

**HOTEL  
METROPOLE  
TAORMINA**

**LIGHT LUNCH MENÙ**

Insalate

# SALAD

---

## Insalata Nizzarda

30

Lattuga, Uova Sode, Fagiolino, Patate Lesse, Olive Taggiasche, Fiori Di Capperi, Pomodoro Tondo Siciliano, Acciughe Sotto Olio, Tonno In Conserva

*Lettuce, Hard-Boiled Eggs, Green Beans, Boiled Potatoes, Taggiasca Olives, Caper Berries, Sicilian Round Tomatoes, Anchovies In Oil, Canned Tuna.*



## Caprese

24

Selezione di Tre Pomodori Siciliani, Burrata di Bufala Ragusana, Olio Evo, Origano Selvatico, Pan Brioches al Basilico

*Selection of Three Sicilian Tomatoes, Ragusa Buffalo Burrata, Extra Virgin Olive Oil, Wild Oregano, Basil Brioche Bread*



## Caesar Salad

28

Lattuga, Crostini di Pane, Pancetta, Scaglie di Parmigiano,

Pollo Arrosto, Crostini di Pane e Salsa Caesar

*Lettuce, Croutons, Bacon, Parmesan Shavings, Roast Chicken and Caesar Sauce*



## Orto

26

Insalata di Foglie di Misticanza in Acquaponica, Avocado, Tofu, Orzo Perlato, Mandorle Tostate E Citronette All'aceto Di Lampone

*Misticanza Leaf Salad in Aquaponics, Avocado, Tofu, Pearl Barley, Roasted Almonds and Raspberry Vinegar Citronette*



Panini

# SANDWICH

---

**Serviti con Insalatina di misticanza, pomodorini e patatine fritte**

*Served with mixed leaf salad, cherry tomatoes, and French fries.*

## **Toast Classico**

**20**

Pane Tostato, Prosciutto Cotto, Provola, Verdure in Giardiniera  
*Toasted Bread, Cooked Ham, Provolone Cheese, and Pickled Vegetables*



## **Ciabattina**

**26**

Pane Integrale ai Semi, Pesto di Basilico, Verdure Grigliate e Pomodorino Dry  
*Wholegrain Seeded Bread, Basil Pesto, Grilled Vegetables, and Dried Cherry Tomatoes*



## **Cheeseburger**

**33**

Buns Classico, Hamburger di Vitello, Maionese, Cipolla Caramellata,  
Pomodoro, Lattuga, Provola Ragusana, Verdure in Giardiniera  
*Classic Bun, Veal Burger, Mayonnaise, Caramelized Onion, Tomato, Lettuce,  
Ragusa Provolone Cheese, and Pickled Vegetables*



# PIZZA

---

## **Pizza Margherita**

**22**

Pomodoro Siccagno, Mozzarella Fior di Latte, Olio Evo, Origano e Basilico  
*Siccagno Tomato, Fior Di Latte Mozzarella, Extra Virgin Olive Oil, Oregano, And Basil*



## **La Nostra Marinara**

**24**

Pomodoro Siccagno, Alici Del Cantabrico, Olio Evo,  
Limone Candito e Peperoncino Marinato  
*Siccagno Tomato, Cantabrian Anchovies, Extra Virgin Olive Oil, Candied Lemon, and Marinated  
Chili Pepper*



## **Andiamo In Campagna**

**24**

Crema di Zucchine alla Scapece, Pomodorino Ciliegino Semi Secco in Olio Evo, Ricotta  
Salata e Menta  
*Cream of Courgette Scapece, Semi-Dried Cherry Tomato in Evo Oil,  
Salted Ricotta and Mint*






# LUNCH MENU




---

## Starter

**Crudo di Maialino Nero Siciliano con Melone e Misticanza in Foglie** 26  
*Crudo di Maialino Nero Siciliano with Melon and Misticanza in Leaves*  


**Parmigiana di Melanzane** 24  
*Eggplant Parmigiana*  
  





## First Courses

**Raviolo di Burrata, Pesto di Zucchine Grigliate e Mandorle** 30  
*Burrata Raviolo, Grilled Zucchini Pesto and Almonds*  
   

**Maccheroncino di Pasta Fresca alla Norma, Basilico e Selezione di Ricotte** 28  
*Fresh Maccheroncini alla Norma, Basil, and Ricotta Selection*  
 

## Main Courses

**Galletto Siciliano alla Brace con Patate Arrosto e Dressing alla Birra Siciliana** 26  
*Sicilian Grilled Chicken with Roasted Potatoes and Sicilian Beer Dressing*  
  

**Frittura di Calamari e Gamberi con Salsa Tartara** 38  
*Fried Calamars and Prawns with Tartare Sauce*  
   

**Invitiamo ad informare il personale di sala riguardo a qualsiasi intolleranza o allergia alimentare prima dell'ordinazione. Il pesce destinato ad essere consumato crudo ha subito un trattamento Anti - Anisakis secondo la normativa HACCP. Alcuni prodotti del presente menu potrebbero essere stati trattati nel pieno rispetto della "Catena del freddo" come previsto dal Reg. CE 1169/11. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.**

*Before ordering, we invite guests to inform the dining room staff about any food intolerance or allergy. According to the HACCP regulation, the fish destined to be eaten raw has undergone an Anti - Anisakis treatment. Some products in this menu may have been treated in full compliance with the "Cold Chain" as required by reg. CE 1169/11. Information on the presence of substances or products that cause allergies is available by contacting the service personnel.*

 Cereali contenenti glutine   Cereals containing gluten	 Frutta a guscio   Nuts
 Crostacei e prodotti a base di crostacei   Crustaceans and products thereof	 Sedano e prodotti a base di sedano   Celery and product thereof
 Uova e prodotti a base di uova   Eggs and products thereof	 Senape e prodotti a base di senape   Mustard and products thereof
 Pesce e prodotti a base di pesce   Fish and products thereof	 Semi di sesamo e prodotti a base di semi   Sesame seeds and products thereof
 Arachidi e prodotti a base di arachidi   Peanuts and products thereof	 Anidride solforosa e solfiti   Sulphur dioxide and sulphites
 Soia e prodotti a base di soia   Soybeans and products thereof	 Lupini e prodotti a base di lupini   Lupin and products thereof
 Latte e prodotti a base di latte   Milk and products thereof	 Molluschi e prodotti a base di molluschi   Shellfish and products thereof

Coperto | Cover Charge 4€