

# 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

•Scaccio Salato €3

"Scaccio" salty



COCKTAIL BAR

# DOLCI

•Tiramisù €6

•Cheesecake al Melograno €6

•Mousse ai tre Cioccolati con Crumble al Fondente €6

•Crostatina con Lemon Curd e Meringa Brulè €6



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

## •Clover 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 Overproff, 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

<b>•Cusumano - Quota 700</b> (Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%)	Ficuzza	2019	€40.00
<b>•Alessandro di Camporeale - Extra Brut</b> (Corarratto Extra Lucido 100%)	Camporeale	2017	€35.00
<b>•Terrazze dell'Etna - Brut</b> (Chardannay 100%)	Randazzo	2017	€38.00
<b>•Tasca d'Almerita - Brut</b> (Chardonnay100%)	Contea Sclafani	2017	€38.00
<b>•Terrazze dell'Etna - Brut Rosè</b> (Nerello Mascalese 100%)	Randazzo	2017	€45.00

# BIANCHI SICILIANI

<b>•Tasca d'Almerita - Buonsenso</b> (Catarratto 100%)	Sclafani Bagni	2021	€30.00
<b>•Tasca d'Almerita - Leone</b> (Cataratto, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Tramier, Moscato)	Sclafani Bagni	2021	€25.00
<b>•Zisola - Azisa</b> (Grillo 100%)	Noto	2021	€26.00
<b>•Brugnano - Kuè</b> (inzolia 75%, Vioger 25%)	Partinico	2021	€25.00



COCKTAIL BAR

# ROSSI SICILIANI

•**Cusumano - Sagana**

(Nero d'Avola 100%)

Butera

2014

€35.00

•**Criante - P19**

(Perricone 100%)

Alcamo

2019

€22.00

•**Wieger - Marchesa**

(Nerello Mascalese 100%)

Castiglione di Sicilia

2014

€47.00



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