



ATENA®  
RESTAURANT

"La sublimazione del piacere  
attraverso tutti i sensi..."

*Feto Alisani*



# Il Mare

MENÙ DEGUSTAZIONE\*

## **Capasanta scottata**

con patata viola e salicornia (4)

## **Carpaccio di pesce bianco in un quadro**

perle di lime, mela verde e cocco (4)

## **Il tortello da scoprire**

tortello casereccio ripieno di patate e curcuma  
con gambero rosso, tartufo nero e insalata riccia croccante  
(1, 2, 4)

## **Acquerello di nome e di fatto**

risotto Acquerello al lime,  
polvere di capperi di Pantelleria e triglia (4, 7)

## **Ricciola scottata**

con scarola, funghi e salsa allo champagne Pol Roger (4)

## **Crema diplomatica**

con fragole e meringhe croccanti (3, 7)

## **Piccola pasticceria**

€ 90

*\*Scelta da effettuarsi da tutto il tavolo con possibilità di variazioni*



# La Terra

MENÙ DEGUSTAZIONE\*

---

## **Magatello home made**

ai frutti di bosco, frutta secca e foglie d'oriente (8)

## **Garganelli**

al ragoût di coniglio e verdure crispy (1)

## **Risotto Acquerello**

al tartufo e caffè (7)

## **Quel bovino in mezzo al bosco**

filetto di manzo, funghi, salsa al Porto e il suo sottobosco

## **Crema cotta al basilico**

e pomodorino candito (7)

## **Piccola pasticceria**

€ 70

*\*Scelta da effettuarsi da tutto il tavolo con possibilità di variazioni*



# *Come inizio*

ANTIPASTI

---

## **La pizza d" a-mare"**

triglia alla mediterranea (4, 7)

€ 20

## **Carpaccio di pesce bianco in un quadro**

perle di lime, mela verde e cocco (4)

€ 18

## **Magatello home made**

ai frutti di bosco, frutta secca e foglie d'oriente (8)

€ 18

## **Il lago nel piatto**

agone (presidio slow-food) alla piastra con polenta bianca,  
cipollotto e la sua salsa (4, 7)

€ 22

## **Astice alla Catalana (2, 4)**

€ 28

## **Tartare d'agnello**

scampo crudo, cipolla rossa  
in agrodolce e gel all'aglio nero (2, 4)

€ 24



# *I Primi*

PRIMI PIATTI

---

## **Che gnocco**

gnocchi di burrata, caviale di melanzane  
e pomodorini arrostiti (1, 7)

€ 18

## **Il tortello da scoprire**

tortello casereccio ripieno di patate e curcuma con  
gambero rosso, tartufo nero e insalata riccia croccante (1, 2, 7)

€ 22

## **Il garganello migratore**

ragoût d'anatra e verdure crispy (1)

€ 18

## **Acquerello di nome e di fatto**

riso Acquerello al lime, polvere di capperi di Pantelleria  
e grue di cacao (7)

€ 20

## **Spaghetto Antonio Benedetto Cavalieri**

tartufi di mare, vellutata all'aglio dolce (1, 2, 4)

€ 20

## **Mezzo pacchero trafilato al bronzo**

con ragoût di mare, estratto al basilico e stracciatella (1, 2, 4, 7)

€ 18



## *I Secondi*

SECONDI PIATTI

---

### **Il salto del canguro**

mandorle tostate, indivia brasata e patata viola (8)

€ 28

### **Il pinna blu tonnato**

cime di rapa e cialde croccanti (4)

€ 25

### **Quel bovino in mezzo al bosco**

filetto di manzo, funghi, salsa al Porto e il suo sottobosco

€ 25

### **Astice nella neve**

coda di astice scottato al burro chiarificato, scarola saltata,  
finta ostrica e neve di olio evo (4, 7)

€ 32

### **Costolette d'agnello tenero New Zealand**

e il suo giardino di verdure (9)

€ 24

### **Ricciola**

scottata, mille foglie di patate croccanti,  
salicornia e salsa allo champagne (4, 7)

€ 24



# Carne alla griglia

LA NOSTRA GRIGLIA

---

**Costata Sashi**

€ 8 / hg

**Tomahawk Irlandese**

€ 7 / hg

**Rubia Gallega spagnola**

€ 9 / hg

**Fiorentina Chianina**

€ 6 / hg

# Les Fromages

I NOSTRI FORMAGGI

---

**Gran selezione di formaggi Atena**

mostarde e composte (7, 8, 10)

€ 20





# Il Pescato

IL NOSTRO PESCATO

---

## **Rombo**

prezzo secondo disponibilità di mercato

## **Branzino**

prezzo secondo disponibilità di mercato

## **Pescato del giorno dello Chef**

€ 28 a porzione

# Les Crudités

CRUDITÉS

---

## **Crudités Petit**

1 ostrica, 1 gambero rosso di Mazara del Vallo,  
1 scampo, 1 capasanta, sashimi di tonno o salmone

€ 25

## **Crudités Atena**

2 ostriche, 2 gamberi rossi di Mazara del Vallo, 2 scampi,  
2 capesante, sashimi di tonno o salmone,  
tartare di tonno o salmone

€ 45

## **Plateau Royal Atena**

4 ostriche, 4 gamberi rossi di Mazara del Vallo, 4 scampi,  
2 capesante, sashimi di tonno o salmone,  
tartare di tonno o salmone, ½ astice fresco vivo,  
10 gr. di caviale Caviar Beluga

€ 120

(2, 4, 6, 8, 9, 10, 11, 14) Secondo disponibilità di mercato



# Dessert

I NOSTRI DOLCI

---

**Tiramocisù (1, 3, 7)**

€ 10

**Creme brulè al cioccolato o vaniglia**

e coulis all'ananas (3, 7)

€ 10

**Semifreddo all'amaretto**

e ganache al cioccolato (7)

€ 10

**Caprese con crema cotta al basilico**

e pomodorino candito (7)

€ 8

**Diplomatica**

con fragole e meringhe croccanti (3, 7)

€ 8

**Zuppa di frutta e verdura**

con sorbetto al lime e salsa speziata (3, 7, 9)

€ 8

## Lista allergeni alimentari



### 1 - GLUTINE

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



### 2 - CROSTACEI

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.



### 3 - UOVA E DERIVATI

Tra i derivati più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.



### 4 - PESCE

Tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.



### 5 - ARACHIDI E DERIVATI

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



### 6 - SOIA

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



### 7 - LATTE E DERIVATI

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



### 8 - FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi.



### 9 - SEDANO

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



### 10 - SENAPE

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



### 11 - SESAMO

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



### 12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

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



### 13 - LUPINI

Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari.



### 14 - MOLLUSCHI

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

