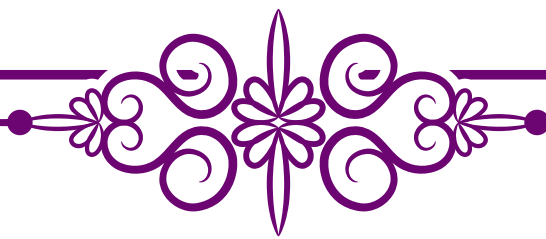



FUSION

Sicilian Contemporary Restaurant

CENA
DINNER

RHC
LA PLAGE RESORT
TAORMINA






“Vogliamo offrire ai nostri ospiti un viaggio gastronomico, piatti che traggono spunto dalle tradizioni della cucina popolare siciliana, fatta di terra e di mare e da uno stile che segue le stagioni e i prodotti che le stesse ci offrono. Vorremmo lasciare l’emozione di scoprire e divertire il vostro palato, con pietanze semplici che regalano un’esperienza unica. Questa è la nostra Sicilia: un viaggio attraverso la storia, la tradizione e l’innovazione.”

“Our aim is to offer to our guests a gastronomic journey, dishes inspired by the traditions of the Sicilian cuisine, based on seasonal products in a landscape between land and sea. Enjoy the discovery of new tastes thanks to dishes that with their simplicity are able to let you live a unique experience. That’s our Sicilia: a journey through history, tradition and innovation.”

CHEF: GIOVANNI PUGLISI
RESTAURANT MANAGER: ORAZIO RACITI
MÂÎTRE: MIGUEL LO TURCO





ANTIPASTI | STARTERS

BATTUTA DI GAMBERO*^o, MOUSSE DI AVOCADO, STRACCIATELLA, CAVIALE, ZESTE DI MANDARINO E LIMONE CANDITO (2,6,7)

RED PRAWN*^o, AVOCADO MOUSSE, STRACCIATELLA CHEESE, CAVIAR, TANGERINE ZEST AND CANDIED LEMON (2,6,7)

€ 30,00

CRUDO DI DENTICE^o AGLI AGRUMI, MAIONESE AL LIMONE, VERDURE CROCCANTI, ESTRAZIONE DI SEDANO RAPA E MELA VERDE, CAPRINO E ORTICA (4,3,7,9)

CITRUS FLAVOUR RAW RED SNAPPER^o, LEMON MAYONNAISE, CRISPY VEGETABLES, CELERIAC AND GREEN APPLE SAUCE, CAPRINO CHEESE AND NETTLE (4,3,7,9)

€ 28,00

TRIGLIA^o APERTA A LIBRO CON LARDO, CREMA DI MELANZANA AFFUMICATA, CAROTA COTTA E CRUDA FERMENTATA (4)

RED MULLET^o WITH LARD, SMOKED AUBERGINE CREAM, COOKED AND RAW FERMENTED CARROT (4)

€ 30,00

POLPO* SCOTTATO, LENTICCHIE NERE DI LEONFORTE, SALSA ALL'ARRABIATA (14)

SEARED OCTOPUS*, LEONFORTE BLACK LENTINS AND ARRABBIATA SAUCE (14)

€ 28,00

CARCIOFO RIPIENO AL BARBECUE, MANDORLE TOSTATE, PESTO DI BASILICO E SALSA VEGETALE (8,9)

ROASTED STUFFED ARTICHOKE, TOASTED ALMONDS, BASIL PESTO AND VEGGIE SAUCE (8,9)

€ 20,00





PRIMI PIATTI | FIRST DISHES

LINGUINE DI GRANO SICILIANO, CAVOLFIGLIO ARRIMINATO, CRUDO DI CANNOCCHIE*, COLATURA DI CIME DI RAPA (1,2)

SICILIAN WHEAT LINGUINE PASTA WITH CAULIFLOWER, RAW MANTIS SHRIMP AND TURNIP GREENS SAUCE (1,2)

€ 26,00

RISOTTO ACQUARELLO CON CREMA D'AGLIO ASSOLUTO, OSTRICA COTTA A BASSA TEMPERATURA E NDUJA (1,4)

ACQUARELLO RISOTTO WITH GARLIC CREAM, OYSTER COOKED AT LOW TEMPERATURE AND NDUJA (1,4)

€ 32,00

GNOCCO DI PATATE E PISTACCHIO, GAMBERO ROSSO*, ASPARAGI, BOTTARGA E PROFUMI D'ARANCIA (1,2,7,8)

PISTACHIO AND POTATO GNOCCO PASTA, RED SHRIMP, ASPARAGUS, BOTTARGA AND ORANGE FLAVOURS (1,2,7,8)

€ 35,00

TORTELLI BIANCO E NERO CON BACCALA** MANTECATO, RICCI DI MARE* E GUAZZETTO DI DATTERINO GIALLO CANDITO (1,2,3,4,7)

BLACK & WHITE TORTELLI PASTA WITH CREAMED COD, SEA URCHINS AND CANDIED YELLOW DATTERINO TOMATO (1,2,3,4,7)

€ 28,00

SPAGHETTONE AI TRE POMODORI, POMODORINO DATTERINO GIALLO E ROSSO, POMODORINO SAN MARZANO E STRACCIATELLA DI BUFALA (1,7)

THREE TOMATOES SPAGHETTONE PASTA, YELLOW AND RED DATTERINO TOMATO, SAN MARZANO TOMATO AND BUFFALO STRACCIATELLA CHEESE (1,7)

€ 25,00





SECONDI PIATTI | SECOND DISHES

TATAKI DI TONNO° AL SESAMO NERO E CARCIOFO ALLA MENTA AFFUMICATA AL BARBECUE (4,11)

RICCIOLA° IN FOGLIA, PLISSÉ DI VERDURE, LA SUA BOUILLABAISSE E SALICORNIA (4,9)

TRANCIO DI SPIGOLA° SCOTTATA, SALSA ALLE VONGOLE, PLANCTON, ASPARAGI E ARIA DI MARE (4,14)

CALAMARO* RIPIENO SU CREMA DI BUFALA, POMODORO SEMI DRY, INDIVIA RIPASSATA (7,8,14)

FILETTO DI MANZO LACCATO, SALSA ALLA CARRUBBA E MILLEFOGLIE DI PATATE AL TARTUFO (10)

TUNA° TATAKI WITH BLACK SESAME AND ROASTED MINT ARTICHOKE (4,11)

AMBERJACK°, VEGETABLE PLISSÉ, BOUILLABAISSE AND SALICORNIA (4,9)

SEARED SEABASS°, CLAMS SAUCE, PLANCTON AND ASPARAGUS (4,14)

STUFFED SQUID* ON BUFFALO MOZZARELLA CHEESE, SEMI-DRY TOMATO AND SAUTÈED ENDIVE (7,8,14)

BEEF FILLET, CAROB SAUCE AND TRUFFLE POTATO MILLEFEUILLE (10)

€ 32,00

€ 35,00

€ 36,00

€ 34,00

€ 36,00



*Prodotto surgelato / *Frozen product*

°Prodotto sottoposto a trattamento termico secondo il regolamento (CE) 853/2004 / *The product undergoes heat treatment according to Regulation (EC) 853/2004*

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

Information about the presence of substances or products causing allergies are available by contacting the service staff



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14

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 - SOLFITI / SULPHUR DIOXIDE

12 - SESAMO / SESAME

13 - MOLLUSCHI / SHELLFISHES

14 - LUPINI / LUPINES

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

Felici di servirla. Se ha piacere può lasciare una mancia.
(contanti o carta)

Proud to serve you. Feel free to leave a tip.
(cash or card)