



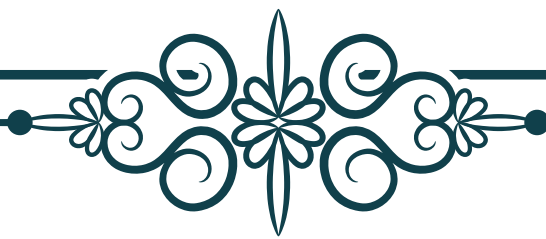
PIETRA MARINA

Seaside restaurant

Taormina

**PRANZO
LUNCH**

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 & ANTONINO RIZZA
RESTAURANT MANAGER: ORAZIO RACITI
MAÎTRE: MIGUEL LO TURCO



ANTIPASTI | STARTERS

GRAN CRUDO DELLO JONIO (2,3,4,14)

Crostacei marinati°, le sue salse e frutta di stagione, scampo°, gambero rosso*, ostrica, tonno°, ricciola°, cernia° e spigola°

CARPACCIO DI PESCE SPADA°, ARANCE, FINOCCHI, CAPPERI E CRUMBLE DI OLIVE NERE (1,4)

TARTARE DI TONNO° DEL MEDITERRANEO, MAIONESE AL LAMPONE, SALSA VERDE E CREMA AL LIMONE (3,4,8)

INSALATA DI MARE*°, VERDURE E LIMONE INTERDONATO (2,9,14)

SAUTÈ DI COZZE CON CROSTONE DI PANE PROFUMATO (1,14)

ALICE° CROCCANTE IN BECCAFICO SU CAPONATA LEGGERA (1,3,4,5,7)

IONIAN RAW FISH (2,3,4,14)

Marinated langoustine°, red prawns°, oyster, tuna°, amberjack, grouper and seabass

SWORDFISH CARPACCIO, MARINATED IN ORANGE AND FENNEL, CAPERS AND BLACK OLIVE CRUMBLE (1,4)

MEDITERRANEAN TUNA° TARTARE, RASPBERRY MAYONNAISE, GREEN AND LEMON SAUCE (3,4,8)

SEAFOOD SALAD WITH VEGETABLES AND LEMON (2,9,14)

MUSSELS SAUTÈ WITH CROUTON BREAD (1,14)

CRISPY BEFFAFICO ANCHOVIES AND LIGHT CAPONATA (1,3,4,5,7)

€ 60,00

€ 28,00

€ 30,00

€ 28,00

€ 25,00

€ 26,00





ANTIPASTI | STARTERS

PANZANELLA SICILIANA E BUFALA
RAGUSANA (1,4,7)

SICILIAN PANZANELLA AND
BUFFALO RAGUSANA CHEESE (1,4,7)

€ 24,00

PARMIGIANA DI MELANZANE (1,3,7)

AUBERGINE PARMIGIANA

€ 18,00

PRIMI PIATTI | FIRST DISHES

MACCHERONCINI ALLA NORMA (1,7)
Salsa di pomodoro datterino, melanzane, ricotta salata

NORMA STYLE MACCHERONCINI
PASTA (1,7)

€ 22,00

Datterino tomato sauce, aubergine, salted ricotta cheese

SPAGHETTO DI GRANO SICILIANO ALLE
VONGOLE (1,14)

Aglio, olio, peperoncino, vongole e prezzemolo

SICILIAN WHEAT SPAGHETTI
PASTA

€ 25,00

Clams garlic, oil, hot pepper, clams and parsley

LINGUINE DI GRANO SICILIANO AI FRUTTI
DI MARE* (1,2,4,14)

Calamaro*, cozze, vongole e gambero*

SICILIAN WHEAT LINGUINE PASTA
(1,2,4,14)

€ 26,00

Seafood squid*, mussels, clams and shrimp*





PRIMI PIATTI | FIRST DISHES

BUSIATE DI PASTA FRESCA CON RAGÙ DI POLPO* E PANE PROFUMATO (1,4)

