



RISTORANTE T\_IMO

# ANTIPASTI STARTERS

Crema di burrata,  
verdure crude e cotte e olio al basilico <sup>7-9</sup>

*Burrata cheese cream,  
fresh and cooked vegetables and basil oil <sup>7-9</sup>*

€ 18,00

Tartare di manzo, foglia d'ostrica,  
tuorlo candito e cialda di parmigiano

*Beef tartare, oyster leaf,  
cured egg yolk, crunchy Parmesan cheese*

€ 24,00

Tagliatella di seppia\*, crema di piselli e la nostra giardiniera <sup>12-14</sup>

*Cuttlefish tagliatella\*, peas cream and mix of local leaves salad <sup>12-14</sup>*

€ 20,00

Polpo arrostito\*, datterino giallo marinato,  
spuma di patate viola e polvere di olive <sup>7-14</sup>

*Grilled octopus\*, marinated datterino tomato,  
mashed purple potatoes and olives crumble <sup>7-14</sup>*

€ 22,00

# ANTIPASTI STARTERS

Vitello giusto rosa, puntarelle,  
panna acida e acciughe disidratate <sup>4-7</sup>

*Veal carpaccio, chicory tops,  
sour cream and dehydrated anchovies* <sup>4-7</sup>

€ 22,00

Plateau di crudo mare <sup>2-14</sup>  
scampi\* e gamberi\*

*Raw seafood plateau* <sup>2-14</sup>  
*Langoustines\* and prawns\**

€60,00

Carpaccio e tartare del giorno

*Carpaccio and tartare of the day*

€ 24,00

Antipasto della tradizione

*Traditional Apulian Starter*

€ 20,00

# PRIMI PASTA

Orecchiette al nero di seppia, tartare di crostacei\*,  
crema di cacioricotta e lime <sup>1-2-7-9</sup>

*Cuttlefish ink Orecchiette pasta, shellfish tartare\*,  
cacioricotta cheese and lime <sup>1-2-7-9</sup>*

€ 24,00

Tortellone ripieno di burrata, crema di fiori di zucca,  
zucchine marinate e polvere di pomodoro <sup>1-3-7</sup>

*Tortellone pasta filled with burrata cheese,  
pumpkin flowers cream, marinated courgettes and tomato powder <sup>1-3-7</sup>*

€ 22,00

Strascinate integrali al ragù Pugliese e caciocavallo <sup>1-7-11</sup>

*Whole-wheat strascinate pasta with Apulian ragout  
and caciocavallo cheese <sup>1-7-11</sup>*

€ 22,00

Calamarata, purea di fave, calamaretti spillo\*,  
fagiolini e polvere di peperone crusco <sup>1-14</sup>

*Calamarata pasta, broad beans purée,  
baby calamari\*, green beans and "peperone crusco" powder <sup>1-14</sup>*

€ 22,00

# PRIMI PASTA

Pasta a scelta con astice / aragosta

Pasta of your choice with blue lobster / spiny lobster

€ 140,00 / Kilo

Primo della tradizione

*Traditional Apulian first course*

€ 18,00

Zuppa del giorno

*Soup of the day*

€ 16,00

## SECONDI SECOND COURSES

Guancia di vitello, patata schiacciata all'olio, cicoria saltata

Veal cheek, mashed potatoes with oil and soured chicory

€ 22,00

Bistecca di cavolfiore bicolore

Bicolor couiflower steak

€ 20,00

Pollo porchettato e affumicato all'ulivo, cardoncelli saltati,  
patata schiacciata e insalatina di agretti <sup>9</sup>

Baked and smoked chicken in pork net, cardoncelli mushrooms,  
mashed potatoes and seasoned "agretti" salad <sup>9</sup>

€ 22,00

Costata o T-bon stagionale servite con patate al forno

Seasonal rib or T-bon served with baked potatoes

€ 80,00

## SECONDI SECOND COURSES

Tagliata di tonno con cialleda fasanese <sup>1 - 4 - 9 - 12</sup>

Sliced tuna steak and "cialleda fasanese" salad <sup>1 - 4 - 9 - 12</sup>

€ 24,00

Aragosta, astice <sup>1 - 2 - 3 - 9 - 12 - 14</sup>

gratinato, al ghiaccio, alla Catalana, alla brace

*Blue lobster, spiny lobster* <sup>1 - 2 - 3 - 9 - 12 - 14</sup>

*au gratin, on ice, "alla Catalana", grilled*

€ 140,00 / Kilo

Pescato del giorno <sup>1 - 3 - 4 - 7 - 9 - 12</sup>

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

Catch of the day <sup>1 - 3 - 4 - 7 - 9 - 12</sup>

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

€ 90,00 / kilo

con gamberi\* e scampi\*  
*with langoustines\* and prawns\**

€ 120,00 / kilo

*Secondo della tradizione*

*Traditional Apulian main course*

€ 20,00

# DESSERT

Cremoso vaniglia e mango,  
composta di mela verde e sedano, croccante allo yogurt <sup>9 VEGAN</sup>

*Vanilla and mango mousse,  
green apples and celery compote, crunchy yoghurt <sup>9 VEGAN</sup>*

€ 16,00

Biscotto ghiacciato al pistacchio,  
sorbetto all'albicocca e riduzione al marsala <sup>1-3-7-8</sup>

*Iced pistachio cookie,  
apricot sorbet and marsala dressing <sup>1-3-7-8</sup>*

€ 18,00

Lingotto al cioccolato fondente,  
gelato al croccante di mandorla e rum, caramello salato <sup>1-3-7-8</sup>

*Dark chocolate ingot,  
almond and rum ice cream, salted caramel <sup>1-3-7-8</sup>*

€ 16,00

Sfera al tiramisù  
con savoiardo fatto in casa <sup>1-3-7</sup>

*Tiramisu sphere  
with home made Savoyard biscuit <sup>1-3-7</sup>*

€ 18,00

Dessert del giorno

*Dessert of the day*

€ 14,00



## 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.**

\*Prodotto decongelato

## 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.**

**\* Defrosted product**

CANNEBIANCHE\_  
LIFESTYLE HOTEL

SMALL  
LUXURY  
HOTELS  
OF THE WORLD

*Share with us on*



*@Ristorante\_Timo*  
*@CanneBianche\_LifestyleHotel*  
*#CanneBianche #CB\_Lifestyle*  
*#RistoranteTimo*