

Antipasti

Marinato misto <i>carpaccio di tonno rosso, spada del mediterraneo salinato, rosso di mazara , scampo e ostrica...e colori di frutta</i> <i>carpaccio of red tuna, swordfish, red prawn, scampi and oyster served with fresh fruit</i>	20 €
Gratinato di pesce spada, calamari e gamberoni <i>swordfish, squid and prawns in seasoned bread crumbs</i>	16 €
Tartare di tonno rosso agli agrumi, variazione di mandorle e croccante di capperi <i>tuna tartare served with almond cream and caper's chips</i>	18 €
Classica impegata di cozze di Messina <i>steamed mussels with black pepper</i>	12 €
Classico fritto di calamari <i>fried calamari</i>	14 €
Polpo caramellato su mousse di patate al finocchietto, rosso di cipolla, vellutata di datterino e polvere di olive <i>caramelised octopus in balsamic vinegar served with potatoes mousse</i>	14 €
Burrata di Puglia all'olio E.V.O. su panzanella di verdure e croccante di pane <i>burrata cheese with typical panzanella and crispy bread</i>	12 €
Gamberoni in tempura d'erbe su millefoglie di patate e salsa tartara <i>tempura of king prawns served with potatoes cake and tartare sauce</i>	15 €
Classica parmigiana di melanzane con fonduta di parmigiano reggiano <i>typical parmigiana</i>	10 €

Primi piatti

Classici spaghetti alle vongole 16 €
spaghetti with clams

Fettuccine con ricciola e gambero rosso 18 €
fettuccine pasta with amberjack, red prawn and tomato sauce

Classici rigatoni alla Norma 10 €
rigatoni Norma style

Ravioli di scampi su crema di cime di rapa, bianco di burrata e polvere di liquirizia 16 €
prawns ravioli with turnip green sauce, burrata mousse and licorice powder

Risotto al giallo zafferano in variazione di limoni, rosso di Mazara al lime e fonduta di parmigiano reggiano 18 €
saffron risotto with lemon confit, red prawns and grana cheese fondue

Lasagne alla bolognese 10 €

TAORMINA

Secondi piatti

Sandwich di spigola panata con julienne di verdure saltati all'aceto e crema di zucchine 18 €

seabass sandwich with julienne vegetables and zucchini cream

Cilindro di tonno rosso al sesamo su panzanella di verdure, maionese di peperoni e capperi 20 €

sesame crusted tuna served with vegetables tartare and peppers maionese

Involtini di pesce spada ai sapori del Mediterraneo su salsa yogurt, finocchietto e insalata di arance e finocchi 16 €

swordfish roulade served with yogurt sauce, fennel and orange salad

Filetto di manzo alla piastra con la sua riduzione, variazione di cime di rapa, chips di patate 22 €

beef filet served with his juice, turnip greens sauce and crispy potatoes

Cotoletta alla palermitana servita con dadolata di patate al forno, pomodorini confit e salsa tartara 15 €

grilled veal cutlet with roasted potatoes, cherry tomatoes and tartare sauce

Hamburger di ceci su salsa cime di rapa, verdure di stagione saltate e chips di patate 12 €

chickpeas hamburger served with green sauce, vegetable spaghetti and potatoes chips

TAORMINA

Contorni

Patate al forno
roasted potatoes

5 €

Patate fritte
french fries

5 €

Verdure alla griglia
grilled vegetables

6 €

Classica insalata mista
lattuga, cetriolo, rucola, carote, radicchio, pomodorini
lettuce, cucumber, rocket, carrots, radicchio, cherry tomatoes

7 €

Insalata siciliana
arance, finocchi, finocchietto, rosso di cipolla di tropea, capperi e olive nere dell'etna
orange, fennel, wild fennel, onions, capers and olives

8 €

Insalata caprese di pomodori, mozzarella di bufala, basilico e olio E.V.O.
caprese salad

10 €

TAORMINA

Pizza

Margherita	8 €
<i>salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, basilico fresco e olio EVO</i> <i>tomato sauce, mozzarella, basil and extra virgin olive oil</i>	
Bufala	10 €
<i>salsa di pomodoro, mozzarella di bufala campana d.o.p., basilico fresco e olio EVO</i> <i>tomato sauce, buffalo cheese, basil and extra virgin olive oil</i>	
Romana	9 €
<i>salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, filetti di acciughe, basilico fresco e olio EVO</i> <i>tomato sauce, mozzarella, anchovies, basil and extra virgin olive oil</i>	
Diavola	9 €
<i>salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame piccante, basilico fresco e olio EVO</i> <i>tomato sauce, mozzarella, spicy salami, basil and extra virgin olive oil</i>	
Norma	9 €
<i>salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte, ricotta infornata, basilico fresco e olio EVO</i> <i>tomato sauce, mozzarella, fried eggplants, baked ricotta cheese, basil and extra virgin olive oil</i>	
Capricciosa	9 €
<i>salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, uova</i> <i>tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, egg</i>	
Tonno e cipolla	10 €
<i>salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, tonno, cipolla rossa, olive, origano</i> <i>tomato sauce, mozzarella, tuna, onion, olives and origan</i>	
San Daniele	10 €
<i>salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo di Parma, basilico fresco e olio EVO</i> <i>tomato sauce, mozzarella, Parma ham, basil and extra virgin olive oil</i>	
Quattro formaggi	9 €
<i>mozzarella fiordilatte, gorgonzola dolce, provola, grana padano, basilico fresco e olio EVO</i> <i>mozzarella cheese, gorgonzola cheese, parmesan cheese, basil and extra virgin olive oil</i>	
Pugliese	11 €
<i>salsa di pomodoro, burrata, prosciutto crudo di Parma, pomodori secchi, basilico fresco e olio EVO</i> <i>tomato sauce, burrata cheese, Parma ham, dry tomatoes, basil and extra virgin olive oil</i>	
Regina di Bronte	11,5 €
<i>salsa di pomodoro, mozzarella di bufala campana d.o.p., crema di pistacchio e prosciutto crudo di Parma</i> <i>tomato sauce, buffalo cheese, pistachio cream and Parma ham</i>	
Salmone e pepe verde	14 €
<i>mozzarella fiordilatte, formaggio al pepe verde, rucola, salmone affumicato, prezzemolo, zeste di limone</i> <i>mozzarella cheese, green pepper cheese, rocket, smoked salmon, parsley, lemon zest</i>	

Coperto 2,5 €