

VRETREATS
ATLANTIS BAY
Your Retreat in Taormina

nui

Menù Cena | Dinner Menu

Antipasti / Starters

Crudi del Mediterraneo con Emulsione di Ricci, Cristalli di Sale e Olio E.V.O.** 74
(Scampo, Gambero Rosso, Carpaccio di Cernia, Tonno, Astice e Seppia)

Raw Mediterranean Fish with Urchin Emulsion, Salt Crystals and Sicilian Olive Oil
(Langoustines, Red Local Prawn, Grouper Carpaccio, Tuna, Lobster and Cuttlefish)



Veli di Branzino Marinati alla Barbabietola, Chutney di Mango e Zenzero

Sea Bass Veil Marinated in Beetroot, Mango Chutney and Ginger



38



Gamberoni* a Beccafico di Pistacchi su Crema di Burrata e Pomodorino Confit

Pistachio Stuffed Prawns, Burrata Cream and Tomato Confit

32



Triglia in farcia di melanzane, Coulis di Datterino Giallo, Ricotta di Mandorle e gel di Basilico

Red Mullet stuffed with Eggplant, yellow Datterino Tomato coulis, Almond Ricotta and Basil Jelly

30



Carpaccio di Gambero Rosso, Gel di Mandarino e Spuma di Mandorla Pizzuta d'Avola**

Red Shrimp Carpaccio, Mandarin Gel and Avola Pizzuta Almond Foam

44



Crudo di Capasanta, Polpa di Ricci, Crostino al Burro e Bottarga

Raw Scallop, Sea Urchin Pulp, Butter Crostini and Bottarga

40



Battuta di Manzo con Asparagi all'agro, Tartufo Nero e Gel di Zafferano

Beef Tartare with Sour Asparagus, Black Truffle and Saffron Gel

46



Carciofo Brasato su Cremoso di Topinambur e Olio al Cerfoglio

Braised Artichoke on Jerusalem Artichoke Cream and Chervil Oil

23



GM Approved

Primi Piatti / First Courses

Raviolo in Farcia di Crostacei, Crema di Funghi Porcini e Tartufo Nero 36
Raviolo Stuffed with Crustaceans, Porcini Mushrooms Cream and Black Truffle



Risotto "A Carrittera" con Aglio, Prezzemelo, Peperoncino, Basilico, Datterino Pecorino, Burro, Olio E.V.O. del Belice 26
"A Carrittera" Risotto with Garlic, Parsley, Chili, Basil, Datterino Tomato Pecorino Cheese, Butter, Oil E.V.O. del Belice



Riso "Carnaroli" con Raguttino di Dentice, Salicornia ed Emulsione di Ricci 32
"Carnaroli" Rice with Snapper Ragù, Sea Asparagus and Urchin Emulsion



Spaghetti Artigianali alla Bottarga di Tonno di Favignana su Crema di Cavolfiore Bianco Profumata al Limone e Croccante di Pane Rustico 32
Homemade Spaghetti with Tuna Bottarga from Favignana on White Cauliflower Cream, Scents of Lemon and Browned Breadcrumbs



Linguine Mantecate con Bisque, Crudo di Gambero Rosso Locale e Aglio Nero Spumoso 38
Creamed Linguine with Bisque, Local Raw Red Prawn and Frothy Black Garlic



Maccheronino di Pasta Fresca con Crema di Pistacchio, Ciliegino Confit e Caviale di Melanzana 26
Homemade Maccheroni Pasta with Pistachio Cream, Cherry Tomatoes Confit and Eggplant Caviar



Cromatico di Verdure Primaverili Profumato al Basilico e Olio E.V.O. del Belice 24
Spring Vegetable Minestrone Scented with Basil and Oil E.V.O. from Belice



GM Approved

Secondi di Pesce / Fish Main Courses

Tataki di Tonno Rosso ai due Sesami, Emulsione di Carota allo Zenzero e Verdurine al Wok

36

Sesame Crusted Tuna Tataky on Carot and Ginger Puree with Wok Vegetables



Guazzetto del Mediterraneo

48

Selezione di cernia, rombo, scorfano, scampi, gambero e calamaro scottati, su ristretto di pesce e crostacei con crostini croccanti all'origano

Mediterranean Seafood Stew

Selection of seared grouper, turbot, red scorpionfish, langoustine, prawn, and squid, served on a rich fish and shellfish reduction with crispy oregano croutons.



