



Don Camillo
IL RISTORANTE dal 1985

Menu



Sellatore Fiume



Festeggia con noi i quantant'anni del Don Camillo!
Questi saranno mesi speciali e vogliamo trascorrerli insieme a te.

Scatta una foto e sua #40annidoncamillo,
saremo felici di vedere e condividere i tuoi scatti!



*Celebrate Con Camillo's fortieth anniversary with us!
The will be special months and we want to spend them with you.*

*Take a photo and use #40annidoncamillo,
we will be happy to see and share your shots!*

Menu a' la carte

2 portate e dessert a scelta
2 courses and desserts to choose
€ 80,00

3 portate e dessert a scelta
3 courses and desserts to choose
€ 100,00

Abbinamento 4 calici "La Vie en Bolle"
Pairing 4 glasses "La Vie en Bolle"
€ 70,00

Abbinamento 5 calici "Dionisio"
Pairing 5 glasses "Dionisio"
€ 80,00

Antipasti *Starters*

Profumi di Sicilia, Carpaccio di Baccalà affumicato agli Agrumi,
Crema di Cipolla Caramellata Gel d'Arance e Caviale
*Sicilian Scents, Smoked with Citrus Baccala Carpaccio, Caramelized Onion Cream,
Orange Gel and Caviar*

Gamberi Viola Marinati al Gin e Sale di Mothia su Maionese di Ostriche e Alghe,
Affumicati al Ginepro
*Gin and Salt of Mothia -Marinated Red Shrimp on Oyster Mayonnaise and Crispy Algae,
Smoked with Juniper*

Rotolino Nero con Scampi in Salsa di Ricci
Cuttlefish ink Crepe Roll with Langoustine in Sea Urchin Sauce

Crema di Mandorle di Noto con Gamberi in Crosta Nera
Noto Almond Puree with Shrimp in Cuttlefish Ink Crust

Crema di Patate di Siracusa, con Spugne di Lattuga di Mare e Ostriche Cotte-Crude
Siracusa's Potato Cream, with Sea Lettuce Algae and Cooked-Raw Oyster Sponge

“SepPiena” Seppia farcita di “Muddica” Nera su Crema di Piselli
“SepPiena” Stuffed Cuttlefish with black “Muddica” on Pea Cream

Sgombro “Panino Inverso” Filetti di Sgombro, “Muddica” in Crema di Pomodoro Datterino,
Tuma e Maionese di Lattuga allo Sgombro Affumicato al Limone
*Reversed Mackerel Sandwich mackerel fillet, soft bread crumb in datterino tomato sauce, cows
milk Tuma cheese with smoked mackerel lettuce lemon mayonnaise*

Controfiletto di Manzo Speziato e Marinato, Giardiniera, Tuorlo al Tartufo Bianchetto degli
Iblei e Maionese di Mandorle
*Spiced Beef Sirloin, Marinated, Giardiniera Pickled Vegetables, Egg Yolk with Sicilian White
Truffle and Almond Mayonnaise*

Ricordo di Parmigiana di Melanzane con Spuma di Formaggio Ragusano
Memory of Eggplant Parmesan with Ragusano Cheese Foam

Pasta

Spaghetti delle Sirene con Gamberi e Ricci
Mermaid's Spaghetti with Shrimp and Sea Urchin

Spaghettone "Mancini" a "Beccafico"
Alici Marinate, Crema di Pinoli, Uvetta di Corinto e Limone di Siracusa igp
"Mancini" Spaghettone New Wave Beccafico Style, Marinated Anchovies, Pine Nut Cream, Corinth raisins, Siracuse Lemon

Mezze Maniche "Mancini" con Gamberi Affumicati con le Scaglie di Botti di Jack Daniels e Crema di Tuorlo d'Uovo
"Mancini" Mezze Maniche Pasta with Smoked Prawns with Flakes of Jack Daniel's Barrels and Egg Yolk Cream

Mezzi Paccheri "Mancini", Pesce Spada e la sua Bottarga, Marsala, Crema di Pomodoro Datterino
"Mancini" Half Paccheri, Swordfish and its Bottarga Roe, Marsala, Datterino Tomato Sauce

Ravioloni di Falso Brasato di Manzo con Burro, Salvia e Formaggio Ragusano
Braised Beef Ravioli with Sicilian Butter, Sage and Ragusano Cheese