BUSIATE FRESH PASTA WITH OCTOPUS RAGOUT AND FRAGRANT BREAD

€ 25,00

TORTELLO DI BURRATA, PESTO DI ZUCCHINE, GAMBERO° E BOTTARGA (1,2,3,4,7)

BURRATA CHEESE TORTELLO WITH ZUCCHINI PESTO, SHRIMP AND BOTTARGA (1,2,3,4,7)

€ 26,00

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

GRAN FRITTO MISTO DI PARANZA SECONDO IL PESCATO DEL GIORNO*° (1,2,3,4)

CATCH OF THE DAY FRIED FISH PARANZA (1,2,3,4)

€ 32,00

GRIGLIATA DI PESCE DEL GIORNO*° (2,4,14)

GRILLED FISH OF THE DAY (2,4,14)

€ 38,00

INVOLTINI DI PESCE SPADA°, ARANCE, FINOCCHIO BRASATO E CIPOLLA IN AGRODOLCE (1,4,5)

SWORDFISH* ROLLS, BRAISED FENNEL AND SWEET AND SOUR ONION (1,4,5)

€ 28,00





SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

TAGLIATA DI MANZO, RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI RAGUSANO (7)	BEEF TAGLIATA, ROCKET, DATTERINO TOMATO AND RAGUSANO CHEESE FLAKES (7)	€ 35,00
COTOLETTA ALLA PALERMITANA CON PATATE AL FORNO E POMODORO ARROSTO MARINATO (1,7)	PALERMO STYLE VEAL CUTLET WITH BAKED POTATO AND ROASTED MARINATED TOMATO	€ 30,00
PESCE FRESCO DEL GIORNO SECONDO DISPONIBILITÀ (4)	FRESH FISH OF THE DAY UPON AVAILABILITY (4)	€ 12,00 x 100 gr
ASTICE FRESCO A PESO (2)	FRESH LOBSTER (2)	€ 16,00 x 100 gr
ARAGOSTA FRESCA A PESO (2)	ROCK LOBSTER (2)	€ 22,00 x 100 gr





CONTORNI E INSALATA

SIDE DISHES AND SALADS

POKE BOWL (4,8)

Riso sushi, salmone° salagionato, avocado, semi di zucca, spinacino, mango e melanzane acidulate

CAESAR SALAD (1,3,4,7)

Lattuga, salsa caesar, pollo grigliato°, crostini di pane, cialda di parmigiano e bacon croccante

PATATE AL FORNO AL ROSMARINO (7)

PATATINE FRITTE

VERDURE GRIGLIATE

POKE BOWL (4,8)

Sushi rice, salmon°, avocado, pumpkin seed, spinach, mango, and sweet and sour aubergine

CAESAR SALAD (1,3,4,7)

Grilled chicken, lettuce, crouton bread, parmesan cheese wafers and crispy bacon

BAKED ROSEMARY POTATO (7)

FRENCH FRIES

GRILLED VEGETABLES

€ 26,00

€ 24,00

€ 10,00

€ 10,00

€ 15,00





DOLCI E FRUTTA | DESSERTS AND FRUIT

PANNACOTTA ALLA VANIGLIA E FRAGOLE (7)	VANILLA AND STRAWBERRY PANNA COTTA (7)	€ 12,00
TIRAMISÙ (3,7)	TIRAMISU (3,7)	€ 12,00
CASSATA SICILIANA (7)	SICILIAN CASSATA (7)	€ 12,00
CANESTRINO CON CREMA PASTICCERA E FRAGOLE (1,3,7)	STRAWBERRY CUSTARD TART (1,3,7)	€ 12,00
SELEZIONE DI GELATI (7) Cioccolato/vaniglia/pistacchio/fragola e limone	SELECTION OF ICE CREAM (7) Chocolate/vanilla/pistachio/strawberry and lemon	€ 12,00
TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE	FRESH SEASONAL SLICED FRUIT	€ 12,00



*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)