

otto geleng

Tasting Menu Otto

As ambassador of Italian cuisine, **Executive Chef Roberto Toro** firmly believes in the values of the Mediterranean diet. His creativity is influenced by his childhood memories, especially by the time spent in the kitchen with his mother and his relatives.

"If you can start from first class raw materials, there's no need to modify the ingredients, you just have to know how to enhance them."

- Roberto Toro

Let us take you on a sensory journey through new perspectives.
Eight contemporary dishes, influenced by the taste of Mediterranean tradition.

Tasting menu 150

Wine pairing 100

Champagne pairing 220

Possibility to order à la carte from the different tasting menus.

Two course- tasting menu plus dessert 100

Three course- tasting menu plus dessert 120

Prices in Euro - Service and VAT included - Cover charge 10 Euro

INFORMATION ON FOOD ALLERGIES

Some dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens indicated by EU Regulation No. 1169/2011. On request the specific documentation will be provided by our staff. We cannot guarantee the total absence of traces of such allergens in all our dishes and beverages.

Allergens and products thereof: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soybeans, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupins, (14) Molluscs.

Tasting Menu ... Il mare intorno all'isola

BON APPÉTIT

SALT COD

spring onion, celery, green apple

SCAMPO

brown stock, caviar, almonds

RISOTTO

wild herbs, cuttlefish, lime

ENTRE TEMPS

RED MULLET

garusoli, fenel, mustard seeds

STRAWBERRY

honey, pollen, rosemary

Tasting Menu 140

Wine pairing 6 glasses 80

Wine pairing 4 glasses 50

All diners should preferably choose the same menu

Tasting Menu ... Le tre valli siciliane

BON APPÉTIT

BEEF

soy, eggs, capers, Sicilian black truffle

MORELS

Nebrodi black pig, peas, burrata, summer savory

TORTELLI

eggplant, Parmigiano

ENTRE TEMPS

LAMB

horseradish, pink grapefruit, chard

PEANUT

salted caramel, lemon, Ruby chocolate

Tasting Menu 130

Wine pairing 6 glasses 80

Wine pairing 4 glasses 50

All diners should preferably choose the same menu

Tasting Menu ... Orto una scelta di gusto

BON APPÉTIT

CROMATISMI

avocado, colourful vegetables

CAULIFLOWER

cashews, orange, turmeric

RISOTTO

saffron, grapefruit, collard

ENTRE TEMPS

EGGPLANT

tofu, horseradish

PEAR

ricotta, caramel

Tasting Menu 120

Wine pairing 6 glasses 80

Wine pairing 4 glasses 50

All diners should preferably choose the same menu

Menù Degustazione Otto

Come ambasciatore della cucina italiana, l'*Executive Chef Roberto Toro* crede fermamente nei valori della dieta mediterranea.

La sua creatività è influenzata dai ricordi d'infanzia, soprattutto dal tempo passato in cucina con la mamma e i suoi familiari.

"Se puoi partire da materie prime eccezionali,
non devi alterare gli ingredienti,
devi solo sapere come esaltarli."

- Roberto Toro

Lasciatevi condurre attraverso un viaggio sensoriale alla scoperta di nuove prospettive. Otto piatti contemporanei, contaminati dal gusto della tradizione mediterranea.

Menù Degustazione 150

Abbinamento Vini 100

Abbinamento Champagne 220

È possibile ordinare alla carta scegliendo tra le portate dei vari menù degustazione:

Menù Due Portate oltre al Dessert 100

Menù Tre Portate oltre al Dessert 120

Prezzi in Euro - Servizio e IVA compresi - Coperto 10 Euro

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI

Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. 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.

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.

