

Grand Carte Dinner

2022



FUSION
RESTAURANT


laplace resort
taormina

Grand Carte Dinner

2022

L'isola nell'isola

“Un viaggio gastronomico, e non solo, è ciò che vogliamo offrire ai nostri ospiti, piatti che traggono spunto dalle tradizioni della cucina popolare siciliana, fatta di terra e di mare, e da uno stile che segua le stagioni ed i prodotti che ci offrono.

Vorremmo lasciare a voi l'emozione di scoprire, e anche di divertire il vostro palato, con pietanze semplici che vi regalino una vera e propria esperienza.

Questa è la nostra Sicilia, un viaggio attraverso la storia, la tradizione e l'innovazione.”

Chef:

Andrea Cavallaro & Giovanni Puglisi

Not only a gastronomic journey is what we want to offer to our Guests; dishes that take inspiration from the traditions of Sicilian popular cuisine known for the gifts of land and sea, a style that follows the seasons and the fruits they offer.

We want to give you the opportunity of discovering and enjoying the high quality in simple dishes that give you a unique experience. This is our Sicily, a journey among history, tradition and innovation.

Chef: *Andrea Cavallaro & Giovanni Puglisi*



Antipasti Starters

  Crudo di pesci** e crostacei* dello Jonio, fiore di sale Motzia, gelè al mango

  Raw fish and crustaceans* from the Ionian sea, Motzia salt flower, mango gelée

€ 38,00

  Carpaccio di gambero rosso**,mousse di avocado,stracciatella vaccina, salicornia, limone candito

 Carpaccio of red shrimp avocado mousse, stracciatella cheese, salicornia candied lemon

€ 28,00

  Battuto di manzo, maionese alla salsa di soya, cremoso al parmigiano, caviale al tartufo, bottarga di uovo

 Beef jerky, soya sauce mayonnaise, creamy parmesan cheese, truffle caviar egg roe

€ 24,00

  Triglia** al beccafico, caponata siciliana, purea di peperoni e zenzero, olio alla menta

  Red mullet beccafico, sicilian caponata, puree of peppers and ginger, mint oil

€ 24,00

  Flan di zucca, spinaci ripassati, crumble ai porcini, battuto di olive

Pumpkin flan, mashed spinach, porcini crumble, chopped olives

€ 20,00



*Prodotto surgelato/Frozen product

°Il Prodotto è sottoposto a trattamento termico secondo il regolamento (CE) 853/2004
The product undergoes heat treatment according to Regulation (EC) 853/2004

I Primi

First Course

		Ravioli di ricotta a limone, scampi*, funghi cardoncelli e tartufo Ibleo	<i>Ricotta ravioli with lemon, scampi, cardoncelli mushrooms and sicilian truffle</i>	€ 30,00
		Tagliolino di pasta fresca con scorfano, carciofi e purea di zucca gialla	<i>Tagliolino pasta with redfish, artichokes and yellow pumpkin puree</i>	€ 26,00
		Carbonara di tonno...	<i>Tuna Carbonara...</i>	€ 24,00
		Risotto aglio olio e peperoncino, stracotto di agnello, fondua di tuma persa, polvere di pomodoro	<i>Risotto with garlic, oil and chilli pepper, lamb stew, "tuma persa" cheese fondue, tomato powder</i>	€ 24,00
		Linguine con fave fresche, datterino candito, cime di rapa e spuma di ricotta salata	<i>Linguine with fresh broad beans, candied dates, turnip tops and salted ricotta mousse</i>	€ 20,00



*Prodotto surgelato/Frozen product

I Secondi

Main Course

Bocconcino di manzo, ortaggi alla brace, chatney di mela verde e mosto cotto

Beef chop, grilled vegetables, green apple chatney and cooked must

€ 30,00



Trancio di Dotto, alghe wakame marinata all'aceto di lamponi, maionese all'aringa**



Slice of grouper, wakame seaweed marinated in raspberry vinegar, herring mayonnaise

€ 32,00



Tataki di tonno, morbido di patate affumicato, senape ripassata, salsa teriyaki al mandarino

Tuna tataki, soft smoked potatoes, mashed mustard, tangerine teriyaki sauce

€ 28,00



Reale di capocollo di maialino “CBT”, mantecato di zucchine e menta, demi glacé al Marsala

Royal of capocollo of mailiano “CBT”, zucchini and mint, Marsala wine demi glacé

€ 26,00



Calamaro ripieno alla messinese, indivia riccia con pinoli e olive, coulis di datterino

Stuffed squid Messina style, curly endive with pine nuts and olives, date coulis

€ 26,00



*Prodotto surgelato/Frozen product

°Il Prodotto è sottoposto a trattamento termico secondo il regolamento (CE) 853/2004
The product undergoes heat treatment according to Regulation (EC) 853/2004

