

LA TERRAZZA
del Grand Hotel
RISTORANTE

*Nei nostri piatti trovate gli ingredienti del nostro territorio
selezionati, lavorati, guarniti e serviti con semplicità e modestia ma con la cura
di chi ama il nostro mestiere.*

Buon Appetito!

*On the plates you find the ingredients from our land
selected, embellished, decorated, served with simplicity and modesty
but with the care of those who love their own profession.*

Enjoy your meal!

Chef Giorgio Rimmaudo

Menù a la Carte



Grand Hotel Ortigia
Siracusa dal 1890



Gentile Ospite,

**il coperto, il flûte di Prosecco di benvenuto e l'Amouse Bouche
del nostro Chef sono inclusi nel prezzo delle pietanze.**

Pertanto è gradita la consumazione di almeno due portate.

Grazie.

Dear Guest,

*the cover charge, the welcome flûte of Prosecco and Amouse Bouche
from our Chef are included in the price of the dishes.*

Therefore, consumption of at least two courses is appreciated.

Thank You.



Antipasti

Starters

Gamberoni al vapore con lattughino e salsa speziata all'infuso di cardamomo

Steamed prawns with lettuce and cardamom infused spicy sauce

②③⑦⑫

€ 20,00

Tonno affumicato al legno di ulivo, burrata e pomodoro confit

Tuna smoked in olive wood, burrata and confit tomato

④⑦⑫

€ 24,00

Crudo di Gambero Rosso del Mediterraneo con zuppa fredda di arance e finocchi

Raw red shrimp with cold orange and fennel soup

②④⑫

€ 34,00

Scamone di fassona battuto al coltello con maionese di mandorla, acciughe, capperi e uova di salmone

Knife-beaten Scamone fassona with almond mayonnaise, anchovies, capers and salmon eggs

⑥⑧⑩

€ 25,00

Fagottini di verza riccia, croccante di castagne e crema di Tuma Persa

18 minuti di cottura

Savoy cabbage bundles, crunchy chestnuts and cream of Tuma Persa

①⑦

€ 20,00

Primi

First Courses

Spaghetti Verrigni con finocchietto selvatico, salsa di "Masculini" e granella di pane croccante

*Spaghetti Verrigni with wild fennel, anchovies "Masculini" sauce and
crunchy bread crumbs*

①④⑦⑨

€ 22,00

Mezze maniche Mancini con crema di zucca, guanciale di suino e crema di Maiorchino

*Mezze maniche Mancini with pumpkin cream, pork cheek and
Maiorchino cream*

①④⑦

€ 24,00

Risotto con Gambero Rosso del Mediterraneo e la sua biscque al profumo di limone

20 minuti di cottura

*Risotto with red shrimp and its bisque
with a lemon scent*

②④⑦⑨

€ 28,00

Fusillone con "Brocculu Sparaceddu", coppa di suino e robiola di capra girgentana

Fusillone with sicilian broccoli, coppa pork and Girgentana goat Robiola cheese

①⑦⑨

€ 24,00

Ravioli di burrata al pesto di sinapa e cime di rapa

Burrata ravioli with mustard green pesto and turnip greens

①③⑦⑨

€ 24,00

Secondi Second Courses

Branzino, la sua salsa emulsionata al limone e indivia bianca scottata

Sea bass, its lemon emulsified sauce and scalded white endive

④⑨⑫

€ 28,00

Frittura di calamari e gamberoni

Fried squid and king prawns

①②④⑫⑭

€ 30,00

“Stimpirata” di Baccalà con capperi, olive e uvetta all’aceto di lampone

Cod “Stimpirata” with capers, olives and raisins in raspberry vinegar

④⑩⑫

€ 28,00

Il meglio del Vitellone, salsa al vino nero d’Avola, gnocco di patate con pancetta arrosto e funghi Ferula

The best of veal, Nero d’Avola wine sauce, potato gnocco with roasted bacon and Ferula mushrooms

22 minuti di cottura

①⑦⑨

€ 30,00

Guancia di Scottona cotta dolcemente, crepinette di vitello, purè di patate al burro di cacao e salsa al marsala De Bartoli

*Sweetly cooked rump cheek, veal crepinette, mashed potatoes with cocoa butter
and “De Bartoli” Marsala sauce*

22 minuti di cottura

⑨

€ 30,00

Pancia e Filetto di Suino al timo selvatico, salsa alla mela verde e melograno con tortino di marroni ai pinoli

