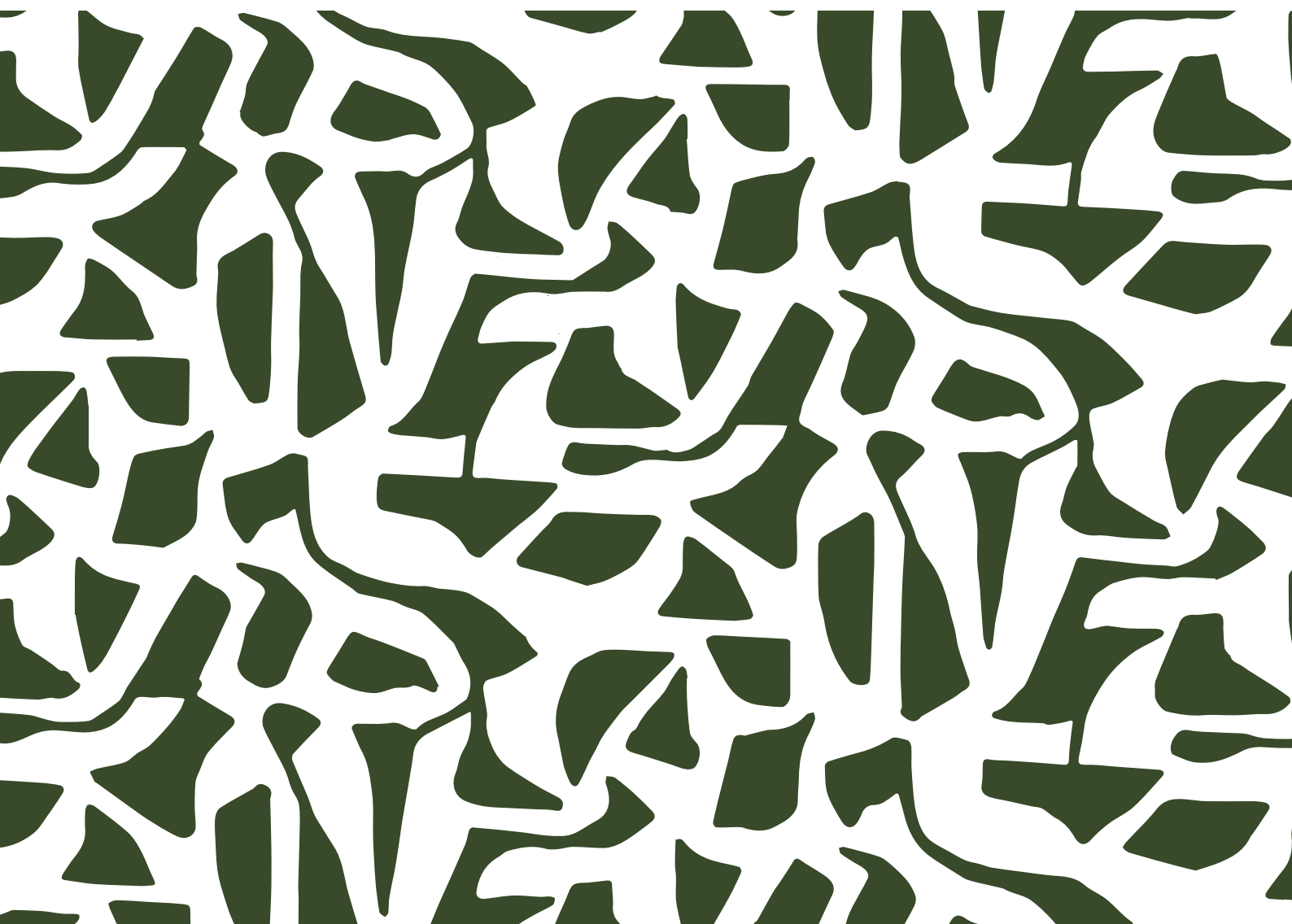




GRAND HOTEL
SAN PIETRO

TAORMINA



GIARDINO DEGLI ULIVI

MAIN RESTAURANT

Dalle ore 19:30 alle ore 22:00 | *From 7.30 pm until 10.00 pm*



CUCINA DA... MARE
CUISINE FROM... THE SEA

Crudo di scampi con olio, lime e peperoncino <i>Raw scampi with olive oil, sicilian lime and chili</i>	€ 45,00
Crudo di gambero rosso <i>Raw red shrimp</i>	€ 48,00
Insalata d'astice alla catalana <i>Catalan lobster salad</i>	€ 65,00
Battuto di pesce bianco <i>White fish fillet</i>	€ 38,00
Mosaico di crudi del Mediterraneo <i>Raw Mediterranean fish mosaic</i>	€ 48,00
Ostrica 1 pz. <i>Oyster 1 pc</i>	€ 14,00
Caviale "Asetra" da 30 gr. <i>"Asetra" caviar 30 gr.</i>	€ 160,00
Caviale "Beluga" da 30 gr. . <i>Beluga" caviar 30 gr</i>	€ 180,00





CONDIVISIONE *SHARING*

CONDIVISIONE DI MARE

€ 98,00

Crudo di scampi con olio, lime e peperoncino
Crudo di gambero, Ostriche, Tartare di pesce bianco
Insalata di mare, Crema di fave al fiocchetto selvatico
Alicetta beccafico al "panko" su cipolla candita

SHARING THE SEA

*Raw scampi with oil, lime, and chili pepper
Raw shrimp, oysters, white fish tartare
Seafood salad, creamed broad beans with wild fennel
Panko-flavored beccafico alicia on candied onion*

