



Esattamente cento anni fa, nel 1919, un gentiluomo inglese e la sua famiglia costruirono una villa da sogno a Taormina Mare come loro residenza estiva. Trasformato in hotel negli anni '50, Belmond Villa Sant'Andrea ha sempre rappresentato un angolo di paradiso affacciato sulle acque azzurre della baia di Mazzarò. Questa stagione invitiamo i nostri ospiti ad assaporare la nostra affascinante storia con un menù degustazione dedicato a questo importante anniversario

*One hundred years ago, in 1919, an Englishman and his family built their dream villa on the Bay of Mazzarò as a charming Summer residence. Transformed into an hotel in the 50s, Belmond Villa Sant'Andrea has been an irresistible beach-side retreat ever since. Building on our vibrant story, we invite guests to try our tasting menu dedicated to the centenary celebrations.*

## MENU DEGUSTAZIONE TASTING MENU 95,00

Il menu degustazione dovrà essere servito per tutto il tavolo

*This menu is designed for the enjoyment of all guests at the table*

Menu in più assaggi / Menu in reduced portion

Insalata di molluschi e crostacei tiepidi  
con salicornia al limone su polpo pressato (2, 4, 12, 14)



*Lukewarm seafood salad with crustaceans, octopus "Carpaccio", prawns, squid, samphire lemon juice and olive oil*

Prosciutto di maialino nero dei Nebrodi con mosaico di frutta ghiacciata  
e gocce di balsamico (1, 12)

*Sicilian "Nebrodi" black pig ham served with semi-frozen mosaic fruit and balsamic dressing*

Ravioli piramide al caprino su vellutata di verdure primaverili (1, 7, 8, 12)



*Pyramid shaped Ravioli filled with goat cheese on a spring vegetable purée*

Tonno in crosta di semi di chia  
con marmellata di cipolle rosse al Nerello Mascalese (4, 12)



*Tuna in chia seed crust with Sicilian red wine onion jam*

Carre d'agnello in crosta di mandorle con tortino di patate e verdure croccanti (1, 7, 8, 9, 12)

*Rack of lamb in almond crust with potato cake and crunchy vegetables*

Cre moso al cioccolato fondente, emulsione al pistacchio,  
gianduia croccante e spugna alla nocciola con gelato alla vaniglia (1-3-5-7-8-12)



*Dark chocolate mousse, pistachio reduction, crunchy gianduja and hazelnut sponge with vanilla ice-cream*

**Informazioni sulle Allergie Alimentari:** Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

**Food Allergy Information:** Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. The designated allergens and products thereof are: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soybeans, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupin beans, (14) Molluscs. Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We cannot guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.



## ANTIPASTI STARTERS

\*\*Variazione di pescato crudo, cotto e marinato  
con selezione di condimenti Siciliani per 2 persone (2, 4, 12, 14) 70,00 ✂  
*Selection of seafood and crustaceans, raw, poached and marinated  
with their condiments for 2 people*

Insalata di molluschi e crostacei tiepidi  
con salicornia al limone su polpo pressato (2, 4, 12, 14) 30,00 ✂  
*Lukewarm seafood salad with crustaceans, octopus "Carpaccio", prawns,  
squid, samphire lemon juice and olive oil*

Composizione di astice e cantalupo  
con bottarga di tonno e salsa al frutto della passione (1, 2, 4, 7, 8, 14) 45,00 ✂  
*Lobster and melon salad with tuna, bottarga and passion fruit sauce*

Capesante al limone su crema di asparagi con lardo,  
concassè di pomodoro e crostini al nero di seppia (1, 4, 8, 12, 14) 27,00  
*Pan-fried scallops with lemon juice on asparagus purée, pork lard,  
tomato concassè and black ink croutons*

\*\*Crudo di pesce affumicato istantaneo  
con foglie di alloro e scorza di agrumi (2, 4, 12, 14) 42,00 ✂  
*Selection of smoked raw fish à la minute with charcoal of laurel leaves and orange skin*

Carpaccio di manzo e carciofi con scaglie di pecorino siciliano  
e mollica tostata alle acciughe (1, 4, 7, 8, 12) 27,00  
*Beef "Carpaccio" with artichokes, pecorino cheese and anchovy breadcrumbs*

Burrata con selezione di pomodori  
al basilico e cialde di olive nere croccanti (7, 12) 25,00 ✂ ✓  
*Burrata cheese with selection of tomatoes, basil and crispy black olive wafers*

## PIATTI DELLA TRADIZIONE TRADITIONAL DISHES

\*\*Tartara di tonno al finocchietto selvatico e arancia  
con avocado, purè di cipolla rossa e sfoglie di ravanella croccanti (4, 12) 35,00 ✓  
*Tuna tartare with wild fennel cress, orange, avocado, red onion purée and crispy radish*

Prosciutto di maialino nero dei Nebrodi con mosaico di frutta ghiacciata  
e gocce di balsamico (1, 12) 27,00  
*Sicilian "Nebrodi" black pig ham served with semi-frozen mosaic fruit and balsamic dressing*

Parmigiana di melanzana viola tonda della tradizione (7, 8, 9, 12) 23,00 ✂ ✓  
*Sicilian eggplant parmigiana*

Caponata di verdure in agrodolce (3, 8, 9, 12) 23,00 ✂ ✓  
*Sweet and sour traditional stewed vegetables*

Prezzi in Euro - Coperto 5,00 - Servizio ed IVA compresi  
Prices in Euro - Cover charge 5.00 - Service and VAT included