Arancino/a Liquido

Nuova consistenza per un classico da mangiare al cucchiaino

Liquid Arancinola

New texture for a classic to eat with a spoon

Arancino/a Liquido Vegetariano

Nuova consistenza per un classico da mangiare al cucchiaino

Liquid Arancinola Vegetarian

New texture for a classic to eat with a spoon

Ceci di Ceci, Sugo "Finto" e Fonduta di Formaggio Piacentino

Chickpea Gnocchi, "Fake" Sauce, Piacentino Cheese Sauce

Spaghetti ai 3 Pomodori di Pachino

Spaghetti with 3 Pachino Tomatoes

Pesce, Carne e Verdure *Fish, Meat and Vegetables*

Mosaico di Cernia e Alghe in Salsa di Vongole
Grouper and Seaweed Mosaic in Clams Sauce

Il Calamaro, le isole Pelagie e la Fantasia
Calamaro, Lenticchie di Linosa e Caviale, su Emulsione di Finocchietto Selvatico
The Squid, The Pelagrie Islands and Fantasy
Squid, Linosa Lentils and Caviar on Wild Fennel Emulsion

Filetto di Merluzzo allo Zafferano degli Iblei e Crema di Zucchine
Cod Fillet with Iblea Saffron and Zucchini Cream

Tagliata di Tonno con Marmellata di Peperoni e Riduzione di Aceto di Nero d'Avola
Tuna Steak Slices with Pepper Preserves and Nero d'Avola Vinegar Reduction

Brasato di Guancia di Manzo al Marsala, e Millefoglie di Patate
Beef Cheek Braised in "Marsala" Wine and Potato Millefeuille

Filetto di Coniglio Farcito di "Capuliato"
e Olive Nere, Salsa "Stimpirata" e Ratatouille di Verdure
Fillet of Rabbit stuffed with "Capuliato"
and Black Olives "Stimpirata" Sauce and Vegetables Ratatouille

Lombatina di Agnello al Rosmarino su Salsa delle sue Animelle alle Mele
Lamb Loin with Rosemary on a Sauce of Sweetbreads and Apple

"Sfincione" di Patate di Siracusa, Provola Affumicata e Crema di Formaggio di "Primo Sale"
Siracusa's Potato "Sfincione", Smoked Provola and "Primo Sale" Cheese Cream

La chiamavano "Bobbia" Vellutata di Peperoni, Patate, Cipolla, Olive e Pomodorini
They called it "Bobbia" Pepper, Potato, Onion, Olive and Cherry Tomato Puree

Dessert

Pera e Caprino

Pera Cotta, dolce salata, farcita di erborinato di capra, gelato di noci, e salsa mou salata

Pear and Goat Cheese

Sweet and Savory Cooked Pear Stuffed with Goat Blue Cheese, Walnut Gelato, Salty Caramel Sauce

Evoluzione di Cassata Siciliana

Cassata Siciliana "Don Camillo Style"

Sud-Est Dolci Identità Arance Rosse, Mandorle e Cioccolato

Southeastern Sweet Identity Red Oranges, Almond and Chocolate

Millefoglie alla Crema di Limone di Siracusa igp

Millefeuille with Syracuse igp Lemon Cream

Dal 2003 "Oltre" La Don Camillo; Pistacchi, Cioccolato e Arance

Dal 2003 "Oltre la "Don Camillo" Pistachio, Chocolate, Orange

Ricotta e Pere 2025

Ricotta and Pear 2025

Gelato di Pistacchi di Bronte

Ice Cream Made with Bronte Pistachio Nuts

Gelato di Limone di Siracusa

Local Lemon Ice Cream

Gelato di Frutta di Stagione

Seasonal Fruit Ice Cream

Menu Degustazione “Miteco” Cuoco accademico siracusano del III sec. AC *Tasting Menu “Miteco” Syracusan Academic Cook of the 3rd century BC*

-  Profumi di Sicilia, Carpaccio di Baccalà affumicato agli Agrumi, Crema di Cipolla Caramellata, Gel d'Arance e Caviale
-  *Sicilian Scents, Smoked with Citrus Baccala Carpaccio, Caramelized Onion Cream, Orange Gel and Caviar*
-  Crema di Patate di Siracusa, con Spugne di Lattuga di mare e Ostriche Cotte-Crude
-  *Siracuse Potato Cream, with Sea Lettuce Algae and Cooked-Raw Oyster Sponge*
-  SepPiena, Seppia farcita di “Muddica” nera su Crema di Piselli
-  *SepPiena, Stuffed Cuttlefish with black “Muddica” on Pea Cream*
-  Spaghettone “Mancini” a “Beccafico”, Alici Marinate, Crema di Pinoli, Uvetta di Corinto e Limone di Siracusa igp
-  *“Mancini” Spaghettone New Wave Beccafico Style, Marinated Anchovies, Pine Nut Cream, Corinto raisins, Siracusa Lemon igp*
-  Mezze Maniche “Mancini” con Gamberi Affumicati con le Scaglie di Botti di Jack Daniel's e Crema di Tuorlo d'Uovo
-  *“Mancini” Mezze Maniche Pasta with Smoked Prawns with Flakes of Jack Daniel's Barrels and Egg Yolk Cream*
-  Mosaico di Cernia e Alghe in Salsa di Vongole
-  *Grouper and Seaweed Mosaic in Clams Sauce*
-  Il Calamaro, le isole Pelagie e la Fantasia, Lenticchie di Linosa e Caviale, su Emulsione di Finocchietto Selvatico
-  *The Squid, the Pelagrie Islands and Fantasy Squid, Linosa Lentils and Caviar on Wild Fennel*