I Dolci

Dessert



Selezione di formaggio siciliani con marmellate, miele e frutta secca

Selection of Sicilian cheese with jams, honey and dried fruit
€ 22,00



Volkano (mousse di cioccolato fondente affumicato, cuore ai frutti rossi)

Volkano (smoked dark chocolate mousse, red fruits heart)
€ 16,00



L'espressione del limone

Lemon expression
€ 14,00



Il cannolo di ricotta con zuppetta di fichi e gelato alla cannella

Ricotta cheese cannoli with fig soup and pistachio ice cream

€ 14,00



La Sicilia in un piatto (bavarese al pistacchio, cremoso al carrubo, arance siciliane)

Sicily in a dish (pistachio bavarois, creamy carob, Sicilian oranges)

€ 16,00



Allergeni alimentari potenzialmente presenti negli alimenti (direttiva allergeni, 2003/89/CE)

Si informa la clientela che il locale ammette l'esistenza in alcuni alimenti freschi e/o confezionati, di prodotti e/o additivi che potrebbero indurre allergie nel consumatore.

A tal proposito, si consiglia di informarsi se l'alimento contenga l'allergene sensibile. L'elenco è di seguito riportato come da direttiva allergeni, 2003/89/ CE e succ. regolamento CEE1169/2011.

Allergeni alimentari

1) Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

a) **Sciroppi di glucosio a base di grano**, incluso destrosio, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

b) **Malto** destrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

c) Sciroppi di glucosio a base d'orzo;

d) Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

2) Crostacei e prodotti derivati.

3) Uova e prodotti derivati.

4) Pesce e prodotti derivati, tranne:

a) Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

b) Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5) Arachidi e prodotti derivati.

6) Soia e prodotti derivati, tranne:

a) Olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicita` valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

b) Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D- alfa naturale, tocoferolo acetato D- alfa naturale, tocoferolo succinato D- alfa naturale a base di soia;

c) Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

d) Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7) Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:

a) Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;

b) Lattitolato.

8) **Frutta a guscio**, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

9) Sedano e prodotti derivati.

10) Senape e prodotti derivati.

11) Semi di sesamo e prodotti derivati.

12) **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

13) Lupini e prodotti derivati.

14) Molluschi e prodotti derivati.

Food allergens potentially present in food (allergen directive, 2003/89 / EC).

Customers are informed that the venue admits existing in some fresh and / or packaged foods, products and/or additives that could induce allergies in the consumer. In this regard, it is advisable to inquire whether the food contains the sensitive allergen.

The list is shown below as per allergen directive, 2003/89 / CE and following. EEC regulation 1169/2011.

Food allergens

1) *Cereals containing gluten (i. e. wheat, rye, barley, oats, spelted, kamut or their hybridized strains) and derived products, except:*

a) **Wheat-based glucose syrups**, including dextrose, and derivative products, provided that the process immediately does not increase the allergenicity level assessed by EFSA for the product of base from which they are derived;

b) **Malt dextrans based on wheat and derivative products**, provided that the process immediately does not increase the level of allergy assessed by EFSA for the basic product from which they are derivatives;

c) **Barley-based glucose syrups**;

d) **Cereals used for the manufacture of distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for liqueurs and other beverages alcoholic.**

2) Crustaceans and derived products.

3) Eggs and derived products.

4) Fish and derived products, except:

a) *Fish jelly used as a support for preparations of vitamins or carotenoids;*

b) *Gelatin or isinglass used as a clarifier in beer and wine.*

5) Peanuts and derived products.

6) Soybeans and derived products, except:

a) *Refined soybean oil and fat and derived products, provided that the process at once does not increase the level of allergenicity assessed by EFSA for the basic product from which they are derivatives;*

b) *Natural mixed tocopherols (E306), D-alpha tocopherol natural, natural D-alpha tocopherol acetate, tocopherol natural D-alpha succinate based on soy;*

c) *Vegetable oils derived from phytosterols and ester phytosterols a soy base;*

d) *Plant stanol ester produced from oil sterols vegetable based on soy.*

7) Milk and derived products, including lactose, except:

a) *Whey used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for liqueurs and others alcoholic beverages;*

b) *Lactitol.*

8) **Nuts, i. e. almonds** (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), common walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium storico*), pecan nuts (*Carya illinoensis* Wangenh K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), walnuts from Queensland (*Macadamia ternifolia*) and derived products, except nuts used in the manufacture of distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for liqueurs and other alcoholic beverages.

9) Celery and derived products.

10) Mustard and derived products.

11) Sesame seeds and derived products.

12) **Sulfur dioxide and sulphites** in higher concentrations at 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂.

13) Lupins and derivative products.

14) Molluscs and derived products.



Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Information about the presence of substances or products causing allergies are available by contacting the service staff