



MENU

# FIRE & WINE

Experience the sensory fusion of fire, Sicilian wines,  
and the ancient spirit of the land.

## SICILIAN ANTIPASTI - SERVED FAMILY-STYLE

Caponata, eggplant parmigiana,  
warm rosemary focaccia with sea salt,  
dried tomatoes, marinated artichokes,  
and roasted bell peppers

## FIRST COURSE

A tasting of fresh maccheroncini alla Norma

## MAIN COURSE

### *Seafood Menu*

€140

Tuna, swordfish, jumbo prawns, calamari,  
and traditional Messina-style swordfish rolls

### *Meat Menu*

€120

Lamb, veal cutlets, lemon-leaf  
meatballs, and roasted chicken

## DESSERT

A selection of traditional  
Sicilian petit fours

Wine pairing is included, along with water and coffee.

**GRAND HOTEL TIMEO**



MENU

## FIRE & WINE

Vivi l'essenza del fuoco, dei vini siciliani e dell'anima ancestrale di questa terra.

### ANTIPASTI SICILIANI - DA CONDIVIDERE

Caponata, parmigiana di melanzane, focaccia calda al rosmarino con sale marino, pomodori secchi, carciofi marinati e peperoni arrostiti

### PRIMO

Una degustazione di freschi maccheroncini alla Norma

### SECONDI

#### *Menu di mare*

€140

Tonno, pesce spada, gamberoni, calamari e tradizionali involtini di pesce spada alla messinese

#### *Menu di terra*

€120

Agnello, costolette di vitello, polpette al limone e pollo arrosto

### DESSERT

Una selezione di tradizionali petit four siciliani

Abbinamento dei vini, acqua e caffè inclusi.

**GRAND HOTEL TIMEO**