



Beach Club & Beach Bar

Menù

2020



laplace resort
taormina



Costo del servizio per persona € 3,00.
A richiesta mezza porzione disponibile con sconto 20%.
Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

*Cover Charge 3,00€.
On request half portion available with 20% discount.
Information about the presence of substances or products causing allergies are available by contacting the service staff.*

*Куверт (начеловека).
Полпорциискидка 20%.
Информацияналич иивеществилипродуктов, вызывающихаллергииможнополучить, связавшисьнао бслуживающегонерсонала.*

Menù giorno

Lunch

2020

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 segue 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: Simone Strano & 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: Simone Strano & Giovanni Puglisi

Гастрономическое путешествие, и не только, - это то, что мы хотим предложить нашим гостям, блюда, которые черпают вдохновение из традиций сицилийской популярной кухни, приготовленной из суши и моря, и стиль, соответствующий сезонам и продуктам, которые они нам предлагают. Мы хотели бы оставить вас в восторге от открытия и даже развлечения вашего вкуса с простыми блюдами, которые дадут вам настоящий опыт.

Это наша Сицилия, путешествие по истории, традициям и инновациям ».

Шеф-повар Марио Цасу и Джованни Пульизи

Antipasti

Starters

закуски

INSALATA SICILIANA

Misticanza, pomodori ciliegini, pomodori semisecchi, tonno sottolio, uovo sodo, acciughe e capperi

SICILIAN SALAD

Misticanza salad, cherry tomatoes, semi-dried tomatoes, tuna in oil, boiled egg, anchovies and capers

Сицилийский салат

Салат микс, помидоры черри, помидоры полусухие, тунец в масле, вареное яйцо, анчоусы и каперсы



€ 18,00

LA BURRATA

Burratina, pomodori, acciughe, olive, basilico

BURRATA CHEESE

Burratina cheese, tomatoes, anchovies, olives, basil

Буррата

Бурратина, помидоры, анчоусы, оливки, базилик



€ 18,00

SICULO BURGER

Hamburger di manzo, pomodoro, lattuga, pancetta dei Nebrodi, caciocavallo, maionese al pomodoro

SICULO BURGER

Beef burger, tomato, lettuce, Nebrodi bacon, caciocavallo cheese, tomato mayonnaise

Сикуло Бургер

Бургер из говядины, помидор, салат, бекон Неброди, сыр caciocavallo, майонез томатный



€ 23,00

TRA TERRA E MARE

Degustazione dei nostri antipasti siciliani (minimo 2 persone)

BETWEEN LAND AND SEA

Tasting of our Sicilian appetizers (minimum 2 people)

Между сушей и морем

Дегустация наших сицилийских закусок (минимум 2 человека)



€ 50,00

SARDE A BECCAFICO

Con cipolla in agrodolce

SARDINIAN "BECCAFICO"

with sweet and sour red onion

Беккафико сардины

С кисло-сладким луком



€ 18,00

SOUTÈ DI COZZE E VONGOLE

Pomodorino datterino e peperoncino

MUSSELS AND CLAMS SOUTÈ

Datterino tomato and chili pepper

Мидии и моллюски соуте

Datterino помидор и острый перец



€ 20,00

INSALATA DI MARE CON VERDURE CROCCANTI

SEAFOOD SALAD WITH CRUNCHY VEGETABLES

Салат из морепродуктов с хрустящими овощами



€ 20,00



CRUDI MISTI DI PESCE MARINATI

MIXED RAW MARINATED FISH

Смешанная сырая маринованная рыба



€ 32,00

PARMIGIANA DI MELANZANE

Salsa di ciliegino e basilico

AUBERGINE "PARMIGIANA"

Cherry tomato and basil sauce

"Пармиджана" из жареных баклажанов с соусом из помидоров Черри и базилика



€ 18,00

Le Paste

Pasta

Паста

MACCHERONI ALLA NORMA

Salsa di pomodori ciliegino, melanzana e ricotta salata

MACCHERONI PASTA "NORMA"

Cherry tomato sauce, aubergine and salted ricotta cheese

Паста "Маккерони" "Норма"

жареные баклажаны, соус из помидоров Черри и соленый сыр "Рикотта"