Rombo Scottato al Timo, Crema di Crescione e Salsa all'Arancia

40

Thyme-Seared Turbot with Watercress Cream and Orange Sauce



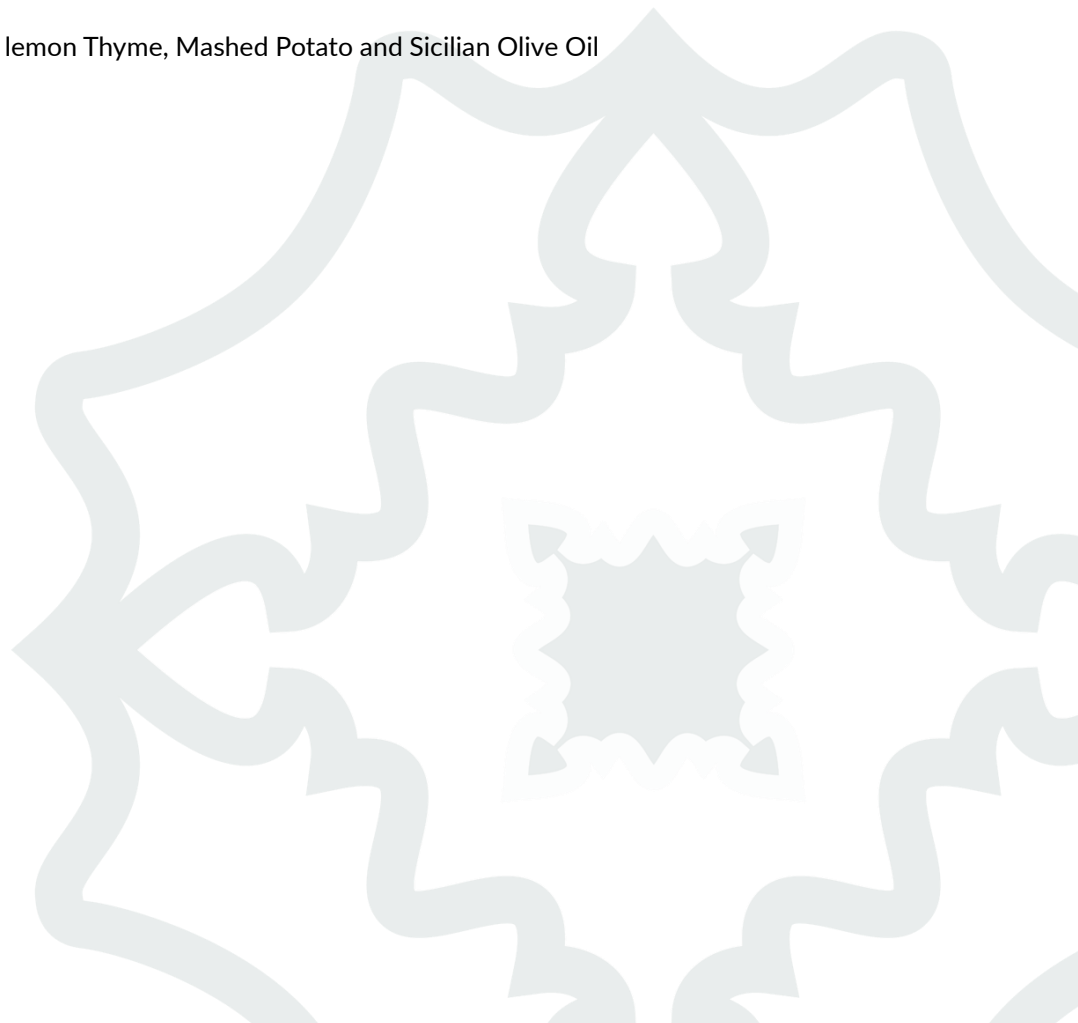
Trancio di Spigola in Crosta di Mandorle su Patata Montata all'Olio E.V.O. e Timo Limonato

