



idola

INSPIRED BY ETNA

RHC
LA PLAGE RESORT
TAORMINA



In Sicilia, Etna non è solo un vulcano: è una presenza. Per questo i siciliani lo chiamano "Idda", Lei.

Da questa forza antica prende ispirazione la cucina dello chef Andrea Cavallaro: essenziale, elegante, profondamente legata alla terra e al mare che circondano Taormina. Di fronte alla luce di Isola Bella, ogni piatto nasce dall'incontro tra memoria e ricerca, tra materia e gesto.

Un racconto contemporaneo della Sicilia, servito con rispetto, precisione ed emozione.

Benvenuti da Idda.

Chef: Andrea Cavallaro

Maitre: Renè Militello

In Sicily, Mount Etna is not simply a volcano: it is a living a presence. For this reason, Sicilians call it "Idda", meaning "She".

From this ancient force, Chef Andrea Cavallaro draws inspiration for a cuisine that is essential, refined and deeply connected to the land and sea that surround Taormina. Overlooking the light of Isola Bella, every dish is born from the meeting of memory and research, where ingredients and craftsmanship come together.

A contemporary expression of Sicily, served with respect, precision and emotion.

Welcome to Idda.

Executive Chef: Andrea Cavallaro

Maitre: Renè Militello

C'è crudo e crudo



Componi a tuo piacimento il tuo gran crudo scegliendo dalla nostra selezione, oppure concediti anche un solo assaggio

Create your own raw seafood selection from our daily catch, or simply indulge in a single tasting.

OSTRICA BELON - CALIBRO 2 Belon oyster - Size 2	1pz/pc	8,00 €
SCAMPI LOCALI - CALIBRO 6/9 Local langoustines - Size 6/9	1pz/pc	16,00 €
GAMBERO ROSSO SICILIANO - CALIBRO XL Sicilian red prawn - Size XL	1pz/pc	14,00 €
GAMBERO GOBBETTO DEL MEDITERRANEO Mediterranean striped prawns	100 gr	18,00 €
TONNO BALFEGÒ Balfegó bluefin tuna	100 gr	24,00 €
CALAMARO VERACE DEL MEDITERRANEO TAGLIO JULIENNE Mediterranean squid , julienne cut	100 gr	18,00 €
MERLUZZO CARBONARO DELL'ALASKA Alaska black cod (Sablefish)	100 gr	24,00 €
CAVIALE OSIETRA CALVISIUS Osietra caviar 10gr € 48	10 gr	65,00 €
CAVIALE TRADITION CALVISIUS Tradition caviar 10gr € 42	10 gr	45,00 €

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento termico conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VII, Capitolo 3, Lettera D, Punto 3
Fish intended to be consumed raw has been subjected to treatment in accordance with the provisions of EC Regulation 853/2004

Antipasti | Starters



CARCIOFO

20,00 €

Carciofo al profumo di brace, passata di ceci, la sua panella e olio alla mentuccia

Charred artichoke, chickpea purée, traditional chickpea panella and mint-infused oil

IL GALLETTO NELL'ORTO

24,00 €

Il galletto nell'orto, il suo fondo, salsa di mais, rape rosse e popcorn

Cockerel, its jus, corn sauce, beetroot and popcorn
(9)

SGOMBRO

26,00 €

Sgombro, il suo fondo, crema di broccolo verde e cimette ripassate

Mackerel, its jus, green broccoli cream and sautéed florets
(1,4)

CARPACCIO DI TONNO

26,00 €

Carpaccio di Tonno alalunga al BBQ, peperoni gialli, cipolla rossa caramellata e olio al sedano

BBQ-seared albacore Tuna carpaccio, yellow peppers, caramelized red onion and celery oil

(4,9)

Il nostro Chef ama sperimentare con i prodotti freschi di giornata.

Per conoscere le proposte fuori carta, chiedete pure al nostro personale di sala

Our Chef enjoys creating dishes with the freshest daily ingredients.

Please ask our staff for today's off-menu specials

Primi | First courses



LINGUINE DI GRANO SICILIANO

28,00 €

Linguine di grano siciliano Costa, cicale di mare, burro alle nocciole tostate e salsa di bietole selvatiche
Sicilian "Costa" durum wheat linguine with mantis shrimp, toasted hazelnut butter and wild chard sauce
(1,2,8)

SPAGHETTONE

30,00 €

Spaghettone di grano siciliano Costa, burro acido, ricci di mare, 'nduia e limone candito
Sicilian "Costa" spaghetti with cultured butter, sea urchin, 'nduja and candied lemon
(1,7,14)

GNOCCHETTI

24,00 €

Gnocchetti di pasta fresca, zucca gialla, bottarga, frutto della passione e semi di zucca
Fresh pasta gnocchetti with yellow pumpkin, bottarga, passion fruit and pumpkin seeds
(1,3,4)

BUSIATE

28,00 €

Busiate di pasta fresca, stracotto di Agnello nostrano, funghi di sottobosco e tartufo nero
Fresh busiate pasta with slow-braised local lamb, wild mushrooms and black truffle
(1,3,9)

RISO CARNAROLI

24,00 €

Riso carnaroli, aglio olio e peperoncino, purea di carote al timo e mirtilli rossi fermentati
Carnaroli rice with garlic, olive oil and chili, thyme carrot purée and fermented cranberries
(7)

Per informazioni circa la presenza di sostanze allergeniche, si prega di rivolgersi al personale di sala, la documentazione specifica è disponibile su richiesta.

