



GRAN CARTE

CHEF ANDREA CAVALLARO

RHC
LA PLAGE RESORT
TAORMINA

ANTIPASTI | STARTERS

GRAN CRUDO DELLO JONIO *

45,00 €

Ionian raw fish

Gamberi rossi, scampi, tonno, pesci del mediterraneo,
tagliatella di calamaro ostriche, fasolari

*Red prawns, scampi, tuna, Mediterranean fish, squid
tagliatelle, Oysters, clams*

2, 4, 12, 14

CARPACCIO DI SPADA

26,00 €

Swordfish carpaccio

Arance, finocchio marinato

Oranges, marinated fennel

4

TARTARE DI TONNO DEL MEDITERRANEO

28,00 €

Mediterranean tuna tartare

Mela verde, germogli, maionese ai lamponi

Green apple, sprouts, raspberry mayonnaise

3, 4

INSALATA DI MARE

30,00 €

Seafood salad

Insalata di mare con ortaggi croccanti acidulati

Seafood salad with crispy acidulated vegetables

2, 4, 14

LA PARMIGIANA DI MELANZANE

18,00 €

Eggplant parmigiana

7

SAUTÉ DI COZZE CON CROSTONE DI PANE

25,00 €

Sautéed Mussels with little croutons

1, 14

*Non incluso nel menu "One day à La Plage / Non included in the menu "One day à La Plage"

INSALATE | SALADS

- |

LA BURRATA

Burratina vaccina ai tre pomodori, olio al basilico
Burrata cheese with three tomatoes and basil oil

7

20,00 €
- |

INSALATA ESTIVA CON CODE DI GAMBERONE

Misticanza, mango, code di Gamberone scottate, semi di girasole, crème fraiche all'aneto e lime
Mixed salad, mango, roasted prawn tails, sunflower seeds, dill crème fraiche and lime

2, 7

26,00 €
- |

CAESAR SALAD

Pollo marinato agli agrumi, lattuga, salsa Caesar, crostini di pane e scaglie di Grana
Marinated chicken with citrus fruits, lettuce, Caesar dressing, croutons and Grana cheese flakes

1, 3, 7

24,00 €
- |

NICOISE

Lattuga, fagiolini, pomodorini, filetti di tonno sott'olio, uovo sodo, cipolla acidulata, acciughe e olive
Lettuce, green bean, cherry tomato, tuna fillet in oil, boiled egg, acidulate onion, anchovy and olives

3, 4

26,00 €

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

- |

MACCHERONCINI

Al torchio alla norma, salsa di pomodoro datterino, melanzane, ricotta salata
Maccheroncini tube pasta alla norma, datterino tomato sauce, eggplant, salted ricotta cheese

1, 7

20,00 €
- |

SPAGHETTO

Di grano siciliano alle vongole, aglio, olio, peperoncino, vongole e prezzemolo
Sicilian wheat spaghetti with clams, garlic, oil, chili pepper and parsley

1, 4, 14

28,00 €
- |

LINGUINE

Di grano siciliano ai frutti di mare, calamaro, cozze, vongole e gambero
Sicilian wheat linguine with seafood, calamari, mussels, clams and prawn

1, 2, 4, 14

28,00 €
- |

TROFIE

Di pasta fresca con pesce spada alla messinese e mandorle tostate
Trofie of fresh pasta with sword fish at messinese style and almonds

1, 4, 8

24,00 €
- |

TORTELLLO

Di burrata con gambero rosso, datterino candito, crema di zucchine e bottarga di tonno rosso
Burrata ravioli with red shrimp, cherry tomato, zucchini cream and tuna bottarga

