



RISTORANTE
TIMEO

PER INIZIARE

Insalata di mare tiepida con sedano e olio alle erbe aromatiche 35

Tartare di tonno rosso di Favignana profumato all'arancia di Ribera 25

Burrata di bufala ragusana con bruschetta di pomodoro e basilico (V) 24

Fiore di zucca al ripieno di caprino in tempura di riso (V) (GF) 22

Carpaccio di manzo razza "Cinisara" con insalatina di carciofi di "Cerda" 32

UN'ESPERIENZA DA CONDIVIDERE... (PER 4 PERSONE)

Diverse proposte da gustare insieme 65

tra cui "norma catanisi" (maccheroni di pasta fresca fatti in casa con salsa di pomodoro ciliegino, melanzana frita e scaglie di ricotta infornata)

PASTE, RISOTTI E ZUPPE

Zuppa di verdure bio del nostro orto con olio di oliva minuta (VG) (GF) 24

Paccheri con broccolo, gambero rosso e finocchietto selvatico 26

Spaghetti alla "moresca" con bottarga di tonno di Favignana, aglio, prezzemolo, arancia e mollica "atturrata" 33

Gnocchi di melanzane violetta di Sicilia al pomodoro e origano fresco (V) 24

Risotto riserva Ecori con funghi porcini dell'Etna, vongole e timo (GF) 35



PIATTI PRINCIPALI

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

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

Frittura di molluschi e crostacei del mar Ionio con verdure croccanti 40

Zuppa di pesce alla trapanese con aglio, mandorle di Noto e prezzemolo 42

Trancio di lampuga in crosta di pane aromatico
con cipolla "Giarratana" all'agro, pinoli e uvetta 30

Costolette d'agnello scottadito dei Monti Peloritani con pesto alla menta 38

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

FORMAGGI E DESSERT

Selezione di tre o sei formaggi italiani (V) (GF) 22 / 28

Tirami-Sud (V) (GF) 15

Cannolo siciliano (V) 16

Torta Setteveli (V) 16

Savarin alle mele con frutti rossi e namelaka al kefir (V) (GF) 16

Gelati (V) o sorbetti (VG) della nostra pasticceria (GF) 13

Composizione di frutta di stagione (VG) (GF) 16

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®: cipolla Giarratana, mandorle di Noto, olio di oliva minuta

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.

