

***Ricavato da un antico convento domenicano del XV secolo,  
di cui conserva intatta la struttura originaria,  
il San Domenico Palace fu trasformato in albergo nel 1896  
per volere dei discendenti di Damiano Rosso,  
nobile catanese della principesca famiglia dei Rosso di Altavilla,  
che lo aveva fatto edificare e in seguito lo aveva donato con tutti i suoi beni ai frati  
quando abbracciò la vita monastica.***

***Ricordi monastici sono religiosamente conservati al San Domenico  
a testimonianza di un passato che rende unica questa struttura:  
i chiostrini, le immagini dei santi, gli stalli del coro,  
la sagrestia, il rigoglioso giardino,  
le stanze che furono celle silenziose vincolate dalla clausura.  
Tutto ricorda la vita monastica,  
in un contrasto stridente e per questo  
ancora più affascinante,  
con un albergo di lusso, ospite di queste antiche mura.***

***Built on the original structures of a former Dominican monastery  
dating back to the XV century,  
the San Domenico Palace was transformed into a hotel in 1896  
by the descendants of his founder, Damiano Rosso,  
a nobleman from Catania belonging to the Rosso di Altavilla princely family,  
who donated it to the friars  
when he himself became a Dominican friar in the same monastery.  
Since then the San Domenico Palace  
has become the most famous monastery hotel in the world.  
It is an enchanted atmosphere the one it is possible to breath walking  
through the large corridors, where for about half millennium only soft steps  
and psalmodies of the friars were heard.  
Everything recalls monastic life  
in a blatant yet fascinating contrast with a luxury hotel,  
guest among these ancient walls.***



## **ANTIPASTI ~ HORS D'OEUVRES**

<b>Caviale Calvisius ( 30 gr ) e le sue guarnizioni con crostini di pane bianco**</b> <i>Calvisius caviar ( 30 gr ) and garnish on white bread croutons**</i>	<b>€ 180,00</b>
<b>Composta di caponatina di melanzane viola e pesce spada scottato ai semi di finocchio, pesto di basilico ed olive nere</b> <i>Aubergine ratatouille compote served with seared swordfish flavoured with fennel seeds basil pesto and black olives</i>	<b>€ 23,00</b>
<b>Salmone "Maison" marinato con pane nero e selezione di guarnizioni</b> <i>Homemade marinated salmon served with brown bread and a choice of garnish</i>	<b>€ 25,00</b>
<b>Noci di capesante scottate, fonduta di pomodori verdi, limone "Interdonato" e olio alla cenere di origano</b> <i>Seared sea scallops, green tomatoes fondue, "Interdonato" lemon and oregano ash flavoured oil</i>	<b>€ 28,00</b>
<b>Terrina di coniglio casalingo alla "stimpirata", con sedano verde e crema di pistacchio di Bronte</b> <i>Homemade rabbit "stimpirata" style, with green celery and pistachio from Bronte cream</i>	<b>€ 23,00</b>
<b>Crema di ricotta leggermente affumicata, pomodori arrostiti, croccante di pane alle erbe, passata di fiori di zucchine quarantine</b> <i>Lightly smoked cream of ricotta cheese, roasted tomatoes, crunchy bread flavoured with aromatic herbs, courgette flowers purée</i>	<b>€ 20,00</b>
<b>Prosciutto crudo di Parma al tagliere</b> <i>Parma raw ham from the chopping board</i>	<b>€ 24,00</b>

