

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, Belmont 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, Belmont 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 85,00



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 portions

**\*\*Gamberoni scottati con lardo e sesamo**  
su vellutata di castagna e riduzione al mosto d'uva (2, 7, 9, 11, 12)  
*Pan-fried prawns with lard and sesame on chestnuts cream and grapes must reduction*


Calamarata con cozze, crema di aglio dolce e salsa al prezzemolo (1, 6, 7, 12, 14)  
*Calamarata pasta with mussels, sweet garlic cream and parsley sauce*

Ravioli piramide con ripieno di cappone e verdure in brodo (1, 3, 7, 9)  
*Pyramid shaped ravioli filled with capon chicken and vegetable broth*

Capesante su crema di carciofi affumicati,  
corallo di pane rosso e briciole di capocollo croccante (1, 4, 8, 12, 14)  
*Pan-fried scallops with smoked artichokes puree, twill red coral and crispy capocollo crumbs*


Sorbetto agrumato al basilico    
*Citrus and basil sorbet*


Medaglione di maialino da latte con millefoglie di patate e cipolla su crema di funghi (7, 9)   
*Suckling pig medallion with potatoes and onion "mille feuille" on mushrooms cream*

"Mastazzolo" way  
Tortino di zucca con riduzione di passito,  
salsa ai fichi d'India, gelato alla vaniglia, chutney di fichi e crumble di castagne (1, 2, 7, 8)   
*Pumpkin cake with passito wine reduction, prickly pears sauce,  
vanilla ice cream, figs chutney and chestnuts crumble*

**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

 **Prodotti Vegetariane / Suitable for Vegetarians**

 **Prodotti dietetici senza glutine / Gluten-free products**

## ANTIPASTI STARTERS

\*\*Varietà di crudi

Ostriche, fasolari, gamberi, scampi e cannolicchi (4, 12, 14) 90,00 ✂  
*Raw selection - oysters, cockles, king prawns, langoustines and razor clams*

Insalata di quinoa con carciofi, barbabietola e verdure croccanti (12) 25,00 ✓  
*Quinoa salad with artichokes, beetroot and crunchy vegetables*

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*

\*\*Gamberoni scottati con lardo e sesamo  
su vellutata di castagne e riduzione al mosto d'uva (2, 7, 9, 11, 12) 32,00 ✂  
*Pan-fried king prawns with lard and sesame seeds on chestnuts cream and grapes must reduction*

Crudo di funghi porcini con schiuma di pecorino (1, 7, 8, 12) 28,00 ✓  
*Raw porcini mushrooms with pecorino cheese foam*

\*\*Tartara di tonno al finocchietto selvatico e arancia con avocado,  
purè di cipolla rossa e sfoglie di ravenello croccante (4, 12) 33,00 ✂  
*Tuna tartare with wild fennel, orange, avocado, red onion purée and crispy radish*

Tartara di manzo preparata a vista, scalogno, uovo,  
capperi, cetriolini, senape in grani, pepe Sichuan e soffi di sale (3, 10) 35,00 ✂  
*Beef tartar with shallots, egg, capers, cornichons, whole grains mustard, Sichuan pepper, sea salt*

## PIATTI DELLA TRADIZIONE TRADITIONAL DISHES

Prosciutto di maialino nero dei Nebrodi con fichi d'India alla Malvasia (12) 27,00 ✂  
*Sicilian black pig ham served with scented Malvasia prickly pears*

Parmigiana di melanzana viola tonda (7, 8, 9, 12) 24,00 ✂ ✓  
*Sicilian eggplants parmigiana*

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

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

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*


Spaghetti alla chitarra trafilati al bronzo con vongole veraci (1, 6, 12, 14) 25,00  
*Bronze drawn durum wheat spaghetti pasta with local fresh clams*

Calamarata con cozze, crema di aglio dolce e salsa al prezzemolo (1, 6, 7, 12, 14) 24,00  
*Calamarata pasta with mussels, sweet garlic cream and parsley sauce*

Ravioli piramide con ripieno di cappone e verdure in brodo (1, 3, 7, 9) 27,00  
*Pyramid shaped ravioli filled with capon and vegetable broth*


Risotto Acquerello con crema di asparagi e carpaccio di gambero rosso (2, 7, 12) 30,00  
*Risotto with asparagus cream and red prawns carpaccio*

Risotto riserva con funghi porcini del sottobosco etneo (7, 12) 27,00   
*Risotto "riserva" with Etna undergrowth porcini mushrooms*

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*

Vellutata di zucca rossa con semi di finocchio e lardo (1, 7, 12) 20,00  
*Red pumpkin soup with fennel seeds and lard*


## PIATTI DELLA TRADIZIONE TRADITIONAL DISHES


Maccheroni freschi alla "Norma" (1, 7, 8, 12) 21,00   
*Homemade maccheroni pasta with eggplants, tomato sauce and baked dried ricotta cheese*

Bucatini con broccoli, uvetta e pinoli servita con mollica tostata (1, 2, 4, 6, 8, 12) 21,00  
*Durum wheat bucatini pasta with broccoli, dried raisins and pine nuts served with toasted bread crumbs*

Zuppa di lenticchie di Leonforte (9, 12) 20,00   
*"Leonforte" lentils soup*

## PESCE FISH

Pesce di giornata grigliato in brace Josper, al vapore, in crosta e all'Eoliana (2, 4, 9, 12, 14) 44,00   
*Fish of the day. Grilled on charcoal Josper oven, 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.*

Trancio di branzino selvatico grigliato all'Eoliana su pomodriani, capperi, olive nere e basilico fresco (4, 9, 12) 39,00   
*Filet of grilled wild sea-bass on cherry tomatoes, capers, black olives and fresh basil*


Capesante su crema di carciofi affumicati e briciole di capocollo croccante (1, 4, 8, 12, 14) 38,00  
*Pan-fried scallops with smoked artichokes puree and crispy capocollo crumbs*

Ventresca di tonno stufata al pomodoro con mollica alla menta e crostini di pane all'aglio (1, 4, 7, 12) 39,00  
*Stewed "ventresca" tuna in tomato sauce with mint crumbs and garlic scented toasted bread*

## PIATTI DELLA TRADIZIONE TRADITIONAL DISHES


Involtoni 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 spinaches*

## CARNE MEAT

Tomahawk grigliato al josper servito su sale rosa con selezione di condimenti (Salmoriglio, olio al balsamico, crudaiola di pomodoro, salsa al pepe verde) (7, 9, 12) per 2 persone 1,3KG 105,00   
*Josper grilled beef Tomahawk served on pink salt stone with a selection of your favorite dressings (Lemon dressing, balsamic oil, virgin tomato salsa and green peppercorn sauce) for 2 people 1,3KG*

Costolette di agnello farcite con foie gras, purea di patate al tartufo nero e salsa alla melegrana (1, 3, 7, 8, 9, 12) 39,00  
*Lamb cutlet stuffed with foie gras, black truffle potato puree and pomegranate sauce*

Petto d'anatra scottata e coscia confit con coulis di cavolo nero e salsa all'arancia (1, 3, 7, 8, 9, 12) 39,00  
*Pan-fried duck breast and confit leg with black cabbage coulis and orange sauce*

Medaglione di maialino da latte con millefoglie di patate e cipolla su crema di funghi (7, 9) 34,00   
*Suckling pig medallion with potatoes and onion "mille feuille" on mushrooms cream*

## PIATTI DELLA TRADIZIONE TRADITIONAL DISHES

Involtoni 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*