Cassata Siciliana “Don Camillo Style”

Il menù può subire variazioni in relazione alla disponibilità di mercato. Tutti i menù degustazione data la complessità di preparazione si intendono per tutto il tavolo. Non è possibile dividere i menù per più persone

€ 130,00

The menu may change according to market availability. All tasting menus, give the preparation's complexity, must be ordered for the whole table and cannot be shared

Menu Degustazione del Territorio
“Archestrato” Poeta Gastronomico Siceliota del IV secolo AC”

Territory Tasting Menu
dedicated to Archestrato, 4th Century BC Sicilian Gastronomic Poet

-  Sgombro “Panino Inverso”
Filetti di Sgombro, “Muddica” in Crema di Pomodoro Datterino, Tuma e Maionese di Lattuga allo Sgombro Affumicato al Limone
Reversed Mackerel Sandwich
mackerel fillet, soft bread crumb in datterino tomato sauce, cows milk Tuma cheese with smoked mackerel lettuce lemon mayonnaise
-  Ricordo di Parmigiana di Melanzane con Spuma di Formaggio Ragusano
Memory of Eggplant Parmesan with Ragusano Cheese Foam
-  Mezzi Paccheri “Mancini”,
Pesce Spada e la sua Bottarga, Marsala, Crema di Pomodoro Datterino
“Mancini” Half Paccheri,
Swordfish and its Bottarga Roe, Marsala, Datterino Tomato Sauce
-  Ravioloni di Falso Brasato di Manzo con Burro, Salvia e Formaggio Ragusano
Braised Beef Ravioli with Sicilian Butter, Sage and Ragusano Cheese
-  Filetto di Merluzzo allo Zafferano degli Iblei e Crema di Zucchine
Cod Fillet with Iblea Saffron and Zucchini Cream
-  Brasato di Guancia di Manzo al Marsala, e Millefoglie di Patate
Beef Cheek Braised in “Marsala” Wine and Potato Millefeuille

Ricotta e Pere 2025
Ricotta and Pear 2025

€ 110,00

Il menù può subire variazioni in relazione alla disponibilità di mercato. Tutti i menù degustazione data la complessità di preparazione si intendono per tutto il tavolo. Non è possibile dividere i menù per più persone

The menu may change according to market availability. All tasting menus, give the preparation's complexity, must be ordered for the whole table and cannot be shared

Menu Degustazione “La Nostra Storia”

Tasting Menu: Our History

-  **Dal 2016**
Gamberi Viola Marinati al Gin e Sale di Mothia su Maionese di Ostriche e Alghe,
Affumicati al Ginepro
-  **From 2016**
*Gin and Salt of Mothia -Marinated Red Shrimp on Oyster Mayonnaise and Crispy
Algae, Smoked with Juniper*
-  **Dal 2004**
Rotolino Nero con Scampi in Salsa di Ricci
-  **From 2004**
Cuttlefish ink Crepe Roll with Langoustine in Sea Urchin Sauce
-  **Dal 2005**
Crema di Mandorle di Noto con Gamberi in Crosta Nera
-  **From 2005**
Noto Almond Puree with Shrimp in Cuttlefish Ink Crust
-  **Dal 1986**
Spaghetti delle Sirene con Gamberi e Ricci
-  **From 1986**
Mermaid's Spaghetti with Shrimp and Sea Urchin
-  **Dal 1999**
Tagliata di Tonno con Marmellata di Peperoni e Riduzione di Aceto di Nero d'Avola
-  **From 1999**
Tuna Steak Slices with Pepper Preserves and Nero d'Avola Vinegar Reduction
-  **Dal 2003 “Oltre la Don Camillo” Pistacchi, Cioccolato e Arance**
-  **Dal 2003 “Oltre la “Don Camillo” Pistachio, Chocolate, Orange**

