

CAFFÈ

Espresso • Decaffeinato	€ 0,90
Orzo	€ 1,00
Ginseng • Nocciolino	€ 1,20
Cappuccino • Latte macchiato	€ 1,30
Americano	€ 1,30
Torinese con cioccolata calda e panna montata.....	€ 1,80
Barocco con cacao e cannella	€ 1,00
Marocchino con crema di latte, cacao e cannella.....	€ 1,30
Viennese con panna montata e cacao.....	€ 1,80
Shakerato con sciroppo di zucchero e ghiaccio.....	€ 1,50
Shakerato con Baileys	€ 3,50
Della Contea con liquore al cioccolato di Modica e panna montata.....	€ 3,50
Del Piemonte con liquore alla crema di nocciola, panna montata e granella di nocciola.....	€ 3,50

CIOCCOLATE CALDE

Classica	€ 2,50
Arancia e Cannella • Caramello • Fondente	
Nocciola • Bianca • Bianca con Nocciole	€ 3,00
*supplemento biscotti	€ 1,00
*supplemento panna montata.....	€ 0,60
*correzione alcolica.....	€ 1,80

FRUTTA E FRULLATI

Tagliere di frutta fresca	€ 7,00
Macedonia	€ 2,50
Fragolata	€ 3,00
Ananas	€ 2,50
Macedonia con gelato	€ 3,50
Spremuta di Arance	€ 2,00
Succhi di frutta	
Ace • Arancia rossa • Ananas • Banana • Mirtillo	
Mela Verde • Pera • Pesca • Pomodoro • Pompelmo....	€ 2,00
Estratto di frutta e verdura	€ 2,80
Frullato di frutta fresca	
frutta a scelta, latte e zucchero.....	€ 3,00
Frappè	
Amarena • Pistacchio • Vaniglia • Nocciola • Cioccolato	€ 3,00

SOFT DRINK

Acqua naturale • frizzantelt. 0,5...	€ 1,00
Acqua naturale • frizzantelt. 1,0...	€ 2,00
Ferrarelle	€ 2,50
Coca • Fanta • Sprite • Tonica • Chinotto	
Lemonsoda • Gazzosa • Spuma • Tè freddo	€ 2,00
Artigianali	
Chinotto, Cedrata, Ginger, Spuma, Gazzosa.....	€ 2,50
Red bull	€ 2,50

SOFT DRINK + APERITIVO

.....	€ 5,00
-------	--------

COLAZIONI

DEL CAMPIONE

Muesli con yogurt / bevanda di soia o riso	€ 3,00
con aggiunta di frutta fresca.....	€ 3,50
New York bacon arrosto, omelette, insalata di pomodori, toast cotto e provola, estratto di frutta fresca o spremuta d'arancia.....	€ 7,50
Sicilia ricotta fresca, salsiccia secca, pane tostato, capuliatto, olive della nonna, Ragusano DOP, estratto di frutta fresca o spremuta d'arancia.....	€ 7,50

CROISSANTERIA

Grande / Mignon

Cornetti al burro** vuoto • crema • gianduia crema al cioccolato • marmellata • ricotta.....	€ 1,20 / € 0,70
Cornetto vegano*	€ 1,20
Cornetto di farina integrale* miele.....	€ 1,20
Cornetto ai cereali* frutti di bosco.....	€ 1,20
Fagottino vegano** mele • uvetta • noci.....	€ 1,20
Melizia con mele*	€ 1,20
Trece** marmellata (albicocca, frutti di bosco), scaglie di cioccolato.....	€ 1,20 / € 0,70
Treccia alle noci pecan e miele*	€ 1,20
Flauto gianduia*	€ 1,20 / € 0,70
Flauto pere e cioccolato*	€ 1,20
Muffin con scaglie di cioccolato**	€ 1,20

Grande / Mignon

Brioche**	€ 1,20 / € 0,70
Coda d'aragosta* crema • ricotta • crema al cioccolato.....	€ 0,70
Pancioccolato** gocce di cioccolato.....	€ 1,20 / € 0,70

TORTE

Strudel di mele uvetta e pinoli.....	€ 2,00
Torta Margherita	€ 1,30
Torta Margherita e mele	€ 1,50
Ciambellone carote e arancia.....	€ 1,80
Torta Paradiso con cioccolato, pere e noci.....	€ 2,00

SPUNTINO SALATO

Centrale pane nero, bresaola di Black Angus, rucola, Grana Padano, olio EVO.....	€ 3,30
Ibla pane nero, salmone affumicato, formaggio fresco, lattuga, olio EVO, pepe e limone.....	€ 3,50
Psaumida sfilatino, prosciutto cotto, olio EVO.....	€ 2,50
Carmine sfilatino, prosciutto crudo San Daniele 16 mesi, olio EVO.....	€ 2,80
Donnafugata sfilatino, mortadella, olio EVO.....	€ 2,30
Colajanni pane pugliese, mozzarella, pomodoro, lattuga, olio EVO, sale e origano.....	€ 2,50
Enal pane pugliese, speck, Asiago, radicchio, olio EVO.....	€ 2,80
Alfieri panfocaccia, prosciutto crudo San Daniele 16 mesi, formaggio fresco, rucola.....	€ 2,80

