VINERIA MODÌ

TAORMINA

MICHELIN
2026

FINE DINING

in Taormina

VINERIA MODÌ

TAORMINA

In the heart of Taormina, just moments from the lively Corso Umberto, Vineria Modì offers a refined expression of culinary passion and wine culture. Conceived to deliver an authentic yet contemporary gastronomic experience, the restaurant reinterprets Sicilian tradition with elegance, showcasing the island's finest ingredients through a modern and creative perspective.

Leading the kitchen is Chef Dalila Grillo, whose philosophy blends a deep respect for exceptional raw materials with a distinctive creative vision. Her cuisine is defined by balance, precision, and seasonality, with a particular focus on the freshest seafood and the vibrant flavors of the Sicilian terroir—crafted into dishes of understated sophistication.

VINERIA MODÌ

TAORMINA

I menù possono subire variazioni in base alla disponibilità del mercato.
Ogni menù degustazione, data la sua complessità, si intende come scelta unica per tutti i commensali e non può essere condiviso o suddiviso.

Menus may vary according to market availability.
Due to their complexity, tasting menus are intended as a single choice for the entire table and cannot be shared

❀

Dal nostro menù à la carte è richiesta la scelta di due piatti, escluso il dessert, al costo di €90, oppure di tre piatti, escluso il dessert, al costo di €130

From our à la carte menu, guests are invited to choose either two courses, excluding dessert, at €90, or three courses, excluding dessert, at €130

❀

Si prega di comunicare allo staff eventuali intolleranze e/o allergie
Kindly inform our staff of any allergies or food intolerances

❀

Coperto - *Cover charge* 8€

Acqua - *Water* 7€

MICHELIN 2026

LA SICILIA DI ULISSE

Antipasti

Omaggio all'Autunno

Bon bon di gambero crudo, ricotta di pecora, salsa d'arancia,
zeste di limone candito e grue di cacao

Caviale opzionale (15€)

Polpo, salsa Eoliana, spuma di patata affumicata, polvere di
olive nere, paprica e olio all'erba cipollina

Tartare di manzo, cetriolini, capperi, scalogno,
tartufo nero e bottarga di uovo marinato

Cozze, fagioli cannellini, zenzero e peperoncino

Primi

Risotto Carnaroli, zucca, scampi, liquirizia e ciccioli di maiale *minimo 2 persone*

Spaghetto pastificio Gentile, burro alle alghe, limone verdello e caviale Asetra

Bottoni di pasta fresca all'uovo, caciocavallo Ragusano
e ragù di agnello al coltello

Tortelli di pasta fresca all'uovo ripieni di mousse di pesce,
bouillabaisse e ragù di conchigliacei

Secondi

Indivia brasata laccata con melassa di melograno e bagna cauda vegetale

Trancio di pesce del giorno scottato, broccoli, salsa champagne
e gel di limone e zenzero

Carrè di agnello scottato al burro, crema di tuberi, aglio nero e prugna

Terrina di maialino da latte, il suo fondo ed essenza di peperone cornetto

Menù Degustazione

Creatività e Spensieratezza

6 portate

Omaggio all'Autunno

❀

Cozze, fagioli cannellini, zenzero e peperoncino

❀

Spaghetto pastificio Gentile, burro alle alghe, limone verdello e caviale Asetra

❀

Tortelli di pasta fresca all'uovo ripieno di mousse di pesce,
bouillabaisse e ragù di conchigliacei

❀

Carrè di agnello scottato al burro, crema di tuberi, aglio nero e prugna

❀

Portata extra su richiesta (35€)
Rombo, fungo cardoncello e beurre blanc all'orientale

❀

Pre dessert

Composta di agrumi, sorbetto al limone, pepe timut e spuma di miele mille fiori

❀

Mango, bergamotto, banana, caramello al miso
e gelato al rum bianco

160€

Abbinamento 5 calici 100€

Menù Degustazione

Gli Intramontabili

6 portate

Omaggio all'Autunno

❀

Tartare di manzo, cetriolini, scalogno, capperi,
bottarga di uovo marinato, tartufo nero

o

Bon bon di gambero crudo, ricotta di pecora, salsa d'arancia,
zeste di limone candito e grue di cacao

Caviale opzionale (15€)

❀

Polpo, salsa Eoliana, spuma di patate affumicata,
polvere di olive nere, paprica e olio all'erba cipollina

❀

Bottoni di pasta fresca all'uovo, caciocavallo Ragusano
e ragù di agnello al coltello

❀

Trancio di pesce del giorno scottato, broccoli,
salsa champagne e gel di limone e zenzero

❀

Portata extra su richiesta (35€)

Carrè di agnello scottato al burro, crema di tuberi, aglio nero e prugna

❀

Pre Dessert

Composta di agrumi, sorbetto al limone, pepe timut e spuma di miele mille fiori

❀

Caffè, cioccolato, mascarpone, caramello mou e gelato al fior di latte

140€

Abbinamento 5 calici 100€