



MENU

● vegetariano

● vegano

In conformità al regolamento U.E 1169/2011 del parlamento Europeo, elenchiamo di seguito le sostanze e i prodotti che provocano allergie o intolleranze: cereali contenenti glutine, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/lit, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

Nei nostri laboratori si lavorano prodotti che possono contenerne traccia.

Per info sugli allergeni chiedi il nostro libro unico degli ingredienti.

sv cottura sottovuoto a bassa temperatura

* prodotto soggetto ad abbattimento/congelamento in ottemperanza al regolamento CE n°853/2004

servizio ai tavoli 10%

Pasticceria Caffetteria

DESSERT

Pera Rocher con bavarese alla ricotta e tartare di pera	€ 5,00
Mousse di pistacchio con cuore cremoso al cioccolato e croccante al pistacchio.....	€ 5,00
Mousse ai due cioccolati (fondente e al latte) con croccante al cioccolato.....	€ 5,00
Mousse Piña Colada con ganache al cocco e ananas agli agrumi.....	€ 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	€ 4,50
Parfait di pistacchi	€ 4,50
Panna cotta con caramello.....	€ 4,00
oppure con cioccolato.....	€ 4,00
Crostata di ricotta marocchina con caffè caldo, cacao e cannella.....	€ 4,00
Gelo di limone	€ 3,00
Tiramisù	€ 2,80
Cheesecake ai frutti di bosco	€ 2,80
Cheesecake al forno con crema di yogurt... con aggiunta di gelato o confettura a piacere..	€ 3,50
Cassata siciliana con ricotta di pecora.....	€ 3,00

Crostata di pere e cioccolato	€ 2,80
Crostata di crema e frutta	€ 2,80
Crostata di ricotta e pistacchio	€ 2,80
Millefoglie	€ 2,80
Salame Turco	€ 1,20

MIGNON

Mignon: tiramisù, tartelletta, salame turco, cannolo, sfogliatina, cheesecake, castagnole, bignè, babà, tartufo, pannacotta, gelo.....	€ 0,70
---	--------

TORTE SECCHHE

Vegana yogurt di soia e cioccolato.....	€ 1,60
Strudel di mele uvetta e pinoli.....	€ 2,00
Margherita	€ 1,30
Margherita e mele	€ 1,50
Arancia	€ 1,50
Carote e Mandorla	€ 1,80
Cioccolato pere e noci	€ 2,00
Crostate di marmellate albicocca, frutti di bosco.....	€ 1,80
Sacher con marmellata di arance o confettura di albicocche di nostra produzione	€ 2,80
Savoia	€ 2,80

CAFFÈ

Espresso • Decaffeinato	€ 1,00
Orzo	€ 1,00
Ginseng	€ 1,20
Cappuccino • Latte macchiato	€ 1,30
Americano	€ 1,30
Torinese con cioccolata calda e panna montata	€ 1,80
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

SOFT DRINK

Acqua	
naturale • frizzante	lt. 0,5... € 1,00
Acqua	
naturale • frizzante	lt. 1,0... € 2,00
Ferrarelle	€ 2,50
Coca Cola • Fanta • Sprite • Tonica Chinotto • Lemon soda • Gazzosa Ginger • Cola • Spuma • Melograno	
Cedrata • Tè freddo	€ 2,00
Red Bull	€ 3,00

APERITIVO

Crodino • Bitter bianco o rosso	€ 2,00
Campari Soda • Aperol Soda	€ 3,00
Stuzzichini del giorno	€ 2,00