** nostra produzione artigianale

* surgelato

DOLCERIA

DESSERT

Mousse nocciola e cioccolato con biscotto croccante e glassa di cioccolato.....	€ 5,00
Mousse pistacchio e vaniglia con biscotto croccante e glassa di amarena.....	€ 5,00
Ricottamisù con savoiardi artigianali.....	€ 5,00
Cannolo scavazzè	€ 4,00
Flan al cuore di cioccolato servito con gelato alla vaniglia.....	€ 5,00
Parfait di mandorle	€ 4,00
Parfait di pistacchi	€ 4,00
Panna cotta con caramello oppure con cioccolato.....	€ 4,00
Crostata di ricotta marocchina con caffè caldo, cacao e cannella.....	€ 4,00
Gelo di limone	€ 3,00

IN VETRINA

Tiramisù	€ 2,80
Cheesecake ai frutti di bosco	€ 2,80
Cheesecake al forno con crema di yogurt.....	€ 2,80
con aggiunta di confettura	€ 3,00
con aggiunta di gelato.....	€ 3,50
Crostata di pere e cioccolato	€ 2,80
Crostata di frutta	€ 2,80
Crostata di ricotta	€ 2,80
Crostate di marmellate albicocca, frutti di bosco.....	€ 1,80

Millefoglie	€ 2,80
Salame turco	€ 1,20
Mignon: tiramisù, tartelletta di frutta, salame turco, cannolo, sfogliatina, cheesecake ai frutti di bosco, castagnole, bignè, babà.....	€ 0,70

BISCOTTI

	singolo / doppio
al Burro	€ 0,30 / € 0,50
di Mandorla, Torrone, Cubàita, 'Mpanatigghi	€ 0,50
Tour di biscotti	€ 20,00 al Kg

COPPE GELATO

Le nostre coppe sono servite con due sfere di gelato a vostra scelta

GUSTI: limone, amarena, vaniglia, pistacchio, nocciola e cioccolato

La Semplice	€ 2,80
La Biscottata: gelato con biscotti al burro ripieni al gianduia.....	€ 4,00
La Frutta Gelata: gelato con frutta fresca.....	€ 4,00
Banana Split: gelato, panna e salsa di cioccolato.....	€ 4,00
Affogato al caffè	€ 3,00
sfera di gelato aggiuntiva.....	€ 1,00
aggiunta di panna montata.....	€ 0,60
aggiunta di muesli della casa.....	€ 0,60

È L'ORA DEL TÈ

Abbiamo selezionato per voi tè e tisane, coltivati in Sicilia e provenienti da tutto il mondo, per regalarvi una pausa speciale dagli aromi inebrianti e dalle fragranze uniche e speciali. Provateli in abbinamento alla nostra selezione di biscotti della casa.



TÈ € 2,50

CON BISCOTTI € 3,50

SICILIANI

10 - Tè verde bancha: è la varietà più apprezzata dai macrobiotici per la bassa presenza di teina, l'elevata quantità di ferro e le proprietà rilassanti. In giapponese bancha vuol dire "del terzo raccolto" e può essere consumato da tutti e a qualsiasi ora del giorno. La nostra lista è priva di tè deteinati, questa è la varietà che proponiamo in sostituzione

11 - Tè verde siciliano puro (Lippia polystachya)

12 - Earl Grey alla siciliana con bergamotto

13 - Limone verdello di Giarre ed erba limoncina

14 - Sanguinello: speziato con scorza di arance tarocco

15 - Frutti di Sicilia con uva passa, fiordaliso e rosa moscata

16 - Mandarinino tardivo: gusto mielato, leggero di caffeina

17 - Menta nanà siciliana: varietà marocchina dal gusto intenso e nota mielata

18 - Mandorle e Marzapane: gusto biscottato ed intenso della tostatura da forno

DAL MONDO

20 - Assam: tè nero prodotto in India, vicino la catena dell'Himalaya. Vigoroso, maltato, dal gusto deciso e colore molto scuro

21 - Darjeeling: tè nero prodotto in India, nel Bengala occidentale. Per il suo pregio viene soprannominato dai britannici lo champagne dei tè. Leggero, chiaro e con aromi floreali

22 - English Breakfast: dallo Sri Lanka un blend di tè neri d'Assam e di Ceylon dal sapore robusto e dal carattere energizzante. È la miscela più diffusa durante la colazione o a metà mattinata

23 - Orange Pekoe: prodotto in Sri Lanka, non è un tè aromatizzato all'arancia. È così denominato perché vengono selezionate dalla pianta solo i germogli e le prime due foglie, la seconda della quale viene chiamata Orange Pekoe. Aroma fresco, gusto rotondo, forte e deciso, tendente al dolce

24 - Chai Masala: prodotto in India da tè nero Assam. È la bevanda più diffusa in India e in Nepal. Si ottiene miscelando il tè con stecche di cannella, cardamomo, chiodi di garofano, zenzero, pepe nero, noce moscata e coriandolo messi a bollire con latte, acqua e zucchero. Disponibile anche con latte di soia

25 - Vaniglia: proveniente dall'India, dal sapore morbido e dolciastro. Tra i tè aromatizzati, il profumo di vaniglia è un classico molto amato

26 - Special Jasmine: prodotto in Cina, come da antica tradizione le foglie di tè verde vengono miscelate con il gelsomino raccolto all'alba, quando è più profumato, per conferire un aroma floreale e un gusto più delicato

27 - Tè Bianco Pai Mu Tan: prodotto in Cina è costituito solo da gemme apicali e foglie giovani primaverili che al momento del raccolto si presentano ricoperte da una soffice lanugine bianca argentata ed è perciò che viene detto bianco. Al gusto si rivela deciso, corposo con note fruttate e floreali

28 - Bancha fiorito: miscela di tè verde giapponese e cinese con aggiunta di fiori di gelsomino e aromi. Dal gusto fruttato e fresco. Molto profumato

29 - Piccolo Principe: dolce miscela di tè verde, mela, uvetta e pinoli: il profumo ricorda una torta fatta in casa e vi riporta l'incanto e la magia dell'infanzia.

