



Il Timo Bistrot Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/catania/il-timo-bistrot>
Via Antonello da Messina 45, Aci Castello CT 95021, Catania, Italy
(+39)0957114111 - guest.iris.net

Categories

Dessert

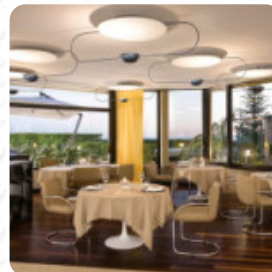
Sicilia - Etna

List of allergenic ingredients used in this exercise and listed in Anne

Cocktails

Sicilia

Piatti Principali



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Il Timo Bistrot Menu



Soups

SOUP OF THE DAY

Specials

LO SPRITZ ORIGINALE

Secondi

TAGLIATA DI TONNO AL ROSMARINO 14 €

Burger

BITBURGER PILS

Spaghetti

GARIBALDI

Sandwiches

CLUB SANDWICH 16 €

Seafood

CALAMARI

Rice

RISOTTO

Side Orders

MIXED OR GREEN SALAD 6 €

Sauces

SALSA

Fish

SEA BASS

Grilled Specialities

GRILLED BEEF 23 €

Carne

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA 23 €

Antipasti - Starters

INSALATA DI COUS COUS ALLE VERDURE 12 €

Al Forno*

BAKED POTATOES 5 €

Weine

MEDITERRA 14 €

Cocktails Ohne Alkohol

VIRGIN MOJITO 11 €

Potatoes

BAKED POTATOES 6 €

Go Antipasti

BUFFALO MOZZARELLA 9 €

Wine

BOTTLE OF WINE

Antipasto

CRUDO DI PARMA E MOZZARELLA DI BUFALA 13 €

Bevande

SPREMUTA DI ARANCIA 4 €

Caffã©

ESPRESSO SHAKERATO 3 €

Bebidas Calientes

TÉ FREDDO 4 €

Beverages

PANNA SAN PELLEGRINO

Principale

INSALATONA DI GIORNATA 13 €

Hot Drinks

COFFEE

Quick Bites

FRENCH FRIES (1)

Il Timo Bistrot Menu



Coffee

ESPRESSO 2 €

Additions

COVER 3 €

Lombardia

NINO NEGRI 5 STELLE SFURSAT,
NEBBIOLO 50 €

Veneto

BERTANI, AMARONE DELLA VALPOLICELLA
DOC CORVINA VERONESE, RONDINELLA 90 €

Piemonte

DOMENICO CLERICO, BAROLO DOCG
NEBBIOLO 60 €

Friuli Venezia Giulia

VENICA VENICA, RONCO DELLE CIME DOC
COLLIO FRIULANO 26 €

Caffetteria

DECAFFEINATO, ORZO, GINSENG 2 €

Cocktail

MARGARITA

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ORGANICS BY RED BULL 4 €

Sandwiches Or Panninis

PARMA HAM 9 €

Fever-Tree

PREMIUM SODA 4 €

Gin Sensation

CARTER BENNET 14 €

Specialty Drink

GRANITA 4 €

À La Carte Offerings

SLICED SEASONAL FRUIT 7 €

Fish Main Courses

GRILLED SEA BASS 22 €

Coperto

COVER CHARGE 3 €

Aperitiv`s

BITTER ANALCOLICO 4 €

Dessert - Lunch

SEASONAL FRUIT TAGLIATA 7 €

Whisky / Bourbon

BOULEVARDIER

Alla Spina - Draft

BALADIN NAZIONALE (BEST BREW)

Valdobbiadene

BORTOLOMIOL, PROSECCO SUPERIORE
DOCG GLERA 20 €

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA
CHE NEI PIATTI PREPARATI IN
QUESTO ESERCIZIO E NELLE
BEVANDE SONO CONTENUTI
INGREDIENTI COADIUVANTI
CONSIDERATI ALLERGENI

10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.

