



EREMO
DELLA
GIUBILIANA

*****L

RISTORANTE DON EUSEBIO

Masseria di Terra

Antipasti

- Tartare di manzo locale con Julienne di zucchine in agro € 18,00
al profumo di agrumi di Sicilia
Local beef tartare with julienne of sour zucchini, flavored with Siciian citrus
- Carpaccio di bue rosso, maionese allo yogurt di bufala e verdure del nostro orto € 18,00
Red ox Carpaccio, buffalo yogurt mayonnaise, vegetables from our garden
- Uovo pochet dell'Eremo su zuppetta di mozzarella di bufala, € 18,00
foglie di capperi e miele
Poached egg from Eremo on buffalo mozzarella soup, capers leaves and honey

Primi

- Il gioco dell'arancina.. semisfera croccante di riso con stufato di maiale dell'Eremo € 20,00
Playing with "arancina"...crispy rice ball with stewed pork from Eremo
- Tortelloni porro e tuma persa, burro francese alla maggiorana e buccia di limone € 20,00
"Tortelloni" pasta with leek and "tuma persa" cheese, French marjoram butter and lemon peel
- Tagliatelle artigianali con tartufo degli iblei € 22,00
Homemade "tagliatelle" pasta with Hyblean truffle

Secondi

- Agnello al profumo di brace, morbido di patate al cumino € 22,00
e chutney di barbabietola e mela grenny smith
Lamb with scent of barbecue, potatoes and cumin and beet and apple chutney
- Filetto di maialino al profumo di arance e timo con cipolla rossa glassata € 24,00
Pork filet with scent of orange and thyme with caramelized red onion
- La nostra parmigiana di melanzane € 18,00
Our Parmigiana of aubergines



EREMO
DELLA
GIUBILIANA

*****L

RISTORANTE DON EUSEBIO

Masseria di Mare

Antipasti

- Baccalà mantecato al latte di mandorla su salsa all'arancia e patata soffiata € 20,00
Codfish creamed with almond milk on an orange sauce and nest of crunchy potato
- Ricordo di una "turtera" di alici: alici, patate, lattuga e pane croccante € 18,00
Memory of a Anchovies Pie: anchovies, potatoes, lettuce and crispy bread
- Biscotto salato al sesamo con tartare di gambero rosso e maionese di soia al curry € 20,00
Sesame salty biscuit with tartare of red prawn and curry soy mayonnaise

Primi

- Pasta di grano duro "Timilia" con gambero rosso di Mazara ed emulsione di pomodoro ciliegino € 22,00
"Timilia" wheat pasta with red prawn from Mazara and cherry tomato sauce
- Tagliolini di grano duro perciasacchi alle vongole selvatiche con crema di zucchine e mandorla tostata € 22,00
"Tagliolini" homemade pasta with clams, cream of zucchinis and toasted almonds
- Zuppa di crostacei e frutti di mare e cous cous di ceci rosa dell'Eremo € 22,00
Soup of seafood and shellfish with couscous of pink chickpeas from the Eremo

Secondi

- Polpo tostato su polentina morbida di ceci alla curcuma € 22,00
Toasted octopus on soft chickpeas polenta flavored with turmeric
- Ombrina marinata al limone e basilico con caponatina siciliana € 22,00
Lemon and basil marinated Croaker with Sicilian caponata
- Filetto di scorfano con il suo fondo all'acqua di pomodoro e crostini croccanti € 24,00
Fillet of red fish with its tomato water and crispy croutons



EREMO
DELLA
GIUBILIANA

*****L

RISTORANTE DON EUSEBIO

Dessert

Bavarese al cioccolato fondente e frutti rossi <i>Chocolate Bavarese and soft fruits</i>	€ 8,00
Bacio del Frate cialda leggera di cannolo, ricotta dolce con salsa al miele e arancia amara <i>The Friar's Kiss</i> <i>Cannolo light waffle, sweet ricotta and sauce of honey and bitter orange</i>	€8,00
Piccola macedonia di frutta al falso miele di lavanda, gelato al limone e salsa di fragole <i>Fruit salad with false lavender honey, lemon ice cream and strawberry sauce</i>	€ 8,00
Cremoso all'arancia, croccante di mandorle e salsa alle arance amare <i>Creamy orange, crunchy almonds and sauce of bitter oranges</i>	€ 8,00

