

RISTORANTE
TIMEO

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

Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa - Coperto 9 Euro a persona

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette anche nella scelta di prodotti locali, inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura, molti dei quali provenienti da fornitori locali. Inoltre, il nostro caffè e tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade.

Informazioni sulle Allergie Alimentari: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati nell'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 e s.m.l.. Gli allergeni e i loro derivati sono: **(1) Cereali contenenti glutine**, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*); b) maltodestrine a base di grano (*); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **(2) Crostacci**, **(3) Uova**, **(4) Pesce**, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. **(5) Arachidi**, **(6) Soia**, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (*); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. **(7) Latte**, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticello. **(8) Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **(9) Sedano**, **(10) Senape**, **(11) Semi di sesamo**, **(12) Anidride solforosa e solfiti**, **(13) Lupini**, **(14) Molluschi**.

(E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.*

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire l'assenza completa di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

SELEZIONE DI VINI DA DESSERT SICULI

La carta completa dei Vini è disponibile su richiesta.

16	CANNOLO SICILIANO (V) (1,5,7,8,12)	55	15	MOSCATO DON NUZZO 2020 <i>Cantine Gulino Stracusa, Sicilia</i>	50 cl
16	TIRAMI - SUD (GF) (3,7,8,12)		16	MALVASIA DELLE LIPARI 2019 <i>Carlo Hauner Salina, Sicilia</i>	50 cl
16	SFERA DI CIOCCOLATO FONDATE AL 52% CON CUORE DI PASSION FRUIT E LIQUIRIZIA (GF) (3,5,6,7,8)	66	19	MALVASIA DELLE LIPARI CAPOFARO 2020 <i>Tasca d'Almerita Salina, Sicilia</i>	50 cl
16	CREMOSO ALLA FRAGOLINA, CITRONELLA, BISCOTTO E GELATO ALLE ORTICHE DELL' ETNA (1,3,5,6,7,8)	80	16	BEN RYÉ PASSITO DI PANTELLERIA 2019 <i>Donnafugata Marsala, Sicilia</i>	75 cl
16	NAMELAKA DI RICOTTA AL RIPIENO DI CILIEGIA CON GELATO AL PANE IN ACQUA DI MANDORLE (GF) (3,5,6,7,8)	115			
18	COMPOSIZIONE DI FRUTTA DI STAGIONE (GF,VG)				
13	GELATI E SORBETTI DELLA NOSTRA PASTICCERIA (GF,V) (7,8)				
3 pcs - 16	SELEZIONE DI TRE O SEI PREGIATI FORMAGGI ITALIANI (GF,V) (2)				
6 pcs - 30					

SELEZIONE DI DESSERT