€ 18,00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Aglio, olio e peperoncino

SPAGHETTI WITH CLAMS

Garlic, chili pepper and olive oil

Спагетти с моллюсками

чеснок, оливковое масло и перец чили



€ 22,00

GNOCCHI DI PATATE VERDURE DI CAMPO E TARALLO

Verdure di campo, aglio olio peperoncino e taralli

POTATO GNOCCHI, FIELD VEGETABLES AND TARALLO

Field vegetables, garlic, chilli oil and taralli

Картофельные клецки, полевые овощи и таралло

Полевые овощи, чеснок, масло чили и таралли



€ 18,00

CAVATELLI DI GRANO DURO CON RAGÙ DI POLIPO

Polipo, pomodoro, alici, capperi, odori

HOME MADE CAVATELLI PASTA WITH OCTOPUS RAGOUT

Octopus, tomato, anchovies, capers, smells

Кавателли твердой пшеницы с рагу из осьминога

Осьминог, помидоры, анчоусы, каперсы, запахи



€ 19,00

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

SEAFOOD RISOTTO

Ризотто с морепродуктами



€ 24,00

RAVIOLI ALLA BORRAGINE BURRO, SALVIA E LIMONE

RAVIOLI PASTA BORAGE WITH BUTTER, SAGE AND LEMON

Равиоли с бурачником со сливочным маслом, шалфеем и лимоном



€ 18,00



Pesce e Carne

Fish and Meat

Рыба и Мясо

GRIGLIATA DI PESCE SECONDO IL PESCATO DEL GIORNO

GRILLED FISH OF THE DAY

Улов дня на гриле



€ 35,00

ZUPPA DI PESCE CON CROSTINI DI TUMMINIA

FISH SOUP WITH TUMMINIA CROSTINI

Суп из рыбы с и кростини из тумминии



€ 30,00

TAGLIATA DI MANZO

Rucola, datterino confit, scaglie di Ragusano e vino cotto

BEEF "TAGLIATA"

Rocket salad, datterino confit, Ragusano cheese flakes and red wine reduction

Говядина

Руккола, помидоры "Даттерино" конфи, сыр "Рагузано" и винный соус



€ 24,00

FRITTO MISTO DI PESCE

Secondo il pescato del giorno con maionese al limone

MIXED FRIED SEAFOOD OF THE DAY WITH LEMON MAYONNAISE

Смешанная жареная рыба

по улову дня с лимонным майонезом



€ 25,00

COTOLETTA DI POLLO

con patate fritte e insalatina di pomodori

CHICKEN CUTLET

with fried potatoes and tomato salad

Куриная котлета

с жареным картофелем и томатным салатом



€ 22,00

PESCATO DEL GIORNO SECONDO QUANTITÀ (per 100gr)*

FISH OF THE DAY (100 gr)

Улов дня (100 гр)



€ 11,00

ASTICE A PESO (per 100 gr)*

LOBSTER (100 gr)

Омар (100 гр)



€ 14,00

ARAGOSTA A PESO (per 100 gr)*

ROCK LOBSTER (100 gr)

Лангуст (100 гр)



€ 20,00

* Il prodotto può essere congelato

The product can be frozen

Dolci

Dessert

Десерт

CANNOLO SICILIANO

SICILIAN CANNOLO

Сицилийская трубочка "Каноло"



€10,00

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

FRESH FRUIT SALAD

Свежие фрукты

€ 15,00

SELEZIONE DI DOLCI SICILIANI

(minimo 2 persone)

SICILIAN DESSERT SELECTION

(min. 2 persons)

Ассорти из сицилийских сладостей

(мин 2 персоны)

€ 20,00

TIRAMISÙ

TIRAMISU

Тирамису



€ 10,00

PANNA COTTA

con fragoline di bosco e limone candito

PANNA COTTA

with wild strawberries and candied lemon

Панна Котта с земляникой и цукатами



€ 10,00



Beach Bar Menù

2020

Dolci / Dessert

BRIOCHE

€ 2,00



GRANITA

€ 4,00



Insalate di frutta

Fruit salad

FRUTTA MISTA MIXED FRUIT

€ 5,00

ANGURIA WATER MELON SALAD

€ 5,00

ANANAS PINEAPPLE SALAD

€ 5,00

Insalate Salads

INSALATA SICILIANA

Misticanza, pomodori ciliegini, pomodori semiseccchi, tonno sott'olio, uovo sodo, acciughe e capperi

