



RISTORANTE
TIMEO



*Il menu mediterraneo dello **Chef Roberto Toro**
racconta la storia di un'infanzia immersa
nelle tradizioni della cucina siciliana.*



*Pomodori maturi abbinati ad aromatiche arance
coltivate in proprio, pane fresco e pesce locale:
sapori, aromi, consistenze e gusti
ricchi di tentazioni e intimamente siciliani.*

GRANDI CLASSICI DELLA CUCINA SICILIANA

CAPUNATA DI MULINCIANI 24

MULINCIANI A SFURMATU 24

PASTA CU VROCCULU 'NTIANU 26

PASTA CU LI SARDI... A MARI 25

NORMA CATANISI 28

CALAMARI O SICCI A TUTTU D'INTRA 38

INVOLTINI ARRUSTUTI 36





Giuseppe Privitera spazia dalla tradizione isolana dell'accoglienza alla conoscenza di un vissuto che porta con sé, mantenendo il racconto come mezzo delle sue interazioni con gli ospiti.

Roberto Toro sceglie gli ingredienti per dare luce ai suoi piatti, come un artista trasforma la materia in un'opera d'arte



GIARDINI DI LUCE

“UN VIAGGIO TRA L'ARTE E IL GUSTO ITALIANO”

✂ Ricciola marinata, baccalà e maionese di peperone alla paprika affumicata 30

Ferrari Maximum Brut

Tortelli al ripieno di pecorino liquido, gambero rosso di Mazara e finocchietto selvatico 32

Ferrari Perlè

P Ventresca di tonno, lattuga, cipolla rossa di Tropea e ristretto di vitello arrosto 36

Ferrari Riserva Lunelli

Biscotto alla cannella, cremoso di bufala, gelato al caffè e Marsala 16

Ferrari Perlè Rosé

*Menù degustazione con
abbinamento vini Ferrari 130*

D'APERTURA

Pesci e crostacei crudi o leggermente marinati con salsa alle erbe 42

Scampi scottati, peperoni arrosto, burrata di bufala,
e pane aromatizzato all'acciuga 34

✓ Fiore di zucca ripieno di caprino su crema di pomodoro verde 23

P Carpaccio di manzo modicano "alla pizzaiola" 30

DALL'ORTO

✓ Zuppa di verdure bio del nostro orto con olio evo 24

✓ Verdure in diverse consistenze con perle di basilico 24

DAL MULINO

P ✓ Tubettini di pasta, pesto di tenerumi e Provola Madonita 27

Linguine con aragostella di Acitrezza, pomodorini di Pachino ed aneto 45

Tortelli con ripieno di basilico e pecorino siciliano
in crema di gambero rosso di Mazara 32

P Risotto Riserva Ecori con arselle, zafferano timo e limone Interdonato 35





DAL MARE

Pesce e crostacei di giornata alla griglia, al vapore, in umido, in crosta di sale, al cartoccio e altro ancora... 45

Filetti di triglia alla beccafico, insalata di finocchio e salsa aromatica di agrumi 36

Zuppa di pesce usticese con cozze, vongole, scampi, gamberetti e cernia 42

Filetto di dentice all'Eoliana 38



DAL PASCOLO

Vitello al pepe, melanzana affumicata e radicchio brasato 36

Coppa di maialino, spinaci, cipollotto, aceto balsamico 32

Carré di agnello alle erbe, indivia riccia, pinoli tostati e uvetta 38

Tagliata di manzo siciliano alla griglia con salsa al vino nero d'Avola e ortaggi spontanei 68 (*per 2 pax*)

Prezzi in Euro - Servizio e IVA compresi - Coperto 8 Euro

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

V proposte vegetariane **X** 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