FRUTTA E FRULLATI

Tagliere di frutta fresca € 7,00

Macedonia € 3,00

Macedonia con gelato € 4,00

Fragolata € 3,00

Ananas € 2,50

Spremuta di Arance € 2,30

Spremuta di melagrane € 3,50

Succhi di frutta € 2,00

Ace • Ananas • Mirtillo • Mela Verde • Pera • Pesca

Estratto di frutta e verdura € 3,00

Frullato di frutta fresca

frutta a scelta, latte e zucchero € 3,00

Frappè € 3,00

Amarena • Pistacchio • Vaniglia • Nocciola • Cioccolato

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

BISCOTTI

Burro singolo € 0,30

Burro accoppiato, Mandorla, Torrone,

Cubàita, 'Mpanatigghi, Vegano,

Frollino al lampone, Frollino al burro

caramellato al sale € 0,50

Cookies con gocce di cioccolato € 1,00

Tour di biscotti € 20,00 al Kg

CROISSANTERIA

GRANDE / mignon

Cornetti*

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

Trecce* 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 gocce

di cioccolato* € 1,20

Brioche* € 1,20 / € 0,70

Coda d'aragosta* crema

ricotta • crema al cioccolato € 0,70

Pancioccolato*

gocce di cioccolato € 1,20 / € 0,70

COLAZIONE 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

SPUNTINO SALATO

Centrale pane nero, bresaola di Black Angus, rucola, Grana Padano, olio EVO.....	€ 3,50
Ibla pane nero, salmone affumicato, formaggio fresco, lattuga, olio EVO, pepe e limone.....	€ 3,80
Psaumida sfilatino, prosciutto cotto, olio EVO.....	€ 2,50
Carmin 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,	€ 2,80
panfocaccia, prosciutto crudo San Daniele 16 mesi, formaggio fresco, rucola.....	€ 2,80

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.

11 - Tè verde siciliano puro

(Lippia polystachya)

12 - Earl Grey

alla siciliana con bergamotto

14 - Sanguinello

speziato con scorza di arance tarocco

15 - Frutti di Sicilia

con uva passa, fiordaliso e rosa moscata

16 - Mandarino tardivo

gusto mielato, leggero di caffeina

17 - Menta nanà siciliana

varietà marocchina dal gusto intenso e nota mielata

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

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

30 - Ginger & Melograno

soave miscela di tè verdi cinesi, scorza di limone, zenzero, lampone e boccioli di rosa con solo aromi naturali di lime, ginger e melograno. Ottima sia calda che fredda

TISANE..... € 2,50
con biscotti.....€ 3,50

31 - Fiori di Sicilia

con fiori siciliani raccolti allo stato spontaneo. È addolcita con carruba, gelsi rossi, uva passa e spezie orientali

33 - Canarino siciliano

con buccia di limone, buccia di arancia, alloro e carruba



34 - Rilassante

Fiori di Camomilla e semi di canapa



35 - Fresh

Menta piperita , Citronella, Menta Verde, Foglie di Mora, Liquirizia, Fiordaliso, Cardamomo, Petali di Rosa e semi di Canapa.

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

Cocktail Bar

COCKTAILS & DRINKS

I Classici € 5,00

Negroni, Americano, Boulevardier, Margarita, Martini Cocktail, Vodkatini, Daiquiri, Mai Tai, Mint Julept, Black Russian, White Russian, Sazerac, Negroni Sbagliato, Long Island Ice Tea

I Twist € 6,00

(Nascono dalla sperimentazione sui classici, sostituendo uno o più ingredienti per dare un tocco di originalità al tuo drink)

Hugo: Prosecco, Liquore fiori di sambuco, menta, soda;

Tom Collins: Old Tom Gin, Sciroppo di Zucchero, Succo di Lime, Soda;

Spritz Veneziano: Select Bitter, Prosecco, Soda;

American zen: Bitter, Vermouth Rosso, Ginger Ale;

Smoked Negroni: Bitter, Vermouth, Mezcal;

Tommy's Margarita: Tequila Blanco, Triplesec, Succo di Lime, Sciroppo d'Agave;

PolaraFizz: Gin, Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero, Sodato al Melograno;

U Sicilianu: Vodka, Rum, Gin, Amaro Amara, Cola Artigianale; Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero;

Berry Ale: Gin, Liquore al lampone, Succo di limone, Sciroppo di Zucchero, Ginger Ale;

Gli Analcolici € 4,00

Cindarella: Succo d'Arancia, Succo d'Ananas, Polpa di Fragola;

Peach Fizz: Succo d'Arancia, Polpa di Pesca, Gassosa;

Spicy Fruit: Succo d'Ananas, Ginger Beer, Polpa di Passion Fruit, Menta;

Virgin Mojito: Lime, Zucchero di canna, Menta, Sweet & Sour, Gassosa;

Love Passion: Lime, Zucchero di Canna, Succo d'Arancia, Polpa di Passion Fruit;

*Possibilità di utilizzare come base d'analcolico i nostri estratti di frutta secondo disponibilità del giorno;

