperatura.
N.B.: Si prega la gentile clientela di comunicare anticipatamente al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari.





- TONNO E CIPOLLA** 🌾 🥛 🐟 11,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, origano
Tomato, mozzarella, tuna, onion, oregano
- RUCOLETTA** 🌾 🥛 11,00
Pomodoro fresco, mozzarella, funghi freschi, prosciutto crudo, rucola, scaglie
Fresh tomato, mozzarella, fresh mushrooms, raw hama, rocket salad, parmesan flakes
- VEGETARIANA** 🌾 🥛 11,00
Pom. fresco, mozzarella, melanzane e zucchine grigliate, funghi freschi, scaglie
Tomatoes, mozzarella, eggplant and grilled zuchini, fresh mushrooms, parmesan flakes
- SICILIA** 🌾 🥛 🐟 🍄 13,00
Crema di pistacchio, mozzarella, cotto, funghi porcini, granella di pistacchio
Pistachio cream, mozzarella, ham, mushrooms, chopped pistachios
- BRONTE** 🌾 🥛 🐟 🍄 14,00
Crema di pistacchio, mozzarella, salmone affumicato, granella di pistacchio
Pistachios cream, mozzarella, smoked salmon, chopped pistachios
- ETNA** 🌾 🥛 12,00
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, speck, scaglie di grana
Tomato, mozzarella, mushrooms, speck, parmesan flakes
- BUFALINA** 🌾 🥛 11,00
Pomodoro fresco, mozzarella di latte di bufala, basilico
Fresh tomato, mozzarella, basil
- PICCANTE** 🌾 🥛 11,00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola
Tomato, mozzarella, spicy salam, gorgonzola
- ELEGANTE** 🌾 🥛 🍄 12,00
Mozzarella, pesto di pistacchio, speck, patate al forno, granella di pistacchio, scaglie di grana, burrata
Mozzarella, pistachio pesto, speck, baked potatoes, chopped pistachios, parmesan flakes, burrata
- TRICOLORE** 🌾 🥛 13,00
Pomodoro, rucola, pomodorini gialli, bresaola, stracciatella di burrata
Tomato, rocket, yellow cherry tomatoes, bresaola, burrata stracciatella

*Alcuni degli alimenti contenuti nella portata potrebbero essere surgelati e/o trattati con l'abbattitore di temperatura.
N.B.: Si prega la gentile clientela di comunicare anticipatamente al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari.

ORCHIDEA 🌾🥛🐟

Mozzarella, pomod. gialli, salmone affum., rucola, burrata, glassa aceto balsamico
Mozzarella, cherry tomatoes, yellow, smoked salmon, rocket, burrata, balsamic vinegar glaze

15,00

RAFFINATA 🌾🥛🍄

Datterini gialli, mozzarella, burrata, mortadella, grana di pistacchio
Yellow datterini, mozzarella, burrata, mortadella, pistacchio grain

14,00

PISTACCHIO 🌾🥛🍄

Mozzarella, crema di pistacchio, speck infornato, burrata, granella di pistacchio
Mozzarella, pistachio cream, baked speck, burrata cheese, chopped pistachios

14,00

STROMBOLI 🌾🥛

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, nduja, burrata, filetti di peperoncino, basilico
Tomato, mozzarella, spicy salami, 'nduja, burrata, chili pepper fillets, basil

14,00

TONNARA 🌾🥛🐟

Datterino giallo, filetti di tonno, cipolla, pomodori secchi, capperi, stracciatella
Yellow cherry tomatoes, tuna fillets, onion, dried tomatoes, capers, stracciatella

14,00

*Alcuni degli alimenti contenuti nella portata potrebbero essere surgelati e/o trattati con l'abbattitore di temperatura.

N.B.: Si prega la gentile clientela di comunicare anticipatamente al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari.





