

DOLCI

Dessert menu

SAVARIN AL TÈ NERO CON SALSA ALLO ZAFFERANO E FRUTTI DI BOSCO € 18

Black tea savarin with saffron sauce and wild berries
Allergens: 1-3-7-8-12

CANNOLO CLASSICO CON CREMA DI RICOTTA E GOCCE DI CIOCCOLATO € 15

Classic sicilian cannolo with ricotta cream and chocolate
Allergens: 1-3-5-7-8-12

FRAGOLE MARINATE CON CRUMBLE ALLA CANNELLA, CREMA MASCARPONE E SCAGLIE DI MERINGA € 15

Marinated strawberries with cinnamon crumble, mascarpone cream and meringue
Allergens: 1-3-7-8-12

CIOCCOLATO CAFFÈ E OLIO EVO € 18

Chocolate mousse with coffee and EVO oil
Allergens: 1-3-7-8

Allergens: 1 Gluten · 2 Crustaceans · 3 Eggs · 4 Fish · 5 Peanuts · 6 Soy
7 Milk/Lactose · 8 Nuts · 9 Celery · 10 Mustard · 11 Sesame · 12 Sulphites
13 Lupin · 14 Molluscs

Cover charge 5 €

ANTIPASTI

Starters

GAMBERO ROSSO, CAPRINO ALL'OLIO D'OLIVA, UOVA DI SALMONE, TARTUFO ESTIVO E CIALDA AL LATTE CROCCANTE € 36

Red prawns, goat cheese with olive oil, salmon caviar, black truffle and crunchy milk
Allergens: 1-2-4-7

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI ROSSI CON MAIONESE AL BASILICO € 29

Fried calamari and red prawns with basil mayo
Allergens: 1-2-3-4-6-7-12-14

PARMIGIANA DI MELANZANE CON SPUMA DI MOZZARELLA DI BUFALA € 22

Eggplant parmigiana with buffalo mozzarella espuma
Allergens: 1-3-6-7-12

TARTARE DI MANZO CON UOVO DI QUAGLIA CROCCANTE, CAVIALE E CREMA DI CAROTE ALL'ARANCIA € 34

Beef tartare with quail egg, caviar and carrot and orange cream
Allergens: 3-4-6-10-12

BURRATA BELCANTO TAORMINA € 19

Burrata cheese in Belcanto Taormina style
Allergens: 1-3-5-6-7-8

Allergens: 1 Gluten · 2 Crustaceans · 3 Eggs · 4 Fish · 5 Peanuts · 6 Soy
7 Milk/Lactose · 8 Nuts · 9 Celery · 10 Mustard · 11 Sesame · 12 Sulphites
13 Lupin · 14 Molluscs

Cover charge 5 €

PRIMI PIATTI

Pastas & Risotto

- RISOTTO RIVIERA € 38
Basil Risotto with mussels cream, tomatoes cream, black olives powder and red prawns
Allergens: 1-2-3-4-7-9-12
- RAVIOLI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI SCAMPI, BURRATA E AGRUMI CON ZUCCHINE € 34
Fresh homemade ravioli stuffed with langoustine, burrata cheese and orange zest and zucchini
Allergens: 1-2-3-4-6-7-9-12
- SPAGHETTO TRAFILATO AL BRONZO CON VONGOLE E POMODORINO GIALLO CONFIT € 35
Spaghetti with clams and yellow confit tomatoes
Allergens: 1-4-9-12-14
- BUSIATE ALLA NORMA CON RICOTTA SALATA € 28
Busiate alla Norma with salted ricotta cheese
Allergens: 1-3-6-7
- LINGUINE AI FRUTTI DI MARE € 36
Linguine with seafood
Allergens: 1-2-4-9-12-14

Allergens: 1 Gluten · 2 Crustaceans · 3 Eggs · 4 Fish · 5 Peanuts · 6 Soy · 7 Milk/Lactose · 8 Nuts · 9 Celery · 10 Mustard · 11 Sesame · 12 Sulphites · 13 Lupin · 14 Molluscs

Cover charge 5 €

SECONDI PIATTI

Main Dishes

- FILETTO DI MANZO IN DOLCE COTTURA CON SPINACINO CROCCANTE, PATATA DOLCE E RIDUZIONE DI VITELLO AL MARSALA € 39
Slow cooked beef tenderloin with crispy spinach, sweet potatoes and veal marsala jus
Allergens: 1-4-6-7-9-10-12
- LOMBO DI AGNELLO IN CROSTA DI ERBE AROMATICHE CON PATATA ALLA VANIGLIA E BIETA ALL'OLIO € 40
Lamb loin in herbs crust with vanilla potatoes and sautéed chard
Allergens: 7-9-12
- TRANCIO DI DENTICE ALLA GHIOTTA LEGGERA DI CAPPERI CROCCANTI E OLIVE CON PATATE AL TIMO € 35
Wild dentex fillet with capers and olives served with thyme potatoes
Allergens: 4-9-12
- PESCATO DEL GIORNO ALLA GRIGLIA CON CONTORNI DI STAGIONE € 15/25 per 100 g
Grilled fresh catch of the day with seasonal vegetables
Allergens: 4-9-12

CONTORNI

Side Dishes

- VERDURE GRIGLIATE € 14
Mixed grilled vegetables
- CAPONATA IN AGRODOLCE € 14
Eggplant sweet and sour "Caponata"
Allergens: 8-9-12
- VERDURE DI STAGIONE SALTATE € 12
Sautéed seasonal vegetables
- PATATE AL FORNO € 12
Baked potatoes

Allergens: 1 Gluten · 2 Crustaceans · 3 Eggs · 4 Fish · 5 Peanuts · 6 Soy · 7 Milk/Lactose · 8 Nuts · 9 Celery · 10 Mustard · 11 Sesame · 12 Sulphites · 13 Lupin · 14 Molluscs

Cover charge 5 €