



CULINARY PROPOSAL

At Dimora Caiammari, every day our Chef Loredana creates a four-course menu inspired by seasonal products and the aromas of our land. Each evening, we present the day's four-course dinner menu: a journey through authentic flavours and traditional Sicilian recipes. If you prefer vegetarian or vegan dishes, or if you follow a specific diet, you will always find options tailored to your needs.

OUR FRESH PRODUCTS

The quality of our dishes comes from the freshness of the ingredients. Every day we receive carefully selected local products: sheep's cheese from a Ragusa dairy; beef from farms in the Province of Syracuse; fresh fish delivered directly from the Syracuse Fish Market, vegetables and fruits from our own garden (when needed, we source additional produce from local suppliers near the Dimora); the best seasonal vegetables grown by producers near the Dimora; the extra virgin olive oil served with our dishes comes from our farm in Palazzolo, where we produce a genuine and fragrant organic olive oil, made from olives harvested and processed with care.

PROPOSTA CULINARIA

Alla Dimora Caiammari, ogni giorno la nostra Chef Loredana crea un menù di quattro portate ispirato ai prodotti di stagione e ai profumi della nostra terra. Ogni sera presentiamo il menù della cena del giorno: un viaggio tra sapori autentici e ricette della tradizione siciliana. Se preferisci piatti vegetariani o vegani, o se segui un'alimentazione particolare, troverai sempre proposte su misura per le tue esigenze.

I NOSTRI PRODOTTI FRESCHI

La qualità dei nostri piatti nasce dalla freschezza degli ingredienti. Ogni giorno riceviamo prodotti locali selezionati con cura: formaggio di pecora da un caseificio ragusano; carne di manzo da allevamenti della Provincia di Siracusa; pesce fresco consegnato direttamente dal Mercato del Pesce di Siracusa; verdure e frutta del nostro orto (quando necessario, ci riforniamo anche da produttori locali vicini alla Dimora); le migliori verdure di stagione coltivate da produttori della zona; l'olio extravergine d'oliva che accompagna i nostri piatti proviene dalla nostra azienda agricola di Palazzolo, dove produciamo un olio biologico genuino e profumato, ottenuto da olive raccolte e lavorate con cura.

Synergy between knowledge and taste,
territory and tradition.

Interesting contrasts that will give life
to a personal sensorial reality.

*Sinergia tra conoscenza e gusto,
territorio e tradizione.*

*Contrasti interessanti che daranno vita
a un'esperienza sensoriale personale.*