Classic Pinsa

PINSA MARGHERITA 10 €

Homemade Sweets & Ice Creams

ARTISANAL GELATO 6 €

Entrées

PROSCIUTTO DI PARMA E FRUTTA 12 €

STEAK TARTARE 18 €

Pizza

Il Timo Bistrot Menu

PROSCIUTTO DI PARMA 9 €
MEAT

Side Dishes

FRENCH FRIES
POTATO CHIPS

Starters & Salads

FRENCH FRIES
ANTIPASTO

Champagne

LOUIS ROEDERER, PREMIERE BRUT, PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER 70 €
LOUIS ROEDERER, CRISTAL PINOT NOIR, CHARDONNAY 280 €

Salads & Sides

HORTO'S MIXED VEGETABLES 6 €
STEAMED HORTO'S BROCCOLI 6 €

Primi - Pastas

PENNETTE AL RAGÙ DI TONNO ALLA MEDITERRANEA 14 €
FUSILLI IN CREMA DI ZUCCHINE E MANDORLE TOSTATE 14 €

Secondi - Main Courses

PESCE SPADA ALLA EOLIANA CON PATATE 16 €
PETTO DI POLLO GRATINATO CON FAGIOLINI AL VAPORE 16 €

Restaurant Category

GLUTEN FREE
MEDITERRANEAN

Allergeni presenti nelle nostre pietanze e prodotti surgelati

2 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
9 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

Non Alcoholic Drinks

SAN BENEDETTO
REDBULL 4 €
WATER

Alkoholische Cocktails



CAMPARI SODA 4 €
LONG ISLAND ICED TEA
COSMOPOLITAN

Trento Doc

FERRARI, MAXIMUM BRUT BLANC DE BLANC, CHARDONNAY 34 €
FERRARI, MAXIMUM ROSÉ, PINOT NOIR, CHARDONNAY 40 €
FERRARI, PERLÈ BRUT, CHARDONNAY 40 €

Le Artigianali Siciliane - The Sicilian Craft Beer

TIMILÌ SICILIAN BLONDE
TIMILÌ RED ALE
TIMILÌ STRONG ALE

Pool and Fun

O SICULO?
FERNANDITO GENTILE
GIN OR VODKA AND TONIC

The Four Points Gin Tonic Club House

OUR DRY OR FRESH FAVOURITE G&T 13 €
THREE NACRIA 13 €
THE RISING SUN AKA JAPANESE G&T 14 €

Allergeni

13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

Salads

CAPRESE 11 €
SALAD OF THE DAY 13 €

Il Timo Bistrot Menu



CAPRESE SALAD	11 €
CALAMARI SALAD	

Main Courses

PALOMA	
PAN-FRIED RED PRAWNS* 2	23 €
SEARED TUNA* STEAK 4	22 €
FILLET OF SICILIAN LARDED PIGLET 1-7	20 €

Starters

PARMA HAM AND BUFFALO MOZZARELLA	13 €
ARANCINI WITH CODFISH CREAM 1 4 7	14 €
CARPACCIO OF ARTICHOKE HEARTS AND FENNEL 7	12 €
SICILIAN PARMA HAM 7 8	14 €

Soft Drinks

FRULLATO O CENTRIFUGATO	7 €
SICILIAN SOFT DRINK TOMARCHIO	4 €
SUCCO DI POMODORO CONDITO	5 €
PREMIUM TONICA	4 €

Vegan

PANZANELLA A MODO MIO	9 €
INSALATA DI CEREALI AL PESTO DI SALVIA CON MANDORLE E FINOCCHIETTO	9 €
TEMPURA DI ORTAGGI	9 €
BISCOTTI ALLE MANDORLE CON ASSORTIMENTO DI MARMELLATE DELLO CHEF	6 €

Secondi Piatti

GAMBERI*ROSSI IN PADELLA 2	23 €
TAGLIATA DI TONNO* SCOTTATO 4	2 €
SPIGOL AALLA GRIGLIA 4	22 €
FILETTO DI MAIALINO SICILIANO LARDATO COTTO A BASSA TEMPERATURA 1-7	20 €

Contorni

INSALATA MISTA O VERDE	6 €
VERDURE SALTATE	5 €
CAROTE AL CUMINO	5 €

FINOCCHI AL LIMONE	5 €
--------------------	-----

Insalate E Contorni

VERDURE MISTE DELL'HORTO	6 €
BROCCOLIDE LL'HORTO AL VAPORE	6 €
PATATE AL FORNO	6 €
PATATINE FRITTE -1	

Around Coffee

CAPPUCCINO, CAFFEL LATTE, LATTE MACCHIATO	3 €
TÈ, TISANE	4 €
TÈ FREDDO CON GRANITA DI LIMONE	5 €
CROISSANT, PLUMCAKE, BRIOCHE	2 €

