



RISTORANTE T_IMO

Antipasti Starters

Girello di manzo salmistrato, insalatina di stagione,
agrodolce di capperi e mandorle ⁸⁻¹²

*Homemade corned beef round cuts, seasonal salad,
sweet and sour capers and almonds ⁸⁻¹²*

€ 20,00

Tartare di manzo, foglia d'ostrica, tuorlo candito e cialde di parmigiano ³⁻⁷

Beef tartare, oyster leaf, cured egg yolk, Parmigiano Reggiano cheese wafer ³⁻⁷

€ 22,00

Piovra scottata, crema di mais cipolla rossa di Acquaviva,
polvere di olive nere, maionese di polpo ⁴⁻¹²

*Pan-seared octopus, corn cream, Acquaviva red onion,
black olives powder, octopus mayonnaise ⁴⁻¹²*

€ 20,00

Seppia, salsa cacciatora, spugna croccante al prezzemolo ¹⁻⁴⁻⁹

Cuttlefish with cacciatora sauce, parsley crunchy sponge ¹⁻⁴⁻⁹

€ 18,00

Antipasti Starters

Cardoncelli in tempura, ketchup d'uva, misticanza ¹⁻¹²

Cardoncelli mushrooms tempura, grape ketchup, mixed leaves salad ¹⁻¹²

€ 16,00

Carpaccio e tartare del giorno ⁴

Carpaccio and tartare of the day ⁴

€ 22,00

Plateau di crudo mare ²⁻¹⁴

Raw seafood plateau ²⁻¹⁴

€60,00

Antipasto della tradizione

Traditional Apulian Starter

€ 16,00

Primi Pasta

Orecchiette al ragù pugliese e caciocavallo ¹⁻⁷

Orecchiette pasta with Apulian ragout and caciocavallo cheese ¹⁻⁷

€ 20,00

Gnocchetti di patate con scampi, cime di rapa e burrata ¹⁻²⁻⁷⁻⁹

Potatoes gnocchetti with scampi, turnip greens and burrata cheese ¹⁻²⁻⁷⁻⁹

€ 22,00

Spaghetti Benedetto Cavalieri, vongole,
pesto al basilico e ciliegino candito ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹⁴

*Benedetto Cavalieri spaghetti pasta with clams,
basil pesto and candied cherry tomatoes* ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹⁴

€ 22,00

Primi Pasta

Risotto, carpaccio di asparagi, riduzione di melograno

Risotto with asparagus carpaccio, pomegranate reduction

€ 20,00

Primo della tradizione ⁷

Traditional Apulian first course ⁷

€ 18,00

Zuppa del giorno

Soup of the day

€ 16,00

Secondi Main Courses

Guancia di vitello, patata schiacciata all'olio, cicoria saltata ^{9 - 12}

Veal cheek, mashed potato with oil, sauteed chicories ^{9 - 12}

€ 20,00

Costata o T-bon stagionale servite con patate al forno

Seasonal rib or T-bone served with baked potatoes

€ 80,00

Pluma di maiale iberico, peperonata fatta in casa, bietola al peperoncino ⁹

Iberico pork pluma, homemade stewed peppers, chili pepper flavoured chard ⁹

€ 20,00

Rombo croccante, cavolo cappuccio, panna acida ed erba cipollina ^{1 - 4 - 7}

Crunchy turbot, red cabbage, sour cream and fresh chives ^{1 - 4 - 7}

€ 22,00

Secondi Main Courses

Scarola scottata, pinoli, uvetta, composta di zucca e zenzero

Pan-seared escarole, pine nuts, raisins, pumpkin and ginger compote

€ 16,00

Pescato del giorno ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²

alla mediterranea, all'acqua pazza, al sale, alla brace, gratinato

Catch of the day ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²

mediterranean style, "all'acqua pazza", salt crust, grilled, au gratin

€ 90,00 / kilo

Aragosta, astice ¹⁻²⁻³⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴

al sale, gratinato, al ghiaccio, alla Catalana, alla brace, con pasta

Lobster, blue lobster ¹⁻²⁻³⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴

salt crust, au gratin, on ice, "alla Catalana", grilled, with pasta

€ 140 / Kilo

Secondo della tradizione

Traditional Apulian main course

€ 18,00

Dessert

Morbido alle nocciole, gelato ai bruscolini di zucca,
gelatina all'arancia e cremoso al cioccolato ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

*Hazelnut soft brownie, pumpkin seeds gelato,
orange jelly and chocolate mousse ¹⁻³⁻⁷⁻⁸*

€ 14,00

Terra al cioccolato, variazione di mousse al cioccolato bianco e latte,
sorbetto all'olivello spinoso e frutto della passione ¹

*Chocolate ground, white chocolate and milk variation,
seaberry and passion fruit sorbet ¹*

€ 16,00

Bavarese alla vaniglia, cuore di lampone e sorbetto sablè al lime ¹⁻³⁻⁷

Vanilla bavarese with a heart of raspberry sorbet and lime sablé ¹⁻³⁻⁷

€ 12,00

Torta di mele scomposta ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Deconstructed apple cake ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

€ 12,00

Speciale tipico del giorno

Traditional dessert of the day

€ 12,00

Allergeni

Si prega di comunicare al nostro personale in servizio eventuali allergie o intolleranze ad una delle seguenti categorie alimentari, ai sensi del regolamento (UE) 1169/2011:

- 1) Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3) Uova e prodotti a base di uova
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6) Soia e prodotti a base di soia
- 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano
- 10) Senape e prodotti a base di senape
- 11) Semi di sesamo prodotti a base di semi di sesamo
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.

I prodotti della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004.

****In assenza di reperimento del prodotto fresco alcuni prodotti possono essere surgelati.***



Allergens

Please inform us about any food allergies or intolerances to any of the following food categories, complying with the requirements of regulation (EU) 1169/2011:

- 1) Cereals containing gluten, wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
- 2) Crustaceans and products based on shellfish
- 3) Eggs and by-products
- 4) Fish and products based on fish
- 5) Peanuts and peanut-based products
- 6) Soy and soy-based products
- 7) Milk and dairy products (lactose included)
- 8) Fruits in shell, almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, Macadamia nuts, Queensland nuts and their by-products
- 9) Celery and products based on celery
- 10) Mustard and mustard-based products
- 11) Sesame seeds and sesame seeds-based products
- 12) Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg/kg
- 13) Lupine and Lupine-based products
- 14) Molluscs and products based on molluscs.

Raw fish products are subject to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, complying with the requirements of Regulation (EC) 853/2004.

****In the absence of finding fresh products, some could be frozen.***

CANNEBIANCHE_
LIFESTYLE HOTEL

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

Share with us on



@Ristorante_Timo
@CanneBianche_LifestyleHotel
#CanneBianche #CB_Lifestyle
#RistoranteTimo