



idola

INSPIRED BY ETNA

CHEF ANDREA CAVALLARO

RHC  
LA PLAGE RESORT  
TAORMINA



Il nome del nostro ristorante è un omaggio alla maestosa e indomabile Etna, che i siciliani chiamano affettuosamente "Idda", ossia "lei". Ma questa montagna non è solo un vulcano: è una creatura vivente, un luogo sacro che ha ispirato miti e leggende per secoli. Secondo la mitologia greca, l'Etna era la prigione del terribile Tifone, il mostruoso gigante figlio di Gaia e Tartaro, nemico degli dèi dell'Olimpo.

Dopo un'epica battaglia, Zeus lo sconfisse e lo scagliò sotto la montagna, imprigionandolo per sempre. Da allora, il fuoco e i boati del vulcano non sarebbero altro che il respiro furioso del titano incatenato. Ma l'Etna è anche la dimora di Efesto (Vulcano per i Romani), il dio del fuoco e della fucina, che forgia le armi degli dèi e le armature degli eroi. Nei meandri incandescenti della montagna, con l'aiuto dei Ciclopi, creava capolavori di ferro e bronzo, come il tridente di Poseidone o il fulmine di Zeus. Per chi è cresciuto ai piedi di Idda, ascoltando queste storie dalle labbra della nonna, mentre impastava la pasta di casa con mani forti e sapienti, preparando i piatti della tradizione, il nome non poteva che essere un tributo alla terra che arde di passione e leggenda, ricca di prodotti naturali che la terra vulcanica regala: il pistacchio verde di Bronte, gli agrumi profumati come i limoni e le arance, i capperi di Pantelleria, le melanzane, i pomodori di Pachino, le mandorle di Avola, la ricotta, il Caciocavallo, i vini dolci e intensi, il pesce fresco, i fichi e i fichi d'India.

Da questa ricchezza nascono i grandi classici della cucina siciliana. Ogni boccone racconta la forza degli dèi, il respiro dei giganti e il fuoco eterno di un'isola forgiata nella mitologia

*The name of our restaurant is a tribute to the majestic and indomitable Etna, which Sicilians affectionately call "Idda," meaning "she." But this mountain isn't just a volcano—it's a living being, a sacred place that has inspired myths and legends for centuries.*

*According to Greek mythology, Mount Etna was the prison of the terrifying Typhon, the monstrous giant born of Gaia and Tartarus, and the enemy of the Olympian gods. After an epic battle, Zeus defeated him and hurled him beneath the mountain, imprisoning him forever. Ever since, the fire and rumblings of the volcano are said to be nothing more than the furious breath of the chained titan.*

*But Etna is also the home of Hephaestus (Vulcan to the Romans), the god of fire and the forge, who crafted weapons for the gods and armor for heroes. In the blazing depths of the mountain, with the help of the Cyclopes, he forged masterpieces of iron and bronze, like Poseidon's trident and Zeus's thunderbolt.*

*For those who grew up at the foot of Idda, hearing these stories from their grandmother while she kneaded homemade pasta with strong, skillful hands, preparing traditional dishes, the name could only be a tribute to a land that burns with passion and legend. It's a land rich in natural treasures, gifts of the volcanic soil: the green pistachios of Bronte, fragrant citrus fruits like lemons and oranges, Pantelleria capers, eggplants, Pachino tomatoes, Avola almonds, ricotta, Caciocavallo cheese, sweet and intense wines, fresh seafood, figs, and prickly pears.*

*From this abundance come the great classics of Sicilian cuisine. Every bite tells the story of the strength of the gods, the breath of giants, and the eternal fire of an island forged in mythology.*

# Antipasti - Starters



## SUPREMA

22,00 €

Suprema e coscia di galletto ruspante, demi-glacé, purea di mele al timo.

*Supreme and leg of free-range cockerel, demi-glace, apple-thyme*

(9)

## COME UN COCKTAIL DI GAMBERI

24,00 €

Baby lattuga brasata, gambero rosso crudo e cotto, la sua Bisque, caviale di tartufo nero Ibleo

*Braised lettuce, cooked and raw red prawn served with its bisque, black truffle caviar*

(2)

## TRIGLIA

22,00 €

Triglia ai profumi Eoliani glassata alla malvasia, polvere di capperi di Pantelleria, coulis di datterino, cipolla acidulata

*Malvavisa grape glazed red mullet, caper powder, tomato coulis, marinated onion*

(4)

## TERRINA

20,00 €

Terrina di ortaggi gratinata, pesto trapanese, chips di patate.

*Vegetable Terrina au gratin, Trapanese pesto, potato chips.*

(8)

## TENTACOLO

24,00 €

Tentacolo di polpo al profumo di brace, carpaccio di anguria, gelée agli agrumi.

*Charcoal-flavored octopus tentacle, watermelon carpaccio, citrus gelée*

*Red mullet*

(14)

# Primi - First courses



## COME UNA LINGUINA AL POMODORO

22,00 €

Linguine Pastificio Costa, mantecate in acqua di pomodoro, datterino candito e germogli di basilico  
*"Like a tomato linguine" - Pastificio Costa linguine tossed in tomato water, candied datterini and basil sprouts*

(1,9)

## RISOTTO

26,00 €

Risotto Carnaroli, mantecato con Tuma Persa, fichi caramellati, essenza al bergamotto e polvere di ostrica  
*Carnaroli risotto creamed with Tuma Persa cheese, caramelized figs, bergamot essence, oyster powder*

(7,9,14)

## SPAGHETTONE

26,00 €

Spaghettoni siciliani al burro acido affumicato, alici dello Jonio, bottarga di tonno e scorze di limone candito  
*Large spaghetti with smoked sour butter, anchovy, red tuna bottarga and candied lemon zest*

(1,4,7)

## BUSIATE

28,00 €

Busiate di pasta fresca con stracotto di manzo, con fonduta di Ragusano e tartufo nero Siciliano  
*Fresh busiate pasta with braised beef, Ragusano cheese sauce and Sicilian black truffle*

(1,7,9)

## TORTELLO

26,00 €

Tortello di pasta fresca farcito con zucchine e fiori di zucca, brodo di scampi e alghe del Mediterraneo  
*Fresh tortello stuffed with zucchinis, scampi broth, Mediterranean seaweed and zucchini flowers*

(1,2,3,9)

# Secondi - Main courses



## TONNO

28,00 €

Tonno scottato, filetti di peperoni arrosto, salsa di aringa affumicata e olio all'alloro  
*panfried tuna, sliced roasted peppers, smoked herring sauce and laurel scented oil*

(4)

## OMBRINA SCOTTATA

32,00 €

Purea di sedano rapa, cavolo viola marinato  
*Searred meagre, celeriac purée, marinated violet cabbage*

(4)

## AGNELLO

32,00 €

Lombetto di agnello CBT insalatina di fagiolini, demi- glace alle ciliegie e ciliegie fermentate  
*Low temperature cooking lamb loin, green bean salad, cherry demi-glace and fermented cherrie*

(9)

## CAVOLFIORE

28,00 €

Bistecca di cavolfiore, salsa allo zafferano, pura di zucchine, germogli di campo  
*Cauliflower steak, saffron sauce, zucchini purée, wild greens*

## CALAMARO

34,00 €

Calamaro ripieno alla Messinese con indivia riccia, pinoli, uvetta ed estratto di datterino giallo  
*Escarole, pine nuts and raisin stuffed calamari served with yellow tomato datterino*

(1,7,8,14)



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)*