Bibite

Acqua 1 L	2,50
Coca Cola 1 L	4,50
Bibite	3,00
Heineken	3,50
Beck's	3,50
Peroni Capri	4,50
Ceres	4,50
Messina 33 cl	3,00
Messina 66 cl	4,50
Messina Cristalli di sale	4,00
Birra dello Stretto 33 cl	3,50
Birra dello Stretto 66 cl	5,00
Calice di Bianco P. Butera Surya	4,00
Calice di Rosso P. Butera Surya	4,00
Vino della casa rosso o bianco 0,5 L	4,50
Vino della casa rosso o bianco 1 L	6,50

FEUDO PRINICIPI DI BUTERA

- Surya Bianco (Nero d'Avola - Chardonnay)	16,00
- Surya Rosso (Nero d'Avola - Merlot)	18,00
- Carizza (Inzolia)	24,00
- Diamanti (Grillo)	24,00
- Chardonnay (Chardonnay in purezza)	22,00
- Amìra (Nero d'Avola)	24,00
- Butìrah (Syrah)	24,00
- Cabernet Sauvignon	25,00
- Scialari	24,00
- Sero' (Gran Cru - Insolia)	35,00
- Pas Doase' (Metodo classico da uve nero d'Avola)	40,00
- Symposio (Gran Cru - Cabernet - Merlot - Petit Verdot)	60,00
- Deliella (Gran Cru - Nero d'avola)	60,00

CATARUSSA

- Siretu bianco (Insolia e grillo)	25,00
- Siretu rosato (Nero d'Avola)	26,00
- Siretu rosso (Nero d'Avola)	26,00

GORGHI TONDI

- Babbio Igp Terre Siciliane (bianco biologico)	23,00
- Midor (cataratto)	23,00
- Dume' (frappato biologico)	23,00
- Rajah (zibibbo secco)	30,00
- Kheire (grillo riserva)	30,00

TASCA D'ALMERITA

- Leone (cataratto, pinot bianco, savignon)	23,00
- Tascante Ghiaia Nera (etna rosso doc)	26,00
- Tascante C'eragia' (chardonnay)	40,00
- Tascante Buonora (etna bianco doc)	28,00
- Rosso del Conte 2017 (perricone, nero d'avola)	80,00
- Mozia (grillo)	38,00





I Vini

DUCA DI SALAPARUTA

- Lavico Etna Bianco (carricante)	25,00
- Lavico Etna Rosso (nerello mascalese)	25,00
- Bianca di Valguarnera (insolia)	60,00
- Duca Enrico Sicilia DOC (nero d'avola)	80,00

TENUTE ORESTIADI

- Paxmentis (Syrah leggermente appassito)	25,00
- Paxmentis Bianco (Chardonnay, viogner)	25,00
- Il Rosso di Ludovico (nero d'avola, cabernet sauvignon)	26,00
- Il Bianco di Ludovico (catarratto, chardonnay)	24,00
- La Gelsomina Bianco (Etna bianco)	26,00
- La Gelsomina Rosso (Etna rosso)	28,00

GIROLAMO RUSSO

- A Rina (etna rosso)	40,00
- Nerina (etna bianco)	45,00
- Rosato (etna rosato)	32,00



Dolci

Sapori di Sicilia

6,00

Biscuit, croccante al pistacchio, semifreddo al pistacchio
gele'e all'arancia, semifreddo alla ricotta,
crumble alla mandorla con mandorle sabbiato

Rocher alla nocciola

6,00

Mousse alla nocciola, pralinato alla nocciola, glassa rocher

L'Amuri

6,00

Mousse al cocco,
gelee di passion fruit e mango

Lumia

6,00

Sablee al limone, pan di spagna al limoncello, namelaka al limone
gele' al limone, glassa al limone

Pistì

6,00

Semifreddo al pistacchio, spugna al pistacchio
gel ai frutti rossi

Cuore caldo al cioccolato fondente

4,00

Tortino cioccolato
Cuore caldo fondente

Cuore caldo al cioccolato bianco

4,00

Tortino cioccolato
Cuore caldo bianco

Crema catalana

5,50

Tiramisù

5,50

Sorbetto al limone

4,00

Bar

Caffe'	2,00
Amari	4,00
Limoncello	4,00
Grappe	4,00
Whisky	5,00
Vini liquorosi	4,00

COPERTO 2,00 €

*Alcuni degli alimenti contenuti nella portata potrebbero essere surgelati e/o trattati con l'abbattitore di temperatura.
N.B.: Si prega la gentile clientela di comunicare anticipatamente al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari.



ALLERGENI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



FRUTTA A GUSCIO

Manderle, nocciole, noci comuni, noci di acagià, noci pecan, anacardi e pistacchi



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arresti, salamini, farine e similari



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Alcuni prodotti presenti negli stuzzichini potrebbero essere surgelati all'origine.



VILLA ORCHIDEA

AGRITURISMO



Rete: VILLA_ORCHIDEA_GUEST
Pass: 123456789



Villa Orchidea