



Bistro du Monde



Bistrot du Monde

LA NOSTRA STORIA

"Bistrot du Monde nasce nel 2017 in pieno centro storico a Taormina. La scelta del nome è stata dettata dalla nostra passione per i viaggi e per l'arricchimento culturale e gastronomico che ciascun Paese, visitato insieme a Patrizia, ci ha regalato. Siamo tipi precisi e attenti ai dettagli, per questo, abbiamo scelto il centro storico di Taormina per il nostro locale, perché volevamo una location intima, particolare, intramontabile e raffinata come la nostra cucina".

I TITOLARI

Giuseppe Quattrocchi &
Patrizia Patti

"Bistrot du Monde was born in 2017 in the historic center of Taormina. The choice of the name was dictated by our passion for travel, and also for the cultural and gastronomic enrichment that gave us each country that we visited together Patrizia.

We are precise and pay attention to details, which is why we chose for our restaurant the historic center of Taormina.

We wanted an intimate, particular and refined location, just as our cuisine like".





MENÙ DEGUSTAZIONE MARE

SEA TASTING MENU

3 calici di vino – 6 portate mare – 2 dolci 70p.p.

3 glasses of wine – 6 courses of seafood – 2 desserts 70p.p.

MENÙ DEGUSTAZIONE TERRA

LAND TASTING MENU

3 calici di vino – 6 portate terra – 2 dolci 70p.p.

3 glasses of wine – 6 courses of meat – 2 desserts 70p.p.





ANTIPASTI STARTER

Ostriche especial <i>Findeclear oysters</i>	4	Croccante di alici ripiene <i>su crema di favette: alici*, olio di semi, pan grattato, parmigiano, pecorino, pomodoro, cipolla, pinoli, finocchietto</i> Stuffed anchovies on broad beans cream: anchovies*, seed oil, breadcrumbs, parmesan, pecorino cheese, tomato, onion, pine nuts, wild fennel	16
Ostriche Royal <i>Findeclear oysters</i>	6		
Impepata di cozze in tegame <i>accompagnata da zeste di lime e pepe affumicato: cozze, aglio, prezzemolo, olio, sale, pepe affumicato, lime Peppered mussels in a pan with lime zest and smoked pepper: mussels garlic, parsley, oil, salt, smoked pepper, lime</i>	14		
Fiori di zucca in tempura <i>ripieni di pesce</i> <i>Tempura zucchini flowers with fish inside</i>	16	Polpo in tempura con olio di peperoni e maionese di polpo: polpo*, olio di semi, farina di riso, peperoni Tempura octopus with pepper oil and octopus mayonnaise: octopus*, seed oil, rice flour, peppers	20
Antipasto misto di parmigiana <i>e caponata: melanzane, peperoni, zucchine, sedano, cipolla, olive, capperi, uva sultanina, pinoli</i> Mixed appetizer of parmigiana and caponata: aubergines, peppers, courgettes, celery, onion, olives, capers, raisins, pine nuts	16	Tartare di tonno: <i>tonno*, olio evo, capperi, pepe verde</i> Tuna tartare: tuna*, extra virgin olive oil, capers, green pepper	20
Carpaccio di carne di filetto <i>marinato agli aromi mediterranei con gocce di burrata su misticanza di stagione: carne bovina, rosmarino, limone, arance, salvia, olio, pepe, sale, germogli di verdure, burrata</i> Fillet meat carpaccio marinated with mediterranean aromas with drops of burrata on seasonal mixed salad: beef pepper, rosemary, lemon, oranges, sage, oil, pepper, salt, vegetable sprouts, burrata	22	Coroncina di gambero rosso <i>di Mazara su patata viola e maionese leggera di avocado:</i> gambero*, patate viola, avocado, olio evo, burro di gambero, sale, pepe Chaplet of red prawn from Mazara on purple patate and light avocado mayonnaise: shrimp* purple potatoes, avocado, extra virgin olive oil, shrimp butter, salt, pepper	21
		Crudo di mare con tocchi di frutta <i>ed emulsioni varie su insalatina croccante: pesce*, gambero*, ostriche, olio, limone, verdure misticanza, frutta mista</i> Raw seafood With touches of fruit and various emulsions on crunchy salad: fish*, shrimp*, oil, lemon, mixed vegetables, mixed fruit	34
		Antipasto Du Monde: <i>misto di cotto e crudo</i> Du Monde Appetizer: <i>mixture of cooked and raw</i>	30



PRIMI PIATTI FIRST COURSE

Trofie di grano antico al ragù bianco, finocchietto e spolverata di mollica siciliana: farina di semola, carne suina e bovina, **sedano, carote, pomodoro, cipolla, olio, pepe, finocchietto, pane tostato e grattugiato**

