

GRAND HOTEL TIMEO

A BELMOND HOTEL
TAORMINA

Fire & Wine

APPETIZERS

Caponata
Parmigiana
Pepper salad, Sicilian style
Tomato and onion salad
Artichoke heart with mint
Sun dried tomatoes

MEAT MENU

Lamb chops
Veal rolls
Meatballs in lemon leaf
Sausages of Nebrodi black pig
Roast chicken

Accompanied with focaccia

FISH MENU

Squid
Tuna
Swordfish rolls
Prawns
Grilled seabass

Accompanied with focaccia

Pairing wines

Tenuta di Fessina: Etna Bianco A' Puddara and Il Musmeci prefillossera 2022 , en primeur absolute

I Vigneri di Salvo Foti: Aurora and Vinupetra

Girolamo Russo: Nerina and San Lorenzo Etna Rosso

Cottanera: Etna Bianco Calderara and Etna Rosso Feudo Di Mezzo



GRAND HOTEL TIMEO

A BELMOND HOTEL
TAORMINA

Fire & Wine

ANTIPASTI

Caponata
Parmigiana
Insalata di peperoni alla siciliana
Insalata di pomodori e cipolle
Cuore di carciofo e menta
Pomodorini secchi

MENU' DI CARNE

Costolette di agnello
Involtini di vitello
Polpette in foglia di limone
Salsiccia di maiale nero dei Nebrodi
Galletto arrosto

Accompanied with focaccia

MENU' DI PESCE

Calamaro
Tonno
Involtini di pesce spada
Gamberi
Spigola alla griglia

Accompagnato da focaccia

Abbinamenti vini

Tenuta di Fessina: Etna Bianco A' Puddara ed Il Musmeci prefillossera 2022 , en primeur assoluta

I Vigneri di Salvo Foti: Aurora e Vinupetra

Girolamo Russo: Nerina e San Lorenzo Etna Rosso

Cottanera: Etna Bianco Calderara e Etna Rosso Feudo Di Mezzo