€ 100,00

Il menù può subire variazioni in relazione alla disponibilità di mercato. Tutti i menù degustazione data la complessità di preparazione si intendono per tutto il tavolo. Non è possibile dividere i menù per più persone

*The menu may change according to market availability.
All tasting menus, give the preparation's complexity, must
be ordered for the whole table and cannot be shared*

Menu Degustazione “Artemide” Divinità Greca

Meet Tasting Menu dedicated to “Artemide” Greek Deity

-  Controfiletto di Manzo Speziato e Marinato, Giardiniera, Tuorlo al Tartufo Bianchetto degli Iblei e Maionese di Mandorle
-  *Spiced Beef Sirloin, Marinated, Giardiniera Pickled Vegetables, Egg Yolk with Sicilian White Truffle and Almond Mayonnaise*
-  Arancino/a Liquido
Nuova consistenza per un classico da mangiare al cucchiaino
-  *Liquid Arancino/a*
New texture for a classic to eat with a spoon
-  Ravioli di Falso Brasato di Manzo con Burro, Salvia, e Formaggio Ragusano
-  *Braised Beef Ravioli with Sicilian Butter, Sage and Ragusano Cheese*
-  Filetto di Coniglio Farcito di “Capuliato” e Olive Nere, Salsa “Stimpirata” e Ratatouille di Verdure
-  *Fillet of Rabbit stuffed with “Capuliato” and Black Olives “Stimpirata” Sauce and Vegetables Ratatouille*
-  Lombatina di Agnello al Rosmarino su Salsa delle sue Animelle alle Mele
-  *Lamb Loin with Rosemary on a Sauce of Sweetbreads and Apple*
-  Pera e Caprino, Pera Cotta, Dolce Salata, Farcita di Erborinato di Capra, Gelato di Noci, e Salsa Mou Salata
-  *Pear and Goat Cheese*
Sweet and Savory Cooked Pear Stuffed with Girgentina Goat Blue Cheese, Walnut
-  Gelato, *Salty Caramel Sauce*

€ 90,00

Il menù può subire variazioni in relazione alla disponibilità di mercato. Tutti i menù degustazione data la complessità di preparazione si intendono per tutto il tavolo. Non è possibile dividere i menù per più persone

The menu may change according to market availability. All tasting menus, given the preparation's complexity, must be ordered for the whole table and cannot be shared

Menu Degustazione Vegetariano “Demetra” Divinità Greca *Vegetarian Tasting Menu dedicated to “Demetra” Greek Deity*

Ricordo di Parmigiana di Melanzane con Spuma di Formaggio Ragusano
Memory of Eggplant Parmesan with Ragusano Cheese Foam

 Arancino/a Liquido Vegetariano
Nuova consistenza per un classico da mangiare al cucchiaio

 *Liquid Arancinola*
New texture for a classic to eat with a spoon

 Ceci di Ceci, Sugo “Finto” e Fonduta di Formaggio Piacentino

 *Chickpea Gnocchi, “Fake” Sauce, Piacentino Cheese Sauce*

 “Sfincione” di Patate di Siracusa,
Provola Affumicata e Crema di Formaggio di “Primo Sale”

 *Siracusa's Potato “Sfincione”, Smoked Provola and “Primo Sale” Cheese Cream*

 La chiamavano “Bobbia”

 Vellutata di Peperoni, Patate, Cipolla, Olive e Pomodorini

 *They called it “Bobbia”*

 *Pepper, Potato, Onion, Olive and Cherry Tomato Puree*

Millefoglie di Limone di Siracusa Igp

Millefeuille of Syracuse Lemon Igp

€ 80,00

Il menù può subire variazioni in relazione alla disponibilità di mercato. Tutti i menù degustazione data la complessità di preparazione si intendono per tutto il tavolo. Non è possibile dividere i menù per più persone

*The menu may change according to market availability.
All tasting menus, give the preparation's complexity, must be ordered for the whole table and cannot be shared*

Da sempre nel nostro menu
Spaghetti ai 3 Pomodori di Pachino

Always on Our Menu
Spaghetti with 3 Pachino Tomatoes



Piatti su Prenotazione

Pesce al Pane in Salsa di Ricci
€ 40,00 a persona

By Advance Reservation
Fish Baked in Bread with Sea Urchin Sauce
€ 40,00 for person

Selezione di Formaggi Siciliani da Latte Crudo
Migliore Carrello dei Formaggi d'Italia al
Premio Caseus 2002



Extra € 30,00

Selection of Sicilian Cheeses
Winner of the Best Selection of Italian Cheese
Caseus Prize 2002