For Brave Kids Only - Boozless

MULE ZERO	11 €
THIS IS NOT A GIN AND TONIC	11 €
STITCH #2	9 €
ALICE E LO STREGATTO	9 €

Evergreen and Modern Cocktails

L'AMERICANO CLASSICO	
O DESNUDO?	
SPRITZ ORIGINALE	
BELLINI, ROSSINI, MIMOSA	

Alcoholic Drinks

MORETTI	
TUBORG	
HUGO	
ESPRESSO MARTINI	
BENEDIKTINER WEISSBIER	

Toscana

CASTEL GIOCONDO, BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG SANGIOVESE	60 €
FRESCOBALDI, MONTESODI IGT SANGIOVESE	50 €
IL BORRO, IL BORRO, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, PETIT VERDOT	70 €

Il Timo Bistrot Menu

ORNELLAIA, LE SERRE NUOVE DOC
MERLOT, CABERNET SAUVIGNON 58 €

TENUTA SAN GUIDO, GUIDALBERTO IGT
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT 48 €

Primi Piatti

ZUPPA DEL MERCATO 10 €

BUSIATE FRESCHE CON TONNO* 1-14 17 €

RISOTTO CARNAROLI AL PESTO DI
PISTACCHIO 1-2-7-8 18 €

FETTUCCINE ALL'UOVO AI FUNGHI
PORCINI* 1-3-7 17 €

MEZZE MANICHE RIGATE IN CREMA
DIZUCCA 1-7 16 €

ALCUNI FRA I PRIMI PIATTI SOPRAELENCATI
POSSONO ESSERE PREPARATI SU RICHIESTA
CON PASTA SENZA GLUTINE

Soups & Pastas

LOCAL VEGETABLES' SOUP 10 €

HOME-MADE BUSIATE PASTA WITH TUNA
-1-14 17 €

CARNAROLI RISOTTO WITH PISTACHIO
PESTO 1-2-7-8 18 €

EGG FETTUCCINE WITH PORCINI
MUSHROOMS* 1-3-7 17 €

MEZZE MANICHE PASTA IN PUMPKIN
CREAM 1-7 16 €

SOME MENTIONED FIRST DISHES CAN BE
PREPARED ON REQUEST WITH GLUTEN-FREE
PASTA

Primi

SPAGHETTI DI GRANI ANTICHI SICILIANI
CON SCAMPI E POMODORINO 12 €

SPAGHETTI INTEGRALI CON TONNO E
PISTACCHI 12 €

PENNETTE DI RUSSELLO CON PESCE
SPADA E MELANZANE ORIGANATE 10 €

RISOTTO ALLO CHAMPAGNE CON
OSTRICHE GOLD BEACH E MAGGIORANA 12 €

CANNOLI DI BAVETTE CON RICOTTA,
POMODORO E MELANZANE AL BASILICO 10 €

MACCHERONCINI AL PESTO DI ZUCCHINE
CON MENTA E PINOLI 9 €

ZUPPA FREDDA DI PATATE E PORRI CON
CROSTINI AL ROSMARINO 9 €

Main

BUFFALO MOZZARELLA CHEESE 9 €

PROSCIUTTO CRUDO O COTTO 7 €

ZUPPA DI COCCODRILLO 6 €

PASTA AL POMODORO O CON PANNA E
PROSCIUTTO 7 €

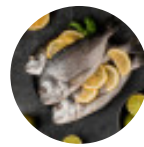
FISH AND CROCK 8 €

PETTO DI POLLO AL BURRO CON PUREA DI
PATATE 8 €

PAILLARD CON PATATINE FRITTE 8 €

BARCETTA DI FRUTTA 4 €

These Types Of Dishes Are Being Served



FISH

PASTA

SOUP

SPAGHETTI

PIZZA

SALAD

PANINI

BURGER

Piatti Principali

PESCE SPADA CON MENTA ALLA
MEDITERRANEA 14 €

INVOLTINI DI BRANZINO CON CAPPERI E
POMODORI CILIEGINI SECCHI 14 €

FRITTO DI PESCE DEL GIORNO 12 €

SCOTTADITO DI AGNELLO IRLANDESE
ALLA GRIGLIA 14 €

COSTOLETTA DI VITELLO ORECCHIO DI
ELEFANTE ALLA MILANESE 14 €

OMELETTE AI FUNGHI AL FORMAGGIO AL
BACON 10 €

GRAN MISTO DI ORTAGGI ALLA GRIGLIA 10 €

IL NOSTRO CLUB SANDWICH SERVITO CON
PATATE CHIPS 16 €

INSALATONA TIMO INSALATA ROMANA,
CAROTE, PATATE, POMODORI RICCI,
CETRIOLI, TIMO E BASILICO FRESCHI 8 €

**Elenco degli ingredienti allergenici
utilizzati in questo esercizio e**

Il Timo Bistrot Menu



presenti nell'allegato

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT)