Menù Degustazione ... Il mare intorno all'isola

BON APPÉTIT

BACCALÀ

cipollotto, sedano, mela verde

SCAMPO

fondo bruno, caviale, mandorle

RISOTTO

erbe selvatiche, seppia, lime

ENTRE TEMPS

TRIGLIA

garusoli, finocchio, semi di senape

FRAGOLE

miele, polline, rosmarino

Menù Degustazione 140

Abbinamento Vini 6 calici 80

Abbinamento Vini 4 calici 50

È preferibile che i menù siano scelti dall'insieme dei commensali

Menù Degustazione ... Le tre valli siciliane

BON APPÉTIT

MANZO

soia, uova, capperi, tartufo nero siciliano

SPUGNOLE

maialino dei Nebrodi, piselli, burrata, santoreggia

TORTELLI

melanzana, parmigiano

ENTRE TEMPS

AGNELLO

rafano, pompelmo rosa, bietola

ARACHIDE

caramello salato, limone, cioccolato ruby

Menù Degustazione 130

Abbinamento Vini 6 calici 80

Abbinamento Vini 4 calici 50

È preferibile che i menù siano scelti dall'insieme dei commensali

Menù Degustazione ... Orto una scelta di gusto

BON APPÉTIT

CROMATISMI DI VERDURE

avocado, ortaggi

CAVOLFOIORE

anacardi, arancia, curcuma

RISOTTO

zafferano, pompelmo, cavolo nero

ENTRE TEMPS

MELANZANA

tofu, rafano

PERA

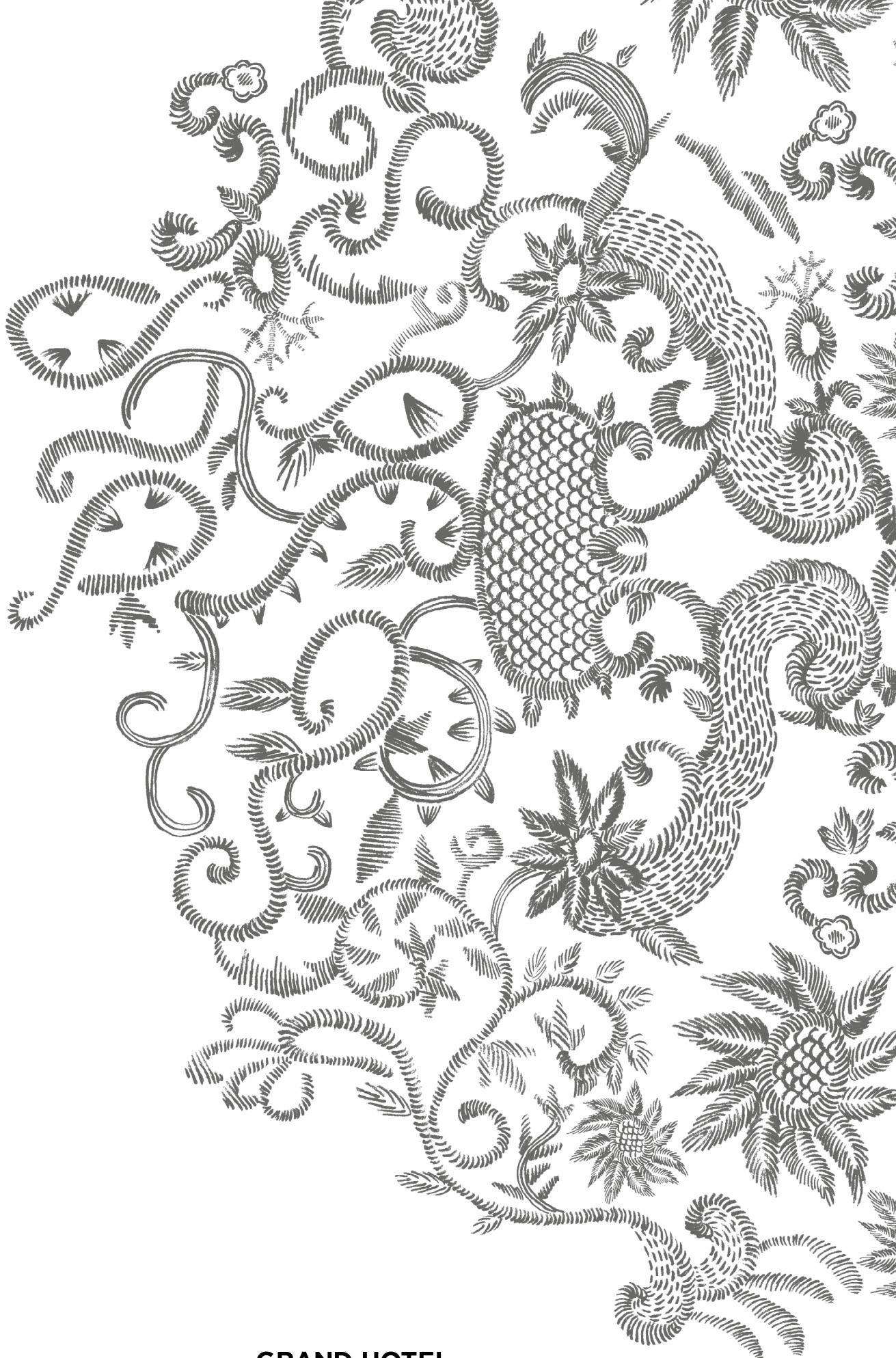
ricotta, caramello

Menù Degustazione 120

Abbinamento Vini 6 calici 80

Abbinamento Vini 4 calici 50

È preferibile che i menù siano scelti dall'insieme dei commensali



**GRAND HOTEL
TIMEO**

A BELMOND HOTEL
TAORMINA