RISTORANTE

# TIMEO

# PIATTI D'ENTRATA

Mazara prawn on avocado puree, tomato chunks and herb sauce 32

Warm seafood salad with celery and green apple rounds 35

Orange-scented bluefin tuna- tartare 26

P Grouper carpaccio with pinzimonio of vegetables and Ispica sesame sauce 32

Ragusa buffalo burrata with tomato and basil bruschetta 27

Cress and radish salad with mango and slivered almonds 20

Smoked tofu stuffed zucchini flower in rice-tempura 23

## *AN EXPERIENCE TO SHARE...* *(For 4 People)*

Different suggestions to enjoy together 65

*including 'norma catanisi' (home-made maccheroni al ferretto with cherry tomato sauce, fried aubergine and ricotta infornata- shavings)*

# PIATTI INTERMEDI

Soup of organic vegetables from our garden with extra virgin olive oil 24

P Paccheri with squid ragoût, pine nuts, raisin and fennel-flavoured 'mollica atturrata' 30

P Spaghetti with sea urchin pulp, Noto almonds and Verdello lemon 32

Small aubergine gnocchi with tomato and fresh oregano 26

Risotto Riserva Ecorì with red mullet fillets, zucchini flowers and basil cream 35

# PIATTI PRINCIPALI

Fish and crustaceans of the day grilled, steamed, stewed,
in salt crust, baked in foil and more... 45

Fried shellfish and crustaceans with crispy vegetables 35

P Sea bass with Mascalese beans in rice vinegar 34

Veal with pepper, smoked aubergine and braised radicchio 36

Grilled lamb chops with calamint pesto 32

P Grilled Sicilian beef tagliata
with Nero d'Avola wine sauce and wild vegetables 38

# CHEESE AND DESSERTS

Selection of three or six fine Italian cheeses 20/26

Passione modicana 16

Carrot cake with gianduja praline coating 14

Tirami-SUD 15

Il segreto del cannolo 16

Home-made ice cream or sorbets 12

Seasonal fruit basket 16

*Prices in Euro - Service and VAT included - Cover charge 8 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.

Fish intended to be consumed raw or partially raw has undergone a prior freezing treatment in accordance with the requirements of Regulation EC 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3.

vegetarian dish gluten-free products P Presidio Slow Food®

**Dishes marked with the letter P indicate dishes prepared with at least one ingredient Presidio Slow Food ®.
These products belong to the great heritage of food biodiversity that the association (founded in Italy in the mid-1980s and now present in 160 countries around the world) has saved from extinction with the help of small-scale producers and local communities.**

# PIATTI D'ENTRATA

Gambero di Mazara su purea di avocado,
tocchettini di pomodoro e salsa alle erbe aromatiche 32

Insalata di mare tiepida con rondelle di sedano e mela verde 35

Tartare di tonno rosso profumato all'arancia 26

P Carpaccio di cernia con pinzimonio di verdure e salsa al sesamo di Ispica 32

Burrata di bufala ragusana con bruschetta di pomodoro al basilico 27

Insalata di crescione, ravanelli, mango, mandorle a scaglie 20

Fiore di zucca ripieno di tofu affumicato in tempura di riso 23

## *UN'ESPERIENZA DA CONDIVIDERE...* *(Indicato per 4 pax)*

Diverse proposte da gustare insieme 65

*tra cui "norma catanisi" (maccheroni al ferretto fatti in casa con salsa di pomodoro ciliegino, melanzana fritta e scaglie di ricotta infornata)*

# PIATTI INTERMEDI

Zuppa di verdure bio del nostro orto con olio Evo 24

P Paccheri con ragù di calamari, pinoli, uvetta e mollica "atturrata" al finocchietto 30

P Spaghetti con polpa di riccio di mare, mandorla di Noto e limone Verdello 32

Piccoli gnocchi di melanzane al pomodoro e origano fresco 26

Risotto Riserva Ecorì con filetti di triglia, fiori di zucca e crema di basilico 35

# PIATTI PRINCIPALI

Pesce e crostacei di giornata alla griglia, al vapore, in umido, in crosta di sale, al cartoccio e altro ancora... 45

Frittura di molluschi e crostacei con verdure croccanti 35

P Trancio di spigola pescata all'amo con fagiolino Mascalese all'aceto di riso 34

Vitello al pepe, melanzana affumicata e radicchio brasato 36

Costolette di agnello scottadito con pesto alla mentuccia 32

P Tagliata di manzo siciliano alla griglia con salsa al vino nero d'Avola e ortaggi spontanei 38

# FORMAGGI E DOLCI

Selezione di tre o sei pregiati formaggi italiani 20/26

Passione modicana 16

Torta di carote ricoperta con pralinato al gianduia 14

Tirami-SUD 15

Il segreto del cannolo 16

Gelati o sorbetti artigianali 12

Composizione di frutta di stagione 16

*Prezzi in Euro - Servizio e IVA compresi - Coperto 8 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.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente 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.

proposte vegetariane prodotti dietetici senza glutine P Presidio Slow Food®

**I piatti contrassegnati con la lettera P indicano le pietanze preparate con almeno un ingrediente Presidio Slow Food®.
Questi prodotti appartengono al grande patrimonio della biodiversità alimentare che l'associazione (nata in Italia a metà degli anni '80 e oggi presente in 160 paesi del mondo) ha salvato dall'estinzione con l'aiuto di piccoli produttori e comunità locali.**

GRAND HOTEL
TIMEO
A BELMOND HOTEL
TAORMINA