TISANE € 2,50

CON BISCOTTI € 3,50

SICILIANI

30 - Fiori di Sicilia: con fiori siciliani raccolti allo stato spontaneo. È addolcita con carruba, gelsi rossi, uva passa e spezie orientali

31 - Fiori dell'Etna: con fiori, foglie e bacche raccolti sull'Etna allo stato spontaneo, addolcita con carruba e spezie orientali

32 - Cedronata siciliana: con melissa, alloro, menta, liquirizia, carruba, buccia di cedro secca e cedro candito

33 - Canarino siciliano: con buccia di limone, buccia di arancia, alloro e carruba

DAL MONDO

40 - Infuso di rooibos rosso: non viene estratto dalla comune pianta da tè ma da una pianta che appartiene alla famiglia delle leguminose, dalle foglie rosse e marroni, tipica nel Sud Africa. Ha un gusto dalle note fruttate

41 - Memory: con yerba mate, scorze d'arancio, radice di ginseng, cannella, chiodi di garofano, pepe rosa e aromi

42 - Relaxing: con camomilla, arancio, tiglio argentato, luppolo, salice, menta, melissa, passiflora, biancospino, finocchio, lavanda e maggiorana

43 - Purity: tisana di erbe e foglie con melissa, verbena, salvia, lemon grass, scorze di limone, ribes rosso e calendula

44 - Intorno al fuoco: erbe e spezie con tea rooibos e yerba mate

45 - Infuso di fragoline di bosco: con rosa canina, karkadè, mela, aromi, sambuco, mirtilli e fiordaliso

46 - Infuso di mandorla, cannella e vaniglia: con karkadè, rosa canina, scorza d'arancia, mela, cannella e gelsomino

47 - Camomilla: i capolini di matricaria camomilla da sempre apprezzati per la loro proprietà rilassante

48 - Infuso di rosa canina: nota per le sue proprietà antinfiammatorie, astringenti e diuretiche. È ricca di vitamina C

49 - Herbal Chai: profumatissima miscela di verbena, cannella, anice, finocchio, chiodi di garofano, liquirizia, pepe nero, zenzero, cardamomo, petali di rosa, noce moscata, coriandolo, calendula e foglie di ribes

50 - Dopo Pasto: radice di liquirizia, semi di finocchio, di anice e di coriandolo, fiori di camomilla, di genziana, di lavanda e di karkadè, menta piperita, melissa, scorze di arancio dolce e foglie di salvia e di rosmarino. Per aiutare la digestione

51 - Equilibrium: per alleviare la stanchezza mentale. Menta piperita, fiori di tiglio, di fiordaliso e brattee, lemon grass, rooibos, aromi naturali, fragola. Deliziosa miscela, adatta ai bambini

52 - Yerba Mate: originaria dell'Argentina, è la bevanda più popolare in tutta l'America Latina. Non è un tè ma simili sono i procedimenti di raccolta, taglio ed essiccazione. Energetica, ha forti poteri antiossidanti e contiene poca caffeina

BIRRE ALLA SPINA

Artigianale	cl 20 € 3,50 cl 40 € 6,00
Pilsner	cl 20 € 2,50 cl 40 € 4,50

IN BOTTIGLIA

Nastro Azzurro	€ 2,50
Beck's	€ 2,50
Corona	€ 3,50
Ceres	€ 3,50
Tennent's Super	€ 3,50
Ichnusa	€ 3,50
Erdinger	€ 5,00
Weissbier Hase	€ 5,00
Boucanier Golden Ale / Red Ale	€ 5,50
Chimay Triple / Red	€ 5,50
La Chouffe	€ 5,50

IN BOTTIGLIA SENZA GLUTINE

Estrella Daura • Marzen (doppio malto)	€ 4,00
Grisette	€ 4,50

LE ARTIGIANALI

Yblon cl. 33		
Yblond	Session Ale	vol. 4,5% € 5,50
Hoppà	India Pale Ale	vol. 5,8% € 5,50
Culovra	Epic golden strong Ale	vol. 8,5% € 5,50
Juta	Porter	vol. 5,6% € 5,50
Saia	Saison	vol. 4,5% € 5,50

Tari

Oro	Bionda Pilsner cruda	vol. 4,7% € 7,00
Bronzo	Ale Ambrata doppio malto cruda	vol. 5,6% € 7,00
Birra + Caffè	Scura doppio malto al caffè	vol. 5,0% € 7,00

Vittoria

Grazie Mille	Bionda Ale doppio malto	vol. 8,0% € 7,00
--------------------	-------------------------------	------------------

Irias

Cincu Tummina	Sicilian Wheat Ale prodotta con grani antichi	vol. 6,0% € 6,00
---------------------	--	------------------

