



EREMO  
DELLA  
GIUBILIANA

\*\*\*\*\*L

RISTORANTE DON EUSEBIO

## Masseria di Terra

### Antipasti

- Caponatina di verdure con selezione di formaggi di Sicilia € 16.00  
*Caponata and selection of Sicilian cheeses*
- Tartare di manzo locale al capuliato,  
crema di rucola e perle di mozzarella di bufala ragusana € 18.00  
*Local beef tartare with capuliato (sun dried salt tomatoes),  
rocket cream and buffalo mozzarella pearls*
- Quiche di Bietoline e Cicorie dal nostro Orto, € 16.00  
marmellata di pomodoro verde e crema di noci di Monterosso  
*Chard and cicory Quiche, green tomatoes jam and Monterosso Walnuts*

### Primi

- Tagliolini con sugo di Capretto ai profumi delle Erbette dell'Eremo € 22.00  
*Tagliolini pasta with goat ragout and aromatic herbs from Eremo*
- Trofie con carciofo "Violetta di Noto", mandorle pizzute d'Avola € 20.00  
e crema di ragusano  
*"Trofie" pasta with "Violetta di Noto" artichokes, Avola almond  
and "Ragusano" cheese cream*
- Timballo di Bellini...pasta fresca alla Norma e le due ricotte € 20.00  
*Bellini pie...with home made pasta "alla Norma" and two ricotta cheeses*

### Secondi

- Soufflè di verdure fresche dei giardini dell' Eremo, € 20.00  
uovo in camicia e fonduta di pecorino allo zafferano  
*Soufflè of fresh vegetables from Eremo garden,  
poached egg and fondue of pecorino cheese with saffron*
- Maialino nero ripieno degli antichi sapori, salsa Siriana €24.00  
e patate duchesse alla salvia trilobata del nostro giardino  
*Black pork stuffed with "old tastes", Persian sauce  
and potatoes with sage from our garden*
- Suprema di tacchino dell'Eremo con i suoi Profumi e Patate al Ragusano Dop € 22.00  
*Eremo Turkey breast with its flavours and potatoes with Ragusano Dop cheese*

## Masseria di Mare

### Antipasti

Polpo in insalata su crema di ceci rosa dell'altopiano € 20.00  
al rosmarino (il freddo e il caldo...)  
*Octopus Salad on a cream of pink chickpeas  
with rosemary ( cold and warm... )*

Mantecato di baccalà su salsa di patate allo zafferano e cipolla rossa caramellata € 18.00  
*Codfish mousse on saffron cream potatoes and caramelized red onion*

Fritto misto di calamaretti e gambero bianco € 18.00  
con insalatina di arance bionde e cipollotto di Giarratana  
*Mixed fried squid and white shrimp  
with oranges salad and Giarratana onion*

### Primi

Orecchiette con Ricciola alle essenze lemonine € 24.00  
Su crema di pistacchio di Bronte  
*"Orecchiette" pasta with Amberjack ragout and lemonine essences ,  
on a cream of Bronte pistachio*

Strozzapreti con ragout di cozze, il loro sugo, e crema di tenerumi dell'Eremo € 22.00  
*"Strozzapreti" pasta with mussels ragout, and Eremo's "tenerumi" cream*

Gnocchi al sugo di pesce spada erborinato con melanzana violetta, pinoli € 22.00  
e freschezza di menta e melissa limonina  
*"Gnocchi" pasta with herbal swordfish sauce, aubergines, pine nuts mint  
and lemon balm freshness*

### Secondi

Filetto di tonno del Mediterraneo, cavolo verza in agro € 24.00  
e giardiniera di verdure dell'Eremo  
*Mediterranean tuna fillet, sour cabbage and vegetables pickles from our garden*

Branzino al cartoccio aromatizzato all'arancia e finocchietto selvatico € 26.00  
con purè di fave fresche e scalogno  
*Baked Sea bass, flavoured with orange and wild fennel  
and mashed broad beans and shallots*

Calamaro ripieno di scampi, salsa di Pomodoro Ciliegino alla "Marinara", € 26.00  
gocce di prezzemolo e frittella nera  
*Stuffed squid with Langoustine in "Marinara" sauce, Parsely drops ad black Crepe*

**Dessert**

Cuore caldo di cioccolato di Modica, pere sciroppate allo zenzero e salsa di Moscato di Noto <i>Chocolate tart, pears in ginger syrup and Moscato sauce</i>	€ 8.00
Semifreddo all'arancia e crumble al finocchietto selvatico e noci <i>Orange Semifreddo with wild fennel and crumbled nuts</i>	€ 8.00
Millefoglie di ricotta, Ananas al maraschino e fonduta di cioccolato <i>Ricotta Mille Feuilles, with Pineapple and Chocolate fondue</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
Parfait di mandorle e le tre salse <i>Almond parfait and the three sauces</i>	€ 8.00
Zuccotto di Cassata Siciliana su Pane di Colomba Artigianale Tuile di Mandorla e Cedro Liquido Candito <i>Iced Sicilian Cassata on Artisan Dove Bread, Almond tuile and Liquid Candy Cedar</i>	€ 8.00

