



HOTEL METROPOLE
Maison d'Hôtes

Bellevue

Rooftop&Bistrot

Concediti un'esperienza gastronomica raffinata al **Bellevue Rooftop&Bistrot**, dove ogni piatto si fonde con una vista straordinaria sulla baia di Taormina e sull'Etna, in un ambiente di pura eleganza.

Indulge in a refined gastronomic experience at Bellevue Rooftop&Bistrot, where each dish blends with an extraordinary view of Taormina Bay and Mount Etna, in an environment of pure elegance.

Dinner Menù

Resident Chef: Pasquale Caliri

Coperto 8€ | Cover Charge 8€

Starters

Antipasti

Cruditè di pescato del giorno, frutto della passione, capperi caramellati, mostarda d'arance. 48

Selection of row fish of the day, passion fruit, caramelized capers, oranges mustard.



Uovo pochè, spuma di ricotta, crumble di tartufo. 32

Pochè egg, ricotta cheese foam, truffle crumble.



Giardiniera di verdure, astice, maionese d'avocado, semi di zucca. 40

Vegetable gardener, lobster, avocado mayonnaise, pumpkin seeds.



Polpo in due cotture, soffice di patata, colatura di 'nduja, polvere di olive nere. 32

Octopus cooked in two different methods, soft potatoes, spicy sausage pouring, black olives



First Courses

Primi piatti

Spaghettone allo Zafferano, gambero rosso, ricci di mare, caviale, salsa verde. 38

Saffron Spaghettone, red prawns, sea urchin's emulsion, green sauce.



Risotto in brodo di alghe, frutti di mare, chips di tapioca. 38

Risotto on seaweed broth, crustaceans, seafood, tapioca chips.



Raviolo al cioccolato, melanzana perlina, salsa di ciliegino, crema di ricotta salata, schiuma di basilico. 35

Chocolate Raviolo, baby eggplant, Cherry tomatoes, ricotta cheese cream, basil foam.



Fusilloni all'acciuga, burro, parmigiano 24, limone, spinacino, mollica tostata. 32

Fusillone anchovies, butter, parmisan 24 monts, lemon, baby spinach, toasted bread crumbs.



Secondi piatti

Tempura di pesce e verdure con salsa di ortaggi agrodolce 36

Fish and Vegetable tempura, sweet and sour sauce



Filetto di baccalà, latte di mandorla, pomodorini confit, dripping di salse. 40

Cod fillet, almond milk, confit cherry tomatoes, dripping of sauces.



Costolette di Agnello, caponatina di melanzane, salsa di carote e zenzero, caprino alle erbe. 42

Lamb loin, eggplant caponata, carrot and ginger sauce, goat cheese with herbs.



Grigliatina di pesce misto del giorno, lievemente affumicata su cous cous al nero di seppia. 42

Barbecue fish and smoke, on cous cous squid ink.



Dessert

Dolci

Cannolo di ricotta in crosta di pistacchi, canditi, marmellata d'arancia.

16

Ricotta cheese Cannolo in pistachios crust, candied fruit.



Zuppetta di frutti di bosco, vaniglia crumble di yogurt.

16

Wild berries cold soup, vanilla, yogurt crumble.



Cremoso al caffè, crema di nocciole, fave di cacao.

16

Soft coffee mousse, hazelnuts cream, cocoa beans.



Gelo di anguria e cannella.

16







Watermelon and cinnamon frost





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 |