Alveria

cl. 33

Blond Ale	vol. 4,4% € 6,00
American Pale Ale	vol. 6,0% € 6,00
Imperial Ipa	vol. 8,0% € 6,00

Donna di Coppe

cl. 50

Weiss	Chiara	vol. 5,0% € 8,00
	Chiara speciale	vol. 5,2% € 8,00
IPA	India Pale Ale	vol. 5,9% € 8,00
	Rossa doppio malto	vol. 5,9% € 8,00

Baladin

cl. 33

Isaac	Bianca	vol. 5,0% € 6,00
Super	Ambrata doppio malto	vol. 8,0% € 6,00

Gladium

cl. 75

1059 O.G.	Ale Ambrata doppio malto	vol. 6,5% € 14,00
Symphony	Ale Rossa doppio malto	vol. 7,6% € 14,00
Whitelady	Bianca Weiss	vol. 5,5% € 14,00

Flea

cl. 75

Biancalancia	Bianca	vol. 5,0% € 13,00
Costanza	Chiara speciale	vol. 5,2% € 13,00
Bastola	Rossa doppio malto	vol. 6,9% € 13,00



PRIMA CLASSE È ANCHE ENOTECA

Da oggi potrete non solo degustare i nostri vini ma anche acquistarli direttamente da noi. Le nostre etichette sono presenti anche all'interno del concept store "Le Formiche" insieme a una selezione di prodotti tipici del territorio.



BOLLICINE

● Grillo	<i>Spumante Brut</i>	Feudo di Santa Tresa	€ 17,00
Luna Nascente	<i>Rosato da uve Frappato</i>	Maggiovini	€ 17,00
Miol	<i>Prosecco di Valdobbiadene</i>	Bortolomiol	€ 15,00
Prior Brut millesimato	<i>Prosecco di Valdobbiadene Docg</i>	Bortolomiol	€ 17,00
Sergio	<i>Prosecco di Valdobbiadene Docg</i>	Mionetto.....	€ 20,00
Primo Bacio	<i>Moscato D'Asti Docg (dolce)</i>	Scagliola.....	€ 16,00
Murgo	<i>Metodo Classico Brut</i>	Murgo.....	€ 29,00
Franciacorta Brut • Brut Rosè • Pas Dosè	Betella.....	€ 25,00
Franciacorta Docg	<i>Brut</i>	Bellavista.....	€ 40,00
Champagne	<i>Brut</i>	Gratien.....	€ 65,00

VINI BIANCHI SICILIANI

● Valkanzjria	<i>Carricante, Albanello, Chardonnay</i>	Gulfi	€ 18,00
Leone	<i>Catarratto, Pinot bianco, Sauvignon, Traminer</i>	Tasca d'Almerita	€ 18,00
● Lieto	<i>Chardonnay</i>	Vinanti.....	€ 15,00
● Eureka	<i>Chardonnay</i>	Marabino.....	€ 19,00
Cucunci	<i>Chardonnay (leggermente mosso)</i>	Barone Montalto	€ 18,00
Giasira	<i>Chardonnay, Catarratto, Moscato</i>	Azienda Agricola Giovanni Boroli.....	€ 16,00
Essenza di Grillo	<i>Grillo</i>	Azienda Agricola Fratelli Giardina	€ 15,00
Nassa	<i>Grillo</i>	Feudo Ramaddini	€ 15,00
● ● Note di Grillo	<i>Grillo</i>	Alessandro Viola	€ 28,00
● Rina lanca	<i>Grillo, Viognier</i>	Feudo di Santa Tresa.....	€ 14,00
Lycos	<i>Insolia</i>	Cantine Pepi.....	€ 15,00
Evrò Doc	<i>Insolia</i>	Cantine Rallo.....	€ 18,00
Barbazzale	<i>Nerello Mascalese vinificato in bianco</i>	Cottanera	€ 16,00
Ciuri	<i>Nerello Mascalese vinificato in bianco</i>	Terrazze dell'Etna	€ 22,00
● Accordo	<i>Sauvignon</i>	Vinanti.....	€ 14,00
Urra di Mare	<i>Sauvignon Blanc</i>	Mandarossa.....	€ 16,00
Zibibbo	<i>Zibibbo IGP</i>	Tenute Orestyadi.....	€ 15,00
● Al Quasar	<i>Zibibbo</i>	Cantine Rallo.....	€ 18,00

VINI BIANCHI ITALIANI

Greco di Tufo Docg	<i>Greco di Tufo</i>	Feudo San Gregorio.....	€ 22,00
Gewurtztraminer Doc	<i>Gewurtztraminer</i>	St. Michael-Eppan.....	€ 22,00
Müller Thurgau Doc	<i>Müller Thurgau</i>	St. Michael-Eppan.....	€ 22,00

VINI ROSATI SICILIANI

Osa	<i>Frappato</i>	Paolo Cali.....	€ 19,00
Rosato	<i>Nero d'Avola, Frappato</i>	Poggio di Bortolone.....	€ 18,00