## **PRIMI PIATTI ~ SOUP, PASTA and RICE**

<b>Zuppa di fagioli borlotti alla "Contadina" con mollica di pane speziato ed olio al peperoncino</b> <i>Beans soup "Contadina" style with spiced breadcrumbs and chilli pepper flavoured olive oil</i>	<b>€ 20,00</b>
<b>Linguine di grano duro "arrimate" con raguttino di pesce stocco ed olive alla "Messinese"</b> <i>"Linguine" pasta sautéed with stockfish ragout and olives "Messinese" style</i>	<b>€ 26,00</b>
<b>Cannolicchi di grano duro saltati con ragù di vitello e verdure in bianco aromatizzate alla salvia</b> <i>"Cannolicchi" pasta sautéed with veal ragout and vegetables flavoured with sage</i>	<b>€ 24,00</b>
<b>Spaghetti di grano duro saltati con zucchine verdi, mentuccia e peperoncino</b> <i>"Spaghetti" pasta sautéed with green courgettes, fresh mint and chili pepper</i>	<b>€ 20,00</b>
<b>Riso carnaroli mantecato con finocchietto selvatico e pistacchio di Bronte DOP</b> <i>Carnaroli rice creamed with wild fennel and pistachio</i>	<b>€ 24,00</b>

**\*\*Piatti non inclusi nella mezza pensione - Not included in the half board arrangement**

Il pesce destinato ad essere consumato crudo ha subito un trattamento anti-anisakis secondo la normativa HACCP  
*Raw fish have undergone an anti-anisakis treatment according to the Italian food health and safety law HACCP*

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio  
*Information about the presence of substances or products causing allergies are available by contacting the service staff*

Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA - All prices include VAT



## **PESCE ~ FISH**

<b>Aragosta kg (su ordinazione)** <i>Rock-lobster kg (on request)**</i></b>	<b>€ 165,00</b>
<b>Gamberoni e scampi kg ** <i>King prawns and scampi kg **</i></b>	<b>€ 105,00</b>
<b>Astice kg (su ordinazione)** <i>Lobster kg (on request)**</i></b>	<b>€ 95,00</b>
<i>Preparati al Vostro tavolo dai nostri Maître - Prepared at your table by our Maitres</i>	
<b>Il Gran Vassoio di Pesce Fresco *** - <i>Daily fresh fish selection ***</i></b>	<b>€ 80,00 .kg</b>
<b>* <i>Solo se freschissimo di mercato/ Only if fresh from the market</i></b>	
<b>Filetto di rombo alla "Mugnaia", zucchine al parmigiano</b> <i>Turbot fillet "Meunière", courgettes flavoured with parmesan cheese</i>	<b>€ 36,00</b>
<b>Trancio di pescato del giorno alla griglia con verdure piastrate all'origano</b> <i>Grilled fish of the day with grilled vegetables flavoured with oregano</i>	<b>€ 36,00</b>
<b>Filetto di pesce azzurro in panura aromatica</b> <i>Blue fish fillet coated with aromatic herbs flavored breadcrumbs</i>	<b>€ 28,00</b>
<b>Bocconcino di spadotto alla "Ghiotta"</b> <i>Swordfish nibble "Ghiotta" style with olives, tomato and capers</i>	<b>€ 28,00</b>

## **CARNE ~ MEAT**

<b>Rosettina di filetto di vitello "Piccolo Duca"</b> <b>con asparagi lardellati e salsa al Marsala</b> <i>Petit veal fillet "Piccolo Duca" served with larded asparagus and Marsala wine sauce</i>	<b>€ 32,00</b>
<b>Petto d'anatra laccato al miele di carrubbo</b> <b>su letto di tagliatelle di carote al pepe nero</b> <i>Carob honey-glazed duck breast on a bed of "tagliatelle" carrots flavoured with black pepper</i>	<b>€ 30,00</b>
<b>Costoletta di vitello dorata in padella alla salvia e salsa al vino bianco</b> <i>Veal cutlet browned in a pan, flavoured with sage and white wine sauce</i>	<b>€ 34,00</b>
<b>Classico Chateaubriand, servito con verdure del mercato, patate mascotte e salsa béarnaise***</b> <i>Chateaubriand, served with seasonal vegetables, mascotte potatoes and béarnaise sauce***</i>	<b>€ 105,00</b>