AMARI

Intero / mezzo

Averna • Fernet Branca • Vecchio Amaro Del Capo	
Branccamenta • Jägermeister • Montenegro	
Petrus • Unicum • Unnimaffissu	€ 3,00 / € 2,00
Amara • Amaro Rao (aggiunta di zucchero)	
Lumia • Nepeta	€ 4,00 / € 2,50

LIQUORI

Intero / mezzo

Benedictine • Drambuie • Southern Comfort • Irish	
Mist Jack Daniel's Honey • Pastis Ricard (servito con acqua) Chartreuse • Liquori Quaglia (Bergamotto/Chinotto/Violetta)	€ 5,00 / € 3,00
Sambuca • Limoncello • Mirto di Sardegna	
Animanera (liquirizia) • Amaretto Disaronno	
Rosolio Cannella	€ 3,50 / € 2,50

CREME di LIQUORI

Crema di nocciola alpina	€ 3,50
Bailey's	€ 3,50
Bailey's deluxe (al cioccolato belga)	€ 4,00

VINI PASSITI

Ben Rye <i>Passito di Pantelleria Doc</i> Donnafugata	€ 8,00
Kabir <i>Moscato di Pantelleria</i> Donnafugata	€ 5,00
Acantus <i>Moscato di Noto Valenti</i>	€ 5,00
Zighidi <i>Passito DI PANTELLERIA DOC</i> Florio	€ 4,00
Malvasia delle Lipari Capofaro	€ 4,00

VINI LIQUOROSI

Porto	€ 4,00
Sherry	€ 4,00
Madeira	€ 4,00
Marsala	€ 4,00

GRAPPE & ACQUAVITI

Intero / mezzo

La trentina morbida	
Nonino: Moscato, Prosecco, Merlot, Chardonnay barrique	
903 barrique	€ 3,50 / € 2,00
Le 18 Lune • Nardini Riserva	€ 4,00 / € 2,50
Camilla (aromatizzata alla camomilla)	€ 4,00 / € 2,50
Prime Uve bianche/nere	€ 5,00 / € 3,00
Bepi Tosolini. I Legni (in barrique di rovere)	€ 5,00 / € 3,00
Most: Amarone • Brunello • Barrique in ciliegio • Ice	€ 5,00 / € 3,00
Giovi Bianca • Dell'Etna Bianca	
Dell'Etna Barrique	€ 5,00 / € 3,00

COGNAC

Intero / mezzo

Martell V.S.	€ 5,00 / € 3,00
Courvoisier V.S.O.P.	€ 5,00 / € 3,00
Belle de Brillet (alle pere)	€ 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 • Mathusalem 7 anni	
Pampero Anniversario • Varadero 7 anni	€ 4,00 / € 2,50
El Dorado 12 anni	€ 6,00 / € 4,00
Mathusalem 15 anni	€ 5,00 / € 3,00
Diplomatico Reserva Esclusiva	€ 7,00 / € 5,00
Zacapa 23 anni • Kraken • Don Papa	€ 7,00 / € 5,00
Mathusalem 23 anni	€ 7,00 / € 5,00
Cachaça Avuà Prata	€ 6,00 / € 4,00

WHISKY • WHISKEY • BOURBON

	Intero / mezzo
Maker's Mark (bourbon)	€ 5,00 / € 3,00
Bushmills (irish) • J&B	
Johnnie Walker red label.....	€ 4,00 / € 2,50
Johnnie Walker black label	
Jack Daniel's	€ 5,50 / € 3,00
Talisker • Caolila • Bushmills 10Y.....	€ 6,50 / € 4,50
Laphroaig • Lagavulin 16 • Oban	
Johnnie Walker green label.....	€ 8,00 / € 5,50
Nikka (giapponese).....	€ 10,00 / € 7,00

VODKA

	Intero / mezzo
Belvedere • Beluga	€ 8,00 / € 5,00
Grey Goose • Ketel One • Palace • Givi...	€ 7,00 / € 4,50

GIN

Bobby's Gin schiedam dry • Ramsbury ..	€ 7,00
Gin Mare • Gin Puro • Barmaster	
Ginepraio	€ 8,00
Jinzu	€ 8,00
Hendrick's • Bulldog • Roku.....	€ 7,00

TEQUILA

	Intero / mezzo
Herradura Plata • Patron Silver.....	€ 6,00 / € 3,50
Herradura Reposado • Patron Reposado ..	€ 7,00 / € 4,50
Herradura Añejo • Patron Añejo	€ 9,00 / € 5,50