4 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

6 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA LUPINI

7 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

8 FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, DI PECAN, DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA)

11 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO

12 SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG

14 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

IL NOSTRO STAFF È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER OGNI INFORMAZIONE AGGIUNTIVA, ANCHE MEDIANTE L'ESIBIZIONE DI IDONEA DOCUMENTAZIONE, QUALI APPOSITE ISTRUZIONI OPERATIVE, RICETTARI, ETICHETTE ORIGI

Antipasti



INSALATA DI CALAMARI* 14 14 €

ARANCINETTI DI BACCALÀ MANTECATI 1-4-7

CARPACCIO DI CUORIO DI CARCIOFIO FINI 7

PROSCIUTTO CRUDO DI MAIALINO SICILIANO 7-8 14 €

SALMONE FRESCO SALATO ALL'ANETO CON CROSTINI E CAPONATA DI MELANZANE 14 €

INSALATA TIEPIDA DI FRUTTI DI MARE 12 €

OSTRICHE GOLD BEACH 3 €

CROSTONE INTEGRALE CON FIOCCHI DI LATTE E ORTAGGI ALLA GRIGLIA 9 €

MOZZARELLA DI BUFALA CON CROSTINI ALLE ACCIUGHE 10 €

GRILLED VEGETABLES 5 €

Cocktails



MOSCOW MULE

MOJITO

PINA COLADA

CUBA LIBRE

NEGRONI

MOSCOW MULE

PASSION FRUIT MARTINI

BLOODY MARY

MARTINI COCKTAIL

SEX ON THE BEACH

Sicilia

BAGLIO DI PIANETTO, VIOGNIER BIOLOGICO DOC VIOGNIER 15 €

BAGLIO DI PIANETTO, VIAFRANCIA DOC VIOGNIER 27 €

TASCA D'ALMERITA REGALEALI, NOZZE D'ORO DOC INSOLLA, SAUVIGNON 27 €

TASCA D'ALMERITA REGALEALI, CAVALLO DELLE FATE, GRILLO 18 €

BAGLIO DI PIANETTO, VIAFRANCIA DOC MERLOT, CABERNET SAUVIGNON 32 €

COS, FRAPPATO, FRAPPATO 30 €

DE BARTOLI, ROSSO DI MARCO IGP PIGNATELLO 25 €

PLANETA, CERASUOLO DI VITTORIA DOCG NERO D'AVOLA, FRAPPATO 16 €

TASCA D'ALMERITA REGALEALI, LAMURI NERO D'AVOLA 16 €

TASCA D'ALMERITA REGALEALI, ROSSO DEL CONTE DOC NERO D'AVOLA, PERRICONE 58 €

Ingredients Used



SPINACH

SEAFOOD

CHEESE

PRAWNS

TUNA

BEEF

PORK MEAT

BACON

TOMATOES

OLIVES

VEGETABLES

Il Timo Bistrot Menu



List of allergenic ingredients used in this exercise and listed in Anne

1 CEREALS CONTAINING GLUTEN AND DERIVED PRODUCTS (WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELLED, KAMUT)

2 CRUSTACEANS AND PRODUCTS BASED ON CRUSTACEANS

3 EGGS AND PRODUCTS BASED ON EGGS

4 FISH AND PRODUCTS BASED ON FISH

5 PEANUTS AND PEANUT-BASED PRODUCTS

6 SOYBEANS AND PRODUCTS MADE FROM SOYBEAN LUPINI

7 MILK AND MILK-BASED PRODUCTS

8 NUTS AND THEIR PRODUCTS (ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEW NUTS, PECAN, BRAZIL, PISTACHIOS, MACADAMIA NUTS)

