



RISTORANTE
TIMEO

ANTIPASTI HORS D'OEUVRES

Tartare di tonno rosso profumato all'arancia (4) 33,00
Red tuna fish tartare flavoured with orange

✓ Burrata di bufala ragusana con bruschetta di pomodoro al basilico (1, 7) 27,00
Local buffalo burrata with tomato and basil bruschetta

✓ Insalata di crescione, ravanelli, mango, mandorle a scaglie (8) 20,00
Watercress, radishes, mango and almond flakes salad

Carpaccio di Angus, maionese alla nocciola, salsa d'uovo e lampone (3, 8, 12) 30,00
Angus beef carpaccio, hazelnut mayonnaise, egg sauce and raspberry

✓ Parmigiana di melanzane (7) 24,00
Oven baked eggplant layered with tomato sauce and cheese

ZUPPE, PASTA E RISOTTO SOUP, PASTA AND RICE

Paccheri di Gragnano ai frutti di mare aromatizzati con limone e timo (1, 2, 4, 7, 9, 14) 34,00
Large tubular pasta from Gragnano with lime and thyme flavored seafood

Pasta con le sarde (1, 4) 30,00
Traditional pasta with fillets of fresh sardines

✓ Piccoli gnocchi di melanzane al pomodoro e origano fresco (1, 3) 26,00
Eggplant gnocchi with tomato and fresh oregano sauce

Risotto "Riserva Ecori" con astice, fiore di zucca e finocchietto (2, 7, 9) 36,00
Carnaroli rice with lobster, zucchini flowers and wild fennel

Executive Chef: Roberto Toro - Restaurant Manager: Giuseppe Privitera

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.

PIATTI PRINCIPALI

MAIN COURSES



Spigola in crosta di sale con insalata di arancia e finocchio (3, 4) 37,00
Fillet of sea bass cooked in a salt crust, served with fennel and orange salad

Frittura di molluschi e crostacei con verdure croccanti (1, 2, 6, 10, 12, 14) 37,00
Deep fried shrimps, calamari, scampi, king prawns and vegetables

Zuppa di pesce alla mediterranea
con cozze, vongole, scampi, gamberetti e cernia (2, 4, 8, 14) 42,00
Mediterranean style fish soup

Braciola alla messinese (1, 7, 9) 36,00
Veal rolls with breadcrumbs and Pecorino cheese

Costolette di agnello scottadito con pesto alla mentuccia (7) 35,00
Grilled lamb chops with mint sauce

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

FORMAGGI E DOLCI

CHEESE AND DESSERT

Selezione di tre o sei pregiati formaggi italiani (7) 20,00/26,00
Selection of rare italian cheeses (3 or 6 cut)

Torta sette veli al cioccolato e lamponi (1, 3, 7, 8) 16,00
Chocolate sphere filled with raspberries compote

 Caprese al limone con sorbetto ai frutti rossi e rabarbaro (1, 3, 8, 12) 14,00
Lemon cake with red fruits and rhubarb sorbet

Cheesecake a cioccolato ruby (1, 3, 8) 15,00
Ruby cheesecake

Il segreto del cannolo (1, 3, 7, 8, 12) 16,00
Double version of typical Sicilian cannolo

Gelati o sorbetti artigianali (7, 8) 12,00
Homemade ice-creams and sorbets

Composizione di frutta di stagione 16,00
Assortment of seasonal fruit

 Proposte Vegetariane / Suitable for Vegetarian

 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.



BELMOND
GRAND HOTEL TIMEO
TAORMINA