

BAR
TIMEO

DAL MARE

Insalata di scampi del mar Ionio 42

spinaci, mela verde

(GF) (2,6,9)

Insalata Nizzarda 32

tonno fresco, pomodoro ciliegino, patate, uova sode, fagiolini, olive, acciughe

(GF) (3,4)

Trio di tonno rosso di Favignana 40

mini burger, sashimi e tartare

(1,4,8,9,14)

Carpaccio di Gambero rosso di Mazara del Vallo 36

finocchio, arancia, bottarga di tonno

(2,4)

Plateau di ostriche gillardeau

salsa minognette

(12,14)

6 pcs 48 | 12 pcs 96

SICILIA

Bruschetta 22

ricotta di bufala ragusana, acciughe del Mar Mediterraneo

(1,4,7,8)

Burrata di bufala Ragusana 32

prosciutto crudo di Suino nero dei Nebrodi, sfoglia di pane croccante al sale di Trapani

(1,7)

Selezione di piccoli arancini di riso 24

(1,4,8,9,12,14)

Panelle e crochè 24

(V) (1,7,8)

CLASSICI

Zuppa 25

verdure BIO del nostro orto con olio EVO

(VG) (1,9,14)

Crepes

Gazpacho siciliano 25

capperi, mandorle di Noto

(VG) (8,9,14)

Linguine 38

scampi di Acitrezza, pomodorini e lime

Spaghetti di grano duro 26

salsa di pomodoro kamarino

(VG) (1,8)

Fritto 38

gamberi, calamari e verdure con maionese vegetale

(1,2,6,8,14)

Filetto di manzo siciliano 40

alla griglia con verdure di stagione

(GF)

GUSTO

Club Astice 42

sandwich di pane integrale, astice, pomodoro, lattuga, avocado

(1,2,6,8)

Insalata alla cesare 32

con pollo modicanello grigliato

(1,4,6,7,8)

Insalata alla cesare mare 42

con gambero di Mazara del Vallo grigliato

(1,2,4,6,7,8)

Pinsa Royal 36

pomodoro, burrata, gambero, indivia riccia

(1,2,7,8)

Pinsa Suprema 34

prosciutto crudo di suino dei Nebrodi, pesto di pomodorino secco, rucola, saglie di parmigiano

(1,7,8)

Il siciliano Burger 38

manzo razza Modicana, lattuga, cipolla giarratana, vastedda del Belice, pomodoro, guanciaie di suino nero dei

Nebrodi

(1,7,8,9,11,12)

Club sandwich 36

pollo Modicanello, pancetta, uova, lattuga, maionese e pomodoro

(1,3,7,8,12)

DESSERTS

Savarin 16

mele con frutti rossi, namelaka al kefir

(V) (7,8)

Crostatina 16

mandorle, crema al limone, fragole di maletto

(V) (1,3,6,7,8)

Tirami-SUD 16

(GF,V) (3,7,8,12)

Cannolo siciliano 16

(V) (1,3,7,8,12)

Gelati, sorbetti o granite della nostra pasticceria con brioches con panna 13

(GF,V) (7,8)

(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine

Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette anche nella scelta di prodotti locali, inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura, molti dei quali provenienti da fornitori locali. Inoltre, il nostro caffè e tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade.

Informazioni sulle Allergie Alimentari: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati nell'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 e s.m.i.. Gli allergeni e i loro derivati sono: **(1) Cereali contenenti glutine**, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*); b) maltodestrine a base di grano (*); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **(2) Crostacci**, **(3) Uova**, **(4) Pesce**, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. **(5) Arachidi**, **(6) Soia**, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (*); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. **(7) Latte**, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo. **(8) Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **(9) Sedano**, **(10) Senape**, **(11) Semi di sesamo**, **(12) Anidride solforosa e solfiti**, **(13) Lupini**, **(14) Molluschi**.

(*) *E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.*

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire l'assenza completa di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Il pesce destinato al consumo crudo o quasi crudo è sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva in conformità alle disposizioni del Regolamento (CE) N. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3. Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) N. 853/04, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3. Seguendo le procedure del Piano H.A.C.C.P. secondo il Regolamento (CE) N. 852/04 e s.m.i., per garantire qualità e sicurezza. (a) i piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore. (b) gli ingredienti possono essere sottoposti a un abbattimento in loco a temperature negative. Presidio Slow Food®: Cipolla Giarratana / 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.