




RISTORANTE
OLIVIERO


ANTIPASTI STARTERS


Selezione di crudi di pesce del giorno* (4,12,14) 45,00 
Daily raw fish selection


Insalata di quinoa con carciofi, barbabietola e verdure croccanti (12) 25,00 (VEG)
Quinoa salad with artichokes, beetroot and crunchy vegetables

Insalata di molluschi e crostacei tiepidi
con salicornia al limone su polpo pressato (2, 4, 12, 14) 30,00 
Warm seafood salad with crustaceans, octopus "Carpaccio", prawns, squid, samphire lemon juice and olive oil

Crudo di funghi porcini con schiuma di pecorino (1, 7, 8, 12) 28,00 
Raw porcini mushrooms with pecorino cheese foam

**Tartara di tonno al finocchietto selvatico e arancia con avocado,
purè di cipolla rossa e sfoglie di ravenello croccante (4, 12) 33,00 
Tuna tartare with wild fennel, orange, avocado, red onion purée and crispy radis

Prosciutto di maialino nero dei Nebrodi con fichi d'India alla Malvasia (12) 27,00 
Sicilian black pig ham served with scented Malvasia prickly pears

Parmigiana di melanzana viola tonda (7, 8, 9, 12) 23,00  
Sicilian eggplants parmigiana

Caponata di verdure in agrodolce (3, 8, 9, 12) 23,00  
Sweet and sour traditional stewed vegetables caponata

PRIMI PIATTI

Cous cous di pesce alla Trapanese con mandorle tostate
e pomodori canditi (1, 2, 4, 8, 12, 14) 38,00
*Couscous with selection of Mediterranean fish served with fish soup,
toasted almonds and confit tomatoes*

Spaghetti alla chitarra trafilati al bronzo con vongole veraci (1, 6, 12, 14) 28,00
Bronze drawn durum wheat spaghetti pasta with local fresh clams

Calamarata di grano duro con crostacei al limone (1, 2, 4, 6, 8, 12, 14) 30,00
Durum wheat "calamarata" pasta with lemon scented crustaceans

Linguine al tartufo nero con schiuma di parmigiano (1, 6, 7) 40,00 
Black truffle linguini pasta with parmesan

Risotto alla marinara con ragù di pesce della baia (2, 4, 7, 8, 9, 12, 14) 28,00 
"Marinara" risotto with local fish ragout from our bay

Risotto riserva con funghi porcini del sottobosco etneo (7, 12) 27,00  
Risotto "riserva" with Etna undergrowth porcini mushrooms

Minestrone di verdure biologiche con olio extra vergine d'oliva al basilico (9, 12) 22,00  
Organic minestrone soup with extra-virgin olive oil and basil

Zuppa di lenticchie di Leonforte (9, 12) 22,00  
"Leonforte" lentils soup


SECONDI PIATTI

Trancio di branzino selvatico grigliato all'Eoliana
su pomodri, capperi, olive nere e basilico fresco (4, 9, 12) 39,00 
Filet of grilled wild sea-bass on cherry tomatoes, capers, black olives and fresh basil

Capasante su crema di carciofi affumicati
e briciole di capocollo croccante (1, 4, 8, 12, 14) 38,00
Pan-fried scallops with smoked artichokes puree and crispy capocollo crumbs


Ventresca di tonno stufata al pomodoro con mollica alla menta
e crostini di pane all'aglio (1, 4, 7, 12) 39,00
Stewed "ventresca" tuna in tomato sauce with mint crumbs and garlic scented toasted bread

Involtini di pesce spada con foglie di alloro, fette di arancia e spinaci (1, 4, 8, 12) 35,00
*Swordfish rolls filled with breadcrumb, raisins and pine nuts rolled with dry laurel leaves
and sliced orange served with fresh spinaches*

Tomahawk grigliato al Josper servito su sale rosa con selezione di condimenti
(Salmoriglio, olio al balsamico, crudaiola di pomodoro, salsa al pepe verde) (7, 9, 12) per 2 persone 1,3KG 105,00 
*Josper grilled beef Tomahawk served on pink salt stone with a selection of your favorite
dressings (Lemon dressing, balsamic oil, virgin tomato salsa and green peppercorn sauce) for 2 people 1,3KG*

Filetto di manzo ai funghi porcini (9) 36,00 
Grilled beef fillet with porcini mushrooms

Cotoletta di vitello alla milanese con insalatina di campo (1, 3, 7, 8, 12) 35,00
Fried veal cutlet milanese with seasonal salad

Suprema di pollo bio al limone candito,
con cipollotto e purea di patate affumicate (7, 9, 12) 30,00 
*Corn-fed chicken breast with lemon confit, grilled spring onion and smoked mash potatoes
Fried veal cutlet milanese with seasonal salad*

Prezzi in Euro - Coperto 5,00 - Servizio ed IVA compresi
Prices in Euro - Cover charge 5.00 - Service and VAT included

 Proposte Vegetariane / Suitable for Vegetarians

 Prodotti dietetici senza glutine / Gluten-free products

* Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg. CE 853/04)
All fish served raw has been subject to blast chilling (reg. CE 853/04).

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
VILLA SANT'ANDREA
TAORMINA MARE