Extra € 30,00

Concordiamo insieme il menu dei vostri bambini

Pasta € 10,00
Secondo Piatto € 20,00

Let's talk about your kids menu

Pasta € 10,00
Main Course € 20,00

Varie *Various*

Acqua Minerale 75 cl. <i>Miniral Water 75 cl.</i>	€ 5,00
Birra Nazionale Artigianale 33 cl. <i>Italian Craft Beer 33 cl.</i>	€ 8,00
Bevande Ananlcoliche <i>Soft Drink</i>	€ 4,00
Amari e Liquori Nazionali <i>Italian Liquor</i>	€ 5,00
Caffè, Thè, Camomilla <i>Coffee, Tea, Camomile</i>	€ 3,00
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	€ 4,00

Note



Note al Piatto Prodotti Abbattuti

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Per i crostacei il suddetto trattamento può essere effettuato a bordo.

Dal 1 maggio al 30 giugno è vietata la pesca dei ricci per il periodo di fermo biologico, in quel periodo se disponibili i ricci sono abbattuti e conservati ad una temperatura inferiore a -18° nei periodi in cui è consentita la pesca.

La pasta fresca o ripiena, da noi prodotta, viene abbattuta ad una temperatura inferiore a -18° per tecniche di lavorazione, e sicurezza alimentare.

Alcune salse per tecniche di lavorazione vengono abbattute ad una temperatura inferiore a -18°.



Piatti Vegetariani



Piatti Vegani

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che, nelle pietanze preparate in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”

Reg.1169/2011 UE

<input type="checkbox"/> Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<input type="checkbox"/> Frutta a guscio
<input type="checkbox"/> Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati	<input type="checkbox"/> Sedano e prodotti a base di sedano
<input type="checkbox"/> Uova e prodotti a base di uova	<input type="checkbox"/> Senape e prodotti a base di senape
<input type="checkbox"/> Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/> Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
<input type="checkbox"/> Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/> Anidride solforosa e solfiti
<input type="checkbox"/> Soia e prodotti a base di soia	<input type="checkbox"/> Lupini e prodotti a base di lupini
<input type="checkbox"/> Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<input type="checkbox"/> Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici eventualmente presenti nelle pietanze, si prega di chiedere, prima di ordinare, al responsabile.

Notes



Note about chill-blasted products.

Fish to be eaten raw or almost raw are subjected to treatment according to Regulation CE 853/2004, attachment III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.

For crustaceans, the aforementioned treatment can be carried out on board.

From May 1 to June 30 sea urchin fishing is forbidden for a biological rest period. If available during this time they're from when their fishing is permitted and then chill-blasted and saved at a temperature lower than -18.

Our home-made fresh or filled pasta is chill-blasted to a temperature lower than -18 for working technique and food safety

Some sauces for processing techniques are blasted at a temperature lower than -18°.



Vegetarian dishes



Vegan dishes

INFORMATION TO CLIENTS CONCERNING THE PRESENCE IN FOODS INGREDIENTS OR TECHNOLOGICAL ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS OR THEIR

We inform our customers that, in dishes prepared in this exercise, and drink, can contain ingredients or adjuvants considered allergens

List of ingredients or adjuvants considered allergens used in this exercise and found in Appendix II - "substances or products causing allergies or intolerances"

Reg.1169 / 2011 EU

• Cereals containing gluten and products thereof	• Nuts
• Crustaceans and products based on shellfish and their derivatives	• Celery and products based on celery
• Eggs and egg products	• Mustard and products containing mustard
• Fish and products based on fish	• Sesame seeds and products based on sesame seeds
• Peanuts and peanut-based products	• Sulphur dioxide and sulphites
• Soybeans and soy products	• Lupin and products based on lupins
• Milk and milk-based products (including lactose)	• Molluscs and products based on molluscs

For information on allergenic ingredients that may be present in food, please ask before ordering, to the manager.

Per noi la cucina è territorio, è tradizione che si evolve, per noi il servizio e discrezione, cortesia , professionalità , rispetto, con questi valori ci auguriamo di rendere piacevole la vostra sosta al Don Camillo.

Buon Appetito

Nel Rispetto del Nostro Mare, i piatti di pesce possono subire variazioni nei periodi di fermo biologico di alcune specie, ci scusiamo per l'eventuale disagio ma noi vogliamo bene al nostro mare.



Don Camillo

IL RISTORANTE dal 1985

www.ristorantedoncamillo.it

info@ristorantedoncamillo.it

Via delle Maestranze, 96 96100 Siracusa

