

VRETREATS  
ATLANTIS BAY  
*Your Retreat in Taormina*

# FLAME

GRILL & PIZZA

MENÙ | MENU

**L'Arte del Fuoco sulla nostra spiaggia.**

**La cucina torna alle origini attraverso il cerchio di fuoco di OFYR.**

**Molto più di una griglia: una piastra conica in acciaio alimentata a legna,  
dove il calore radiante sigilla istantaneamente i succhi della carne e del pescato,  
creando una crosta fragrante e irresistibile.**

**I sentori aromatici della legna si fondono con la brezza marina di Taormina,  
regalando una cottura pulita, sana e dal sapore ancestrale.**

**Accomodatevi, lasciatevi avvolgere dal profumo dei carboni  
e vivete il vero rituale del fuoco.**

*The Art of Fire On our shoreline,  
Cooking returns to its elements inside the fiery ring of the OFYR.  
Far beyond a traditional grill, this wood-fired steel hearth uses intense,  
radiant heat to instantly sear and lock in the natural juices of our  
premium meats and fresh catch, creating a flawless, caramelized crust.  
As the aromatic woodsmoke dances with the Taormina sea breeze,  
it imparts a clean, ancestral depth of flavor.  
Sit back, let the scent of glowing embers guide you,  
and immerse yourself in the ultimate ritual of live-fire dining.*

## ANTIPASTI DI CARNE | MEAT STARTERS

40

### **Prosciutto di maialino dei Nebrodi con focaccia ai grani antichi**

*Nebrodi wild boar prosciutto & ancient grain focaccia*

**Un Prosciutto crudo esclusivo dal sapore profondo, proveniente dai boschi protetti dei Nebrodi, servito con focaccia calda e aromatica di grani antichi**

*An exclusive, deeply flavorful cured ham from Sicily's protected Nebrodi mountains, served alongside warm, aromatic heritage grain Focaccia*



22

### **Caciocavallo alla piastra con confetture di fichi e miele dell'Etna**

*Grilled caciocavallo cheese served with fig jam & Mount Etna honey*

**Sprigiona note intense e affumicate esaltate dalla dolcezza vellutata.**

*Releases reach, slightly smocky flavours ,enhanced by the velvety sweetness*



42

### **Tartare di manzo con spuma di Parmigiano e scaglie di tartufo nero**

*Beef tartare with Parmesan foam and black truffle shavings*

**Un piatto elegante e armonioso dove la ricchezza del formaggio e l'intensita del tartufo valorizzano la purezza della carne in un equilibrio raffinato di profumi.**

*An elegant and harmonious dish, where the richness of the cheese and the intensity of the black truffle enhance the purity of the meat, creating a refined balance of aromas and textures.*



## ANTIPASTI DI PESCE | SEAFOOD STARTERS

48

**Crudo di gambero rosso del Mediterraneo, lardo fuso alla brace e gel di limone**

*Mediterranean red prawn crudo with charcoal-melted lard*

**Un equilibrio raffinato tra sapidità, dolcezza e note affumicate**

*A refined harmony of sweetness, savoriness, and subtle smoky notes*



38

**Polpo arrosto su crema di ceci e cipolla caramellata**

*Roasted octopus over chickpea purée and caramelized onion*

**Teneri tentacoli di Polpo grigliati, Crema di Ceci e Cipolle caramellate**

*Tender octopus tentacles grilled to smoky perfection, served over a silky, buttery chickpea cream and sweet caramelized onions*



## SECONDI DI CARNE ALLA GRIGLIA | FIRE GRILLED MEATS

50

### **Filetto di Chianina**

*Chianina beef fillet*

**Filetto di pregiata razza toscana Chianina, cotto sulla brace viva**  
*, Lean Steak carved from the ancient Tuscan Chianina breed, grilled over open embers*

62

### **Pluma Iberica**

*Iberian pluma*

#### **Taglio “segreto” del Maiale Iberico**

*The “hidden cut” of the legendary Spanish Iberico Pork. Intensely marbled, melt-in-your-mouth tender, and boasting a rich, nutty flavor profile*