Misticanza salad, cherry tomatoes, semi-dried tomatoes, tuna in oil, boiled egg, anchovies and capers



€18,00

POLLO SICILY

Pollo grigliato, lattuga, avocado, pancetta di suino nero croccante, scaglie di ragusano, mandorle tostate, maionese al limone

Chicken grilled, lettuce, avocado, black pig crispy pancetta, Ragusano flave, toasted almonds, lemon mayonnaise



€13,00

CAPRESE

Mozzarella di bufala ragusana, pomodorini ciliegino, basilico

Bufala mozzarella, cherry tomato and basil



€13,00

Panini

VULCANO

Pane rustico, salame piccante, nduja, pomodoro, scamorza affumicata

Rustic bread, spicy salami, nduja, tomato, cheese



€ 8,00

ALICUDI

Pane rustico, prosciutto cotto, formaggio, pomodoro e lattuga

Rustic bread, ham, cheese, tomato and lettuce



€ 8,00

STROMBOLI

Ciabattina rustica con formaggio, bresaola e salsa alla rucola e grana

Rustic bread with cheese, bresaola and rocket and parmesan sauce



€ 9,00

FILICUDI

Pane rustico, prosciutto crudo, formaggio, pomodoro, rucola

Rustic bread, parma ham, cheese, tomato and rocket salad



€ 9,00

Rustici

Rustic

ARANCINI AGLI SPINACI RICE BALL WITH SPINACH



€ 4,00

ARANCINI AL RAGOUT RICE BALL WITH RAGOUT



€ 4,00

CARTOCCIATA

Prosciutto cotto, mozzarella e pomodoro

Ham, mozzarella and tomato sauce



€ 4,00

CIPOLLINA

Prosciutto, cipolla, pomodoro, mozzarella

Ham, onion, tomato, mozzarella



€ 4,00

PATATINE FRITTE CHIPS

€ 4,00

Pizze

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico

Tomato, mozzarella and basil



€10,00

ISOLA BELLA

Pomodoro, mozzarella di Bufala, rucola, parmigiano, prosciutto crudo

Tomato, Bufala mozzarella, rocket, parmigiano cheese, parma ham



€15,00

NORMA

Pomodoro, melanzana, basilico, ricotta salata

Tomato, eggplant, basil and ricotta cheese



€13,00

Hamburger

SICULO BURGER

Hamburger di manzo ragusano, pomodoro, pancetta dei Nebrodi, caciocavallo, maionese al pomodoro

Beff burger, tomato, lettuce, black pig pancetta, caciocavallo cheese, tomato mayonnaise



€15,00

Club sandwich

Sandwiches

CLASSICO

Pollo, lattuga, maionese, pomodoro, pancetta

CLASSIC

Chicken, lettuce, mayonnaise, tomato, bacon



€23,00

SALMONE

Salmone affumicato, rucola, formaggio morbido, olio al limone

SALMON

Smoked salmon, rocket, soft cheese and lemon olive oil



€25,00

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 allergenicità 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) Lattitolo.

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.**

"Prodotti ittici osservanti ordinanza del ministero della sanità 12 maggio 1992 e sottoposti al trattamento previsto dal Reg. 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo III, capitolo III, parte D; nonché capitolo V, lettera D della stessa sezione, concernente l'obbligo dell'esame visivo previsto dal Reg. CE 2074/2005, allegato II, sezione I."

"Fish products observant order of the Ministry of Health May 12, 1992 and treated as required by Reg. 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter III, Chapter III, Part D; and Chapter V, point D of the same section on the obligation of the visual inspection required by Reg. EC 2074/2005, Annex II, Section I."

"Рыбные продукты наблюдения приказом Министерства здравоохранения 12 мая 1992 и обработанных в соответствии с требованиями Рег. 853/2004, Приложение III, раздел VIII, глава III, Глава III, Часть D.; и глава V, пункт D того же раздела обязанности визуального осмотра, требуемого Рег. EC 2074/2005, приложение II, раздел I."