VINI ROSSI SICILIANI

● Cerasuolo	<i>Cerasuolo di Vittoria</i>	Feudo di Santa Tresa.....	€ 15,00
Contessa Costanza	<i>Cerasuolo di Vittoria</i>	Poggio di Bortolone.....	€ 17,00
Barocco	<i>Cerasuolo di Vittoria</i>	Avide.....	€ 35,00
● SP 68	<i>Nero d'Avola, Frappato</i>	Arianna Occhipinti.....	€ 22,00
Vena	<i>Nero d'Avola, Frappato</i>	Cantine Pepi.....	€ 18,00
● Frappato	<i>Frappato</i>	Feudo di Santa Tresa.....	€ 14,00
Frappato	<i>Frappato IGP</i>	Tenute Orestyadi.....	€ 15,00
Acate	<i>Frappato</i>	Cantine Pepi.....	€ 15,00
Frappato	<i>Frappato</i>	Arianna Occhipinti.....	€ 30,00
L'Amuri	<i>Nero d'Avola</i>	Tasca d'Almerita.....	€ 18,00
Passo delle Mule	<i>Nero d'Avola</i>	Duca di Salaparuta.....	€ 18,00
● Noto	<i>Nero d'Avola</i>	Marabino.....	€ 19,00
● Rossojbleo	<i>Nero d'Avola</i>	Gulfi.....	€ 19,00
Nerojbleo	<i>Nero d'Avola</i>	Gulfi.....	€ 22,00
Ahmar	<i>Nero d'Avola DOC</i>	Vinanti.....	€ 22,00
Sicragno	<i>Nero d'Avola</i>	Arianna Occhipinti.....	€ 30,00
Rosso	<i>Nero d'Avola, Syrah</i>	Feudo Luparello.....	€ 15,00
Giasira	<i>Nero d'Avola, Merlot</i>	Azienda Agricola Giovanni Boroli.....	€ 16,00
Cygnus	<i>Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon</i>	Tasca d'Almerita.....	€ 20,00
● Note di Rosso	<i>Nero d'Avola, Syrah</i>	Alessandro Viola.....	€ 28,00
Barbazzale Etna Doc	<i>Nerello Mascalese, Nero Cappuccio</i>	Cottanera.....	€ 15,00
Carusu Etna Doc	<i>Nerello Mascalese, Nero Cappuccio</i>	Terrazze dell'Etna.....	€ 24,00

● Cabernet	Cabernet Sauvignon	Bagliesi	€ 17,00
● Maldafrica	Cabernet, Merlot	Cos	€ 29,00
● Merlot	Merlot	Bagliesi	€ 17,00
● Maior	Merlot, Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon	Bagliesi	€ 20,00
Perricone	Perricone	Tenute Orestiadi	€ 15,00
● Maquè	Perricone	Porta del Vento	€ 23,00
Perricone	Perricone	Tasca D'Almerita	€ 18,00
Paximentis	Syrah (da uve leggermente appassite)	Tenuta Orestiadi	€ 17,00
Note Nere	Syrah	Feudo Ramaddini	€ 15,00
Matto	Syrah	Cantine Pepi	€ 15,00
● Notte	Syrah	Vinanti	€ 15,00
● Guarini	Syrah	Aldo Viola	€ 27,00
Timpe Rosse	Syrah, Petit Verdot	Mandarossa	€ 16,00
Testa di Moro	Syrah, Frappato	Casa Rosso	€ 21,00
Hierà	Calabrese, Alicante, Nocera	Hauner	€ 19,00
Petit Verdot	Petit Verdot	Poggio di Bortolone	€ 19,00
● Rosso di Dama	Nero d'Avola, Barbera	Vinanti	€ 15,00

VINI ROSSI ITALIANI

Ripasso della Valpolicella	Corvina, Rondinella, Molinara, Oseleta	Scriani	€ 22,00
Amarone della Valpolicella Docg	Corvina, Corvinon, Rondinella	Scriani	€ 50,00
Peppoli Chianti Classico Docg	Sangiovese, Merlot	Antinori	€ 22,00
Brunello di Montalcino Docg	Sangiovese	Cinelli Colombini	€ 48,00
Dolcetto d'Alba Doc	Dolcetto	Prunotto	€ 19,00
Barbera d'Alba Doc	Barbera	Prunotto	€ 19,00
Barolo Docg	Nebbiolo	Prunotto	€ 45,00

VINI ROSSI INTERNAZIONALI

Sangre de Toro	Garnacha Tinta, Carinena	Tenuta Torres (Spagna)	€ 18,00
----------------	--------------------------	------------------------	---------

AL CALICE

VINI E SPUMANTI	€ 4,00
-----------------	--------

VINI E SPUMANTI + APERITIVO	€ 6,00
-----------------------------	--------



APERITIVO

Ogni giorno i nostri cocktail, le birre artigianali e i vini che abbiamo selezionato per voi tra le nostre migliori etichette incontrano tutto il gusto delle ricette pensate per rendere sfizioso, goloso e stuzzicante il momento più brioso e spensierato della vostra giornata.

