



RISTORANTE
TIMEO

PIATTI D'ENTRATA

„Pani cunzatu“ mit Tomate, Oregano, Zwiebel und Garnele 26

Warmer Meeresfrüchtesalat mit Sellerie- und grünem Apfel-Scheiben 33

Roter Thunfisch-Tatar mit Orangenaroma 25

P Barsch- Carpaccio mit Pinzimonio von Gemüse und Ispica-Sesam-Sauce 32

V Ragusa Büffel-Burrata mit Tomaten-Basilikum-Bruschetta 22

V Gartenkresse-Rettich-Salat mit Mango und Mandelsplittern 20

V **V** Räuchertofu gefüllte Zucchini-Blüte in Reis-Tempura 23



EIN ERLEBNIS ZUM TEILEN... (FÜR 4 PERSONEN)

Verschiedene Vorschläge zusammen zu genießen 60

Davon „Norma catanisi“ (hausgemachte Maccheroni al ferretto mit Kirschtomatensauce, gebratenen Auberginen und Ricotta infornata-Flocken)

PIATTI INTERMEDI

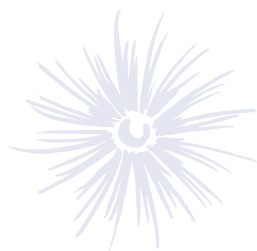
V Suppe von bio Gemüse aus unserem Garten mit nativem Olivenöl extra 24

P Paccheri mit Artischocken von Menfi, Calamari und Petersiliensauce 26

P Spaghetti mit Seeigelpüree, Noto-Mandeln und Verdello-Zitrone 32

V Kleine Auberginen-Gnocchi mit Tomate und frischem Oregano 26

Risotto Riserva Ecorì mit Zackenbarsch, Steinpilzen und Thymian 28



PIATTI PRINCIPALI

Fisch des Tages gegrillt, gedämpft, in Tomatensoße 40

Krustentiere je nach Markt 13 (Preis pro 100 Gramm)

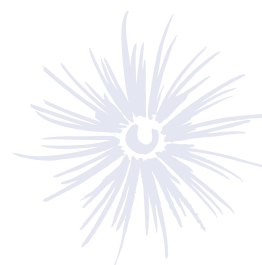
Frittierte Meeresfrüchte mit knusprigem Gemüse 35

Goldmakrele-Scheibe mit wildem Spargel, Balsamico-Essig und Kräutern 30

Kalbsbäckchen, Meerrettich-Kartoffelpüree und Knoblauch-Spinat 28

Gegrillte Lammkoteletts mit Bergminze-Pesto 32

Gegrilltes sizilianisches Rindfleisch Tagliata
mit Nero d'Avola-Weinsauce und Wildgemüse 38



KÄSE UND DESSERTS

Auswahl von drei oder sechs feinen italienischen Käsesorten 20/26

Passione modicana 16

 Karottenkuchen mit Gianduja-Praliné 14

Tirami-SUD 15

Il segreto del cannolo 16

Hausgemachte Eiscreme oder Sorbets 12

Saisonobst-Korb 16

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.

 vegetarisches Gericht  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