



Christmas
BRUNCH

MONDAY 25 DECEMBER 2023
FROM 1 P.M. TO 3 P.M.
AT RISTORANTE TIMEO

PRICE €130 PER PERSON,
DRINKS NOT INCLUDED

ONCE UPON A TIME AT
GRAND HOTEL
TIMEO

LUNEDÌ 25 DICEMBRE 2023
DALLE ORE 13:00 ALLE ORE 15:00
PRESSO IL RISTORANTE TIMEO

PREZZO DI €130 PER PERSONA,
BEVANDE ESCLUSE

Christmas Brunch

The beverage

A welcome drink to choose between Mimosa or Bloody Mary, the perfect trait d'union between breakfast and lunch.

Then a free choice of beverages: you can start with a selection of coffee or a refined cup of leaf tea, or else prefer a glass of wine from renowned Italian and foreign labels.

You can also enjoy plenty of smoothies and freshly squeezed fruit and vegetable juices.

MIMOSA COCKTAIL: Ferrari Perlé, freshly squeezed orange juice

BLOODY MARY: 'Vulcanica' Sicilian Vodka, tomato juice, Sicilian spices and herbs

À la carte

The symbol of any respectable brunch, the egg (included in the menu) is ordered express at the table in three different versions: scrambled with crispy bacon and baby spinach, omelette with sautéed courgettes and melted cheese, over-easy with tomato, mozzarella and basil.

Sweets

A dedicated buffet, which in itself looks like the irresistible counter of a pastry shop, includes baked and spoon desserts, to best represent the Sunday pleasure in which to indulge.

You can start your brunch with a selection of croissants and muffins or end it with a puff pastry or a jam tart.

Il beverage

Un welcome drink a scelta tra il Mimosa o il Bloody Mary accoglie gli ospiti, ideale trait-d'union tra colazione e pranzo.

Duplici poi la scelta del beverage, lasciata libera: si può partire dalla selezione di caffè, o da una raffinata tazza di tè in foglia; o preferire un calice di vino, etichette di territori prestigiosi italiani e stranieri. Senza dimenticare centrifugati, frullati e spremute di frutta fresca.

MIMOSA COCKTAIL: Ferrari Perlé - spremuta d'arancia fresca

BLOODY MARY: Vodka Vulcanica, Succo di pomodoro spezie e erbe siciliane

À la carte

Simbolo di ogni brunch che si rispetti, l'uovo (incluso nel menu) si ordina espresso al tavolo in tre versioni differenti: uova strapazzate con guanciale croccante e spinaci novelli, omelette con zucchine trifolate e formaggio filante, uova girate con pomodoro, mozzarella e basilico.

I dolci

Un buffet dedicato che di per sé sembra l'irresistibile bancone di una pasticceria, include dai dolci da forno a quelli al cucchiaino, per rappresentare al meglio il piacere domenicale in cui indulgere. C'è chi preferisce iniziare il brunch proprio con loro - con la selezione di brioche, croissant e muffin che si sciolgono in bocca - o chi invece lo chiude, con una sfoglia o una crostata alla marmellata.

ONCE UPON A TIME AT
GRAND HOTEL
TIMEO

Christmas Brunch

MENU

Local charcuterie and cheeses

Naturally wood-fired ham
Mortadella dop with bronte pistachios
Knife-point sausages and salami
Berkel-sliced nebrodi black pig ham
Selection of dop cheeses with jams and dried fruit
Buffalo burrata and mozzarella
Fresh buffalo ricotta
Fresh tuma cheese with oil and black pepper

Home-made slow-rise bread

Focaccia
Wholemeal bread
Puff bread
Baked cakes

Our selection of appetizers and main course from the buffet

Pan brioche with buffalo ricotta cheese, anchovies and cickory
Sesame sandwich with black nebrodi pig and cabbage
Pinza with burrata, tomato, basil pesto, endive and bottarga
Beef carpaccio with celery, parmigiano shavings and Cipriani sauce
Cod salad with cherry tomatoes, taggiasca olives and baby potatoes
Mediterranean lobster salad
Ravioli - stuffed with "cacio & pepe" red shrimp, porcini mushroom and lime
Maccheroncini - fresh pasta with artichoke, clams and wild fennel
Fennel and oranges salad with marinated tuna, parsley and chilli pepper
Whole wheat crepes with ricotta and spinach
Aubergine parmigiana
Sweet and sour vegetable caponata
Roasted lamb shoulder with herbs
Fillet of amberjack "al cartoccio"
Baked potatoes
Sautéed artichoke service with bread crumbs and thyme