CONDIVISIONE COME DA TRADIZIONE

€ 85,00

Caponata di verdure, Parmigiana,
Arancino con tuma, zafferano e insalata di cavolo trunzo,
Battuto di manzo con carciofi fritti e fonduta di vastedda del Belice
Peperonata con mollica "atturrata", Polpetta di melanzana e menta
Panella con finocchietto e caciocavallo ragusano

SHARING AS TRADITION

*Vegetable caponata, Parmigiana,
Arancino with tuma cheese, saffron, and cabbage salad,
Beef tartare with fried artichokes and Vastedda del Belice fondue
Peperonata with "atturrata" breadcrumbs, Eggplant and mint meatballs
Panella with fennel and Ragusano caciocavallo cheese*





LA NOSTRA TRADIZIONE

OUR TRADITION

Tartare di manzo, carciofi fritti e fonduta di Vastedda del Belice <i>Beef tartare, fried artichokes and Vastedda del Belice cheese fondue</i>	€ 32,00
Millefoglie di melanzana alla siciliana "Parmigiana" <i>Eggplants pie "Parmigiana"</i>	€ 28,00
Alicetta beccafico al "panko" su cipolla candita <i>Anchovies "beccafico style" with "panko" breadcrumbs, served on candied onion</i>	€ 30,00
Caponata di melanzane, pesce spada e finocchietto <i>Eggplants ratatouille, sword fish and wild fennel</i>	€ 24,00
Insalatina di mare tiepida con verdure croccanti <i>Warm seafood salad with crispy vegetables</i>	€ 36,00
Arancino con tuma e zafferano <i>Arancini with tuma cheese and saffron with "trunzo" cabbage salad</i>	€ 22,00
Crema di fave con finocchietto selvatico e stracotto di moscardini <i>Cream of fava beans with wild fennel and baby octopus stew</i>	€ 24,00





LE PASTE

PASTA

Spaghetti “Pastificio Piazza” alle vongole veraci <i>Spaghetti “Pastificio Piazza” with wild clams</i>	€ 38,00
Minestra di pesce con pasta spezzata <i>Fish soup with broken pasta</i>	€ 40,00
Busiata all’acciuga rossa con mollica “atturrata” <i>Busiata with red anchovy and “atturrata” breadcrumbs</i>	€ 34,00
Bottoni di pasta fresca al ragù della domenica con fonduta di vastedda del belice <i>Fresh pasta buttons with Sunday ragù with Vastedda del Belice cheese fondue</i>	€ 36,00
Maccheroncino ai grani antichi con melanzane semolate, passata di pomodoro datterino, ricotta salata e foglie di basilico <i>Ancient grain maccheroncini with semolina dusted eggplants, sicilian cherry tomato sauce, salted ricotta cheese and basil leaves</i>	€ 28,00
Primo piatto del giorno <i>First course of the day</i>	€ 30,00





VERDURE VEGETABLES

Vellutata di verdure € 28,00
Vegetable soup

Hummus di ceci € 25,00
Chickpea hummus

Carpaccio di verdure con olio e limone € 25,00
Vegetable carpaccio with olive oil and sicilian lime

Zuppa di cicerchia e sommacco con crostini di pane € 28,00
Chickpea and sumac soup with croutons

Insalata di finocchio e arance € 22,00
Fennel and orange salad

Carciofo con gremolata e scaglie di caciocavallo € 28,00
Artichoke with "gremolata" and caciocavallo flakes





PIATTI PRINCIPALI

MAIN DISHES

Zuppa di pesce del giorno <i>Fish soup of the day</i>	€ 50,00
Trancio di cernia all'eoliana con pomodoro, capperi, olive e basilico <i>Aeolian-style grouper fillet with tomato, capers, olives, and basil</i>	€ 48,00
Rombo al vapore con millefoglie di patate <i>Steamed turbot with potato millefeuille</i>	€ 45,00
Agnello, patate e verdura di campagna <i>Lamb, potatoes and country vegetables</i>	€ 48,00
Filetto di scottona modicana alla plancia, patate nuove e salsa bernese <i>Grilled Modica beef fillet, new potatoes and bernese sauce</i>	€ 52,00
Stracotto di coniglio all'agrodolce con capperi, mandorle e olive verdi del Belice <i>Sweet and sour rabbit stew with capers, almonds and green Belice olives</i>	€ 45,00
Pescato del giorno (crostacei e pescato 100 gr.) <i>Catch of the day (shellfish and fish)</i>	€ 18,00
Secondo del giorno <i>Main courses of the day</i>	€ 52,00





La Cucina Flambé

Flambé Cuisine

Alicetta beccafico <i>Anchovies "beccafico style"</i>	€ 38,00
Linguina all'astice <i>Lobster linguine</i>	€ 75,00
Pasta con le sarde <i>Pasta with sardines</i>	€ 45,00
Filetto di manzo Strogonoff <i>Beef Tenderloin Strogonoff</i>	€ 60,00
Trancio di cernia al limone con bottarga di tonno e morbido di patate <i>Grouper slice in lemon sauce with tuna bottarga and mashed potatoes</i>	€ 58,00



Prezzi in Euro - Servizio e IVA compresi - Coperto 10 Euro

Prices in Euros - Service and VAT included - Cover charge 10 Euros

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI

Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 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.

INFORMATION ABOUT FOOD ALLERGIES

Some dishes and drinks may contain one or more of the 14 allergens indicated by Regulation (EU) No. 1169/2011. Upon request, it is possible to consult the specific documentation that will be provided by the staff on duty. We cannot guarantee the total absence of traces of these allergens in all our dishes and drinks.



LINDBERGH
HOTELS

I PREFER
HOTEL REWARDS

