



TAORMINA
DAL MEDITERRANEO AL MONDO

EMBÁRCATE EN UN DELICIOSO VIAJE A TRAVÉS DEL TIEMPO Y LA TRADICIÓN.

Experimenta la armoniosa fusión de las recetas atemporales de nuestra nona y técnicas culinarias contemporáneas, creando una sinfonía de sabores que resucita los deliciosos sabores de la antigua Italia mientras abraza a la perfección la esencia de la cocina mediterránea moderna.

EMBARK ON A CAPTIVATING JOURNEY THROUGH TIME AND TRADITION WITH US.

Experience the harmonious fusion of our nona's timeless recipes and contemporary culinary techniques, creating a symphony of flavors that resurrect the delectable tastes of ancient Italy while seamlessly embracing the essence of modern Mediterranean cuisine.



PARA COMPARTIR TO SHARE

CHARCUTERÍA DE LA RIVIERA (130 g)

Tabla de carnes frías y quesos con pan artesanal, mermelada de tomate, tapenade de aceitunas y pesto de la casa

RIVIERA CHARCUTERIE (130 g)

Cold cuts and cheese board served with artisan bread, tomato jam, olive tapenade, and our homemade pesto

LEVANTE

Hummus de garbanzo y caviar de berenjena con queso feta, aceitunas kalamata, tomates confitados y pan pita

LEVANT

Chickpea hummus and eggplant caviar with feta cheese, kalamata olives, tomato confit, and pita bread

MONTE SARA

125 g de salchicha especial de la casa con pan de pesto de albahaca, arúgula y mostaza a la antigua
125 g of special homemade sausage with basil pesto bread, arugula, and old-style mustard

SCIACCA (290 g)

Frito mixto: 100 g de camarón, 100 g de calamar, 90 g de pulpo

Fried mixed seafood fry: 100 g of shrimp, 100 g of calamari, 90 g of octopus

ESPECIAL MEDITERRÁNEO

Calabaza y berenjenas crujientes con tzatziki cremoso y menta

MEDITERRANEAN SPECIAL

Crispy squash and eggplant with creamy tzatziki sauce and mint

ESPECIAL TAORMINA

Ricotta hecha en casa y pan de tomates secos

TAORMINA SPECIAL

Homemade ricotta with sundried tomato bread

ANTIPASTOS | ANTIPASTI

CAPELANTE (110 g)

Callos garra de león sellados, crujiente de papa y prosciutto con mantequilla de cebollín

Seared lion's paw scallop served with crispy potato and prosciutto with chive butter

OSSA DI MIDOLLO AL FORNO (250 g)

Tradicional tuétano de res al horno, crema de limón asado, alcaparras fritas y pan de casa

Traditional baked beef bone marrow, grilled lemon cream, fried capers and homemade bread

MONTE-CARLO (80 g)

Ravioli abierto de langosta, hongos confitados, puntas de espárragos, tomates cherry, esencia de trufa, y salsa de crustáceos

Open lobster ravioli with mushroom confit, asparagus tips, cherry tomatoes, truffle essence, and shellfish sauce

ANDRIA (1 pieza / 1 item)

Tostado de tomates rostizados, queso burrata, crema balsámica y sal de trufa

Roasted tomato toast with burrata cheese, balsamic cream, and truffle salt

SAN MARCO (110 g)

Carpaccio de res, alioli de almejas ahumadas, pesto de tomates deshidratados y echalote crujiente
Beef carpaccio, smoked clam aioli, sundried tomato pesto, and crispy shallots

SIRACUSA (125 mL)

Sopa de pescado y camarón: 90 g de camarón, croton con alioli de ajo rostizado y 30 g de cangrejo

Fish and shrimp soup: 90 g of shrimp, crouton with roasted garlic aioli, and 30 g of crab

ENSALADAS | SALADS

RIPA GRAECA

Lechuga romana a la parrilla, queso parmesano, aceitunas kalamata y tomates rostizados, con vinagreta de mostaza

Grilled romaine lettuce with parmesan cheese, kalamata olives and tomato with mustard vinaigrette

SAVONA

Hojas de arúgula con pera asada, queso gorgonzola y nueces caramelizadas con vinagreta de cosecha tardía
Arugula with roasted pear, gorgonzola cheese and candied pine nuts with a late harvest vinaigrette

PLATOS FUERTES MAIN COURSES

Pregunta a tu mesero sobre las preparaciones de pescado disponibles.

Please ask your waiter about the fish preparations we have available.

