





RISTORANTE
TIMEO



Das mediterrane Menü von **Chefkoch Roberto Toro** erzählt die Geschichte einer Kindheit die in die Traditionen der sizilianischen Küche eintaucht: reife Tomaten kombiniert mit aromatischen, selbst angebauten Orangen, frischem Brot und lokalem Fisch.

Geschmäcker, Aromen und Texturen:
Absolut verführerisch und zutiefst sizilianisch.



GRANDI CLASSICI DELLA CUCINA SICILIANA

CAPUNATA DI MULINCIANI 24

Gehackte, gebratene Aubergine, gewürzt mit Olivenöl, Tomatensoße, Sellerie, Oliven und Kapern, in einer bitter-süßen Soße

MULINCIANI A SFURMATU 24

Timbale von Auberginen, Pecorino, Parmigiano und Basilikum

P SPAGHETTI DI TUMMINIA CON ACCIUGHE "DA MAGGHIA" 26
Tumminia Weizenspaghetti mit Sardellen „da magghia“

PASTA CU MACCU DI FAVI 24

Pasta mit Saubohnenpüree

NORMA CATANISI 28

Traditionelle „Pasta alla Norma“ mit gebratenen Auberginen, Ricotta salata und Tomatensauce

CALAMARI O SICCI A TUTTU D'INTRA 35

Gebratene Tintenfisch oder Calamari

INVOLTINI ARRUSTUTI 34

Gebratene Fleischröllchen



Giuseppe Privitera schöpft aus einem breiten Erfahrungsschatz:

Die Tradition der Gastfreundschaft auf der Insel
und seine eigene Lebenserfahrung spiegeln sich
im Umgang mit seinen Gästen wider.



Roberto Toro wählt die Zutaten
für seine Gerichte wie ein Künstler aus,
der Rohmaterialien in ein Kunstwerk verwandelt.

GIARDINI DI LUCE

“EINE TOUR DURCH DIE KUNST UND DIE ITALIENISCHE KÜCHE”

Jakobsmuscheln mit Miso-Blumenkohlcreme,
Kaviar und gekräuselter Endivie 32

Ferrari Maximum Brut

Tortelli gefüllt mit Steinpilzen, roter Garnele
aus Mazara und weißem Trüffel 38

Ferrari Perlè

 **P** Thunfisch-Bauchfilet, geröstete Kastanien
und marinierter Aci Trunzu Kraut 36

Ferrari Riserva Lunelli

P Gewürzter Cola-Apfel, Büffel-Ricotta
und Granatapfelsaft 16

Ferrari Perlè Rosé

Degustationsmenü
mit Ferrari-Weinbegleitung 140

D'APERTURA

Rohe oder leicht marinierte Fisch und Krustentiere mit Kräutersauce 42

P Gebratene Scampi, geröstete Paprika, Büffel-Burrata, und Brot mit Sardellengeschmack 34

V Ziegenkäse gefüllte Zucchini-Blüte auf grüner Tomatencreme 23

P Kalbsbäckchen mit getrüffeltem Kartoffeln und mariniertem Aci Trunzu Kraut 34

DALL'ORTO

V Suppe von Bio-Gemüse aus unserem Garten mit nativem Olivenöl 24

V Rohes und gekochtes Gemüse mit Basilikumperlen 24

DAL MULINO

P V Tubettini-Pasta, Tenerumi-Pesto und Provola Madonita 27

Linguine mit Hummer aus Acitrezza, Pachino Kirschtomaten und Dill 45

P Tortelli gefüllt mit Basilikum und sizilianischem Pecorino, Creme von rote Garnelen aus Mazara 32

Risotto Riserva Ecori mit Muscheln, Safran, Thymian und Interdonato-Zitrone 35





DAL MARE

Fisch und Krustentiere des Tages gegrillt, gedämpft, in Tomatensoße 40

Krustentiere je nach Markt 13 (*Preis pro 100 Gramm*)

Rotbarbe „a beccaficu“ mit Fenchel und würziger Orangensauce 34

Fischsuppe nach mediterraner Art 40

Schnapper-Filet „all'Eoliana,, 35



DAL PASCOLO

Kalbfleisch mit Pfeffer, geräucherter Aubergine
und geschmortem Radicchio 36

Schwarze Schweine-schulter mit Kräutern, Rotweinschalotten
und Kartoffel-Millefeuille 30

Lammkarree in Senfsauce mit Kardamom-Möhren und Grausenf 38

Tagliata vom gegrillten Rind, Nero d'Avola-Sauce
und sautiertes Gemüse 68 (*für 2 Personen*)

Preise in Euro - inklusive Service und MWST -Gedeck Preis 8 Euro

INFORMATIONEN ÜBER LEBENSMITTELALLERGIEN

Einige Gerichte und Getränke können eines oder mehrere der 14 in der EG Verordnung N. 1169/2011 genannten Allergene enthalten. Auf Anfrage können die entsprechenden Unterlagen eingesehen werden, die vom Personal zur Verfügung gestellt werden. Wir können nicht garantieren, dass es keine Spuren dieser Allergene in allen unseren Gerichten und Getränken gibt.

Allergene und ihre Derivate sind (1) glutenhaltiges Getreide, (2) Krustentiere, (3) Eier, (4) Fisch, (5) Erdnüsse, (6) Sojabohnen, (7) Milch, (8) Schalenfrüchte, (9) Sellerie, (10) Senf, (11) Sesamsamen, (12) Schwefeldioxid und Sulfite, (13) Lupinen, (14) Weichtiere.

Fisch, der dazu bestimmt ist, roh oder teilweise roh verzehrt zu werden, wurde einer Einfrierung unterzogen, die den Anforderungen EG-Verordnung 853/2004, Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel 3, Buchstabe D, Punkt 3 entspricht.

V vegetarisches Gericht **GF** glutenfreie Produkte **P** Presidio Slow Food®

Gerichte, die mit dem Buchstaben P gekennzeichnet sind, bezeichnen Gerichte, die mit mindestens einer Slow Food® Presidio-Zutat zubereitet werden. Diese Produkte gehören zum großen Erbe der Lebensmittel-Biodiversität, die der Verband (Mitte der 1980er Jahre in Italien gegründet und heute in 160 Ländern der Welt vertreten) mit Hilfe von Kleinproduzenten und lokalen Gemeinschaften vor dem Aussterben bewahrt hat.



**GRAND HOTEL
TIMEO**
A BELMOND HOTEL
TAORMINA