1, 2, 3, 4, 7

26,00 €

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

FRITTURA	32,00 €
Gran fritto misto di paranza secondo pescato del giorno <i>Mixed fried fish according to the catch of the day</i> 1, 2, 4, 14	
GRIGLIATA	38,00 €
Grigliata di pesce del giorno <i>Grilled catch of the day</i> 2, 4, 14	
BEEF	35,00 €
Tagliata di Manzo con rucola, pomodoro datterino, scaglie di ragusano <i>Sliced Beef, rocket, date tomato, ragusano cheese flakes</i> 7	
SPADA	28,00 €
Involtini di pesca spada, finocchio brasato e cipolla agrodolce <i>Swordfish rolls, braised fennel and sweet & sour onion</i> 1, 4	
CHICKEN	26,00 €
Cotoletta di pollo con patatine fritte <i>Chicken cutlet with French fries</i> 1, 3	
PESCATO *	12,00 € x 100 gr
Pesce fresco del giorno secondo quantità <i>Fresh catch of the day</i> 4	
ASTICE FRESCO A PESO LOBSTER *	20,00 € x 100 gr
2	
ARAGOSTA FRESCA A PESO ROCK LOBSTER *	26,00 € x 100 gr
2	

*Non incluso nel menu "One day à La Plage / Non included in the menu "One day à La Plage"

CONTORNI | SIDES

	INSALATA VERDE O MISTA	10,00 €
	<i>Green or mixed salad</i>	

	VERDURE ALLA GRIGLIA	12,00 €
	<i>Mixed grilled vegetables</i>	

	INSALATA SICILIANA CON POMODORI, CIPOLLA ROSSA, RICOTTA SALATA, BASILICO	12,00 €
	<i>Sicilian salad with tomato, red onion, salted ricotta, basil</i>	

DOLCI | DESSERTS

- | | |
|---|---------|
| PANNA COTTA | 12,00 € |
| Panna cotta alla vaniglia bourbon e fragoline | |
| Bourbon vanilla panna cotta and wild strawberry sauce | |
| 7 | |
| TIRAMISÙ | 12,00 € |
| Al caffè con mascarpone e cacao | |
| Sponge fingers with coffee, mascarpone cheese mousse and chocolate powder | |
| 1, 3, 7 | |
| CIOCCOLATO | 12,00 € |
| Cremoso al cioccolato fondente e caramello salato | |
| Dark chocolate mousse, salted caramel | |
| 3, 7 | |
| FRUIT | 14,00 € |
| Tagliata di frutta fresca | |
| Fresh fruit slice | |
| CHEESE CAKE | 12,00 € |
| ai frutti di bosco | |
| Cheese cake with berries | |
| 7 | |
| GELATI | 12,00 € |
| Selezione di gelati | |
| Selection of ice creams | |
| 3, 7, 8 | |

Negli alimenti e nelle bevande, preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti gli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni di seguito contrassegnati.

Non è da escludere inoltre una possibile contaminazione crociata.

In food and beverage, prepared and served in this hotel, may be found ingredients or adjuvants considered allergens. Read them below. Cross contamination may be possible as well.

1. GLUTINE / GLUTEN
2. CROSTACEI / CRUSTACEANS
3. UOVA / EGGS
4. PESCE / FISH
5. ARACHIDI / PEANUTS
6. SOIA / SOY
7. LATTICINI / DAIRY PRODUCTS
8. FRUTTA A GUSCIO / SHELL FRUIT
9. SEDANO / CELERY
10. SENAPE / MUSTARD
11. SESAMO / SESAME
12. SOLFITI / SULPHUR DIOXIDE
13. LUPINI / LUPINES
14. MOLLUSCHI / SHELLFISHES

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you to choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customer and meet your specific needs.

Se al mercato, i prodotti freschi non sono reperibili, alcuni di essi possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

If fresh products are not available at the market, some of them can be frozen or come from blast chiller freezing.



COPERTO 3,00 € A PERSONA
COVER CHARGE 3,00 € PER PERSON

Lieti di averla servito, se ha piacere può lasciare una mancia
(anche tramite POS / Carta di Credito)

*Proud to have served you, feel free to leave a tip
(also by POS / Credit Card)*