

TAPAS

•Club sandwich **€7**

Club sandwich

•Sushi **€8**

Sushi

•Salsiccia di capone e calcelli **€6**

Capon sausage and limestone

•Parma 24 mesi **€6**

Parma 24 month

•Coccoli di alghe e bon bon al gambero **€5**

Seaweed cuddles and shrimp bon bons

•Pesce frollato **€7**

Poached fish

•Humus di ceci, caprino e tuorlo marinato **€5**

Chickpea humus, goat cheese and marinated yolk

•Tartare di manzo, capperi e limone **€6**

Beef tartare, capers and lemon

•Tataki di tonno, riduzione di soia e spaghetti di riso fritti **€8**

Tuna tataki, soy reduction and fried rice noodles

•Riso, salmone e avocado **€7**

Rice, salmon and avocado

•Crick crok **€4**

Crik crok



COCKTAIL BAR

SIGNATURE COCKTAILS

• Champagne Cocktail €12

Camus Cognac, Rum Arrange, Sciroppo al Frutto della Passione, Pimento Bitters, Zucchero Panella, Fill Champagne.

• Negroni cinquantadue gradi €12

Tanqueray Ten N10, Bitter Martini riserva, Americano Cocchi, China Clementi.

• Vintage Martini €12

London Dry Gin N3, Chartreuse, Noilly Prat

• Sciocco €12

Campari, Tequila don Julio reposado, Fassinola Spyce, Succo di Lime, Pimento Bitters.

• Margarita al Garus €12

Tequila don Julio Blanc, Mezcal Artesanal, Garus, Succo di Limone.

COCKTAILS ALCOLICI

• Milano-Marsala €10

Campari, Cordiale Fragole e Lamponi, Marsala Vergine.

• Onda Pungente €10

Gin Mare Capri, Lime, Zenzero, Zucchero di canna.

• Maestrale €10

Citadelle Jardin d'E'tè, Italicus, Estratto di Mango, Yuzu.

• Aviation €10

Bombay Sapphire, Sciroppo Lavanda, Liquore alla Violetta, Succo di Limone.

• Daiquiri €10

Rum Cubano, Ginger Falernum, Succo di Lime, Zucchero di canna.

• Espresso Martini €10

Abuelo 7, Old Sailor coffee, Espresso, Sciroppo Vaniglia e Pimento.

• Palomare €10

Tequila Casamigos, Sciroppo al Miele Spyce, Lime, Soda Pompelmo Rosa.

• Spritz Mediterraneo €9

Limoncello, Amaro alla Maggiorana, Cusumano 700 S.M.L., Soda.

• Americano Pantesco €10

Bitter Martini Riserva, Passito Rosso, Splash di Soda Mediterranea.



COCKTAIL BAR

COCKTAILS ALCOLICI

•Cover Club €10

Acqua di Gin Floreale, Cordial Lamponi e Litchi.

•Insulae Negroni €10

Insulae Gin, Bitter Luxardo, Lillet Blanc, St Germain.

•Mint Julep €10

Bullet Bourbon, Orzata di Amaretto, Menta.

•Italian Mule €10

Generous Azur, Lime, Pimento Ginger.

•Mai Tai €10

The Demon's Share, Plantation Overproof, Dry Curacao, Falernum, Succo di Lime, Pernod, Angostura Bitter, Estratto di Ananas.

•Stile Manhattan €10

Mezcal Casamigos, Vermout Rosso, Chocolate Bitter.

•Old Fashioned €10

Elijah Craig, Sciroppo Cioccolato e Uva Sultanina, Sichuan Bitter.

•Nuvola Sour €10

(Gin, Tequila, Rum, Vodka) Cordial Mix, Mix di Zuccheri.

•Piña Colada €10

El dorado, Plantation Pineapple, Latte di Cocco, Succo di Ananas,

COCKTAILS ANALCOLICI

•Viola Speziato €8

Seedlip spiced, Sciroppo Lavanda, Succo Limone, Soda, Ananas e Zenzero.

•Garden Mule €8

Seedlip Garden, Lemongrass Cordial, Ginger Pimento.

•Fruttasidro €8

Sidro al Frutto della Passione, Shrub di More e Menta.



COCKTAIL BAR

BOLLICINE SICILIANE

•Feudi del Pisciotto - D'avolarosa (Nero D'avola 100%)	Caltanissetta	2021	€22.00
•Alessandro di Camporeale - Extra Brut (Corarratto Extra Lucido 100%)	Camporeale	2017	€35.00
•Terrazze dell'Etna - Brut (Chardannay 100%)	Randazzo	2017	€38.00
•Cusumano - 700 s.l.m (Pinot nero 60%, Chardonnay 40%)	Randazzo	2017	€30.00

BIANCHI SICILIANI

•Barone di Serramarrocco - Quojane (Zibibbo 100%)	Erice	2018	€30.00
•Vinisola - A mano libera(frizzante) (zibibbo 100%)	Pantelleria	2020	€28.00
•Cusumano - Altamura (Carricante 100%)	Castiglione di Sicilia	2019	€30.00
•Zisola - Azisa (Grillo 100%)	Noto	2021	€26.00