46

Almond Crusted Sea Bass with lemon Thyme, Mashed Potato and Sicilian Olive Oil



GM Approved



Pescato del Giorno / Catch of the Day

Pescato del Giorno Locale con Verdure alla Griglia o Patate al Forno	prezzo per 100 gr	13
Local Catch of the Day with Grilled Vegetables or Baked Potatoes	price per 100 gr	



Scampi alla Griglia** con Verdure alla Griglia o Patate al Forno	prezzo per 100 gr	22
Grilled Langoustines with Grilled Vegetables or Baked Potatoes	price per 100 gr	



Gambero Rosso** Siciliano Crudo o alla Griglia	prezzo per 100 gr	21
Sicilian Red Prawns Raw or Grilled Local Praw	price per 100 gr	



Gambero Rosso di Mazara** Crudo o alla Griglia	prezzo per 100 gr	33
Sicilian Red Prawns From Mazara Raw or Grilled	price per 100 gr	



Astice a Vostro Piacere	prezzo per 100 gr	21
Lobster of Your Choice	price per 100 gr	



Aragosta a Vostro Piacere	prezzo per 100 gr	37
Lobster of Your Choice	price per 100 gr	



Ostriche	prezzo per pezzo	10
Oyster	price per piece	



Secondi di Carne / Meat Main Courses

Filetto di Manzo Glassato al Passito di Pantelleria su Crema di Fungo e Cardoncello Arrosto 52
Beef Fillet Glazed with Passito di Pantelleria on Roasted Cardoncello Mushroom Cream



Suprema di Faraona Farcita di Nocciole, Salsa al Marsala e Millefoglie di Patate 30
Supreme of Guinea Fowl with Hazelnuts, Marsala Wine Sauce and Potatoes "Millefoglie"



Lombo di Agnello in Manto di erbe Aromatiche, Cremoso di Topinambur e Carciofo alla Brace 48
Herb-Crusted Lamb Loin with Jerusalem Artichoke Purée and Chargrilled Artichoke



Burger di Patata Croccante con Brunoise di Verdure e Maionese di Soia 28
Crispy Potato Burger with Vegetable Brunoise and Soy Mayonnaise



Contorni / Side Dishes

Verdure alla Griglia 12
Grilled Vegetables

Patate Saltate 12
Roasted Potatoes

Insalata Verde o Mista 12
Green or Mixed Salad

La Nostra Selezione di Piatti Classici Italiani

Our Selection of Italian Classic Dishes

Antipasti / Starters

Insalata di Mare 35
(Polpo, gamberi, calamari, cozze)
Seafood salade
(octopus, shrimp, squid, mussels)



Parmigiana Siciliana Classica di Melanzana Violetta su Pesto di Basilico 26
Sicilian "Parmigiana" of Sicilian Eggplant on Basil Pesto



Primi Piatti / First Courses

Spaghetti alla carbonara 26



Lasagna al Ragù 30
Lasagna with Ragù



Secondi di Carne / Meat Main Courses

Costoletta alla milanese 34
Milanese cutlet



Allergeni | Allergens



PESCE PROVENIENTE DA PESCA E
ALLEVAMENTI SOSTENIBILI CERTIFICATI
FISH FROM CERTIFIED SUSTAINABLE FISHING
AND AQUACULTURE SOURCES.

"Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette nell'approvvigionamento dei prodotti.

"Our commitment toward sustainability is reflected in our product sourcing

Molti dei nostri prodotti, tra cui pesce, carne e latticini, provengono da fornitori locali.

Many of our product including our fish, meat and dairy, come from local suppliers.

***Prodotto congelato all'origine.**

** Frozen Product at origin*

****Prodotto sottoposto ad un processo di abbattimento termico negativo per preservarne la salubrità.**

***Product subjected to a negative heat treatment to preserve its wholesomeness*

GM Approved



VRETREATS
ATLANTIS BAY
Your Retreat in Taormina

Review Us



+39 0942 618 011 | atlantis@vretreats.com

 [@nuirestaurant_](https://www.instagram.com/nuirestaurant_)