AGRIGENTO (130 g)

Filete de lobina con caponata, berros y aceto balsámico

Grilled sea bass fillet with caponata, watercress, and balsamic vinegar

RISOTTO DEL BOSCO

Risotto de hongos confitados, láminas de trufa fresca y espuma de queso parmesano

Mushroom confit risotto with fresh truffle shavings and parmesan cheese foam

FILETE DE RES ESTILO SICILIANO (200 g)

Servido con brócoli salteado y papas trufadas

SICILIAN-STYLE BEEF TENDERLOIN (200 g)
Served with sautéed broccoli and potatoes with truffle essence

CORTESE

150 g de pechuga de pollo a la parrilla, papas al romero, ejotes salteados y salsa de tomillo

150 g of grilled chicken breast with rosemary potatoes, sautéed green beans, and thyme sauce

CARABINERO

227 g de camarones jumbo asados, salsa de tomate ahumado y brotes de lechugas mixtas

227 g of grilled charcoal jumbo shrimp, smoked tomato sauce and mixed greens

LAZIO

240 g de panceta de cerdo a la carbonara, puré de risotto mantecado y ensalada de hinojos con arúgula

240 g of pork belly carbonara, creamy risotto purée, and fennel arugula salad

PASTAS

MARCO POLO

Pappardelle con short rib braseado (110 g), hongos confitados, y puntas de espárragos
Pappardelle with braised short rib (110 g), mushroom confit and asparagus tips

LIDO

Linguine con 140 g de almejas, aceite de oliva, ajo y vino blanco
Linguine with 140 g of clam, olive oil, garlic, and white wine

SALERNO

Ñoquis de papa con salsa de tomates deshidratados, albahaca y queso ricotta
Potato gnocchi with sundried tomato sauce, basil, and ricotta cheese

RIMINI

Fettuccine con 80 g de langosta, 30 g de cangrejo, salsa de crustáceos, jitomate cherry, espárragos y esencia de trufa
Fettuccine with 80 g of lobster, 30 g of crab, shellfish sauce, cherry tomato, asparagus, and truffle essence

PIZZA

MINOA

Salsa de tomate con chile, queso mozzarella, alioli de limón, alcaparras fritas y 110 g de tiras de calamar crujiente
Tomato sauce with chile, mozzarella cheese, lemon aioli, fried capers, and 110 g of crispy calamari strips

MESSINA

Salsa de gorgonzola, queso burrata, 100 g de prosciutto, jitomate con orégano y albahaca
Gorgonzola sauce, burrata cheese, 100 g of prosciutto, and tomato with oregano and basil

PALERMO

110 g de salchicha de la casa, salsa de tomate, queso mozzarella, alioli de mostaza de grano y pesto de arúgula
110 g of homemade sausage, tomato sauce, mozzarella cheese, old-style mustard aioli and arugula pesto

*Por favor consulte con su mesero otras opciones.
Please ask your waiter for other available options.*

POSTRES | DESSERTS

CANNOLI TAORMINA (2 piezas)

Relleno de crema de mascarpone
TAORMINA CANNOLI (2 piezas)
Filled with mascarpone cream

TIRAMISÙ DELLA NONNA

Tiramisù de queso ricotta
Ricotta tiramisu

GIRONA

Crema catalana
Catalan cream

MODICA (1 pieza / 1 slice)

Tarta de chocolate, helado de pistache y teja de almendras
Chocolate cake with pistachio ice cream and almond twist

TRADICIONAL CASSATA (1 pieza)

Rellena de queso ricotta y chispas de chocolate
TRADICIONAL CASSATA (1 pieza)
Filled with ricotta cheese and chocolate chips

GELATI

Selección de helados (2 piezas, 180 mL)
Selection of ice cream (2 scoops, 180 mL)

 Alimento no cocinado
Raw food

 Libre de gluten
Gluten-free

 Platillo insignia
Signature dish

 Vegetariano
Vegetarian

Si usted tiene alguna alergia alimenticia, favor de informar a su mesero o capitán. Consumir alimentos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por estos mismos, su consumo queda bajo consideración y responsabilidad del comensal. El gramaje aplica al peso promedio de la proteína antes de su cocción. Precios en pesos. IVA incluido. Todos nuestros alimentos son de la más alta calidad y cuidadosamente preparados bajo la normativa del Distintivo H.

If you have any food allergies, please inform your waiter. Consuming raw or undercooked food may increase your risk of foodborne illness, its consumption is under the consideration and the responsibility of the consumer. The average weight applies to the protein before cooking. Prices are in Mexican pesos. Taxes included. All our food is of the highest quality and carefully prepared under the regulations of the food safety program "Distinctive H".



TAORMINA
DAL MEDITERRANEO AL MONDO