AMARI

	intero / mezzo
Averna.....	€ 3,00 / € 2,00
Fernet Branca.....	€ 3,00 / € 2,00
Vecchio Amaro Del Capo.....	€ 3,00 / € 2,00
Brancamenta.....	€ 3,00 / € 2,00
Jägermeister.....	€ 3,00 / € 2,00
Montenegro.....	€ 3,00 / € 2,00
Petrus.....	€ 3,00 / € 2,00
Unicum.....	€ 3,00 / € 2,00
Cucinkappa.....	€ 3,00 / € 2,00
Amara.....	€ 4,00 / € 2,50
Amaro Rao.....	€ 4,00 / € 2,50
Nonino.....	€ 4,00 / € 2,50
Lumia.....	€ 4,00 / € 2,50

LIQUORI

	intero / mezzo
Benedectine.....	€ 5,00 / € 3,00
Cointreau.....	€ 5,00 / € 3,00
Drambuie.....	€ 5,00 / € 3,00
Grand Marnier.....	€ 5,00 / € 3,00
Southern Comfort.....	€ 5,00 / € 3,00
Absinth.....	€ 5,00 / € 3,00
Pastis Ricard (servito con acqua).....	€ 5,00 / € 3,00
Chartreuse.....	€ 6,50 / € 4,00
Bergamotto.....	€ 5,00 / € 3,00
Chinotto.....	€ 5,00 / € 3,00

intero / mezzo

Sambuca.....	€ 3,50 / € 2,50
Limoncello.....	€ 3,50 / € 2,50
Mirto di Sardegna.....	€ 3,50 / € 2,50
Anima Nera (liquirizia).....	€ 3,50 / € 2,50
Caffè Borghetti.....	€ 3,50 / € 2,50
Amaretto Disaronno.....	€ 3,50 / € 2,50
Rosolio.....	Cannella..... € 3,50 / € 2,00
	Finocchietto..... € 3,50 / € 2,00
	Rosa..... € 3,50 / € 2,00

CREME DI LIQUORI

Ciomod al cioccolato di Modica.....	€ 3,50
Crema di nocciola alpina Marzadro.....	€ 3,50
Baileys.....	€ 3,50
Baileys deluxe (al cioccolato belga).....	€ 4,00

VINI LIQUOROSI

Kabir Moscato di Pantelleria Donnafugata.....	€ 5,00
Ben Rye Passito di Pantelleria Doc Donnafugata ..	€ 8,00
Acantus Moscato di Noto Valenti.....	€ 5,00
Al Hamen Passito di Noto Feudo Ramaddini.....	€ 6,00
Laus	Zibibbo..... € 3,50
	Malvasia..... € 3,50
	Moscato..... € 3,50
Tra Terra e Cielo Frappato Cantine Pepi.....	€ 4,00

GRAPPE & ACQUAVITI

	intero / mezzo
La Trentina morbida.....	€ 3,50 / € 2,00
903 barrique.....	€ 3,50 / € 2,00
Nonino.....	Moscato..... € 3,50 / € 2,00
	Prosecco..... € 3,50 / € 2,00
	Tocai..... € 3,50 / € 2,00
	Merlot..... € 3,50 / € 2,00
Chardonnay barrique.....	€ 4,00 / € 2,50
Le 18 Lune.....	€ 4,00 / € 2,50
Anfora.....	€ 4,00 / € 2,50
Camilla.....	€ 4,00 / € 2,50
Prime Uve.....	Bianche..... € 4,00 / € 2,50
	Nere..... € 4,00 / € 2,50
Bepi Tosolini. I Legni.....	€ 5,00 / € 3,00
Most.....	Amarone..... € 5,00 / € 3,00
	Brunello..... € 5,00 / € 3,00
	Barrique in ciliegio..... € 5,00 / € 3,00

COGNAC

	intero / mezzo
Martell V.S.....	€ 5,00 / € 3,00
Courvoisier V.S.O.P.....	€ 5,00 / € 3,00
Remy Martin V.S.O.P.....	€ 6,00 / € 4,00

BRANDY

	intero / mezzo
Cardenal Mendoza.....	€ 7,00 / € 4,00
Carlos I.....	€ 4,00 / € 2,50
Vecchia Romagna.....	€ 4,00 / € 2,50

RUM/RON/RHUM

	intero / mezzo
Havana Club 7 anni.....	€ 4,00 / € 2,50
Saint James Ambre (agricolo).....	€ 4,00 / € 2,50
Matusalem 7 anni.....	€ 4,00 / € 2,50
Pampero Anniversario.....	€ 4,00 / € 2,50
Cacique Anejo.....	€ 4,00 / € 2,50
Santa Teresa Solera.....	€ 7,50 / € 5,00
Diplomatico Reserva.....	€ 6,00 / € 4,00
Diplomatico Reserva Esclusiva.....	€ 7,00 / € 5,00
Compagnie des Indies Caraibes.....	€ 5,00 / € 3,00
Compagnie des Indies Jamaica.....	€ 5,00 / € 3,00
Ron de Jeremy spiced Panama.....	€ 5,00 / € 3,00
Plantation original Dark.....	€ 5,00 / € 3,00
Matusalem 15 anni.....	€ 5,00 / € 3,00
Matusalem 23 anni.....	€ 7,00 / € 5,00
Damoiseau (agricolo).....	€ 9,00 / € 6,00
Zacapa 23 anni.....	€ 7,00 / € 4,50
Abuelo 7 anni.....	€ 5,00 / € 3,00
Abuelo 12 anni.....	€ 6,50 / € 4,00
Cachaça Avuà Prata.....	€ 6,00 / € 4,00