MEZCAL

	Intero / mezzo
Mezcal del Maguey Vida	€ 7,00 / € 4,50

Cucina

● vegetariano

● vegano

ANTIPASTI

Tartare di filetto di manzo alle nocciole e timo

con uovo posché, su crema di patate, chicchi di melograno e olio al tartufo..... € 13,00

Cipollotti verdi con bacon crispy e marmellata di arance..... € 6,00

● **Polpette di patate di Nonna Vale** con salsa agrodolce..... € 5,00

SALUMI E FORMAGGI

IL Tagliere

salame al cioccolato di modica , lonzino alle erbe, toma stagionata di capra, caciotta al rosmarino, marmellata di arance , polpetta di patate della nonna, nocciole tostate € 14,00

Bresaola con arance, finocchi, radicchio, toma stagionata grattugiata e granella di noci..... € 9,00

Lonzino alle erbe spinaci freschi con olio e limone, cachi mela , melograno e semi di zucca..... € 8,00

Crudo San Daniele con mozzarella di bufala, rucola e ciliegino..... € 9,00

FRITTI

● **Patate fritte*** € 3,00

● **Spicchi di patate agli aromi*** . € 3,00

● **Panelle di ceci** limone e pepe nero € 3,00

● **Pan de queso** € 3,50

● **Spinaci in crosta**

con mozzarella filante e spezie € 3,50

PRIMI

- **Vellutata \ zuppa** di legumi del giorno..... € 6,00
- **Ravioli bicolore ripieni di zucca e salvia** saltati al burro su crema di ricotta di capra e olio all'erba cipollina..... € 12,00
- **Gnocchi viola con cime di rapa** con fonduta di gorgonzola e granella di noci..... € 9,00
- **Cavatelli con salsiccia**, macco di fave, capuliatto di pomodorino e menta € 8,00
- **Orzotto** con borragine, ricotta, zucca, olio all'erba cipollina e crumble di pane..... € 8,00
- **Spaghetti alla carbonara**..... € 7,00
- **Spaghetti cacio e pepe**..... € 7,00
- **Trofie al pesto di basilico**, ciliegino e Grana Padano..... € 6,50

SECONDI

DI CARNE

- Filetto di maiale** su purea di patate al rosmarino e composta di mele..... € 13,00
- Brasato di manzo** al nero d'avola con sanapo saltato, su purea di porcini e patate, polenta fritta e riduzione di vino € 14,00
- Tagliata di Angus** con rucola, Grana Padano e glassa di aceto balsamico..... € 12,50
- Bistecca locale** con olio origano e capperetti, cipolline gratinate e sanapo al peperoncino..... € 10,00
- Braciola di pollo alla soia**, con riso basmati e verdura di campo saltata allo zenzero..... € 10,00
- Pollo in crosta di mandorle** con insalata di arance e finocchi € 10,00

DI PESCE

- Polpo scottato** su crema di patate, salsiccia al vino rosso e cicoria al limone..... € 12,00
- Salmone s.v. scottato** su crema di zucca, con spinaci e zenzero disidratato..... € 12,00
- Spigola grigliata** su purea di patate allo zafferano, riso croccante al nero di seppia e cialda di pecorino romano... € 12,00

VEGETARIANI E VEGANI

- **Umori** il meglio delle verdure di stagione..... € 8,00
- **Ragusano** ghiotta di verdure su crema di capuliatto, con fonduta di scamorza e crumble di pane agli aromi € 8,00
- **Arabo** falafel con insalata mista e salsa tzatziki € 8,00
- **Burger di funghi champignon** con cicoria saltata, crumble di pane e fonduta di Ragusano DOP € 9,00

CONTORNI

● Spinaci, finocchi olive nere	€ 3,50
● Arance e finocchi	€ 3,00
● Insalata verde	€ 2,50
● Insalata mista	€ 3,00
● Verdure di stagione	€ 3,50
● Verdure grigliate	€ 3,00
● Patate al forno	€ 3,00

INSALATE

● Santa Domenica: lattuga, mais, carote, ciliegino, mozzarella	€ 6,50
Gonfalone: lattuga, tonno, mais, olive nere, mozzarella	€ 7,00
Dei Servi: lattuga, rucola, mais, ciliegino, petto di pollo, mozzarella	€ 7,00
● Misericordia: rucola, radicchio, Asiago, zucchine grigliate, noci, dressing alla senape	€ 7,00