135 per Kg

### **Costata di vacca Cinisara**

*Cinisara Heritage Ribeye*

**Un autentico tesoro siciliano. Proveniente da bovine autoctone allevate al pascolo, questa costata frollata esprime una profondità di sapore robusta e impareggiabile**

*A true Sicilian treasure. Sourced from native, pasture-raised Cinisara cows, this dry-aged ribeye delivers an unrivaled, robust depth of flavor*

42

### **Picanha**

*Picanha*

#### **Taglio più amato dai maestri del barbecue**

*The ultimate griller’s favorite. A beautifully marbled rump cap steak with a signature fat cap that renders beautifully over the fire*

## SECONDI DI PESCE ALLA GRIGLIA | FIRE GRILLED SEAFOOD

38

**Spiedini di pescato del giorno, molluschi e crostacei**

*Catch of the day, Mollusk and Crustacean Skewers*

**grigliati sapientemente sul fuoco vivo**

*A smoky showcase of the morning's freshest ocean catch, threaded and grilled over open flames*



36

**Tagliata di tonno su crema di melanzana al barbecue e menta selvatica**

*Seared Tuna Tagliata with Barbecue Eggplant Cream*

**Trancio di Tonno scottato, servito su una crema di Melanzane arrostitite al Barbecue e Menta Selvatica**

*Thick Tuna Steak flashed over intense heat, served rare over a smoky barbecue-roasted Eggplant Purée and wild field Mint*



44

**Seppie alla griglia e salmoriglio al balsamico**

*Grilled Cuttlefish with Balsamic Salmoriglio*

**Seppie sulla griglia, condite con Salmoriglio alle Erbe siciliane e riduzione di Aceto Balsamico**

*Tenderized Cuttlefish blistered on the grill, dressed in a contemporary Sicilian Herb and Aged Balsamic Reduction marinade*



## CONTORNI | SIDE DISHES

12

### **Purè di Patate Classico**

*Classic Potato Purée*

**Liscio e ricco Purè di Patate lavorato a mano**  
*Silky, Smooth, and decadent whipped Potatoes*



14

### **Purè di Patate al Burro e Tartufo**

*Truffle and Butter Potato Purée*

**Il nostro Purè d'autore mantecato con ricco Burro di Montagna  
e profumato al Tartufo Nero**

*Our signature mash infused with rich mountain Butter and aromatic Black Truffle*



12

### **Purè di Patate al Lime e Erbe**

*Lime and Herb Potato Purée*

**Un tocco fresco e vivace al classico Purè, con una nota agrumata  
e un trito di Erbe aromatiche dell'orto**

*Refreshing, vibrant twist on a classic mash with a Citrus lift and fresh garden Herbs*



12

### **Verdure alla griglia**

*Flame-Grilled Vegetables*

**Verdure Fresche di stagione grigliate sulla brace**

*Seasonal market Greens charred over the embers to bring out their natural sweetness*

12

### **Patate alla Cenera**

*Ember-Baked Potatoes*

**Patate intere cotte lentamente sotto la cenere di legna**

*Whole Potatoes slow-cooked directly in the wood ashes for an authentic,  
smoky campfire crust*

## SALSE IN ABBINAMENTO | PAIRING SAUCES

### Salsa Bernese

*Béarnaise Sauce*

**La classica Salsa francese, ricca, cremosa e aromatica**  
*Classic, rich, and herby French Steak Sauce*



### Chimichurri

*Chimichurri*

**Un'esplosione fresca e vivace di Erbe, Aglio e Aceto, dalla tradizione argentina**

*Zesty, vibrant Argentinean Herb and Garlic Splash*



### Salsa al Rosmarino e Gin dell'Etna

*Mount Etna Rosemary and Gin Glaze*

**Una riduzione botanica e decisa che unisce il Rosmarino selvatico alle note del Gin dell'Etna**

*A bold, botanical reduction using wild Rosemary and volcanic Gin*



### Salsa al Pepe Verde e Cognac

*Green Peppercorn and Cognac Cream*

**Una crema ricca, intensa e avvolgente, grande classico**

*A luxurious, fiery steakhouse classic*



## PIZZE

46

### ELISIR | *Elisir*

Burrata affumicata, polvere di capperi, gambero rosso di Mazara, zest di limone e lime  
*Burrata Cheese, intensely savory caper dust, pristine Mazara Red Prawns, and Lemon and Lime Zest*