WHISKY/WHISKEY/BOURBON

	intero / mezzo
Wild Turkey.....	€ 5,00 / € 3,00
Four Roses.....	€ 5,00 / € 3,00
Buillet.....	€ 5,00 / € 3,00
Maker's Mark.....	€ 5,00 / € 3,00
Tullamore Dew.....	€ 4,00 / € 2,50

	intero / mezzo
Bushmills.....	€ 4,00 / € 2,50
J&B.....	€ 4,00 / € 2,50
Ballantine's.....	€ 4,00 / € 2,50
Johnnie Walker red label.....	€ 4,00 / € 2,50
Jack Daniel's.....	€ 5,50 / € 3,00
Johnnie Walker black label.....	€ 5,50 / € 3,00
Black Bush.....	€ 5,50 / € 3,00
Chivas Regal 12 Years Old.....	€ 5,50 / € 3,00
Macallan amber.....	€ 6,50 / € 4,50
Talisker.....	€ 6,50 / € 4,50
Caolila.....	€ 6,50 / € 4,50
Jameson select reserve.....	€ 6,50 / € 4,50
Bushmills 10 Years Old.....	€ 6,50 / € 4,50
Laphroaig.....	€ 8,00 / € 5,50
Lagavulin 16 Years Old.....	€ 8,00 / € 5,50
Johnnie Walker Green Label.....	€ 8,00 / € 5,50
Oban.....	€ 7,00 / € 4,50
Clynelish.....	€ 7,00 / € 4,50
Nikka (giapponese).....	€ 10,00 / € 7,00

VODKA

	intero / mezzo
Absolut secca / fruttata (fragola, pesca, menta, mela verde, caramello).....	€ 3,50 / € 2,50
Tito's (gluten free).....	€ 6,00 / € 4,00
Belvedere	€ 7,00 / € 5,00
Grey Goose	€ 7,00 / € 5,00
Ketel One	€ 7,00 / € 5,00

	intero / mezzo
Polugar	€ 7,00 / € 5,00
Ciroc	€ 7,00 / € 5,00

GIN/JENEVER

Tanqueray	€ 5,00
Bombay	€ 5,00
Gin del Professore	€ 7,00
Beefeater 24	€ 7,00
Sipsmith London Dry	€ 7,00
Bobby's Gin Schiedam Dry	€ 7,00
Jenever Notaris Bartender Choice	€ 6,00
Baczewsky	€ 6,00
VL 92 XY (gin olandese artigianale).....	€ 7,00
Gin Mare	€ 8,00
Nordès	€ 8,00
Jinzu (giapponese).....	€ 8,00

TEQUILA

	intero / mezzo
Espolòn Blanco • Espolòn Reposado ..	€ 4,00 / € 2,50
Herradura Plata	€ 6,00 / € 3,50
Herradura Reposado	€ 7,00 / € 4,50
Herradura Añejo	€ 9,00 / € 5,50

MEZCAL

	intero / mezzo
Mezcal del Maguey Vida	€ 7,00 / € 4,50
Nuestra Soledad La Compagnia Ejutla	€ 7,00 / € 4,50
Mezcal Bruxo Pechuga	€ 8,50 / € 5,50

COCKTAILS E LONG DRINKS

APERITIVO

€ 5,00

Americano Zen: bitter Campari, vermouth rosso, ginger ale

Aperol oppure Campari Spritz: bitter, prosecco, soda

Garibaldi: bitter Campari, succo d'arancia

Tequila Sunrise: tequila Blanco, succo d'arancia, granatina

Gin Fizz: gin, succo di lime, soda

Martini oppure Vodka Cocktails: gin o vodka, Martini dry

Margarita: tequila, triple sec, succo di lime

Daiquiri: rum bianco, succo di lime, sciroppo di zucchero di canna

Bellini: prosecco, polpa di pesca

Rossini: prosecco, polpa di fragola

Moscow Mule: vodka, ginger beer, succo di lime, menta

Mojito: rum invecchiato 3 anni, lime, zucchero di canna bianco, menta, soda

Hugo: prosecco, sciroppo di fiori di sambuco, menta, soda

Pimm's: Pimm's, ginger ale, cetriolo

PREMIUM

Smoked Negroni: bitter Campari, vermouth Carpano,

Mezcal Vida € 6,00

El Diablo: Tequila Herradura Plata, crème de cassis, succo di lime, ginger beer € 7,00

White Lady: Gin Bobby's Schiedam Dry, triple sec, succo di lime € 6,00

Manhattan: whisky rye Jim Beam, vermouth rosso Punt e Mes, angostura bitter € 6,00

Caipirinha: Cachaça Avua Prata, succo di lime, zucchero di canna bianco € 6,00

AFTER DINNER

€ 5,00

Old Fashioned: bourbon whisky, zucchero, angostura

Sazerac: brandy, assenzio, zucchero, Peychaud's bitter

Rusty Nail: bourbon whisky, Drambuie

Stinger: brandy, crème de mente

Mint Julep: burbon whisky, menta fresca

Mai Tai: rum bianco, rum scuro, orange curaçao, orzata, succo di lime

Long Island Iced Tea: vodka, rum bianco, gin, triple sec, sweet & sour, cola

Black Russian: vodka, liquore di caffè

Irish Coffee: irish whisky, caffè caldo, panna fresca, zucchero di canna

PREMIUM

Hanky Panky: Gin Sipsmith London Dry, vermouth rosso Carpano, Fernet € 7,00

Old Fashioned: bourbon whisky Wild Turkey, zucchero, angostura € 7,00

Bergamottini: gin Baczewsky dry, liquore al bergamotto € 6,00

Sazerac: Cognac Courvoisier V.S.O.P, assenzio, zucchero, Peychaud's bitter € 6,00

