ULÏVUM

TERRACE LOUNGE

CUCINA DA... MARE

CUISINE FROM... THE SEA

Dalle ore 12:30 alle ore 22:00 | *From 12.30pm until 10.00pm*

Crudo di scampi, tartare o carpaccio
Raw scampi, tartare or carpaccio
€ 43

Crudo di gambero rosso, tartare o carpaccio
Raw red shrimp, tartare or carpaccio
€ 45

Insalata d'astice alla catalana
Catalana lobster salad
€ 65

Mosaico di crudo del Mediterraneo
Mosaic of raw Mediterranean fish
€ 40

Battuto di cernia con avocado, jalapeno e cipollotto
Grouper battered with avocado, jalapeno and spring onion
€ 30

OSTRICHE

OYSTERS

Dalle ore 12:30 alle ore 22:00 | *From 12.30pm until 10.00pm*

Tre di ostriche
Three oysters
€ 30

Cinque di ostriche
Five of oysters
€ 45

Dieci di ostriche
Ten oysters
€ 85

Ostrica “Divina” 1 pz.
“Divina” oyster
€ 11

Ostrica “Sorlut n. 3” 1 pz.
“Sorlutn. 3” oyster
€ 14

Ostrica “Prestige” 1 pz.
“Prestige” oyster
€ 12

CAVIALE

CAVIAR

Dalle ore 12:30 alle ore 22:00 | *From 12.30pm until 10.00pm*

Caviale “Baikal” da 30 gr.
“Baikal” caviar 30 gr.

€ 120

Caviale “Asetra” da 30 gr.
“Asetra” caviar 30 gr.

€ 140

Caviale “Beluga” da 30 gr.
“Beluga” caviar 30 gr.

€ 180

SALADS

Dalle ore 12:30 alle ore 22:00 / *From 12.30pm until 10.00pm*

Cesar salad

Pollo a bassa temperatura, lattuga croccante, parmigiano e crostini di pane Salsa: worcestershire, succo di limone, olio evo, aglio, acciughe, aceto, uovo

Slow-cooked chicken, crispy lettuce, parmesan cheese and croutons Sauce: Worcestershire, lemon juice, extra virgin olive oil, garlic, anchovies, vinegar, egg

€ 28

Cryspy Chicken salad

Pollo al pane panko, foglia di quercia, guanciale croccante,
crostini di pane, Parmigiano Reggiano
Salsa: worcestershire, succo di limone, olio evo,
aglio, acciughe, aceto, uovo

Chicken with panko bread, oak leaf, crispy bacon,
bread croutons, Parmigiano Reggiano
Sauce: Worcestershire, lemon juice, extra virgin olive oil, garlic, anchovies, vinegar, egg

€ 30

Siciliana

Pomodorini rossi e gialli, tonno in conserva, cipolla rossa,
basilico, olive, capperi e formaggio primosale

Red and yellow cherry tomatoes, canned tuna, red onion,
basil, olives, capers and primosale cheese

€ 24

Mazara salad

Gamberi, lattuga croccante, parmigiano, avocado, pomodoro datterino e crostini di pane

Shrimp, crispy lettuce, parmesan, avocado, datterino tomato and bread croutons

€ 30

Nicoise salad

Lattuga croccante, Parmigiano Reggiano, fagiolino, pomodoro datterino, tonno in conserva e cipolla

Crispy lettuce, Parmigiano Reggiano, green beans, cherry tomatoes, canned tuna and onion

€ 30

SANDWICH E BURGER

Dalle ore 12:30 alle ore 22:00 / *From 12.30pm until 10.00pm*

Club Sandwich

Pane, pomodoro, lattuga, pollo, bacon, uovo, pepe,
servito con patatine fritte e maionese all'origano

Bread, tomato, lettuce, chicken, bacon, egg, oregano mayonnaise,
black pepper, served with french fries