## **DAL CARRELLO ~ FROM THE TROLLEY**

<b>Selezione di formaggi siciliani e italiani con conserve "Maison"</b> <i>Selection of Sicilian and Italian cheeses served with homemade jams</i>	<b>€ 16,00</b>
<b>Dolci</b> <i>Desserts</i>	<b>€ 14,00</b>

**\*\*Piatti non inclusi nella mezza pensione - Not included in the half board arrangement**

**\*\*\*Per due persone - For two people**

**\*\*\* Supplemento mezza pensione € 30,00 per persona - Half board extra charge € 30,00 per person**

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo ha subito un trattamento anti-anisakis secondo la normativa HACCP**  
*Raw fish have undergone an anti-anisakis treatment according to the Italian food health and safety law HACCP*

**Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio**  
*Information about the presence of substances or products causing allergies are available by contacting the service staff*

**Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA - All prices include VAT**



**Specialità regionali selezionate per offrirVi ogni giorno  
un nuovo assaggio di Sicilia**  
*Typical specialties purposely selected to give You  
a new taste of Sicily every day*

**Antipasto del giorno**

*Starter of the day*

**Primo piatto del giorno**

*First course of the day*

**Secondo piatto del giorno**

*Main course of the day*

**I piatti della tradizione siciliana scelti per Voi dal nostro Chef Massimo Mantarro**  
*Traditional Sicilian dishes selected for You by our Chef Massimo Mantarro*

**Menu degustazione 5 portate ~ Tasting menu 5 courses**

**"Terra di Sicilia"**

**Composta di caponatina di melanzane viola e pesce spada scottato ai semi di finocchio,  
pesto di basilico ed olive nere**

*Aubergine ratatouille compote served with seared swordfish flavoured with fennel seeds  
basil pesto and black olives*

**Riso carnaroli mantecato con finocchietto selvatico e pistacchio di Bronte DOP**

*Carnaroli rice creamed with wild fennel and pistachio*

**Bocconcino di spadotto alla "Ghiotta"**

*Swordfish nibble "Ghiotta" style with olives, tomato and capers*

**Assortimento di formaggi siciliani e italiani con miele etneo e marmellate "Maison"**

*Assortment of Sicilian and Italian cheeses with honey from Mount Etna and homemade jams*

**Tenero di pistacchio di Bronte con salsa al cioccolato e caffè**

*Pistachio from Bronte parfait served with chocolate and coffee sauce*

**€ 90,00\***

*\* Se abbinare un calice di vino Siciliano di nostra selezione al Menu degustazione, questo sarà a Voi offerto al prezzo di  
\* If you pair a glass from our Sicilian wine selection with our Tasting Menu, You'll get it at the special price of*

**€ 9,00**

**"San Domenico Flambés Dishes "**

**Piatti alla lampada preparati dai nostri Maitres \*\*\*\* ~ disponibili soltanto a cena**

*Flambés dishes prepared at your table by our Maitres \*\*\*\* ~ available for dinner only*

**Insalata di indivia riccia, guancialetto e dressing al balsamico**

*Endive salad, sautéed bacon and balsamic vinegar dressing*

**€ 24,00**

**Spaghetti di grano duro saltati con pomodorini ciliegia, peperoncino e basilico**

*"Spaghetti" pasta sautéed with cherry tomatoes, chilli pepper and basil leaf*

**€ 29,00**

**Filetto di manzo al pepe verde**

*Beef fillet with green pepper sauce*

**€ 39,00**

**Crêpe Suzette (minimo per due persone)**

*Crêpe Suzette (minimum for two people)*

**€ 23,00**

**\*\*\*\* Supplemento mezza pensione € 15,00 per persona per piatto - Half board extra charge € 15,00 per person per dish**

*Alcuni prodotti del presente menu potrebbero essere stati trattati nel pieno rispetto della "Catena del freddo" come previsto dal reg. CE 1169/11  
Some products of this menu may have been treated having observed the "cold chain" requirements according by EU regulation 1169/11*

**Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio**  
*Information about the presence of substances or products causing allergies are available by contacting the service staff*

**Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA - All prices include VAT**