*Ancient wheat "trofie" with white ragoût, fennel and sprinkled of Sicilian crumbs: semolina flour, pork and beef, **celery, carrots, tomato, onion, oil, pepper, fennel, toasted and grated bread***

Ravioli di barbabietola con ripieno di agnello con colatura di caprino in sua salsa e frutti rossi: barbabietola, **farina 0, uovo, agnello, aglio, cipolla, sedano, carote, frutti rossi, parmigiano, formaggio caprino, rosmarino**

Beetroot ravioli with lamb stuffing with goat cheese, lamb sauce and red fruits: beetroot, flour 0, egg, lamb, garlic, onion, celery, carrots, red fruits, parmesan, goat cheese, rosemary

Gnocchi allo zafferano con tocchetti di dentice e pomodorini confit: patate, **farina 00, zafferano, uovo, aglio, olio, pesce*, prezzemolo, pomodorini**

Saffron dumpling with pieces of red snapper and confit cherry tomatoes: potatoes, 00 flour, saffron, egg, garlic, oil, fish, parsley, cherry tomatoes*

Linguine con scampi e fiori di zucca: **scampi, fiori di zucca, aglio, prezzemolo, olio evo, pomodorini, burroso gambero**

Linguine with scampi and courgette flowers: scampi, courgette flowers, garlic, parsley, extra virgin olive oil, cherry tomatoes, buttery shrimp

Tagliatelle tartufo e gamberi: tartufo, gamberi*, timo, olio evo

Tagliatelle with truffle and prawns: truffle, prawns, thyme, extra virgin olive oil*

Ravioli di pasta fresca ripieni di cernia serviti con pomodorini confit: pasta fresca all'uovo, cernia*, scorza d'arancia e limone, uovo, sale, pepe

Fresh pasta ravioli stuffed with grouper served with confit cherry tomatoes: fresh egg pasta, grouper, orange and lemon zest, egg, salt, pepper*

Riso vialone nano al gambero crudo, cotto mantecato e spolverata di bottarga e lime: riso, **aglio, prezzemolo, olio, gambero*, burro di gambero**, bottarga di muggine

"Vialone nano" rice with raw and cooked shrimp creamed and sprinkled with botargo (fish roe) and lime: rice, garlic, parsley, oil, shrimp, shrimp butter, mullet botargo*

Pacchero di farina di carruba all'astice: **pasta di carrubba, astice*, prezzemolo, pomodorini, aglio, pepe, burro di astice**

Carob flour "pacchero" with lobster: carob pasta, lobster, parsley, cherry tomatoes, garlic, pepper, lobster butter*

SECONDI PIATTI PESCE

SECOND COURSE FISH

Fritto misto di pescato del giorno: 20

gli ingredienti saranno stabiliti in base
al pesce del giorno

*Mixed fried fish of the day:
the ingredients will be established on the
basis to the fish of the day*

Cilindro di pescato del giorno: 20

spigola*, guanciale, pan carrè,
parmigiano, finocchietto, limone,
mango, olio, pepe

*Cylinder of catch of the day:
sea bass*, bacon, loaf bread,
parmesan, fennel, lemon, mango, oil, pepper*

Filetto di branzino in crosta di 20

patata: **spigola***, patata gialla, rosmarino,
parmigiano e olive nere

Fillet of sea bass in a potato crust: sea bass,
yellow potato, rosemary, parmesan and black
olives*

Tonno tataki panato ai tre sesami 26
con cipolla in agrodolce e gocce di demiglace
di tonno: **tonno***, **sesamo**, olio, paprika, **soia**,
aceto, zucchero, **cipolla**

*Three sesame breaded tataki tuna with sweet
and sour onion and drops of tuna demiglace:
tuna*, sesame, oil, paprika, soy, vinegar, sugar,
onion*

Ricciola o dentice picchettato cotta 26
in olicottura: **pesce***, olio evo, finocchietto,
salvia, rosmarino, anice stellato, **aglio**, **cipolla**
*Amberjack or snapper cooked in oven:
fish*, extra virgin olive oil, fennel, sage,
rosemary, star anise, garlic, onion*

Filetto di pesce* del giorno 26
Fish fillet of the day*

Gambero* rosso di Mazara 1^ misura 120Kg
Red Mazara shrimp 1^ measure*

Scampi* 1^ misura 120Kg
Scampi 1^ measure*





SECONDI PIATTI CARNE

SECOND COURSE MEAT

Filetto di maialino iberico a bassa temperatura al finocchietto selvatico e pomodorini appassiti in sua salsa: maialino, finocchietto, **cipolla**, carote, **sedano**, **aglio**, olio, pepe, **pomodorini**

