



**Locanda
Nerello**
RISTORANTE ETNA

Ci dedichiamo con impegno per costruire la vostra esperienza perfetta a Monaci, iniziando dalla cura del nostro ristorante e dal lavoro intenso che facciamo personalmente nella tenuta, dove coltiviamo i prodotti che sono parte del menù di Locanda Nerello e della nostra cucina tradizionale, nel rispetto della stagionalità dei cibi e con la massima attenzione alla qualità, garantendo sempre freschezza e genuinità.

Usiamo solo prodotti freschi.

Il nostro ristorante è espressione della nostra filosofia, 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 soprattutto quello di recuperare ciò che si rischia di perdere, ovvero gusti e sapori originali, basati su ingredienti salutari e ricercati, come varietà di grano antiche, presidi Slow Food, alcuni dei quali coltiviamo personalmente e specie autoctone rare di frutta e verdura presenti nel nostro giardino.

Le nostre proposte di Locanda Nerello sono un invito ad assaporare la vita, attraverso la vostra personale esperienza a Monaci.

Siamo felici di introdurvi
in questo viaggio nella biodiversità

Gentili ospiti, benvenuti da parte mia
e della brigata di cucina di Locanda Nerello.

Sono lieto di presentarvi il nostro menu,
pensato per soddisfare ogni esigenza e gusto.

Ogni piatto è stato preparato con cura utilizzando solo
ingredienti di altissima qualità, prodotti biologici e
seguendo le tecniche di cucina più innovative, per
creare un'esperienza culinaria unica e indimenticabile.

Siamo pronti a deliziare i vostri palati con la nostra
selezione di piatti e a farvi scoprire nuovi sapori e
profumi della Sicilia Vi invitiamo a lasciarvi trasportare
dalla magia della nostra cucina e a godere appieno del
vostro soggiorno con noi.

Buon appetito

Salvo Saro
Executive Chef



Locanda
Nerello
RISTORANTE ETNA



RELAIS &
CHATEAUX

CARTA DELLE ACQUE

CAVAGRANDE

ETNA

Cavagrande sgorga in purezza dal grembo del vulcano Etna, dopo aver attraversato rocce basaltiche millenarie che la arricchiscono di preziosi elementi. Leggera, delicata.

L'Etna in bottiglia

75 cl naturale o gasata

€ 6

MANGIATORELLA

PARCO DELLE SERRE, CALABRIA

Le caratteristiche geologiche delle rocce e l'ambiente incontaminato da quale sgorga conferiscono all'acqua

Mangiatorella caratteristiche uniche

100 cl naturale o gasata

€ 7

SAN PELLEGRINO

ALPI

L'acqua San Pellegrino definita "lo champagne delle acque minerali" per la finezza del suo gusto e per il suo "perlage" leggero sgorga da fonti alle pendici delle Alpi

75 cl gasata

€ 8

PANNA

SCARPERIA, FIRENZE

L'Acqua Panna prende il nome da Villa Panna, antica riserva di caccia dei Medici, oggi immersa in una riserva naturale ove si trovano le sorgenti, è caratterizzata da un equilibrato contenuto di Sali minerali e da un basso contenuto di sodio

75 cl naturale

€ 8

SAN BENEDETTO LUXURY COLLECTION

ANTICA FONTE DELLA SALUTE

Antica Fonte della Salute trae origine da una falda acquifera di origine millenaria, preservata intatta fino ai giorni nostri donandoci un'acqua dalla straordinaria purezza

75 cl naturale o gasata

€ 10

I MENU DEGUSTAZIONE

3 PORTATE
€ 80

4 PORTATE
€ 100

5 PORTATE
€ 120



**Locanda
Nerello**
RISTORANTE ETNA



**RELAIS &
CHATEAUX**

INSALATE & ANTIPASTI

CAVOLO TRUNZO

Cavolo trunzo, succo di limone, semi di zucca (8)

€ 25

CAPRESE

Mozzarella di bufala ragusana,
pomodori del nostro orto, basilico (7)