\* Con supplemento alla 1/2 pensione  
Supplement to half board

\*\* Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg. CE 853/04)  
Secondo disponibilità di Mercato alcuni Ingredienti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.  
All fish served raw has been subject to blast chilling (reg. CE 853/04).  
According to the fish market availability some ingredients may be frozen

## PASTE, RISOTTI, MINESTRE E ZUPPE

### PASTA, RICE AND SOUPS

\*\*Couscous versione Oliviero con battuta di pesce crudo (1, 2, 4, 8, 12, 14) 38,00  
*Oliviero couscous with selection of raw fish "Carpaccio" and crustaceans, mussels and clams*

Spaghetti alla chitarra trafilati al bronzo con vongole veraci (1, 12, 14) 25,00  
*Bronze drawn durum wheat spaghetti pasta with local fresh clams*

Calamarata di grano duro con crostacei al limone (1, 2, 4, 8, 12, 14) 30,00  
*Durum wheat "calamarata" pasta with lemon scented crustaceans*

Ravioli piramide al caprino su vellutata di verdure primaverili (1, 7, 8, 12) 26,00 ✓  
*Pyramid shaped ravioli filled with goat cheese on a spring vegetable purée*

Risotto allo scorfano rosso e finocchietto selvatico  
con sfoglie di tonno piallato (4, 7, 12) 25,00  
*Risotto with scorpion fish, wild fennel and shaved desiccated tuna*

Risotto acquarello con fiori di zucca, pomodorini datterino  
e capocollo dei Nebrodi (7, 9, 12) 23,00  
*Risotto Acquarello with courgette flowers, baby plum tomatoes and local "Capocollo" Salami*

Bisque di astice con crostini di pane alla maggiorana (1, 2, 7, 8, 9, 12) 26,00  
*Lobster bisque soup with marjoram cress and croutons*

Minestrone di verdure biologiche  
con olio extra vergine d'oliva al basilico (9, 12) 20,00 ✕ ✓  
*Organic minestrone soup with extra-virgin olive oil and basil*

Zuppa di legumi di Leonforte  
con ceci e lenticchie nere, cicerchie e fave (9, 12) 20,00 ✕ ✓  
*Leonforte legumes soup with black chickpeas, lentils, grass peas and broad beans*

## PIATTI DELLA TRADIZIONE TRADITIONAL DISHES

\*\*Cous cous di pesce alla Trapanese con mandorle tostate  
e pomodori canditi (1, 2, 4, 8, 12, 14) 38,00  
*Couscous with selection of Mediterranean fish served with fish soup,  
toasted almonds and confit tomatoes*

Maccheroni freschi alla "Norma" (1, 7, 8, 12) 22,00 ✓  
*Homemade maccheroni with eggplant, tomato sauce and selection of ricotta cheese*

## PESCE FISH

Pesce di giornata alla griglia,  
al vapore, in crosta e all'Eoliana (2, 4, 9, 12, 14) 44,00 ✂  
*Fish of the day. Grilled, steamed, stewed, baked in salt and more...*

\*Aragoste, cicale e scampi dei nostri mari  
secondo disponibilità del mercato 100 gr. (2, 12) 14,00 ✂  
*Spiny lobster, spottail mantis shrimps and scampi,  
subject to the availability of the daily catch 3,52 oz.*

Tonno in crosta di semi di chia  
con marmellata di cipolle rosse al Nerello Mascalese (4, 12) 40,00 ✂  
*Tuna in chia seed crust with Sicilian red wine onion jam*

Trancio di branzino selvatico grigliato all'Eoliana  
su pomodriani, capperi, olive nere e basilico fresco (4, 9, 12) 38,00 ✂  
*Filet of grilled wild sea-bass on cherry tomatoes, capers and black olives*

Polpo alla griglia su crema di peperoni con salsa al nero di seppia,  
concassè di Pomodoro cuore di bue e patate novelle (7, 12, 14) 34,00 ✂  
*Grilled octopus with peppers purée, black ink sauce, beef tomatoes concassè  
and new potato wedges*

## PIATTI DELLA TRADIZIONE TRADITIONAL DISHES

Involtini di pesce spada con foglie di alloro, fette di arancia e spinaci (1, 4, 8, 12) 35,00  
*Swordfish rolls filled with breadcrumb, raisins and pine nuts rolled with dry laurel leaves  
and sliced orange served with fresh spinach*

## CARNE MEAT

Costata di manzo grigliata su sale rosa 230 o 300 Grammi  
con selezione di condimenti  
(Salmoriglio, olio al balsamico, crudaiola di pomodoro, salsa al pepe verde) (7, 9, 12) 38,00 / 48,00 ✂  
*Grilled rib eye steak on pink salt 8,11 oz or 10,58 oz selection of dressings  
(Lemon dressing, balsamic oil, virgin tomato salsa and green peppercorn sauce)*

Carre d'agnello in crosta di mandorle  
con tortino di patate e verdure croccanti (1, 7, 8, 9, 12) 39,00  
*Rack of lamb in almond crust with potato cake and crunchy vegetables*

Suprema di pollo bio al limone candito  
con cipollotto grigliato e purea di patate affumicate (7, 9, 12) 30,00 ✂  
*Organic chicken breast with confit lemon, grilled spring onion and smoked mash potatoes*

## PIATTI DELLA TRADIZIONE TRADITIONAL DISHES

Bracirole di vitello alla messinese su fonduta di pecorino e verdure di stagione (1, 7, 8, 12) 33,00  
*Breaded veal rolls on pecorino cheese fonduta served with seasonal vegetables*

Scaloppina di vitello al Marsala con patate sauté e verdure di stagione (1, 7, 12) 30,00  
*Veal "Scaloppine" in Marsala sauce with sauté potatoes and seasonal vegetables*