PANINI (serviti con patatine fritte*)

Pizzico: hamburger di spada con pane nero ai cereali, sour cream, rucola e melanzana	€ 8,50
Fionda: porchetta della casa, rucola, pomodoro, cipolla rossa caramellata, scamorza e salsa bbq.....	€ 8,50
● Bandierina: falafel di ceci, lattuga, pomodoro e maionese vegana allo zenzero.....	€ 6,50
Guardie e Ladri: petto di pollo, provola, pomodoro e lattuga.....	€ 7,00
Calacipito: hamburger, provola, lattuga, pomodoro, pancetta croccante, cipolla rossa caramellata e senape....	€ 8,00
Salto alla corda: sfilacci di Angus saltati in salsa di soia, rucola, scamorza e salsa bbq.....	€ 8,00
Nello Bilenco: 3 strati di toast ai 5 cereali con salmone affumicato, formaggio fresco, rucola e zucchine grigliate.	€ 8,50
Chicken Club: 3 strati toast di con petto di pollo, pomodoro, lattuga, pancetta croccante e maionese.....	€ 8,50

Enoteca

BIRRE

ALLA SPINA

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

IN BOTTIGLIA

Nastro Azzuro	€ 2,50
Beck's	€ 2,50
Semedorato	€ 2,50
Ichnusa	€ 3,50
Corona	€ 3,50
Ceres	€ 3,50
Tennent's Super	€ 3,50
Erdinger cl 50	€ 5,00

SPECIALI

Boucanier	cl. 33	
Golden Ale	vol. 11,0%	€ 5,50
Red Ale	vol. 8,0%	€ 5,50
La Chouffe	cl. 33	vol. 8,0% € 5,50
Chimay	cl. 33	
Triple	Bionda	vol. 8,0% € 5,50
T Red	Rossa	vol. 7,0% € 5,50

BIRRE ARTIGIANALI

Tari	cl. 33		
Oro	Bionda Pilsner cruda	vol. 4,7%	€ 6,00
Yblon	cl. 33		
Yblond	Session Ale	vol. 4,5%	€ 6,00
Hoppà	India Pale Ale	vol. 5,8%	€ 6,00
Culovra	Epic golden strong Ale	vol. 8,5%	€ 6,00
Timpa	Belgian Saison	vol. 6,5%	€ 6,00
Alveria	cl. 33		
American Pale Ale	American Pale Ale	vol. 6,0%	€ 6,00
Imperial Ipa	Imperial Ipa	vol. 8,0%	€ 6,00
C.I.D.	Session Ale	vol. 4,5%	€ 6,00
Brewdog	cl. 33		
Punk IPA	India Pale Ale	vol. 6,0%	€ 6,00
Vagabond	Pale Ale Gluten Free	vol. 6,7%	€ 6,00
Gladium	cl. 33		
Happy Venus	Rye & Rice APA	vol. 7,0%	€ 6,00
Symphony	Ale Rossa doppio malto	vol. 7,6%	€ 6,00
Chinaschi	cl. 33		
Blanche	Bionda Chiara	vol. 5,0%	€ 6,00
Real Malto	cl. 33		
Bruggia	Belgian Pale Ale	vol. 4,8%	€ 6,00
You & 6	American Pale Ale	vol. 5,2%	€ 6,00
Queen	British Amber Ale	vol. 5,0%	€ 6,00