COCKTAIL BAR

ROSSI SICILIANI

•Tornatore - Etna Rosso (Nerello Mascalese, Nerelle Cappuccio)	Castiglione di Sicilia	2016	€26.00
•Cusumano - Sagana (Nero d'Avola 100%)	Butera	2014	€35.00
•Criante - P19 (Perricone 100%)	Alcamo	2019	€22.00



COCKTAIL BAR

GIN

Marconi 46

Marconi 42

Roby Marton

Big Gino Exotic Dream

My Chang

Velvet Rose

Red Mot Fruit

Insulae

Selvatique

400 Conigli

Aquamaris

Acqua di Gin (Speziata, Floreale, Agrumata)

Etna Gin

Hendrix

Tanqueray Ten

White Nail Spicy

Porto Bello

Plymouth Navy Strength

Bombay

Gin n3

Martin Miller's

Geranium

Gin Mare Capri

Citadella Jardin

Generous (Organics, Azur)

Canaina

Elephant Orange

Monkey 47

Gin Sul

Saigon Bagur

Hermit

Tatsumi



COCKTAIL BAR

RUM

Diplomatico Selection de Familia
Plantation (Overproff 69%, Original Dark,
PineApple)

Cang Rock

Wray e Nephew

Veritas

El Dorado 12 Demerara guyana

Daman's Share

Abuelo 7

Abuelo two oaks Panama

Rum Nation

Brugal 1888

Repubblica Dominicana

Fror de Cana Aneto 5

Nicaragua Ron Milionario

Perù Ron Santa Teresa Anejo

Rum Nation

Guadeoloupe Blanc, Rhum Agricole - 2015

Trinidad, 5 years old - 2017

Reunion, 7 years old, Rhum Agricole - 2016

Reunion, Savanna - 2017

Demerara Rum, Limited Edition - Solerna n°14

Barbados Rum,8 years old

Barbados Rum, 10 years old - 2018

Ron Milionario

Anniversario 10 Reserva

Reserva especial Peru'

Ron Santa Teresa Anejo

Venezuele Gran Reserva



COCKTAIL BAR

WHISKY

Nikki from the Barrel

Kensei

Nobushi Blended 4

Egan's Vintage Grain 8

Lambay Small Batch Blend

Shanky's Whip

Elijah Craig Small Batch Bourbon

Bulleit Ray

Bulleit Bourbon

Dream Creative Blend #1 (American Whisky)

Ballantine's

Smokehead

Wilson & Morgan



COCKTAIL BAR

GRAPPE BIANCHE

Distilleria Capovila

Grappa di Ribolla gialla gravner - 2009

Grappa di Bassano - 2012

Grappa di moscato giallo- 2014

Bosco Falconeria

Grappa di Zibibbo

Amacardo

Grappa al Carciofino selvatico dell'Etna

Milazzo

"Isabel" Grappa Di Ansonica, Inzolia

Occhipinti

Grappa di Frappato

Planeta

Grappa "Eruzione 1614", Carricante

Cos

Grappa di cerasuolo di Vittoria - 2018

Bertagnoli

Gran Grappino

Grappa Morbida

Vigneti di Massa

Grappa Timurasso Derthona -Vigna Sterpi

Distilleria Pravis

Vinacce Uve Rosse

GRAPPA DI TRAMINER 41%

GRAPPE BARRICATE

Grappa Nonnino

Riserva Aged 5 Years

Riserva, di Prosecco

Riserva, di Chardonnay

Marsia Cuomo

Fiorduva



COCKTAIL BAR

DISTILLATI DI FRUTTA

Distilleria Capovilla

Nespole - 2014, vol. 41%
Susine - 2004, vol.41%
Ciliegie - 2014, vol.41%
Pere Williams - 2017, vol.41%
Albicocche -2012, vol.41%
Albicocche - 2015, vol.41%
Pesche Saturno - 2014, vol.41%
Mele Gravenstainer - 2014, vol. 41%
Prugne selvatiche - 2014, vol. 41%

DISTILLATI DI UVA

Distilleria Capovilla

"Isabella", Fragolino Bianco
"Noah",Fragolino Rosso

ACQUAVITI

Acquavite affinata in botte da Rum

Rum South Pacific 2003,Aged 13 years, Fiji
Rum Demerara UITVLUGT 1998,Aged 18 years, Guyana

ACQUAVITI DI CEREALI

Distilleria Capovilla

Bierbrand - 2008, vol 52% (Distillato di Birra)

CALVADOS

MICHELE GIARD

Domaine de Manoir de Montreuil, Calvados Pays D'Auge
"8 ans" 41%



COCKTAIL BAR

ARMAGNAC

Clos Martini

Appellation Bas-Armagnac Controlée VSOP, 8 years old

BAROLO CHINATO

Barolo Chinato

PORTO

Churchill

Porto White dry

Porto LBV

DOW'S

Porto White 19%

Porto Ruby 19%

Porto Vintage 2003

MEZCAL

Amores Verde Momento

Illegal

Marcanegra

Verde

Bruxo (Espadin - Barril)

MARSALA

Pellegrino

Marsala Vergine Riserva 2000

De Bartoli

Marsala superiore oro semisecco doc - Vigna la Miccia 2017

Vecchio Samperi Perpetuo

Vecchio Samperi Quarantennale



COCKTAIL BAR

TEQUILA

Don Julio Reposado

Ocho 8

Calle 23

Casamigos - Reposado

CACHACA

Magnifica



COCKTAIL BAR