idda

INSPIRED BY ETNA

RHC
LA PLAGE RESORT
TAORMINA

In Sicilia, Etna non è solo un vulcano: è una presenza. Per questo i siciliani lo chiamano “Idda”, Lei.

Da questa forza antica prende ispirazione la cucina dello chef Andrea Cavallaro: essenziale, elegante, profondamente legata alla terra e al mare che circondano Taormina. Di fronte alla luce di Isola Bella, ogni piatto nasce dall’incontro tra memoria e ricerca, tra materia e gesto.

Un racconto contemporaneo della Sicilia, servito con rispetto, precisione ed emozione.

Benvenuti da Idda.

Chef: Andrea Cavallaro
Maitre: Renè Militello

In Sicily, Mount Etna is not simply a volcano: it is a living a presence. For this reason, Sicilians call it “Idda” , meaning “She”.

From this ancient force, Chef Andrea Cavallaro draws inspiration for a cuisine that is essential, refined and deeply connected to the land and sea that surround Taormina. Overlooking the light of Isola Bella, every dish is born from the meeting of memory and research, where ingredients and craftsmanship come togheter.

A contemporary expression of Sicily, served with respect, precision and emotion.

Welcome to Idda.

Executive Chef: Andrea Cavallaro
Maitre: Renè Militello

C'è crudo e crudo

Componi a tuo piacimento il tuo gran crudo scegliendo dalla nostra selezione, oppure concediti anche un solo assaggio

Create your own raw seafood selection from our daily catch, or simply indulge in a single tasting.

OSTRICA BELON – CALIBRO 2 Belon oyster – Size 2	1pz/pc	8,00 €
SCAMPI LOCALI – CALIBRO 6/9 Local langoustines – Size 6/9	1pz/pc	25,00 €
GAMBERO ROSSO SICILIANO – CALIBRO XL Sicilian red prawn – Size XL	1pz/pc	14,00 €
GAMBERO GOBBETTO DEL MEDITERRANEO Mediterranean striped prawns	100 gr	18,00 €
TONNO BALFEGÒ Balfegó bluefin tuna	100 gr	24,00 €
CALAMARO VERACE DEL MEDITERRANEO TAGLIO JULIENNE Mediterranean squid , julienne cut	100 gr	18,00 €
CARPACCIO DI RICCIOLA DEL MEDITERRANEO Mediterranean Amberjack carpaccio	100 gr	24,00 €
CAVIALE OSIETRA CALVISIUS Osietra caviar | 10gr	10 gr	65,00 €
CAVIALE TRADITION CALVISIUS Tradition caviar | 10gr	10 gr	45,00 €

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento termico conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VII, Capitolo 3, Lettera D, Punto 3

Fish intended to be consumed raw has been subjected to treatment in accordance with the provisions of EC Regulation 853/2004

Antipasti | Starters

HUMUS DI CECI — 20,00 €

Verdure baby crude e cotte, chips di patate viola e Topinambur
Chickpea hummus, raw and cooked baby vegetables, purple potato chips and Jerusalem artichokes
(11)

ROLLATINA DI CONIGLIO — 24,00 €

Con pomodori secchi, caponata estiva di ortaggi in agrodolce e olio *alla menta*
Rabbit roll with sun-dried tomatoes, summer caponata, sweet and sour vegetables and mint-infused oil
(9)

BRANCHETTA DI POLPO ALLA BRACE — 26,00 €

Carpaccio di anguria marinata, geleè agli agrumi
Grilled Octopus tentacles marinated watermelon carpaccio, citrus jelly
(14)

SCOTTATA DI TONNO — 26,00 €

Purea di Pesche al Barbecue, cipolla rosso acidulata, fave di cacao tostate
Seared Tuna, barbecued peach purèe, pickled red onion, toasted coca beans
(4)

Il nostro Chef ama sperimentare con i prodotti freschi di giornata.
Per conoscere le proposte fuori carta, chiedete pure al nostro personale di sala

Our Chef enjoys creating dishes with the freshest daily ingredients.
Please ask our staff for today's off-menu specials

Primi | First courses

LINGUINE DI GRANO SICILIANO 28,00 €

Linguine di grano siciliano Costa, cicale di mare, burro alle nocciole tostate, salsa di bietole selvatiche ed essenza al bergamotto
Sicilian "Costa" durum wheat linguine with mantis shrimp, toasted hazelnut butter, wild chard sauce and bergamot essence

(1,2,8)

SPAGHETTONE 30,00 €

Spaghettone di grano siciliano Costa, burro acido, ricci di mare, 'nduia e limone candito
Sicilian "Costa" spaghetti with cultured butter, sea urchin, 'nduja and candied lemon

(1,7,14)

GNOCCHETTI 24,00 €

Gnocchetti di pasta fresca con zucchina estiva, scorfano e mollica tostata
Fresh pasta gnocchetti with summer zucchini, redfish and toasted breadcrumbs
(1,4)

BUSIATE 28,00 €

Busiate di pasta fresca, stracotto di Agnello nostrano, funghi di sottobosco e tartufo nero
Fresh busiate pasta with slow-braised local lamb, wild mushrooms and black truffle
(1,3,9)

RISO CARNAROLI 24,00 €

Riso carnaroli, aglio olio e peperoncino, purea di carote al timo e mirtilli rossi fermentati
Carnaroli rice with garlic, olive oil and chili, thyme carrot purée and fermented cranberries
(7)

Per informazioni circa la presenza di sostanze allergeniche, si prega di rivolgersi al personale di sala, la documentazione specifica è disponibile su richiesta.

For information regarding the presence of allergenic substances, please ask our waitstaff; specific documentation is available upon request.

Secondi | Main courses

PESCATO DEL GIORNO 36,00 €

Trancio di pescato del giorno, salsa alle alghe, insalatina di germogli e fiori di campo
Catch of the day with seaweed sauce, sprout salad and wildflowers
(4)

MERLUZZO 38,00 €

Merluzzo locale alla brace, lattuga brasata alle erbe di campo, ristretto di frutti di mare
Grilled local Cod, braised lettuce with wild herbs, seafood reduction
(4,14)

CALAMARO 36,00 €

Calamaro in crosta di olive nere alla Messinese, scarola saltata con pinoli e uvetta, salsa di datterino alla pizzaiola
Squid in Messina-style black olive crust, sautéed escarole with pine nuts and raisins, datterino tomato pizzaiola sauce
(4,8,14)

GUANCIA DI VITELLO 34,00 €

Guancia di vitello agli agrumi, soffice di patate e spinaci saltati
Citrus-scented veal cheek with whipped potatoes and sautéed spinach
(9)

BISTECCA DI CAVOLFIORE 26,00 €

Bistecca di cavolfiore brasata, il suo fondo e purea di peperoni e zenzero
Braised cauliflower steak with its jus and its bell pepper and ginger purée

*Il prodotto potrebbe essere surgelato o congelato all'origine, per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

*The product may be frozen or deep-frozen at source; for more information, please ask our staff.

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

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 intollerance 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.

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

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