€ 34

Veg Sandwich

Pane, radicchio, pomodoro, mozzarella, melanzana grigliata,
servito con patatine fritte e maionese all'origano

Bread, radish, tomato, mozzarella cheese, grilled eggplants,
oregano mayonnaise served with french fries

€ 30

Lobster burger

Polpa di crostacei con salsa bernese, cipolla e lollo verde
con patate aromatizzate al limone e pepe

Crustacean pulp, bearnaise sauce, onion e green lettuce,
potatoes flavored with lemon and black pepper

€ 42

Pastrami

Panbrioche ai 7 cereali con pastrami di manzo siciliano
e formaggio caprino girgentano, senape, cetriolini, peperone verde sott'aceto
7-grain bread with sicilian beef pastrami and girgentano goat cheese,
mustard, gherkins and pickled green peppers

€ 34

Beef burger

Hamburger di scottona modicana, guanciale suino nero, cipolla, pomodoro,
vastedda del Belice salsa bbq di pomodoro secchi
Modica beef hamburger, black pork cheek, onion, tomato,
vastedda del Belice, sun-dried tomato bbq sauce

€ 34

TAPAS

Dalle ore 12:30 alle ore 22:00 / *From 12.30pm until 10.00pm*

Arancino

Ragù alla siciliana, zafferano, vastedda del Belice
e panatura ai grani antichi

Arancino with sicilian ragout, saffron, sicilian cheese

€ 15

Mafaldina

Mortadella d'asina, pomodoro secco,
caprino e insalata gentilina

Sicilian bread, donkey mortadella, dried tomato,
goat cheese and salad

€ 18

Mini Fish Burger Buns

Tartara di pescato del giorno,
pesto di pomodoro secco,
mandorle e stracciatella di bufala

Fish burger with catch of the day tartare,
dried tomato pesto,
almonds and buffalo mozzarella cheese

€ 20

Sicilian Tortilias

Gambero rosso croccante, pomodorino giallo,
maionese all'erba cipollina, misticanza

