

# grand carte

Terrazza Pietra Marina  
2023



  
laplageresort  
taormina



# Grand Carte

## Terrazza Pietra Marina

---

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

- GRAN CRUDO DELLO JONIO** € 40,00  
gamberi rossi°, scampi°, tonno°, pesci del mediterraneo°, tagliatella di calamaro\*, ostriche, fasolari.  
*Ionian raw fish*  
*red prawns°, langoustine°, tuna°, Mediterranean fish°, squid\* tagliatella, oyster and smooth clams.*  
   
- CARPACCIO DI SPADA** € 20,00  
arance e finocchi marinati e aneto  
*Swordfish carpaccio*  
*marinated orange and fennel and dill*  

- TARTARE DI TONNO° DEL MEDITERRANEO** € 26,00  
mela verde, germogli, maionese ai lamponi  
*Mediterranean tuna° tartare*  
*green apple, sprouts, raspberry mayonnaise*  
 
- INSALATA DI MARE CON ORTAGGI CROCCANTI ACIDULATI** € 26,00  
*Seafood salad with crispy sweet and sour vegetables*  
  
- LA BURRATA** € 18,00  
burrata vaccina ai tre pomodori e olio al basilico  
*Burrata*  
*burrata cheese with three tomatoes and basil oil*  

- LA PARMIGIANA DI MELANZANE** € 18,00  
*Aubergine parmigiana*  
 
- SOUTÈ DI COZZE CON CROSTONE DI PANE** € 24,00  
*Soutè mussels with crouton bread*  
 

## *Insalate* **Salads**

### **POKE BOWL**

riso sushi, salmone°, avocado, mango, spinacino,  
semi di zucca, granella pistacchio, melanzane acidulate

#### ***Poke Bowl***

*sushi rice, salmon°, avocado, mango, spinach, pumpkin seed,  
pistachio grain and sweet and sour aubergine*



€ 26,00

### **CAESAR SALAD**

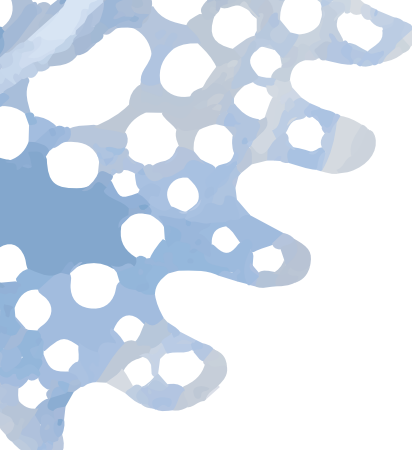
pollo marinato agli agrumi, lattuga, salsa caesar, crostini  
di pane e scaglie di grana

#### ***Caesar Salad***

*chicken marinated with citrus fruits, lettuce, caesar dressing,  
crouton bread and Grana cheese flakes*



€ 24,00



## Primi First Course

### MACCHERONCINI ALLA NORMA € 20,00

salsa di pomodoro datterino, melanzane, ricotta salata

#### *Norma style maccheroncini pasta*

*datterino tomato sauce, aubergine, salted ricotta cheese*



### SPAGHETTO DI GRANO SICILIANO TENUTE COSTA ALLE VONGOLE € 24,00

aglio, olio, peperoncino, vongole e prezzemolo

#### *Tenute Costa Sicilian wheat spaghetti pasta with clams*

*garlic, oil, hot pepper, clams and parsley*



### LINGUINE DI GRANO SICILIANO TENUTE COSTA AI FRUTTI DI MARE € 26,00

calamaro\*, cozze, vongole e gambero\*

#### *Tenute Costa Sicilian wheat linguine pasta with seafood*

*squid\*, mussels, clams and shrimp\**



### BUSIATE DI PASTA FRESCA CON PESCE SPADA ALLA MESSINESE E MANDORLE TOSTATE € 24,00

pesce spada\*, aglio, finocchietto selvatico, salsa di ciliegino

#### *Fresh busiate pasta with Messina style swordfish and toasted almond*

*Swordfish\*, garlic, wild fennel, cherry tomato sauce*



### TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA CON GAMBERO ROSSO° € 26,00

datterino candito bottarga di tonno rosso

#### *Fresh tagliolini pasta with red shrimp°*

*candied tomato and red tuna bottarga*



## Secondi Main course

**GRAN FRITTO MISTO DI PARANZA SECONDO  
PESCATO DEL GIORNO** € 28,00

*Catch of the day fried fish paranza*



**GRIGLIATA DI PESCE DEL GIORNO** € 38,00

*Grilled fish of the day*



**TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, POMODORINI  
E SCAGLIE DI RAGUSANO** € 28,00

*Sliced beef with rocket, cherry tomatoes and Ragusano  
cheese flakes*



**INVOLTINI DI PESCE SPADA\*, FINOCCHIO BRASATO  
E CIPOLLA AGRODOLCE** € 26,00

*Swordfish\* rolls, braised fennel and sweet and sour onion*



**COTOLETTA DI POLLO, PATATE FRITTE INSALATA  
DI POMODORO DATTERINO** € 22,00

*Chicken cutlet, french fries and date tomato salad*



**PESCE FRESCO DEL GIORNO SECONDO QUANTITÀ** € 12,00

*Fresh fish of the day* (per 100 gr.)



**ASTICE FRESCO A PESO** € 20,00

*Fresh Lobster* (per 100 gr.)



**ARAGOSTA FRESCO A PESO** € 26,00

*Rock Lobster* (per 100 gr.)





*Dolci*  
**Dessert**

**PANNA COTTA ALLA VANIGLIA BOURBON E FRAGOLINE** € 10,00

*Bourbon vanilla and strawberry panna cotta*



**TIRAMISÙ** € 10,00

*Tiramisù*



**CASSATA SICILIANA** € 10,00

*Sicilian Cassata*



**TAGLIATA DI FRUTTA** € 12,00

*Fresh sliced fruit*

**CHEESE CAKE AI FRUTTI DI BOSCO** € 10,00

*Cheese cake with berries*



**SELEZIONE DI GELATI** € 10,00

*Selection of ice creams*



\*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, purchè 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, purchè 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, purchè 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 SO<sub>2</sub>.

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,*

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 SO<sub>2</sub>.

13) **Lupins and derivative products.**

14) **Molluscs and derived products.**



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

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*