35

### GRAN RISERVA | *Gran Riserva*

Stracciatella cremosa, Cipolla Rossa in agrodolce, Tonno scottato,  
Pomodorini Confit e Capperi Canditi  
*Stracciatella, Sweet-and-Sour pickled Red Onions, Seared Tuna, slow-roasted Confit Tomatoes, and Caper Berries*



30

### NOBILE | *Nobile*

Mortadella d'Asina, Burrata, Pistacchio di Bronte tostato e una riduzione di Balsamico  
*A luxurious combination of Donkey Mortadella, Burrata, Toasted Bronte Pistachios, and a rich Balsamic reduction*



35

### PICANHA & CHIMICHURRI | *Picanha & Chimichurri*

Mozzarella Fiordilatte, Picanha scottata, Salsa Chimichurri,  
Pomodorini Confit e Cipollotto Fresco e Zest di Lime  
*Fiordilatte Mozzarella, Seared Picanha, Chimichurri Sauce, Confit Cherry Tomatoes, Fresh Spring Onion and Lime Zest*



28

### MARGHERITA D'AUTORE | *Margherita d'Autore*

La nostra firma sul grande classico: Salsa di Pomodoro San Marzano, Mozzarella  
Fiordilatte, Olio al Basilico, Mozzarella di Bufala e Pomodorini Confit  
*Our signature take on a classic: San Marzano Tomato Sauce, Fiordilatte Mozzarella, Basil Oil, Buffalo Mozzarella, and Confit Cherry Tomatoes*



30

### ZUCCHINA ESTIVA, MELA & BURRATA | *Summer Zucchini, Apple and Burrata*

Crema di Zucchine e Menta, Burrata, composta di Mela dell'Etna,  
Scorza di Limone e Croccanti Chips di Topinambur  
*Zucchini-Mint Cream, Fresh Burrata, local Mount Etna Apple Compote, Lemon Zest, and crunchy Sunchoke (Topinambur) Chips*



## DESSERT

18

### **Anguria, cioccolato e passione**

*Watermelon, Chocolate & Passion Fruit*

**Anguria marinata in osmosi, ganache al Cioccolato Fondente, Tuorlo di Mango e Frutto della Passione, Cialda croccante di Pane al Rosmarino**

*Osmosis-marinated Watermelon, Dark Chocolate Ganache, Mango and Passion Fruit  
Yolk, crispy Rosemary Bread Wafer*



18

### **Pesca e vino**

*Peach in Wine*

**Carpaccio di Pesche di stagione, Gel al Vino Rosso, Sorbetto alla Mela Verde, Sedano Candito, chiarificazione di Pesca**

*Seasonal Peach Carpaccio, Red Wine Gel, Green Apple Sorbet, Candied Celery, clarified Peach Essence*



18

### **Selezione di sorbetti**

*Sorbet Selection*

**Una fresca selezione di sorbetti artigianali: Frutto della Passione e Mango, Mela Verde e Lampone**

*A refreshing selection of house-made Sorbets: Passion Fruit & Mango, Green Apple, and Raspberry*

## ALLERGENI



PESCE PROVENIENTE DA PESCA  
E ALLEVAMENTI SOSTENIBILI CERTIFICATI  
FISH FROM CERTIFIED SUSTAINABLE  
FISHING AND FARMING

"Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette nell'approvvigionamento dei prodotti. Molti dei nostri prodotti, tra cui pesce, carne e latticini, provengono da fornitori locali. Il nostro caffè e il nostro tè sono certificati verdi e provengono da partnership di commercio equo e solidale."

*"Our commitment toward sustainability is reflected in our product sourcing. Many of our products, including our fish, meat and dairy, come from local suppliers. Our coffee and tea are green-certified and come from fair trade partnerships."*

\*Rain Forest Alliance Certified – BIO

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

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

\*Prodotto congelato all'origine.

*\* Frozen Product at origin*

Carta riciclata al 100%

*100% recycled paper*

Ogni conto include un contributo discrezionale del 15% che, se scelto di pagare, va interamente a favore dei dipendenti.

*Each bill includes a discretionary contribution of 15% that, if chosen to be paid, goes entirely to the employees.*

