



RISTORANTE  
**TIMEO**

## PIATTI D'ENTRATA



«Pani cunzatu» avec tomate, origan, oignon et gamba 26

Salade de fruits de mer chaude avec rondelles de céleri et pomme verte 33

Tartare de thon rouge parfumé à l'orange 25

**P** Carpaccio de mérrou avec pinzimonio de légumes et sauce sésame de Ispica 32

**V** Burrata de bufflonne de Ragusa avec bruschetta à la tomate et basilic 22

**X** Salade de cresson, radis, mangue et amandes effilées 20

**V X** Fleur de courgette farcie au tofu fumé en tempura de riz 23

## UNE EXPÉRIENCE À PARTAGER... (POUR 4 PERSONNES)

Plusieurs suggestions à déguster ensemble 60

dont « norma catanisi » (maccheroni al ferretto fait maison avec sauce aux tomates cerises, aubergines frites et flocons de ricotta infornata)

## PIATTI INTERMEDI

**V** Soupe de légumes biologiques de notre jardin avec huile d'olive extra vierge 24

**P** Paccheri aux artichauts de Menfi, calmars et sauce au persil 26

**P** Spaghetti à la pulpe d'oursins, amandes de Noto et citron Verdello 32

**V** Petits gnocchi d'aubergines avec tomate et origan frais 26

Risotto Riserva Ecori au mérrou, cèpes et thym 28



## PIATTI PRINCIPALI

Poissons du jour grillés, cuits à la vapeur or à l'étouffée 40

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

Friture de fruits de mer avec légumes croquants 35

Tranche de dorade avec asperges sauvages, vinaigre balsamique et herbes aromatiques 30

Joue de veau, purée de pommes de terre au raifort et épinards à l'ail 28

Côtelettes d'agneau grillées avec pesto au petit calament 32

Tagliata de bœuf sicilien grillé avec une sauce au vin Nero d'Avola et légumes sauvages 38

## FROMAGES ET DESSERTS

Sélection de trois ou six fromages fins d'Italie 20/26

Passione modicana 16

 Gâteau aux carottes recouvert d'un praliné gianduja 14

Tirami-SUD 15

Il segreto del cannolo 16

Glaces ou sorbets maison 12

Corbeille de fruits de saison 16

*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.

 plats végétarien  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