Mixed baby salads and wild greens

Radicchio, iceberg, carrots, lettuce, red cabbage, avocado, organic seeds, Taggiasca olives, italian tomato variety, mozzarella cherries

Dressings: yoghurt and chives, cesar, lemon, balsamic vinegar

MENU

Salumi e formaggi della nostra terra

Prosciutto cotto in forno a legna al naturale
Mortadella DOP con pistacchi di Bronte
Salsicce e salame a punta di coltello
Prosciutto di Maialino "Nero dei Nebrodi" al taglio di Berkel
Selezione di formaggi DOP con confetture e frutta secca
Burratine e mozzarelle di bufala
Ricotta di bufala fresca
Tuma fresca con olio e pepe nero

Pane a lenta lievitazione casereccio

Focaccia
Pane integrale
Sfoglia di Pane
Torte da forno

La nostra selezione di antipasti e piatti della tradizione al Buffet

Paninetto al sesamo con maialino nero e cavolo
Carpaccio di Angus con sedano, scaglie di grana e salsa Cipriani
Insalatina di baccalà alla ghiotta con pomodoro ciliegia, olive di Taggia e patate novelle
Insalata di astice alla mediterranea
Ravioli cacio e pepe con gambero rosso porcini e lime
Maccheroncino con carciofi, finocchietto selvatico e vongole
Insalata di finocchio e arance con tonno rosso marinato, prezzemolo e peperoncino
Pan brioche con ricotta di bufala, acciughe e cicoria
Pinza con burrata, pomodoro, pesto di basilico, indivia e bottarga
Crespelle integrali con ricotta e spinaci
Parmigiana di melanzane
Caponata di verdure in agrodolce
Spalla di agnello arrosto alle erbe
Trancio di dentice al cartoccio
Patate al forno
Carciofi saute' con briciole di pane al timo

Insalate novelle e Misticanze di campo

radicchio, iceberg, carote, lattuga, cappuccio viola, avocado, semi da agricoltura bio, olive di Taggia, variazione di pomodori, ciliegine di mozzarella.

ONCE UPON A TIME AT
GRAND HOTEL
TIMEO

Christmas Brunch

Sweets

Torta delizia
Tiramisù
Croccante millefoglie con crema chantilly
Tarte citronelle
Eclaire cioccolato e caffè
Tartellette con crema e frutta
Setteveli
Cassata Siciliana
Frutta fresca tagliata
I classici mignon della nostra pasticceria
Panettone e pandoro

Dolci

Torta delizia
Tiramisù
Croccante millefoglie con crema chantilly
Tarte citronelle
Eclaire cioccolato e caffè
Tartellette con crema e frutta
Setteveli
Cassata Siciliana
Frutta fresca tagliata
I classici mignon della nostra pasticceria
Panettone e pandoro

INFORMATION ON FOOD ALLERGIES

Some dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by eu regulation no. 1169/2011.

Appropriate documentation may be consulted on request and will be provided by serving staff. We cannot guarantee the total absence of traces of these allergens in all our dishes and beverages.

The allergens and their by-products are: (1) cereals containing gluten, (2) shellfish, (3) eggs, (4) fish, (5) Peanuts, (6) soy, (7) milk, (8) nuts, (9) celery, (10) mustard, (11) sesame seeds, (12) sulphur dioxide and Sulphites, (13) lupin beans, (14) molluscs.

Fish intended to be consumed raw or partially raw has undergone a prior freezing treatment in accordance with the requirements of ec regulation 853/2004, annex iii , section viii, chapter 3, letter d, point 3.

Our commitment toward sustainability is reflected in our product sourcing. Many of our products (including our fish, meats, produce, dairies) come from local suppliers.

Our coffee and tea are green certified and come from fair trade partnerships.

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI

Alcuni piatti o bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicate dal Regolamento (UE) No. 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.

Gli allergeni e il loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente

crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del Regolamento CE853/2004, Allegato III , Sezione VIII, Capitolo 3, Lettera D, Punto 3.

Il nostro impegno verso la sostenibilità si riflette nell'approvvigionamento dei nostri prodotti. Molti dei nostri prodotti (compresi pesce, carne, prodotti ortofrutticoli e latticini) provengono da fornitori locali. Il nostro caffè e tè sono certificati verdi e provengono da partenariati del commercio equo e solidale.

ONCE UPON A TIME AT
GRAND HOTEL
TIMEO