Iberian pork fillet cooked at low temperature with wild fennel and dried cherry tomatoes: pig, fennel, onion, carrots, celery, garlic, oil, pepper, cherry tomatoes

Cosciotto di agnello con frutti di bosco: (cottura a bassa temperatura) 22

agnello, olio evo, **cipolla**, **sedano**, carote, miele, marmellata di frutti di bosco

Leg of lamb With berries: lamb, extra virgin olive oil, **onion**, **celery**, carrots, honey, berry jam

Tagliata di filetto servito con scaglie di provola al limone: carne di manzo, provola al limone, timo, olio evo, rucola 26

Fillet steak served with flakes of lemon provola cheese: beef, lemon, provola cheese, thyme, extra virgin olive oil, rocket

CONTORNI

SIDE DISHES

Insalata mista: insalata verde, radicchio, **pomodoro**

Mixed salad: green salad, chicory, **tomato**

Patate al forno 7
Baked potatoes

Verdure alla griglia 10
Grilled vegetables



INSALATE SALADS

Insalata caprese:	10
Mozzarella, pomodoro, basilico, olio evo	
Caprese salad: mozzarella cheese, tomato, basil, extra virgin olive oil	
Insalata estate:	11
Insalata mista, pomodoro, tonno, cipolla , olive, mais, olio evo	
Summer salad: mixed salad, tomato, tuna, onion, olives, corn, extra virgin olive oil	
Insalata avocado:	12
Rucola, pomodoro, gamberi* , avocado, olio evo	
Avocado salad: rocket salad, tomato, cooked shrimps* , avocado, extra virgin olive oil	
Insalata du monde - carne:	13
Misticanza (radicchio, rucola, lattuga romana) pannocchie baby, mandorle, semi di sesamo , straccetti di filetto padellato alla soia condita con vinaigrette	
Du Monde Salad - meat: mixed salad (radish, rocket, romaine lettuce) baby corn, almonds, sesame seeds , strips of fillet with soy topped with vinaigrette	
Insalata du monde - pesce:	13
Misticanza (radicchio, rucola, lattuga romana) pannocchie baby, mandorle, semi di sesamo , straccetti di salmone* padellato alla soia condita con vinaigrette	
Du Monde Salad - fish: mixed salad (radish, rocket, romaine lettuce) baby corn, almonds, sesame seeds , strips of salmon* with soy topped with vinaigrette	

PIZZE PIZZAS

Margherita	8
Salsa di pomodoro, mozzarella e basilico	
Tomato sauce, mozzarella cheese and basil	
Tonno	11
Salsa di pomodoro, mozzarella, cipolla, tonno	
Tomato sauce, mozzarella cheese, onion, tuna	
Integrale	12
Salmone* marinato, burrata e fichi secchi	
Marinated salmon*, burrata (mozzarella with creamy heart) and dried figs	
Crudo	11
Salsa di pomodoro, mozzarella , crudo stagionato 12 mesi, grana e rucola condita con olio aromatizzato all'arancia di Sicilia	
Tomato sauce, mozzarella, raw cured 12 months, parmesan and rocket seasoned with Sicilian orange flavored oil	
Caprese	12
Mozzarella di bufala, pomodorini essiccati e basilico	
Buffalo mozzarella, dried cherry tomatoes and basil	



**Le pizze e le insalate si servono
fino alle h18:00 | Pizzas and salads
can be ordered by 06:00 PM**

Coperto - Cover charge	2,5
2° Cestino di pane - 2° Bread basket	6



BEVANDE BEVERAGE

SALVA IN RUBRICA

Acqua minerale 0,75 - Mineral water	4
Acqua Lete 1,00	4
Coca-cola 33cl - Coca zero	4
San Bitter bianco/rosso	4
Tonica - Tonic water	4
Succo di frutta - Fruit Juice	4
Amaro - Limoncello	5



BIRRE BEERS

VISUALIZZA MENÙ

Corona cl.33 - Beck's cl.33	6v
Erdinger cl.50	8
Birra dello stretto	5



CAFFETTERIA COFFEE AND MORE

Espresso - Espresso coffee	2
Decaffeinato - Deca coffee	2,5
Cappuccino - Infusi/Tea	4

Gli ingredienti in grassetto possono provocare allergie o intolleranze alimentari | *The ingredients in bold may cause a reaction for those suffering from a food allergy or intolerance*

* Il prodotto è stato sottoposto a trattamento termico secondo il regolamento CE 853/04

** I prodotti contrassegnati dall'asterisco possono essere surgelati in relazione alla disponibilità di mercato e stagionalità. Chiedere al personale - Ask the staff





GRAZIE PER AVERCI SCELTO
THANKS FOR CHOOSING US



Bistrot du Monde