BOLLICINE

<i>Etichetta</i>	<i>Uvaggio</i>	<i>Denominazione</i>	<i>Provenienza</i>	<i>Azienda</i>	<i>Prezzo</i>
Bollicine Siciliane					
Sua Altezza 650	<i>Catarratto</i>	<i>Terre Siciliane IGP</i>	Caltanissetta	Tenute Lombardo	€ 18
Brut Metodo Classico	<i>Carricante</i>	<i>Sicilia DOC</i>	Etna (CT)	Planeta	€ 29
Murgo Brut	<i>Nerello Mascalese</i>	<i>Vino Spumante di Qualità</i>	Etna (CT)	Murgo	€ 30
Ti Cuntu...	<i>Moscato</i>	<i>Vino Spumante Bianco</i>	Noto (SR)	Vini Mortilla	€ 29
Bollicine Italiane					
Miol	<i>Glera</i>	<i>Prosecco DOC Treviso</i>	Veneto	Bortolomiol	€ 15
Prior	<i>Glera</i>	<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG</i>	Veneto	Bortolomiol	€ 18
Purabolla	<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>Franciacorta DOCG</i>	Lombardia	Camossi	€ 25
Alma Brut	<i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco</i>	<i>Franciacorta DOCG</i>	Lombardia	Bellavista	€ 45
Bollicine Estere					
La Cuvée	<i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier</i>	<i>Champagne</i>	Francia	Laurent-Perrier	€ 68
Bollicine Dolci					
Primo Bacio	<i>Moscato Bianco (effervescente)</i>	<i>Moscato d'Asti DOCG</i>	Piemonte	Scagliola	€ 17
Sior Gildo	<i>Moscato Bianco</i>	<i>Vino Spumante di Qualità Dolce</i>	Veneto e Friuli	V8+	€ 17

VINI

<i>Etichetta</i>	<i>Uvaggio</i>	<i>Denominazione</i>	<i>Provenienza</i>	<i>Azienda</i>	<i>Prezzo</i>
Valkanzeria	<i>Carricante, Chardonnay</i>	<i>Sicilia DOC</i>	Chiaromonte (RG)	Gulfi	€ 19
Carjanti	<i>Carricante</i>	<i>Sicilia DOC</i>	Chiaromonte (RG)	Gulfi	€ 27
Leone	<i>Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon, Traminer</i>	<i>Terre Siciliane IGT</i>	Palermo	Tasca d'Almerita	€ 19
Lycos	<i>Insolia</i>	<i>Terre Siciliane IGT</i>	Licodia Eubea (CT)	Cantine Pepi	€ 15
Gamé	<i>Catarratto</i>	<i>Terre Siciliane IGT</i>	Licodia Eubea (CT)	Cantine Pepi	€ 15
Nassa	<i>Grillo</i>	<i>Terre Siciliane IGT</i>	Marzamemi (SR)	Feudo Ramaddini	€ 17
Cucunci	<i>Chardonnay</i>	<i>Vino Frizzante</i>	Siracusa	Barone Montalto	€ 18
Terebinto	<i>Grillo</i>	<i>Menfi Doc</i>	Menfi (AG)	Planeta	€ 18
Iancura	<i>Malvasia delle Lipari, Insolia</i>	<i>Terre Siciliane IGT</i>	Salina	Hauer	€ 20
Etna	<i>Carricante</i>	<i>Etna DOC</i>	Etna (CT)	Planeta	€ 24
Eruzione 1614	<i>Carricante, Riesling</i>	<i>Sicilia DOC</i>	Etna (CT)	Planeta	€ 30
Urro Di Mare	<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>Sicilia DOC</i>	Menfi (AG)	Mandarossa	€ 17
Allemanda	<i>Moscato Bianco o d'Alessandria</i>	<i>Noto DOC</i>	Noto (SR)	Planeta	€ 19
Frappato Bianco	<i>Frappato</i>	<i>Terre Siciliane IGT</i>	Licodia Eubea (CT)	Cantine Pepi	€ 17
Unanime	<i>Grillo, Catarratto, Moscato</i>	<i>Terre Siciliane IGT</i>	Caltanissetta	Tenute Lombardo	€ 18
Ciuri	<i>Nerello Mascalese</i>	<i>Terre Siciliane IGT</i>	Randazzo (CT)	Terrazze del Vulcano	€ 25