Pork fillet with wild thyme, green apple sauce and pomegranate with pine nut chestnut pie

22 minuti di cottura

⑨

€ 28,00

*I piatti possono subire variazioni in base alla disponibilità di mercato
Plates can change up according to market availability*

Desserts

Tiramisù in coppa

Tiramisu in a glass

①③⑦

€ 12,00

Parfait ghiacciato alle mandorle caramellate con sbriciolata al cacao

Ice parfait with caramelized almond and cocoa crumble

①③⑦⑧

€ 12,00

Il Cannolo classico “Aretuseo” con composta di canditi

The classic “Aretusean” Cannolo with candied fruit compote

①③⑦⑧

€ 9,00

Mousse leggera e cremosa al cioccolato 70%

Light and creamy mousse with 70% chocolate

①③⑦⑧

€ 12,00

Torrone ghiacciato al limoncello

Iced torrone with limoncello

①③⑦⑧

€ 12,00

“Avola” Bianco mangiare con zuccina lagenaria la pergola

Bianco Mangiare with zucchini lagenaria pergola

①③⑦⑧

€ 12,00

Crema Catalana

Catalan cream

①③⑦⑧

€ 12,00

Tagliata di frutta di stagione

Sliced seasonal fruit

€ 9,00



LE PASSIONI DELLO CHEF

Offriamo, di seguito, un livello di degustazione per soddisfare il nostro Cliente appassionato ed esigente

“LO ZEFIRO CHE ACCAREZZA LA SABBIA”
Percorso di cinque portate di mare

€ 135,00

Ogni menu degustazione, data la complessità,
si intende per tutto il tavolo.
I menu non si possono dividere.

THE PASSIONS OF THE CHEF

Here is a tasting selection to satisfy our most passionate
and demanding Client

“A CARESS OF ZEPHYR AND SAND”
5-course fish based menu

€ 135,00

Because of its complexity, each tasting menu
is meant for the whole table.
The menu cannot be shared.

Di seguito la tabella informativa dove vengono elencati i prodotti potenzialmente allergici numerati. Il relativo numero è annotato accanto alle portate che contengono detto alimento. In ottemperanza al regolamento U.E. 1169/2011 del parlamento Europeo, di seguito l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

- ① Cereali contenenti glutine
- ② Crostacei e prodotti a base di crostacei
- ③ Uova e prodotti a base di uova
- ④ Pesce e prodotti a base di pesce
- ⑤ Arachidi e prodotti a base di arachidi
- ⑥ Soia e prodotti a base di soia
- ⑦ Latte e prodotti a base di latte
- ⑧ Frutta a guscio
- ⑨ Sedano e prodotti a base di sedano
- ⑩ Senape e prodotti a base di senape
- ⑪ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- ⑫ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/lt
- ⑬ Lupini e prodotti a base di lupini
- ⑭ Molluschi e prodotti a base di molluschi



Presidio Slow Food



Adatto alla dieta vegetariana

Branzino/Cernia/Tonno/Calamari/Gambero Mazara/Carne Scottona/Anatra/Agnello – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti in loco ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Here below you find the summary table with the information and number about products with possibility of allergy. You will find the number near the menu courses that contain this product.

According to the European rule U.E. 1169/2011, here below you find the list of the substances and product that can cause allergies and food intolerances.

- ① Cereals that can contain gluten
- ② Shellfish and products made with shellfish
- ③ Eggs and products made with eggs
- ④ Fish and products made with fish
- ⑤ Peanuts and products made with peanuts
- ⑥ Soy and products made with soy
- ⑦ Milk and products made with milk
- ⑧ Nuts
- ⑨ Celery and products made with celery
- ⑩ Mustard and product made with mustard
- ⑪ Sesame seeds and products made with sesame seeds
- ⑫ Sulfur dioxide and sulfites concentration higher than 10mg/kg o 10 mg/lt
- ⑬ Lupins and products made with lupins
- ⑭ Molluscs and products made with molluscs



Slow food course



Suitable with the vegetarian diet

Sea bass / Grouper / Tuna / Calamari / Mazara shrimp / Scottona meat / Duck / Lamb - Some fresh products of animal origin, as well as raw fish products, are subjected to rapid blast chilling on site to ensure quality and safety , as described in the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04.

Our bread and grissini are daily made by our own chefs using typical selected ancient grains “La Quaglia” with addition of fresh home made natural mother yeast.



★ ★ ★ ★ ★
Grand Hotel Ortigia dal 1890
Siracusa