



RISTORANTE
TIMEO



Siciliano, **Roberto Toro** cresciuto in una famiglia contadina,
si appassiona ai sapori del territorio fin dall'infanzia,
attraverso piatti semplici ricchi di tradizione
preparati dalle "Donne di casa".



1630 KM DI COSTA SICILIANA MESSINA CITTÀ PORTUALE

N'ZALATA DI PISCI STOCCU (GF) 22

Stoccafisso, capperi di Salina, sedano, olive e patate

BRACIOLE DI CARNE A MESSINISI 25

Vitello, mollica, pecorino, prezzemolo e aglio

BACCALA' A GHIOTTA 25

Baccalà, pomodoro, oliva minuta, patate e basilico

PACCHERI CU RAGU' DI TOTANU 28

Totani, pomodoro, basilico, limone e mollica

SPAGHETTI CU PISCI SPADA, MULINCIANA E MENTA 30

Pesce spada, melanzane, pomodoro e menta

MACCU DI FAVI (GF) (V) 34

Fave, cipolla e finocchietto selvatico

*"La nostra terra vanta prodotti di straordinaria qualità
che non è necessario snaturare quando, con la giusta maestria,
si riesce ad esaltarne la vera essenza"*



*Il viaggio continua con
lo scrittore e filosofo Platone
attraverso le sue opere.*



LA CASTAGNA

**“RICCA DI VALORI NUTRIZIONALI E CARBOIDRATI,
QUESTO FRUTTO È STATO PER SECOLI LA BASE DI
ALIMENTAZIONE DI TANTISSIME FAMIGLIE”**

Capesante su crema di castagne e cavolo marinato (GF) 26

Spaghetti di farina di castagne con gambero, pecorino e lime 24

Ventresca di tonno e caldarroste (GF) 32

Marroni, cachi, cioccolato e liquirizia 16



D'APERTURA

Pesci e crostacei del mar Ionio, crudi e leggermente marinati
con salsa alle erbe (GF) 45

Gambero rosso di Mazara, broccolo, burrata e pane all'acciuga 28

Uovo bio pochet e poi fritto, crema di riso allo zafferano,
spinaci e tartufo bianco di San Miniato (V) 24

Carpaccio di manzo "cinisara palermitana" con pesto di rucola 32

DALL'ORTO

Zuppa di ceci con finocchietto, cicoria e olio al rosmarino (VG) (GF) 24

Caponata di verdure in agrodolce (VG) (GF) 22

DAL MULINO

Maccheroni di pasta fresca alla "norma" (VG) 24

Linguine con astice, pomodorini di Pachino e aneto 45

Tortelli al ripieno di funghi porcini con frutti di mare
e crema di indivia riccia 32

Riso carnaroli riserva ecorì con zucca ,vongole,
timo e blu di capra (GF) 35



DAL MARE

Pescato di giornata di Acitrezza alla griglia, al vapore o in umido (GF) 45

Crostacei secondo mercato (GF) 13 (*prezzo per etto*)

Trancio di dentice all'evoliana con capperi di Salina e olive nocellara dell'Etna (GF) 35

Triglia speziata, carciofo di cerda arrosto e provola dei Nebrodi 38

Tonno in crosta di quinoa con zucchine in salsa d'arancia (GF) 36

DAL PASCOLO

Guancia di vitello con terrina di patate al rafano, bietole e tartufo bianco di San Miniato (GF) 38

Spalla di maialino dei nebrodi arrosto con cavolo "trunzu" e salsa alla senape (GF) 28

Stinco d'agnello delle Madonie alle erbe con asparagi, cipolla Giarratana al forno e salsa Marsala (GF) 35

Tagliata di manzo siciliano alla griglia con salsa al Nero d'Avola e verdure (GF) 42



Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa - Coperto 8 Euro (a persona)

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

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.

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, lettera D, Punto 3.

Presidio Slow Food®: capperi di Salina, cipolla Giarratana, olio di oliva Minuta, cavolo Trunzu di Aci, carciofo di Menfi.

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.

