



RISTORANTE  
**TIMEO**



Le menu méditerranéen du **chef Roberto Toro**  
raconte l'histoire d'une enfance immergée  
dans les traditions de la cuisine sicilienne :  
les tomates mûres combinées aux oranges aromatiques  
cultivées sur place, le pain frais et le poisson local.



Des saveurs, des arômes, des textures et des goûts absolument  
alléchants et intimement siciliennes.

## GRANDI CLASSICI DELLA CUCINA SICILIANA

CAPUNATA DI MULINCIANI 24

*Aubergines frites hachées, assaisonnées d'huile d'olive,  
sauce tomate, céleri, olives et de câpres, dans une sauce douce-amère.*

MULINCIANI A SFURMATU 24

*Timbale d'aubergines, Pecorino, Parmigiano et basilic*

**P** SPAGHETTI DI TUMMINIA CON ACCIUGHE "DA MAGGHIA" 26  
*spaghetti de blé tumminia avec anchois «da magghia»*

PASTA CU MACCU DI FAVI 24

*Pasta à la purée de fèves*

NORMA CATANISI 28

*« Pasta alla Norma » traditionnelle avec aubergines frites,  
ricotta salata et sauce tomate*

CALAMARI O SICCI A TUTTU D'INTRA 35

*Calamars ou seiches à la poêle*

INVOLTINI ARRUSTUTI 34

*Rouleaux de viande rôtis*



**Giuseppe Privitera** allie la tradition d'accueil insulaire à la connaissance d'un vécu qu'il met en avant, en gardant la narration comme moyen d'interaction avec ses invités.



**Roberto Toro** choisit les ingrédients pour créer ses plats, comme un artiste transformant la matière en une œuvre d'art.

## JARDINS DE LUMIÈRE

### « UN VOYAGE ENTRE L'ART ET LE GOÛT ITALIEN »

Coquilles Saint-Jacques avec crème de chou-fleur au miso, caviar et endive frisée 32

*Ferrari Maximum Brut*

Tortelli farcis aux cèpes, gamba rouge de Mazara et truffe blanche 38

*Ferrari Perlè*

**X P** Ventrèche de thon, châtaignes grillées et chou Trunzu de Aci mariné 36

*Ferrari Riserva Lunelli*

**P** Pomme Cola épicée, ricotta de buffle et jus de grenade 16

*Ferrari Perlè Rosé*

*Menu degustation  
associé aux vins Ferrari 140*

## D'APERTURA

Poissons et crustacés crus ou légèrement marinés  
avec une sauce aux herbes 42

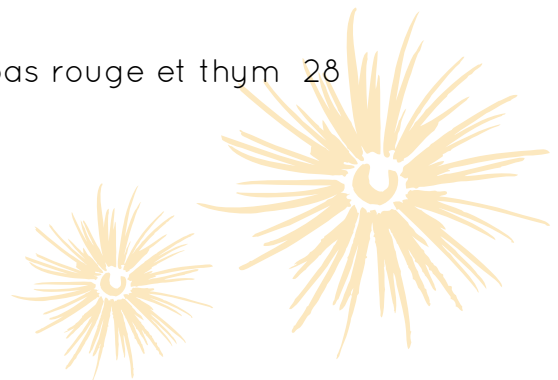
- P** Langoustine poêlée avec artichaut de Menfi,  
fromage burrata et pain aux herbes 34
- V** Fleur de courgette farcie au fromage de chèvre  
sur crème de tomates vertes 23
- P** Joue de veau avec pomme de terre truffée  
et chou Trunzu de Aci mariné 34

## DALL'ORTO

- V** Soupe de pois chiches avec chicorée, safran  
et pain grillé de blé Tumminia 24
- V** Légumes crus et cuits avec perles de basilic 24

## DAL MULINO

- P V** Tubettini au pesto d'herbes sauvages  
et fromage fumé « Provola delle Madonie » 25
- Linguine au homard d'Acitrezza, tomates cerises de Pachino et aneth 45
- P** Tortelli fourrés au « brocculu affucatu »,  
ricotta, anchois « da magghia » et fenouil sauvage 26
- Risotto Carnaroli Riserva Ecori, cèpes, gambas rouge et thym 28





## DAL MARE

Poissons du jour grillés, cuits à la vapeur, à l'étouffée ou en croûte de sel 40

Crustacés selon le marché 13 (*prix par 100 grammes*)

Rouget « a beccaficu » avec fenouil et sauce orange épicée 34

Soupe de poisson à la méditerranéenne 40

Filet de vivaneau «all'Eoliana» 35



## DAL PASCOLO

Veau au poivre, aubergines fumées et radicchio braisé 36

Épaule de porc noir aux herbes, échalotes  
au vin rouge et millefeuille de pommes de terre 30

Longe d'agneau à la sauce moutarde  
avec roquette bâtarde et carottes à la cardamome 38

Tagliata de bœuf grillé, sauce Nero d'Avola  
et légumes sautés 68 (*pour 2 personnes*)

*Prix en Euro - Service et TVA compris - Prix du couvert 8 Euro*

### INFORMATIONS SUR LES ALLERGIES ALIMENTAIRES

Certains plats et boissons peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes indiqués par le Règlement UE n. 1169/2011. Sur demande, vous pouvez consulter la documentation appropriée fournie par le personnel. Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale de traces de ces allergènes dans tous nos plats et boissons.

Les allergènes et leurs dérivés sont : (1) Céréales contenant du gluten, (2) Crustacés, (3) Œufs, (4) Poisson, (5) Arachides, (6) Soja, (7) Lait, (8) Fruits à coque, (9) Céleri, (10) Moutarde, (11) Graines de sésame, (12) Anhydride sulfureux et sulfites, (13) Lupins, (14) Mollusques.

Le poisson destiné à être consommé cru ou partiellement cru a été soumis à un traitement préventif de congélation, conforme aux exigences du règlement CE 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre 3, lettre D, point 3.

**V** plats végétarien **X** produits sans gluten **P** Presidio Slow Food®

Les plats marqués avec la lettre P indiquent les plats préparés avec au moins un ingrédient Presidio Slow Food®. Ces produits appartiennent au grand patrimoine de la biodiversité alimentaire que l'association (fondée en Italie au milieu des années 1980 et présente aujourd'hui dans 160 pays du monde) a sauvé de l'extinction avec l'aide de petits producteurs et de communautés locales.



**GRAND HOTEL  
TIMEO**

A BELMOND HOTEL  
TAORMINA