



grand carte

Dinner
2023



FUSION
RESTAURANT



laplagere resort
taormina



Grand Carte Dinner

2023

L'isola nell'isola

“Vogliamo offrire ai nostri ospiti un viaggio *gastronomico*, piatti che traggono spunto dalle tradizioni della cucina popolare siciliana, fatta di terra e di mare e da uno stile che segue le stagioni e i prodotti che le stesse ci offrono.

Vorremmo lasciare l'emozione di scoprire e divertire il vostro palato, con pietanze semplici che regalano un'esperienza unica.

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

“Our aim is to offer to our guests a gastronomic journey, dishes inspired by the traditions of the Sicilian cuisine, based on seasonal products in a landscape between land and sea.

Enjoy the discovery of new tastes thanks to dishes that with their simplicity are able to let you live a unique experience.

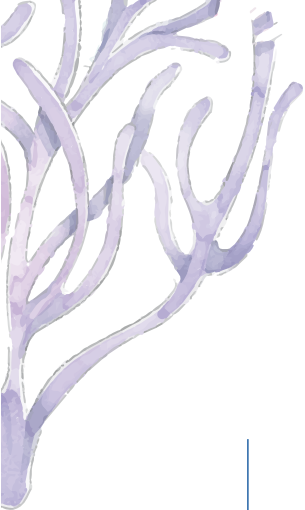
That's our Sicilia: a journey through history, tradition and innovation”

Chef: Andrea Cavallaro & Giovanni Puglisi

Restaurant Manager: Armando Bucceri

Maitre: Miguel Lo Turco





Antipasti Starters

CARPACCIO DI BACCALÀ° EXTRA

€ 24,00

asparagi, germogli di campo crudi e cotti
infuso all'acqua di mandarino e The verde.

Black cod° carpaccio

*asparagus, raw and cooked field sprouts, infusion
of tangerine water and green tea.*



CODE DI SCAMPI° TOTAL GREEN

€ 36,00

scampo scottato, zuppetta di piselli primaverili,
cavoletti brasati, caviale.

Total green langoustine°

roasted langoustine, pea soup, braised sprouts, caviar.



L'EVOLUZIONE DI UNA PATATA...

€ 22,00

tronchetto di patata croccante, spuma di Ragusano DOP
tartufo nero Ibileo.

The evolution of a potato...

*crunchy potato roll, Ragusano D.O.P. mousse,
Black Hyblean truffle.*



IL GALLETTO NELL'ORTO

€ 22,00

suprema di galletto glassata al decotto di carrubo
cime di rapa ripassate, polenta di mais croccante.

The roaster in the garden

*supreme of roaster glazed with carob sauce, turnip greens,
crunchy corn polenta.*



L'ESSENZA DELLA SICILIA

€ 26,00

tagliatella di tonno° al profumo di agrumi
latte di mandorla, acqua di vongole e olio al basilico.

The essence of Sicily

*tuna° tagliatella flavored with citrus fruits, almond milk,
clams water and basil oil.*





Primi First Course

TORTELLI DI PASTA FRESCA RIPIENI CON STRACOTTO DI MANZO

€ 24,00

brodo dashi ai funghi e julienne di rafano croccante.

Fresh tortello pasta filled with beef stew

*dashi broth with mushrooms and
crunchy horseradish julienne.*



LINGUINE DI GRANO SICILIANO TENUTE COSTA "ARRIMINATE"

€ 22,00

con broccoletto, uvetta disidratata vellutata di zucca gialla,
crumble ai pinoli.

Tenute Costa Sicilian wheat linguine pasta

*with broccoli, raisin, yellow pumpkin cream and pine nuts
crumble.*



SPAGHETTO DI GRANO SICILIANO TENUTE COSTA

€ 26,00

burro acido, alici e bottarga di tonno *Alfio Visalli*.

Tenute Costa Sicilian wheat spaghetti pasta

sour butter, anchovies and Alfio Visalli tuna bottarga.



MEZZE MANICHE DI GRANO SICILIANO TENUTE COSTA AL RAGÙ DI SCORFANO

€ 26,00

finocchietto selvatico, estratto di carote e lemon-grass,
tarallo al rosmarino.

Tenute Costa Sicilian wheat mezze maniche with rockfish ragout

wild fennel, carrot and lemon grass extract, rosemary tarallo.



