



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

Coperto | Cover Charge 8€

Antipasti

Starters

**Crudit  di Pescato del Giorno, Frutto della Passione,
Capperi Caramellati, Mostarda di Arance** 48

Daily Catch Crudit , Passion Fruit, Caramelized Capers, Orange Mustard



**Uovo Poch , Crumble di Pane, Spuma di Tuma Persa,
Asparago Saltato, Tartufo Scorzone di Sicilia** 35

Poached Egg, Bread Crumble, "Tuma Persa" Cheese Foam, Saut ed Asparagus,
Sicilian Summer Truffle



**Giardiniera di Verdure, Astice, Cozze, Maionese di Avocado,
Semi di Zucca** 42

Vegetable Giardiniera, Lobster, Mussels, Avocado Mayonnaise, Pumpkin Seeds



**Polpo Croccante, Soffice di Patate All'arancia, Colatura di 'Nduja,
Crumble di Olive Nere E Pomodoro Confit** 34

Crispy Octopus, Orange Potato Puff, 'Nduja Colatura, Black Olive Crumble
and Tomato Confit



First Courses

**Riso Acquerello Mantecato alla Tuma Persa
e Mosaico Croccante di Verdure di Stagione** 38

Acquerello Risotto With "Tuma Persa" Cheese and a Crispy Mosaic of Seasonal Vegetables



**Linguine di Pasta Secca a Lenta Essiccazione , Astice,
Datterino Rosso e Giallo, Zeste di Lime** 45

Slowly Dried Linguine Pasta, Lobster, Red and Yellow Datterino Tomatoes, Lime Zest



**Paccheri, Salsa di Finocchietto Selvatico, Sarde, Pinoli, Uva Passa,
Nocciole e Mollica Inturrata** 35

Paccheri with Wild Fennel Sauce, Sardines, Pine Nuts, Raisins, Hazelnuts and Bread Crumb



**Spaghettoni di Gragnano al Cacio e Pepe, Gambero di Mazara
e Scaglie di Tartufo Scorzone di Sicilia** 40

Gragnano Spaghettoni With Cacio e Pepe, Mazara del Vallo Prawn and Sicilian Summer Truffle Shavings



Main Courses

Filetto di Baccalà, Crosta di Mandorle, Salse di Barbabietola e al Nero di Seppia, Pomodoro Confit 40

Cod Fillet, Almond Crust, Beetroot and Squid Ink Sauces, Confit Tomato



Tempura di Pesce, Verdure di Stagione, Salsa Tendon 36

Fish Tempura, Seasonal Vegetables, Tendon Sauce



Grigliata di Pesce Misto del Giorno Lievemente Affumicata, Couscous all'inchostro, Verdure Baby 42

Lightly Smoked Mixed Grilled Fish of the Day, Squid Ink Couscous, Baby Vegetables



Costolette di Agnello, Sua Demi-Glace, Salsa di Carote e Zenzero, Caprino alle Erbe e Verdure al Vapore 42

Lamb Chops, Demiglace, Carrot and Ginger Sauce, Herb Goat Cheese and Steamed Vegetables



Dolci

Dessert

Cannolo di Ricotta in Crosta di Pistacchi, Canditi 16

Ricotta Cheese Cannolo in Pistachios Crust, Candied Fruit



Zuppetta di Frutti di Bosco, Crumble di Frutto della Passione 16

Wild Berries Cold Soup, Passion Fruit Crumble



Gelo di Anguria con Granella di Pistacchio e Cialda al Limone 16

Watermelon Frost with Pistachio Grains and Lemon Wafer







Dessert de La Maison 16

Dessert from the Maison



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 |