

TIMEO GRILL

PER INIZIARE

Insalata di cetrioli, ravanelli, olive, rucola e Tuma
(GF,V) (7) 24

Insalata di gamberi di Mazara, avocado delle pendici dell'Etna, pomodoro ciliegino (GF) (2) 30

Quinoa, ceci, zucchine alla menta e melanzane violetta di Sicilia arrosto (GF,VG) 24

Poke di Riso basmati, cetriolo, avocado delle pendici dell'Etna e spada marinato e fagiolini verdi
(GF) (4,12) 28

Insalata di tonno, hummus di ceci, cavolo rosso e semi di lino, pomodorino giallo (4,11) 28

PIZZA

MARGHERITA (V) (1,7) 22

Pomodoro, mozzarella e foglie di basilico

NORMA (V) (1,7) 22

Pomodoro, mozzarella, melanzane e ricotta

SFIZZIOSA (1,7) 28

Pomodoro ciliegino, burrata, prosciutto crudo di Suino nero dei Nebrodi

SICILIANA (V) (1,7) 24

Pomodoro, mozzarella, olive, capperi e cipolla

PICCOLE TENTAZIONI

Tartare di pesci e crostacei (GF) (2,4) 24

Acciughe marinate del Golfo di Catania e finocchio
(GF) (4,12) 16

Carbaccio di Tonno 25

Insalata di astice alla mediterranea (GF) (2,6,9)
26

Polpo di Acitrezza in salsa "Salmoriglio" (GF) (14)
18

PASTA E ZUPPA

Linguine ai frutti di Mare di Ganzirri (1,2,9) 36

Maccheroni di pasta fresca alla "Norma" (V) (1)
28

Gazpacho siciliano con capperi di Salina e mandorle di Noto (VG) (8,9,12) 24

SPIEDINI ALLA GRIGLIA

Arrosticino di gambero e calamaro di Acitrezza
(2,14) 42

Arrosticino di carni miste Siciliane 38

Arrosticino di verdure e ortaggi (VG) 32

DAL FORNO A BRACE JOSPHER E ROTISSERIE

Le proposte del giorno, secondo disponibilità del mercato e delle stagioni

Pietanze cucinate alla carbonella, preparazioni a fuoco lento dal gusto intenso e avvolgente

CONTORNI

Patate e rosmarino al forno 12

Verdure alla griglia 12

Peperonata 12

FRUTTA E DOLCI

Tiramisù - Sud (GF) (3,7,8,12) 16

Cannolo siciliano (V) (1,3,7,8,12) 16

Gelati della nostra pasticceria (GF,V) (7,8) 13

Frutta fresca locale di stagione (GF,V,VG) 18

(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine

Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa - Coperto 8 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) lattitolo. (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.

100% carta riciclata