Crispy red shrimp, yellow cherry tomato, mayonnaise,
edible herb and salad

€ 20

Sicilian Tortilias

Maritozzo allo zafferano con ragout di polpo e cremolada

Saffron Maritozzo with octopus ragout and cremoladaa

€ 20

Panzanella

Pomodoro pachino crudo di ricciola e pane ai grani antichi

Raw pachino tomato with amberjack and ancient grain bread

€ 20

CONDIVISIONE
SHARING

Selezione di 3 tapas
Selection of 3 tapas
€ 45

Selezione di 6 tapas
Selection of 6 tapas
€ 80

PIATTI PRINCIPALI

MAIN DISHES

Dalle ore 12:30 alle ore 22:00 / *From 12.30pm until 10.00pm*

Maccheroncino

Salsa al pomodoro datterino siciliano e foglie di basilico

Sicilian tomatoes sauce and basil leaves

€ 28

Spaghetto alle vongole

Vongole con aglio, olio e peperoncino

Clams with garlic, oil and chilli pepper

€ 32

Lasagnetta

Pasta all'uovo con ragù di suino nero dei Nebrodi

Egg pasta "lasagnetta" with black Nebrodi pork ragout

€ 30

Gnocchi

Gnocchi di patate con frutti di mare e pesto ericino

Potato gnocchi with seafood and Erice pesto

€ 34

Parmigiana

Millefoglie di melanzana alla siciliana

"Parmigiana" eggplants pie

€ 25

Cuberol di scottona modicana

Tagliata di manzo con patate croccanti e salsa bernese

Grilled modicana beef, crispy potatoes and bairnese sauce

€ 40

Pesce in guazzetto

Stewed catch of the day

€ 42

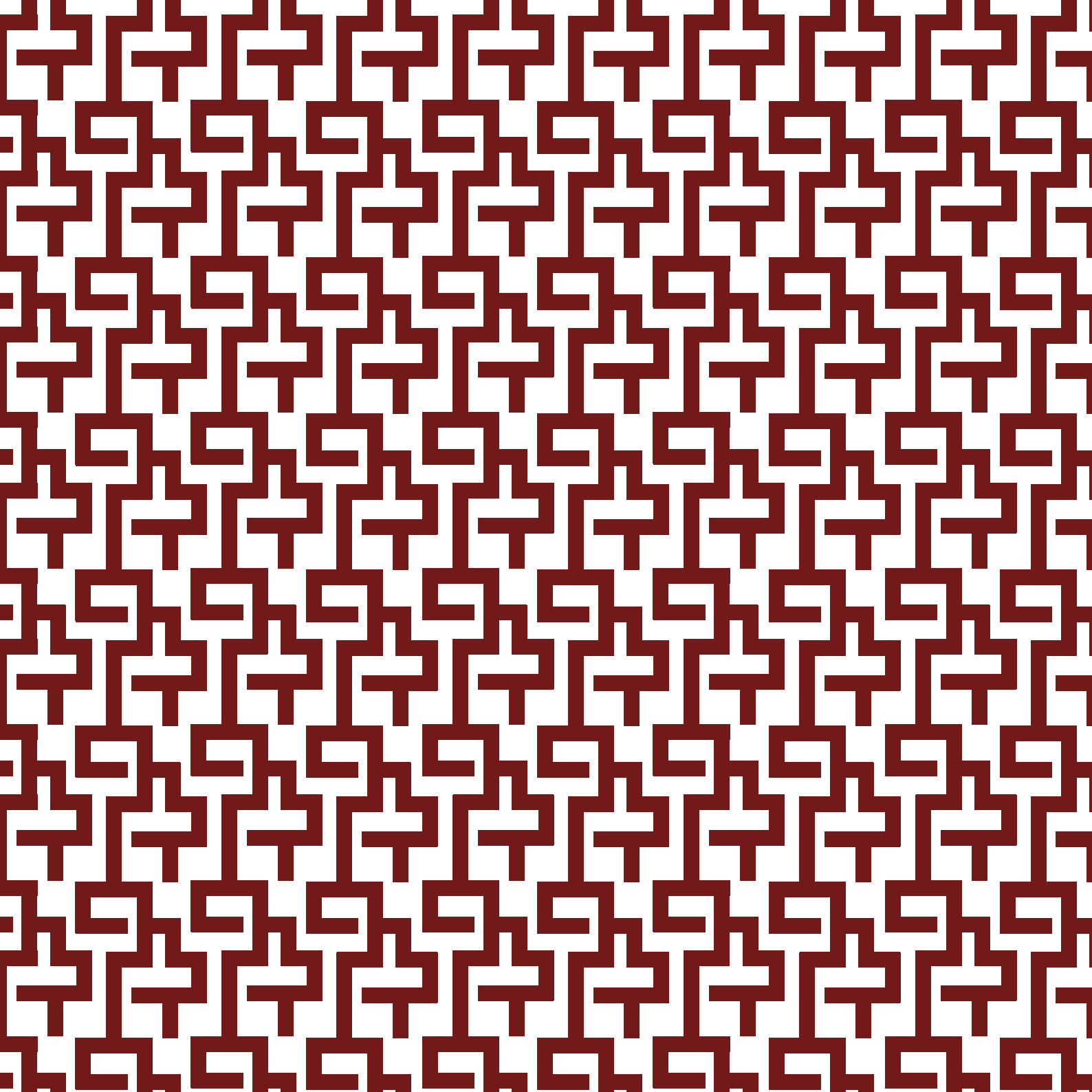
GRAND HOTEL
SAN PIETRO
TAORMINA

Prezzi in Euro, Servizio e IVA compresi - Coperto 5 Euro
Prices in Euros, Service and VAT included - Cover charge 5 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.

L.V.X.SM Preferred HOTELS & RESORTS
LINDBERGH HOTELS
I PREFER HOTEL REWARDS