



PICNIC



ANTIPASTI

Insalata di mare tradizionale
con molluschi, crostacei al limone 
30

Alici marinate agli agrumi con insalata di
finocchi, arance e olive 
27

Trittico di affumicati di pesce con limone
e salse aromatiche 
30

Prosciutto crudo e cantalupo di Licata 
29

Burrata tiepida con selezioni di pomodori
siciliani con olio di oliva minuta al basilico

27

Caponata di verdure con olive e capperi di
Pantelleria in agrodolce 
23

Parmigiana di melanzana viola tonda della
tradizione 
23

PRIMI

Cous cous di pesce alla trapanese con mandorle di Noto tostate e pomodori canditi

38

Fusilli bucati corti freddi alla marinara con molluschi e crostacei al limone

30

Busiate al pesto “trapanese” con pomodoro pizzutello delle Valli Ericine, aglio rosso di Nubia, basilico, mandorle e olio d’oliva 

26

Insalata di pasta margherita, con pomodoro, mozzarella, basilico e scaglie di grana 

25

SNACK E INSALATE

Arancini di riso con ragù di manzo e mozzarella

20

Insalata Siciliana con lattughe novelle, pomodorini, acciughe, capperi di Pantelleria cipolla rossa e olive nere ✂

22

Nizzarda con lattughe novelle, fagiolini, patate, pomodori, acciughe, olive e tonno all'olio ✂

28

Insalata di quinoa con verdure croccanti, maiorchino e salmone affumicato ✂

30

CESAR

Cuori di lattuga con maionese, acciughe, aglio rosso di Nubia, crostini e scaglie di parmigiano

20

Con petto di pollo bio alla griglia

26

Ai crostacei con gamberoni di Mazara del Vallo

28

LE PIZZE

(disponibili fino alle ore 17:00)

Eoliana

Pomodoro siccagno delle Valli del Bilìci, capperi di Salina, acciughe e olive nere

20

Norma

Pomodoro siccagno delle Valli del Bilìci, mozzarella, ricotta infornata e melanzane



20

Regina

Pomodorino di Pachino fresco, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, scaglie di parmigiano e rucola

20

Margherita

Mozzarella di bufala ragusana, pomodorino di Pachino e basilico 

20

PANINI E SANDWICH

BURGER AL SESAMO

Con manzo, lattuga, pomodoro cuore di
bue e salsa rosa

32

Con suprema di pollo bio scottato, rucola
e scaglie di parmigiano

30

Con melanzane panate, pomodoro
pizzutello delle Valli Ericine, origano e
pesto alla siciliana 

25

PANINI

Ciabatta con tuma, pomodoro siccagno
delle Valli del Bilici secco, olive e pesto al
basilico 

25

Focaccia rustica all'olio d'oliva minuta,
prosciutto di maialino nero e mozzarella
di bufala

30

Baquette ai 5 cereali con pomodoro e
mozzarella di bufala 

25

FRUTTA E DOLCI

Cannolo, crema di ricotta, granella di pistacchio, frutta candita ✓

16

Cassata siciliana antica tradizione in un boccone ✓

16

Bignè croccante con crema pasticcera ✓

16

Tagliata di frutta fresca di stagione ✓✂

14

Macedonia di frutta ✂

12

Prezzi in Euro

Servizio compreso - IVA inclusa

Informazioni sulle Allergie Alimentari: Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011.



VILLA SANT'ANDREA

A BELMOND HOTEL
TAORMINA MARE