<i>Etichetta</i>	<i>Uvaggio</i>	<i>Denominazione</i>	<i>Provenienza</i>	<i>Azienda</i>	<i>Prezzo</i>
Vini Bianchi Italiani					
Gris	<i>Pinot Grigio</i>	<i>Friuli Isonzo DOC</i>	Friuli Venezia Giulia	Lis Neris	€ 28
Cutizzi	<i>Greco</i>	<i>Greco di Tufo DOCG</i>	Campania	Feudi di S. Gregorio	€ 22
Serrocielo	<i>Falanghina</i>	<i>Falanghina del Sannio DOC</i>	Campania	Feudi di S. Gregorio	€ 22
Gewurtztraminer	<i>Gewurtztraminer</i>	<i>Suditrol Alto Adige DOC</i>	Trentino	St. Michael Eppan	€ 22
Muller Thurgau	<i>Muller Thurgau</i>	<i>Suditrol Alto Adige DOC</i>	Trentino	St. Michael Eppan	€ 20
Vini Bianchi Esteri					
Dr. Fischer Hofstatter	<i>Riesling</i>	<i>Tröken</i>	Germania	Dr. Fischer	€ 24
Chablis	<i>Chardonnay</i>	<i>Chablis AOC</i>	Francia	Domaine d'Elise	€ 30
Vini Rosati Siciliani					
Signatura	<i>Nero d'Avola, Syrah</i>	<i>Terre Siciliane IGT</i>	Licodia Eubea (CT)	Cantine Pepi	€ 17
Fiore Di Nero	<i>Nero d'Avola</i>	<i>Sicilia DOC</i>	Caltanissetta	Tenute Lombardo	€ 18
Rosachiara	<i>Nero d'Avola, Frappato</i>	<i>Sicilia DOC</i>	Chiaromonte (RG)	Poggio di Bortolone	€ 18

<i>Etichetta</i>	<i>Uvaggio</i>	<i>Denominazione</i>	<i>Provenienza</i>	<i>Azienda</i>	<i>Prezzo</i>
Vini Rossi Siciliani					
Contessa Costanza	<i>Nero d'Avola, Frappato</i>	<i>Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG</i>	Chiaromonte (RG)	Poggio di Bortolone	€ 18
Pittore Contadino	<i>Nero d'Avola, Frappato</i>	<i>Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG</i>	Acate (RG)	Horus	€ 20
Cerasuolo Di Vittoria	<i>Nero d'Avola, Frappato</i>	<i>Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG</i>	Vittoria (RG)	Cos	€ 30
Barocco	<i>Nero d'Avola, Frappato</i>	<i>Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG</i>	Comiso (RG)	Avide	€ 35
Eore	<i>Nero d'Avola, Frappato</i>	<i>Cerasuolo di Vittoria DOCG</i>	Licodia Eubea (CT)	Cantine Pepi	€ 18
Sp68	<i>Frappato, Nero d'Avola</i>	<i>Terre Siciliane IGT</i>	Vittoria (RG)	Arianna Occhipinti	€ 22
Vena	<i>Nero d'Avola, Frappato</i>	<i>Terre Siciliane IGT</i>	Licodia Eubea (CT)	Cantine Pepi	€ 18
Unanime	<i>Nero d'Avola, Cab. Sauvignon, Syrah</i>	<i>Terre Siciliane IGT</i>	Caltanissetta	Tenute Lombardo	€ 18
Il Frappato	<i>Frappato</i>	<i>Terre Siciliane IGT</i>	Vittoria (RG)	Arianna Occhipinti	€ 30
Siccagno	<i>Nero d'Avola</i>	<i>Terre Siciliane IGT</i>	Vittoria (RG)	Arianna Occhipinti	€ 30
Lamuri	<i>Nero d'Avola</i>	<i>Sicilia DOC</i>	Palermo	Tasca d'Almerita	€ 18
Passo Delle Mule	<i>Nero d'Avola</i>	<i>Terre Siciliane IGT</i>	Butera (CL)	Duca di Salaparuta	€ 18
Rossojbleo	<i>Nero d'Avola</i>	<i>Sicilia DOC</i>	Chiaromonte (RG)	Gulfi	€ 19
Nerojbleo	<i>Nero d'Avola</i>	<i>Sicilia DOC</i>	Chiaromonte (RG)	Gulfi	€ 22
Controdanza	<i>Nero d'Avola, Merlot</i>	<i>Noto DOC</i>	Noto (SR)	Planeta	€ 19

