

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.i.. 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) Crostacei**, **(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.

Il pesce destinato al consumo crudo o quasi crudo è sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva in conformità alle disposizioni del Regolamento (CE) N. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3. Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) N. 853/04, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3. Seguendo le procedure del Piano H.A.C.C.P. secondo il Regolamento (CE) N. 852/04 e s.m.i., per garantire qualità e sicurezza, (a) i piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, (b) gli ingredienti possono essere sottoposti a un abbattimento in loco a temperature negative.

## PER INIZIARE

GAMBERONE ROSSO DI MAZARA 45  
ricotta, avocado, cipolla marinata  
(2,7,12)

TARTARE DI TONNO 36  
con ravanelli, cocco e lime  
(1,4,7)

BURRATA DI BUFALA RAGUSANA 25  
ai tre pomodori e croccante di pane alle erbe  
(1,7)

FIORE DI ZUCCA AL RIPIENO DI CAPRINO 23  
in tempura di riso  
(GF) (1,3,7)

CARPACCIO DI MANZO SICILIANO SALSA DI RUCOLA, SGAGLIE DI  
PEGORINO E PERLE ACETO 28  
(7,8,12)

## UN'ESPERIENZA DA CONDIVIDERE

Diverse proposte da gustare insieme

TRA CUI "NORMA CATANISI"

maccheroni di pasta fresca fatti in casa con salsa di pomodoro ciliegino, melanzana fritta e  
scaglie di ricotta infornata  
p.p. 70

## PASTE, RISOTTI E ZUPPE

ZUPPA DI VERDURE BIO DEL NOSTRO ORTO 25  
con olio di oliva minuta  
(GF,VG) (9)

TUBETTI CON TENERUMI 28  
pecorino DOP e croccante di pane all'acciuga  
(1,4,7,9)

SPAGHETTI ALLA "MORESCA" 34  
con bottarga di tonno di Favignana, aglio, prezzemolo, arancia, mollica "arturata"  
(4)

RISOTTO RISERVA ECORI 36  
cavolfiore affumicato, seppia e mandarino di Ciaculli  
(7,9,14)

TORTELLI AL RIPIENO DI ASTICE 42  
crema di melanzane, pomodoro e olio basilico  
(1,3,4,7,8,9)

## PIATTI PRINCIPALI

PESCATO DI GIORNATA DI ACITREZZA 52  
alla griglia, al vapore o in umido  
(GF) (4)

CROSTACEI SECONDO MERCATO  
100g/18  
(GF) (2)

FRITTURA DI MOLLUSCHI E CROSTACEI DEL MAR IONIO © 42  
con verdure croccanti  
(2,6,8,9,14)

ZUPPA DI PESCE ALLA TRAPANESE © 50  
con aglio, mandorle di Noto, prezzemolo  
(1,2,4,8,9,14)

TRANCIO DI BAGCALÀ 36  
con patate, pomodoro, olive e prezzemolo  
(GF) (4,7,9)

COSTOLETTE D'AGNELLO SCOTTADITO DEI MONTI PELORITANI 42  
con pesto alla menta  
(GF) (8)

TAGLIATA DI MANZO SICILIANO 46  
con salsa al Nero d'Avola, verdure alla griglia  
(GF) (12)

## FORMAGGI E DESSERT

BISCUIT ALLA CANNELLA 16  
ricotta e gelato agli agrumi  
(2)

CANNOLO SICILIANO 16  
(V) (1,3,7,8,12)

SAVARIN ALLE MELE 16  
con frutti rossi, nanelka al kefir  
(GF,V) (7,8)

TIRAMI-SUD 16  
(GF,V) (3,7,8,12)

GELATI E SORBETTI DELLA NOSTRA PASTICCERIA 13  
(GF,V) (2,8)

COMPOSIZIONE DI FRUTTA DI STAGIONE 18  
(GF,VG)

SELEZIONE DI TRE O SEI PREGIATI FORMAGGI ITALIANI  
(GF,V) (2)  
5 PCS - 16 / 6 PCS - 30