RISO CARNAROLI, MANTECATO AL FIORE SICANO

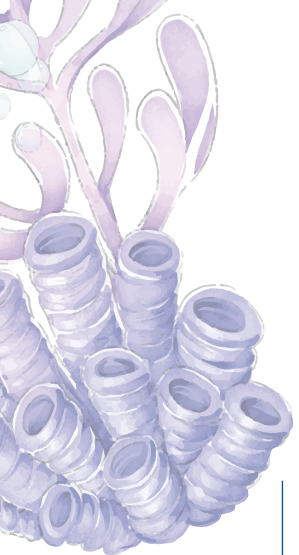
€ 30,00

salsa alla 'nduja e ricci di mare.

Carnaroli risotto, creamed with Fiore Sicano

'nduja sauce and sea urchin.





Secondi Main course

ROMBO° CHIODATO DEL MEDITERRANEO ALLA PIZZAIOLA

€ 34,00

spremuta di datterino, polvere di olive nere e capperi,
pesto di basilico.

Mediterranean Turbot° pizzaiola style

*date tomato sauce, black olive and capers powder,
basil pesto.*



ROLLATINA DI SPATOLA° E GAMBERO ROSSO*

€ 26,00

su zuppa di frutti di mare.

Spatula° roll and red shrimp*

on seafood soup.



TRANCIO DI CERNIA, MORBIDO DI PATATE ALLO ZAFFERANO

€ 30,00

spinaci saltati, olio profumato al limone e timo.

White grouper slice, saffron potato puree

sautéed spinach, lemon and thyme oil.



BISTECCA DI CAVOLFIORE BRASATA IN SALSA THAI

€ 22,00

purea di peperoni e zenzero.

Thai Cauliflower steak

pepper and ginger puree.



LOMBO DI AGNELLO ALLE ERBE DI MONTAGNA

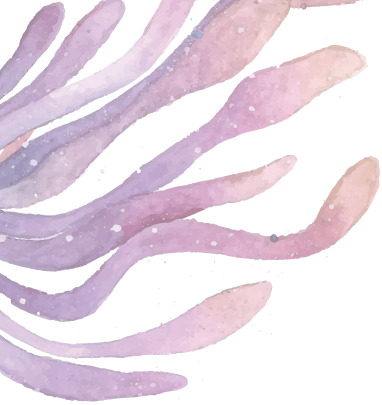
€ 30,00

cuore di carciofo alla brace, minestra di lenticchie
e cicoriette selvatiche.

Loin of lamb with wild mountain herbs

grilled artichoke heart, soup of lentils and wild chicories.





Dolci Dessert

SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA TRADIZIONE SICILIANA

€ 25,00

con marmellate, miele e frutta secca.

Selection of traditional Sicilian cheese with marmalade, honey and dried fruit.



CANNOLO DI RICOTTA DI NOSTRA PRODUZIONE

€ 14,00

marmellata di arance e gelato al Pistacchio di Bronte.

Homemade Ricotta cheese cannoli orange marmalade and Bronte Pistachio ice cream.



DECLINAZIONE DELLA NOCCIOLA...

€ 14,00

cremoso alle nocciole pralinate, la sua frolla, nocciole sabbiolate, riduzione di Porto.

Variation of Hazelnut hazelnut praline, pie crust, hazelnut powder and Porto reduction



SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO FONDENTE

€ 12,00

composta di pere dell'etna speziate, gelato alla vaniglia

Dark chocolate soufflés Etna spiced pear compote, vanilla ice cream



ZUCCA... E NON SOLO

€ 14,00

mousse alla zucca e vaniglia, crema inglese all'amaretto, cruè di fave di cacao, croccante ai semi di zucca.

Pumpkin...and more pumpkin mousse with vanilla, amaretto custard, cocoa beans flakes, pumpkin seed brittle.



*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

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.**

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, spelled, 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** dextrins 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 occidentale*), 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.**

GLUTINE GLUTEN			NOCI NUTS
CROSTACEI CRUSTACEAN			SEDANO CELERY
UOVA EGG			MOSTARDA MUSTARD
PESCE FISH			SESAMO SESAME
ARACHIDI PEANUTS			SOLFITI SULPHITE
SOIA SOY			LUPINI LUPINS
LATTE MILK			MOLLUSCHI SHELLFISH

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