Bellevue

RESTAURANT

HOTEL METROPOLE

TAORMINA 1876

Il menu del Bellevue guarda alla Sicilia
nella sua forma più autentica: il mare, la terra, la luce.

Ogni portata è pensata per accompagnare la cena come un percorso:
un inizio leggero, il profumo del mare, la profondità della tradizione,
il piacere della condivisione.

La tavola diventa così un momento di conversazione e tempo condiviso,
affacciata sulla Baia di Naxos, con l'Etna all'orizzonte.

The Bellevue menu draws inspiration from Sicily in its purest expression:
the sea, the land, the light.

Each course is conceived to accompany dinner as a gentle journey:
a delicate beginning, the scent of the sea,
the depth of tradition, the pleasure of sharing.

The table becomes a place for conversation and unhurried moments,
overlooking the Bay of Naxos, with Mount Etna on the horizon.

Giuseppe Longo

Chef de Maison

ANTIPASTI

Starters

Fall in L'ove

[1 - 3 - 7]

Uovo poché su spuma di Parmigiano, spinacino,
tartufo nero e crumble di nocciole

Poached Egg with Parmesan foam, baby spinach,
black truffle and hazelnut crumble

EUR 32

Cheviche d'inverno

[3 - 4 - 8]

Ricciola marinata, melograno, misticanza,
pompelmo e pistacchio

Marinated amberjack, pomegranate, mixed leaves,
grapefruit and pistachio

EUR 35

Carciofo "abbuttunatu"

[1 - 7 - 9 - 12]

Carciofo ripieno con fonduta di Tuma Persa,
salsa chimichurri, mollica e tartare di pomodoro

Stuffed artichoke with Tuma Persa fondue,
chimichurri sauce, breadcrumbs and tomato tartare

EUR 28

La Minestra maritata

[1 - 3 - 9 - 12]

Verdure di stagione saltate, maialino nero dei Nebrodi,
pane di Tumminia, pomodoro Piccadilly e maionese all'aglio,
olio e peperoncino

Sautéed seasonal vegetables, Nebrodi black pork,
Tumminia bread, Piccadilly tomato and garlic,
olive oil and chilli mayonnaise

EUR 28

PRIMI PIATTI
First Courses

Risotto dei boschi etnei

[7 - 9 - 12]

Crema di broccoli, funghi e maiale brasati, salsa al vino rosso

Risotto, broccoli cream, braised mushrooms and pork, red wine sauce

EUR 32

Tagliolino fresco al tartufo

[1 - 2 - 7 - 12]

Burro al tartufo, tartufo nero e tartare di manzo modicano

Truffle butter, black truffle and Modicana beef tartare

EUR 35

Tortello di zucca

[1 - 3 - 7 - 12]

Salsa al Fiore Sicano,
confettura di cipolle rosse e chips di zucca

Pumpkin-filled Tortello, Fiore Sicano cheese sauce, red onion jam and pumpkin crisps

EUR 33

Tubettini di mare

[1 - 2 - 4 - 8 - 9 - 12 - 14]

Tubettini in zuppa di pesce, bietolina e olio al prezzemolo

Tubettini pasta in fish soup, baby chard and parsley oil

EUR 38

SECONDI PIATTI

Main Courses

Il rombo nell'orto

[1 - 3 - 7]

Anacardi, radicchio alla brace, sedano rapa e pera

Turbot, cashews, chargrilled radicchio, celeriac and pear

EUR 43

Chateubriand su pietra lavica

[1 - 3 - 9 - 12]

Filetto di manzo su pietra lavica, pane al burro, patate al forno, verdure saltate, grigliate o bollite, dressing

Beef fillet served on lava stone, buttered bread, roasted potatoes, sautéed, grilled or boiled vegetables, dressing

EUR 98
PER 2 PERSONE / FOR 2 GUESTS

Tra i Nebrodi

[1 - 7 - 9 - 12]

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura, castagna, porro, mandarino e caldarroste

Slow-cooked pork belly, chestnut, leek, mandarin and roasted chestnuts

EUR 38

Cavolfiore affogato

[3 - 4 - 8]

Maionese alle olive, glassa e granella di cavolfiore, olio al basilico

Braised cauliflower, olive mayonnaise, cauliflower glaze and crumble, basil oil

EUR 38

SELEZIONE DAL MARE

From the Sea

Pescato del Giorno

Fresh catch of the day

EUR 14 / 100 G

Astice

Blue / European lobster

EUR 19 / 100 G

Aragosta / Cicala di Mare

Lobster / Mediterranean slipper lobster

EUR 14 / 100 G

Caviale

Caviar

EUR 130 / 10 G

Ostrica

Oyster

EUR 10

AL PEZZO — BY THE PIECE

Gambero Rosso di Mazara

Mazara red prawn

EUR 12

AL PEZZO — BY THE PIECE

Scampo Imperiale

Imperial langoustine

EUR 12

AL PEZZO — BY THE PIECE

TABELLA DEGLI ALLERGENI

Allergen Information

In caso di allergie o intolleranze alimentari, Vi preghiamo di informare il nostro personale di sala, che sarà lieto di offrirVi la massima attenzione.
Alcuni prodotti potrebbero essere sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura, in conformità al Regolamento (CE) n. 852/04.

Should you have any food allergies or intolerances, please inform our service team, who will be pleased to assist you with the utmost care.
Please be informed that some products may undergo rapid temperature reduction in compliance with EC Regulation No. 852/04.

1	Cereali contenenti glutine *Cereals containing gluten*
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei *Crustaceans and products thereof*
3	Uova e prodotti a base di uova *Eggs and products thereof*
4	Pesce e prodotti a base di pesce *Fish and products thereof*
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi *Peanuts and products thereof*
6	Soia e prodotti a base di soia *Soybeans and products thereof*
7	Latte e prodotti a base di latte *Milk and products thereof*
8	Frutta a guscio *Nuts*
9	Sedano e prodotti a base di sedano *Celery and product thereof*
10	Senape e prodotti a base di senape *Mustard and products thereof*
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi *Sesame seeds and products thereof*
12	Anidride solforosa e solfiti *Sulphur dioxide and sulphites*
13	Lupini e prodotti a base di lupini *Lupin and products thereof*
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi *Shellfish and products thereof*

COPERTO • COVER CHARGE

EUR 8