9 CELERY AND PRODUCTS BASED ON CELERY

10 MUSTARD AND PRODUCTS CONTAINING MUSTARD

11 SESAME SEEDS AND PRODUCTS BASED ON SESAME

12 SULPHITES AT CONCENTRATIONS ABOVE 10 MG KG

13 LUPIN AND PRODUCTS BASED ON LUPINS

14 SHELLFISH AND PRODUCTS BASED ON MOLLUSCS

OUR STAFF IS AT YOUR DISPOSAL FOR ANY SUPPORT OR ADDITIONAL INFORMATION, INCLUDING THROUGH THE APPROPRIATE PERFORMANCE DOCUMENTATION, SUCH AS SPECIAL OPERATING INSTRUCTIONS, COOKBOOKS, ORIGIN

Dessert



LATTE DI MANDORLA	3 €
GELATO DI NOSTRA PRODUZIONE	6 €
FRESH FRUIT	6 €
SEASONAL FRUIT	6 €
GELATO	4 €
DELIZIA AL PISTACCHIO 1-3-7-8	8 €
CANNOLO DI RICOTTA TRADIZIONALE 1-7-8	7 €
TORTINO ALLA NOCCIOLA E CIOCCOLATO 1 3 7 8	6 €
PISTACHIO DELICE 1-3-7-8	8 €
SWEET RICOTTA CHEESE CANNOLO 1-7-8	7 €

HAZELNUT AND CHOCOLATE TART 1-3-7-8	6 €
HOMEMADE ICE CREAM 7	6 €
ICE CREAM	
TORTA AL PISTACCHIO CON CREMA AL FORMAGGIO E FRAGOLE ALL'ARANCIA	6 €
MOUSSE AL CIOCCOLATO GELATO CON PANNA LIQUIDA E CACAO TOSTATO	6 €
TORTA ALLO YOGURT CON COULIS DI FRAGOLE	6 €
CROSTATINA DI MANDORLE E CREMA PASTICCERA	6 €
HOME MADE ICE CREAM	

Sicilia - Etna

BENANTI, ETNA BIANCO, CARRICANTE	27 €
COTTANERA, BARBAZZALE IGT CATARRATTO, VIOGNIER	15 €
PALMENTO COSTANZO, ETNA BIANCO DOC CARRICANTE, CATARRATTO	22 €
PALMENTO COSTANZO, ETNA DOC ROSATO, CARRICANTE, NERELLO MASCALESE	22 €
PASSOPISCIARO, PASSOBIANCO IGP CHARDONNAY	
PIETRADO LCE, ETNA ROSATO DOC NERELLO MASCALESE	22 €
PLANETA, ERUZIONE 1614 DOC CARRICANTE, RIESLING	28 €
BENANTI, ETNA ROSSO, NERELLO MASCALESE, NERELLO CAPPUCCIO	22 €
CANTINE RUSSO, LUCE DI LAVA ETNA ROSSO DOC NERELLO MASCALESE, NERELLO CAPPUCCIO	21 €
COTTANERA, BARBAZZALE ETNA DOC NERELLO MASCALESE, NERELLO CAPPUCCIO	15 €
FRANCHETTI PASSOPISCIARO, TERRE SICILIANE IGP PETIT VERDOT, CESANESE D'AFFILE	95 €
PALMENTO COSTANZO, ETNA ROSSO DOC NERELLO MASCALESE	22 €
PIETRADOLCE, ETNA ROSSO DOC NERELLO MASCALESE	22 €
PLANETA ERUZIONE 1614 DOC NERELLO MASCALESE	28 €
TASCA D'ALMERITA, TASCANTE GHIAIA NERA DOC NERELLO MASCALESE	22 €

Il Timo Bistrot Menu



MURGO TENUTA SAN MICHELE, BRUT,
NERELLO, MASCALESE 25 €

TASCA D'ALMERITA, ALMERITA BRUT,
CHARDONNAY 28 €

MURGO TENUTA SAN MICHELE, ROSÈ
BRUT, NERELLO, MASCALESE 25 €

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Il Timo Bistrot Menu



Il Timo Bistrot

Via Antonello da Messina 45, Aci
CastelloCT 95021, Catania, Italy

Opening Hours:

Monday 12:30-14:30 19:30-21:30
Tuesday 12:30-14:30 19:30-21:30
Wednesday 12:30-14:30 19:30-21:30
Thursday 12:30-14:30 19:30-21:30
Friday 12:30-14:30 19:30-21:30
Saturday 12:30-14:30 19:30-21:30
Sunday 12:30-14:30 19:30-21:30

Made with [Menu](#)

