

Feel Yourself

*La nostra dedizione e l'impegno
per costruire la Vostra esperienza a Monaci,
inizia dal nostro ristorante e dal lavoro nella nostra tenuta,
dove coltiviamo i prodotti
che diventano parte del nostro menù
e della nostra cucina tradizionale,
nel rispetto della stagionalità dei cibi
e con la massima attenzione alla qualità.
Siamo in grado di garantire freschezza e qualità,
senza dover fare ricorso a piatti preparati o industriali.*

*Il nostro ristorante è espressione della nostra tenuta, dove
l'impegno verso la terra
e il rispetto dell'ambiente circostante
si coniugano con la passione per il cibo
e per il territorio e dove i vini dell'Etna sono i protagonisti.*

*Crediamo nella "lentezza", siamo appassionati di cibo come
elemento di autenticità e come esperienza in sé.*

*Lo scopo di Locanda Nerello
è recuperare quello che ci sembra
si stia perdendo, ovvero gusti e sapori originali,
basati su ingredienti salutari e ricercati,
come varietà di grano antiche
e specie autoctone rare di frutta e verdura.*

*La nostra attenzione si concentra
sul gusto e l'esperienza del cibo più
che sul modo in cui è presentato.*

*Vi invitiamo a prendervi tutto il tempo necessario
per gustare antichi sapori e prodotti autentici.*

Antipasti

Sufflè alle verdure selvatiche dello chef ★

*L'uovo biologico di Monaci meringato con crema di patate e
capperi di Salina* 🍷

Antica parmigiana di zucchine

*La tartare di Guido:
Cinisara, 🍷 capperi di Salina, mela cola 🍷 dell'Etna
e uovo bio Monaci*

La battuta di Alalunga agli agrumi



slow food presidium



on request gluten free pasta



low calorie

Primi piatti

*Carnaroli mantecato al finocchietto selvatico,
olive "incaminate" e scorzette di arancia ★*

*Spaghetti aglio, olio, peperoncino, alici da maggia  e
"muddica" atturrata*

*Ravioli in farcia d'uovo Monaci su crumble all'erbette
aromatiche*

*Rigatoncini di grani russello
al ragù perfetto *

I nostri gnocchetti con cozze e verdure croccanti di stagione



slow food presidium



on request gluten free pasta



low calorie

Secondi

L' uovo poché e le bietole rosse 

Pancia di Maialino nero dei Nebrodi  *cotto a bassa temperatura con riduzione di Etna Rosso e patatine novelle* 

Spatola alla "Beccafico" con caponatina di verdure dell'orto

Coniglio e verdure in agrodolce alla Siciliana 

Alalunga alla mediterranea con pomodorini dell'orto, capperi di Salina e battuto di erbe aromatiche ★ 



slow food presidium



on request gluten free pasta



low calorie

Dessert

L'eredità di nonna Nelli

Cannoli di ricotta in cialda di miele di ape nera Siciliana 

Dolce Biancomangiare

Mousse di cioccolato

Cioccolato fondente con riduzione di Marsala e croccante alle mandorle

La lava e il miele

Quenelle di gelato al miele bio di Zafferana, crumble salato al cacao e frutta fresca di stagione

La nostra selezione di formaggi siciliani

Piacentino ennese, Primintiu, Maiorchino, Caprino girgentano e vastedda del Belice

marmellata di clementine Monaci e miele di Sulla 



slow food presidium



on request gluten free pasta



low calorie

Il pesce destinato ad essere consumato crudo ha subito un trattamento anti-anisakis secondo la normativa HACCP

Alcuni prodotti del presente menu potrebbero essere stati trattati nel pieno rispetto della "Catena del freddo" come previsto dal reg. CE1169/11

*Le informazioni circa la presenza di sostanze
o prodotti che provocano allergie
sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio*

Coperto € 5,00 p.p.



slow food presidium



on request gluten free pasta



low calorie



Locanda Nerello

RISTORANTE ETNA



RELAIS &
CHATEAUX



slow food presidium



on request gluten free pasta



low calorie