

# Menu Ristorante T\_imo

08.12.2023



RISTORANTE T\_IMO

# MENU

8.12.2023

## APERITIVO / APERITIF

Baccalà fritto <sup>1-4</sup>

*Fried salted cod* <sup>1-4</sup>

## ANTIPASTO / STARTER

Rana pescatrice al forno, pancetta e nocciola <sup>4-8</sup>

*Baked monkfish with bacon and hazelnut* <sup>4-8</sup>

## PRIMO / FIRST COURSE

Risotto alla barbabietola, tartare di scampi\* e lime <sup>2-7</sup>

*Beetroot risotto with langoustine tartare\* and lime* <sup>2-7</sup>

## SECONDO / SECOND COURSE

Trancio di dentice alla mediterranea scomposta <sup>4-9</sup>

*Snapper fillet Mediteranean style* <sup>4-9</sup>

## DESSERT

Soffice al limone, frolla al pistacchio e gelato alla vaniglia di Thaiti <sup>1-3-7-8</sup>

*Lemon fluff, pistachio shortcrust pastry and Thaiti Vanilla ice cream* <sup>1-3-7-8</sup>

€ 60,00 A PERSONA, BEVANDE INCLUSE  
€ 60,00 PER PERSON, BEVERAGE INCLUDED



RISTORANTE T\_IMO

# MENU

## VEGETARIANO

### 8.12.2023

#### APERITIVO / APERITIF

Focaccine classiche <sup>1</sup>

*Mini focaccia bread* <sup>1</sup>

#### ANTIPASTO / STARTER

Caponata di verdure, burrata e pesto al basilico <sup>7-8</sup>

*Vegetables caponata, Burrata cheese and basil pesto* <sup>7-8</sup>

#### PRIMO / FIRST COURSE

Risotto alla barbabietola, caciocavallo e puntarelle <sup>7</sup>

*Beetroot risotto, Caciocavallo cheese and chicory tops* <sup>7</sup>

#### SECONDO / SECOND COURSE

Bistecca di cavolfiore

*Cauliflower steak*

#### DESSERT

Soffice al limone, frolla al pistacchio e gelato alla vaniglia di Thaiti <sup>1-3-7-8</sup>

*Lemon fluff, pistachio shortcrust pastry and Tahiti Vanilla ice cream* <sup>1-3-7-8</sup>

€ 60,00 A PERSONA, BEVANDE INCLUSE  
€ 60,00 PER PERSON, BEVERAGE INCLUDED



RISTORANTE T\_IMO

MENU  
BAMBINI  
8.12.2023

ANTIPASTO / STARTER

Prosciutto crudo e nodini <sup>7</sup>

*Parma ham and nodini mozzarella cheese* <sup>7</sup>

PRIMO / FIRST COURSE

Cavatelli al ragù di scorfano <sup>1-4-9</sup>

*Cavatelli pasta with scorpionfish ragout* <sup>1-4-9</sup>

SECONDO / SECOND COURSE

Fish & Chips <sup>1-4</sup>

DESSERT

Tortino caldo al cioccolato e gelato al fior di latte <sup>1-3-7</sup>

*Warm chocolate pie and milk gelato* <sup>1-3-7</sup>

€ 30,00 A PERSONA, BEVANDE INCLUSE  
€ 30,00 PER PERSON, BEVERAGE INCLUDED



RISTORANTE T\_IMO

CANNEBIANCHE\_  
LIFESTYLE HOTEL

SMALL  
LUXURY  
HOTELS  
OF THE WORLD

*Share with us on*



*@CanneBianche\_LifestyleHotel  
#CanneBianche #CB\_Lifestyle*

*@Ristorante\_Timo  
#RistoranteTimo #CanneBianche*

Via Appia Antica, 32 | 72010 Torre Canne (BR)  
Ph. +39 080 482 9839 | email: [info@cannebianche.com](mailto:info@cannebianche.com)