Godfather: Jack Daniel's, Amaretto Disaronno € 6,00

Cosmopolitan: vodka Ciroc, cointreau, succo di lime, succo di cranberry € 8,00

Alexander: cognac Martell V.S., crème de cacao, panna fresca, noce moscata € 6,00

FROZEN (leggermente alcolici) € 5,00

Banalmond: vodka, succo di limone, succo d'arancia, polpa di banana e orzata

Blue Hawaiian: rum bianco, blue curaçao, succo d'ananas, succo di lime, polpa cocco

Brazil: rum bianco, liquore al caffè, crème de cacao, latte e polpa cocco

Chocolate Black Russian: vodka, liquore al caffè, gelato al cioccolato, gelato alla vaniglia

Frozen Fuzzy: vodka, liquore alla pesca, triplesec, succo d'arancia, succo limone, granatina

Peppermint Twist: vodka, liquore alla menta, crème de cacao, gelato alla vaniglia

Mudslide: vodka, Baileys, liquore al caffè, latte

Piña Colada: rum bianco, succo d'ananas, polpa di cocco

ANALCOLICI € 4,00

Fred: kiwi pestato, zucchero di canna bianco, sciroppo mela verde, sweet & sour, gazzosa

Cindarella: succo d'arancia, succo d'ananas, polpa di fragola

Apple Park: lime fresco, polpa di mela verde, zucchero di canna bianco, sweet & sour, succo d'ananas

Evergreen: succo pompelmo, kiwi, gazzosa

Peach Fizz: succo d'arancia, polpa pesca, gazzosa

Love Passion: lime fresco, zucchero di canna bianco, succo d'arancia, polpa di passion fruit

Tropical: lime fresco, zucchero di canna bianco, succo d'ananas, polpa di banana

Virgin Mojito: lime fresco, zucchero di canna bianco, menta, sweet & sour, gazzosa

Virgin Colada: succo d'ananas, polpa di cocco, latte fresco

Spicy Fruit: succo d'ananas, ginger beer, polpa di passion fruit, menta

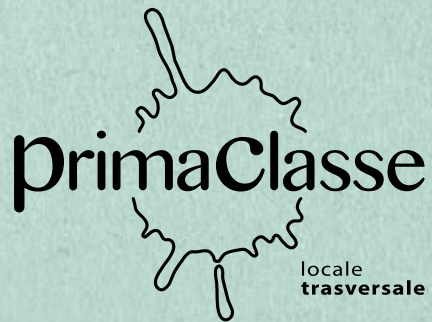
COCKTAIL ALCOLICI + APERITIVO € 7,00

COCKTAIL ANALCOLICI + APERITIVO € 6,00

EVENTI E CATERING

Momenti speciali, occasioni particolari, avvenimenti da ricordare. Rendi unico il tuo evento, festeggialo insieme a noi, dove vuoi, nel nostro locale o a casa tua.





Ci piace definirci un locale trasversale perché il nostro obiettivo è quello di scandire con creatività e gusto ogni momento della vostra giornata. Siamo caffetteria, american bar, ristorante, pasticceria, enoteca, ma anche un luogo di aggregazione culturale dove non mancano eventi, concerti e mostre. Al nostro interno troverete anche la Wi-Fi libera, un instant office, un angolo book crossing e un punto riciclo dove potete richiedere gli oggetti a cui intendete dare nuova vita.

VIA ERCOLANO, 7 • TEL. 0932 652300

PRIMACLASSEBAR.COM



OVO

È un angolo urbano dalla forma ovale disegnata dalla linea morbida che collega il Prima Classe, il Delicatessen e Le Formiche, realtà in sinergia tra loro che vedono nelle attività artistiche e culturali e nella cura degli spazi cittadini un modo per aprire nuovi orizzonti e nuove prospettive per la riqualificazione e il miglioramento dei luoghi che ogni giorno abitiamo.

OVORAGUSA.IT

BLOG.OVORAGUSA.IT





LE FORMICHE

SHOPTIONAL
STORE

È il nostro concept store, uno spazio creativo in cui curiosare alla ricerca di pezzi unici, oggetti di design esclusivi, abbigliamento e gadget sfiziosi. Le Formiche ha anche una zona enoteca in cui potete trovare un'ampia selezione di vini e il meglio dei prodotti tipici del territorio.

VIA SAN M. KOLBE, 3 • TEL. 389 4828295



LEFORMICHESTORE.IT

DELICATESSEN®

Non una semplice bottega con gastronomia ma una vera e propria dispensa del quartiere a km 0 in cui le materie prime sono selezionate scrupolosamente in base alla loro provenienza e qualità. È un locale polifunzionale dove si tengono anche vari laboratori didattici tra cui quelli orientati al riciclo e al riuso.

VIA ARCHIMEDE, 32-34 • TEL. 09321910551



DELICATESSENRAGUSA.IT

OVO

RAGUSA

corner shop

Dalla dimensione urbana a quella virtuale.
Il paniere dei prodotti di Prima Classe, Le Formiche e Delicatessen da oggi è disponibile anche nel nostro nuovo corner shop online, una piattaforma e-commerce in cui potrete trovare una selezione di specialità tipiche del territorio, vini, birre, tè, conserve, accessori per la cucina, per la casa, per il tempo libero, oggetti di design, pezzi di artigianato unici, bomboniere e tantissime idee regalo. Visitate ovoragusa.it e scopriteli tutti!

OVORAGUSA.IT

BLOG.OVORAGUSA.IT

