



RISTORANTE  
TIMEO

## ANTIPASTI E PIATTI VEGETARIANI HORS D'OEUVRES, SALADS AND VEGETARIAN DISHES

Pesci e crostacei crudi o leggermente marinati con salsa alle erbe (2,4) 40,00  
*Fish and shellfish from the gulf served raw or lightly marinated with herbs sauce*

Gambero rosso di Mazara su crema di peperone arrosto, burrata di bufala e briciole di pane all'acciuga (1,2,4,7) 34,00  
*Mazara red prawn on roasted pepper cream, buffalo burrata and anchovy flavoured bread crumbs*

✓ Fiore di zucca ripieno di caprino su crema di pomodoro verde (1,7,9) 25,00  
*Fried squash blossoms, stuffed with goat cheese, on green tomato cream*

Guanciale di vitello cotto a bassa temperatura, patate tartufate e maionese al sedano (7,9,12) 30,00  
*Veal cheek cooked on low heat, truffle potatoes and celery mayonnaise sauce*

Caponata alla siciliana (9,12) 24,00  
*Traditional sweet and sour braised vegetables*

## ZUPPE, PASTA E RISOTTI SOUP, PASTA AND RICE

✓ Zuppa di verdure bio del nostro orto con olio evo (9) 24,00  
*Organic vegetable soup with extra virgin olive oil*

Linguine con astice, pomodorini di Pachino ed aneto (1,2,9) 42,00  
*Linguine pasta with lobster, Pachino cherry tomatoes and fresh dill*

Risotto "Riserva Ecori" con frutti di mare, curcuma e nero di seppia (2,7,9,14) 35,00  
*Carnaroli rice with sea food, tumeric and cuttlefish ink*

Tortellini ripieni di Basilico e Pecorino siciliano in crema di gambero rosso di Marzara (1,2,3,7,9) 32,00  
*Tortellini pasta filled with sicilian pecorino cheese and basil pesto, Mazara red prawn*

Pasta "alla Norma" (1) 28,00  
*Macaroni pasta with tomato sauce, fried eggplant and salted ricotta cheese*

Executive Chef: Roberto Toro - Restaurant Manager: Giuseppe Privitera

✓ *Proposte Vegetariane / Suitable for Vegetarians*       *Prodotti dietetici senza glutine / Gluten-free products*  
 *La maggior parte degli Ingredienti sono prodotti da colture biologiche / Most of the ingredients come from organic crops*

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.  
*To preserve freshness fish that is to be eaten in a raw or semi-raw state has been prepared in accordance with the EC requirements for cleaning and preparing prior to consumption, regulation 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, Letter D, point 3.*



## PESCE E CROSTACEI

### FISH AND SHELLFISH

Pesce di giornata alla griglia, al vapore, in umido, in crosta di sale, al cartoccio e altro ancora... (2, 4) 44,00  
*Fish and shellfish of the day grilled, steamed, stewed, baked in salt and more...*

Spigola alla eoliana (4, 9, 12) 36,00  
*Sea bass escalope with tomatoes and olives, capers*

Trancio di Tonno in crosta di quinoa con julienne di zucchine e salsa all'arancia (4, 7, 12) 38,00  
*Fillet of tuna fish in quinoa crust with zucchinis and orange sauce*

## CARNI DELLE TRE VALLI

### MEAT

Vitello al pepe, melanzana affumicata e radicchio brasato (1, 7, 9, 12) 38,00  
*Seared veal fillet with smoked eggplant and braised red chicory*

Carré di agnello alle erbe, indivia riccia, pinoli e uvetta (9, 10, 12) 38,00  
*Rack of lamb covered with fine herbs, curly endive, pinenuts and raisins*

Tagliata di manzo Angus servito con salsa Teriyaki (1, 6, 12) 40,00  
*Sliced grilled Angus beef served with teriyaki sauces*

## INSALATE E VERDURE

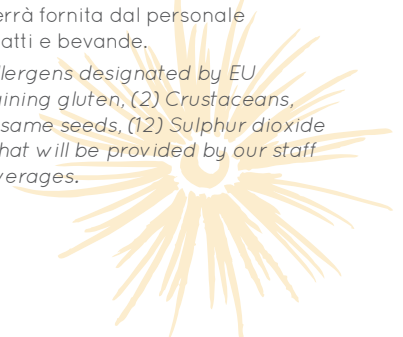
### SALADS AND VEGETABLES

✓ Insalatine fresche o verdura di stagione 15,00  
*Fresh green salads or seasonal vegetables*

*Prezzi in Euro, servizio ed IVA compresi  
Prices in Euro, service and VAT included*

**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.

**Food Allergy Information:** *Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. The designated allergens and products thereof are: (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) Lupin beans, (14) Molluscs. Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We cannot guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.*







BELMOND  
**GRAND HOTEL TIMEO**  
TAORMINA