



LA NOSTRA PROPOSTA
PER L'INTERA GIORNATA



CONDIVISO

Pane, ricotta di bufala e acciughe del mar Cantabrico 18

Tavolozza di salumi e formaggi siciliani selezionati (min. 2 pax) 54

Selezione di piccoli arancini di riso 22

Ostriche "Fine de Claire" singola 7 / mezza dozzina 38

Panelle e crochè 15

SPUNTINO

✓ Mozzarella di bufala, pomodoro e basilico in foglia 24

Insalata di scampi, spinaci e mela verde 30

Insalata alla Cesare con pollo grigliato 26

✂ Insalata Nizzarda con tonno fresco e ciliegino 28

Insalata di astice al vapore con sedano,
zenzero fresco e salsa teriyaki 35

APPETITOSO

Panino aromatico 28

maialino da latte al vapore, pomodoro e pecorino siciliano

Panino italiano 25

crudo di Parma, lattuga, pomodoro e mozzarella di bufala

P Il siciliano 32

*manzo razza Modicana, lattuga, cipolla giarratana, vastedda del Belice,
pomodoro e guanciale di suino nero dei Nebrodi*

Club sandwich 30

pancetta, uova, pollo, lattuga, maionese e pomodoro

SFIZIOSO

✓ Zuppa di verdure BIO del nostro orto con olio EVO 24

✂ ✓ Crepes di farina di ceci, verdure di campo,
cipolla al forno e tuma persa 22

✂ ✓ Gazpacho siciliano con capperi e mandorle 24

Linguine con vongole veraci 30

✓ Spaghetti di grano duro in salsa di pomodoro kamarino 27

Fritto di gamberi, calamari e verdure con maionese vegetale 32

DOLCEZZE

Torta di carote ricoperta con pralinato al gianduia 14

Passione modicana 16

Tirami-SUD 15

Il segreto del cannolo 16

Gelati, sorbetti o granite tradizionali con brioches 12

limone e mandorla al naturale, caffè, pesca, fragola con panna





*Per contemporanei momenti di gusto
all'insegna di ritmo ed eleganza...*

Prezzi in Euro - Servizio e IVA compresi

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 praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, Lettura D, Punto 3.

✓ proposte vegetariane ✕ prodotti dietetici senza glutine **P** Presidio Slow Food®

*I piatti contrassegnati con la lettera **P** indicano i piatti preparati 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