<i>Etichetta</i>	<i>Uvaggio</i>	<i>Denominazione</i>	<i>Provenienza</i>	<i>Azienda</i>	<i>Prezzo</i>
Giato	<i>Nero d'Avola, Perricone</i>	<i>Sicilia DOC</i>	Monreale (PA)	Centopassi	€ 16
Cygnus	<i>Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon</i>	<i>Sicilia DOC</i>	Palermo	Tasca d'Almerita	€ 22
Rosso Isabella	<i>Merlot</i>	<i>Terre Siciliane IGT</i>	Rosolini (SR)	La Giasira	€ 28
Morhum	<i>Nerello Mascalese</i>	<i>Terre Siciliane IGT</i>	Rosolini (SR)	La Giasira	€ 23
Barbazzale	<i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	<i>Etna DOC</i>	Catania	Cottanera	€ 17
Guarnaccio	<i>Perricone</i>	<i>Sicilia DOC</i>	Palermo	Tasca d'Almerita	€ 19
Perricone	<i>Perricone</i>	<i>Sicilia DOC</i>	Trapani	Tenute Orestyadi	€ 17
Timperosse	<i>Petit Verdot</i>	<i>Terre Siciliane IGT</i>	Menfi (AG)	Mandarossa	€ 17
Hierà	<i>Alicante, Calabrese, Nocera</i>	<i>Terre Siciliane IGT</i>	Vulcano	Hauner	€ 20
Petì Verdò	<i>Petit Verdot</i>	<i>Terre Siciliane IGT</i>	Chiaromonte (RG)	Poggio di Bortolone	€ 19
Etna	<i>Nerello Mascalese</i>	<i>Etna DOC</i>	Etna (CT)	Planeta	€ 24
Passivento	<i>Nero d'Avola</i>	<i>Terre Siciliane IGT</i>	Valle del Belice	Barone Montalto	€ 20
Etna Rosso	<i>Nerello Mascalese</i>	<i>Etna DOC</i>	Etna (CT)	Alta Mora	€ 26
Ammasso	<i>Nero d'Avola, Nerello Mascale, Merlot, Cab. Sau.</i>	<i>Sicilia DOC</i>	Valle del Belice	Barone Montalto	€ 28
Bombolieri	<i>Frappato</i>	<i>Terre Siciliane IGT</i>	Vittoria (RG)	Arianna Occhipinti	€ 58
Fossa Di Lupo	<i>Frappato</i>	<i>Terre Siciliane IGT</i>	Vittoria (RG)	Arianna Occhipinti	€ 58
Pettineo	<i>Frappato</i>	<i>Terre Siciliane IGT</i>	Vittoria (RG)	Arianna Occhipinti	€ 58

<i>Etichetta</i>	<i>Uvaggio</i>	<i>Denominazione</i>	<i>Provenienza</i>	<i>Azienda</i>	<i>Prezzo</i>
Vini Rossi Italiani					
Dolcetto D'alba	<i>Dolcetto</i>	<i>Dolcetto d'Alba DOC</i>	Piemonte	Prunotto	€ 19
Barolo	<i>Nebbiolo</i>	<i>Barolo DOCG</i>	Piemonte	Prunotto	€ 45
Brunello Di Montalcino	<i>Sangiovese</i>	<i>Brunello di Montalcino DOCG</i>	Toscana	Cinelli Colombini	€ 48
Amarone Della Valpolicella	<i>Corvina, Rondinella, Negrara</i>	<i>Amarone della Valpolicella Classico DOCG</i>	Veneto	Cesari	€ 50
Bosan	<i>Corvina, Rondinella</i>	<i>Ripasso della Valpolicella Superiore DOC</i>	Veneto	Cesari	€ 28
Peppoli	<i>Sangiovese, Merlot</i>	<i>Chianti Classico DOCG</i>	Toscana	Antinori	€ 22
Chianti	<i>Sangiovese</i>	<i>Chianti Superiore DOCG</i>	Toscana	Santa Cristina	€ 22
Taurasi	<i>Aglianico</i>	<i>Taurasi DOCG</i>	Campania	Feudi di San Gregorio	€ 32
Il Bruciato	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	<i>Bolgheri DOC</i>	Toscana	Antinori	€ 28
Montepulciano	<i>Montepulciano</i>	<i>Montepulciano d'Abruzzo DOCG</i>	Abruzzo	Contesa	€ 22
Vini Rossi Internazionali					
Chateaux R Legend	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	<i>Bordeaux AOC</i>	Francia	Domaine Barons de Rothschild	€ 24
Vini Rossi Dal Mondo					
Zinfandel	<i>Zinfandel</i>	<i>Sonoma County</i>	California (USA)	Sebastiani	€ 29
Carmenere	<i>Carmenere</i>	<i>Vinho do Chile</i>	Cile	Las Confas	€ 22
Pinotage	<i>Pinotage</i>	<i>Wine of South Africa</i>	Sud Africa	Fleur du Cap	€ 27
Al Calice	Vini e Spumanti				€ 4