€ 26

MONACI CAESAR

Lattuga di nostra produzione, pollo ruspante,
fonduta di formaggi siciliani, crostini e semi (1, 7, 8)

€ 26

NIZZARDA

Lattuga di nostra produzione, pomodorini, capperi di
salina, uovo sodo, patate e tonnetto "alletterato" (3, 4)

€ 28

CARPACCIO DI BARBABIETOLE

Carpaccio di Barbabietola, ricotta finocchietto
selvatico e mandorle tostate (7, 8)

€ 24

QUINOA

Quinoa, pomodoro, avocado cipolla,
zucchine marinate

€ 24

CARPACCIO

Carpaccio di scottona, rucola
e scaglie di canestrato (7)

€ 34

UOVO

Uovo in camicia, biette rosse del nostro orto,
scaglie di formaggio (3, 7)

€ 26

SICILIAN POKE

Cous cous BIO, gambero,
verdure del nostro orto e il nostro vincotto
(1, 2, 6, 8, 9, 11)

€ 34

ALALUNGA

Battuta di alalunga, arance, finocchio e capperi
(4, 6, 11)

€ 34



Locanda
Nerello
RISTORANTE ETNA



RELAIS &
CHATEAUX

PRIMI

MEZZE MANICHE

Mezze maniche al ragù perfetto (1, 7, 9)

€ 32

LINGUINE

Linguine alle vongole veraci,
Etna bianco Guido Coffa, pomodorini (1, 14)

€ 30

BUSIATE

Busiate al pesto trapanese
mandorle tostate (1, 7, 8)

€ 26

SPAGHETTI

Spaghetti alla carbonara
vegetariana di zucchine (1, 3, 7)

€ 28

GNOCCHETTI

Gnocchetti arrabbiata e
stracciata di bufala (1, 3, 7)

€ 28

RAVIOLI

Ravioli ripieni di ricotta, burro
e salvia del nostro orto (1, 3, 7)

€ 32

SECONDI

FRITTO DI PARANZA

Frittura mista di pesce

(1, 2, 4, 7, 14)

€ 32

POLLETTO

Polletto alla piastra e verdure di campagna,

crema di zucchine (9)

€ 32

POLPETTE

Polpette al sugo della nonna Fina

(1, 3, 7, 9)

€ 30

PROVOLA

Provola alla piastra, vellutata di pomodoro,

verdure grigliate (7)

€ 26



**Locanda
Nerello**
RISTORANTE ETNA



**RELAIS &
CHATEAUX**

Un ringraziamento in particolare a:

Pasta di Molino Crisafulli

Farine di Antiche Tradizioni

Macelleria Agostino La Paisanella

Salumi Maiale nero dei Nebrodi La Paisanella

Capperi di Salina Salvatore D'Amico

Patate Michele Puglisi

Salsa pomodoro Kassarò

Sale di Trapani La Riserva del Mare

Pepe nero di Sarawak Maricha

Ortaggi, uova, Olio d'oliva, more.. Monaci delle Terre nere

Pesce, del nostro mare..

Formaggio Tuma Persa Passalacqua

Formaggi di capra Girgentana Cammarata

Formaggi di pecora Caseificio Bompietro

Formaggio Vastedda Belice Todaro

Cioccolata Sbadì



RELAIS &
CHATEAUX

FRANCE 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Hennessy


GLENMORANGIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Dom Pérignon


ABSOLUT[®] ELYX


CHAMPAGNE
DUVAL-LEROY


CHAMPAGNE
TAITTINGER
REIMS FRANCE

 ACQUA PANNA[®]
THE FINE DINING WATERS
 S. PELLEGRINO


TAYLOR'S[®]


CHAMPAGNE
POMMERY
A REIMS-FRANCE


MONKEY 47
SCHWARZWALD DRY GIN

PARTNER UFFICIALI 2024

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 € 8

Tutti i prezzi sono in Euro.

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.