For information regarding the presence of allergenic substances, please ask our waitstaff; specific documentation is available upon request.

Secondi | Main courses



PESCATO DEL GIORNO

36,00 €

Trancio di pescato del giorno, salsa alle alghe, insalatina di germogli e fiori di campo

Catch of the day with seaweed sauce, sprout salad and wildflowers

(4)

MERLUZZO

38,00 €

Merluzzo locale alla brace, insalatina di fave novelle e piselli, ristretto di frutti di mare

Grilled local Cod, baby broad bean and pea salad, seafood reduction

(4,14)

CALAMARO

36,00 €

Calamaro in crosta di olive nere alla Messinese, scarola saltata con pinoli e uvetta, salsa di datterino alla pizzaiola

Squid in Messina-style black olive crust, sautéed escarole with pine nuts and raisins, datterino tomato pizzaiola sauce

(4,8,14)

GUANCIA DI VITELLO

34,00 €

Guancia di vitello agli agrumi, soffice di patate e spinaci saltati

Citrus-scented veal cheek with whipped potatoes and sautéed spinach

(9)

BISTECCA DI CAVOLFIORE

26,00 €

Bistecca di cavolfiore brasata, il suo fondo e purea di peperoni e zenzero

Braised cauliflower steak with its jus and its bell pepper and ginger purée

*Il prodotto potrebbe essere surgelato o congelato all'origine, per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

*The product may be frozen or deep-frozen at source; for more information, please ask our staff.



Dolci - Dessert

NOCCIOLA, CAMELLO SALATO

14,00 €

Mandarino, Bavarese alla nocciola e il suo crumble, cuore al caramello salato, gel al mandarino

Hazelnut, salted caramel, mandarin, hazelnut Bovarois with hazelnut crumble, salted caramel heart and mandarin gel

(3,7,8)

SABLEE-TATIN

14,00 €

Alle pere e fava tonka, gelato Zabaione, riduzione di vendemmia tardiva di syrah

Pear and tonka bean Sablée-Tatin, Zabaione gelato, and late harvest syrah reduction

(1,3,7,12)

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE 80%

14,00 €

Con frutti rossi e gruè di cacao

80% dark chocolate mousse, red berries and cocoa nibs

(6)

BIANCO E NERO A MODO MIO...

15,00 €

Bigné farciti con Namelaka al pistacchio e alla vaniglia con la sua copertura croccante

"Black and with" my way... choux buns filled with pistachio and vanilla Namelaka, with a crispy coating

(1,3,8)

CRÊPES SUZETTE

15,00 €

Flambè agli agrumi di Sicilia, amaro Amara, gelato alla vaniglia bourbon

Sicilian citrus Crêpes Suzette flambè, Amara liqueur, bourbon vanilla gelato

(3,7)



COPERTO 3,00 € A PERSONA
COVER CHARGE 3,00 € PER PERSON

Negli alimenti e nelle bevande, preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti gli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni di seguito contrassegnati.
Non è da escludere inoltre una possibile contaminazione crociata.

In food and beverage, prepared and served in this hotel, may be found ingredients or adjuvants considered allergens. Read them below. Cross contamination may be possible as well.

1. GLUTINE / GLUTEN
2. CROSTACEI / CRUSTACEANS
3. UOVA / EGGS
4. PESCE / FISH
5. ARACHIDI / PEANUTS
6. SOIA / SOY
7. LATTICINI / DAIRY PRODUCTS
8. FRUTTA A GUSCIO / SHELL FRUIT
9. SEDANO / CELERY
10. SENAPE / MUSTARD
11. SESAMO / SESAME
12. SOLFITI / SULPHUR DIOXIDE
13. LUPINI / LUPINES
14. MOLLUSCHI / SHELLFISHES

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you to choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customer and meet your specific needs.

Se al mercato, i prodotti freschi non sono reperibili, alcuni di essi possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

If fresh products are not available at the market, some of them can be frozen or come from blast chiller freezing.

Lieti di averla servito, se ha piacere può lasciare una mancia (POS / Carta di Credito)

Proud to have served you, feel free to leave a tip (also by POS / Credit Card)