



COMUNICAZIONE INGREDIENTI ALLERGENI COMUNICATION INGREDIENTS ALLERGENS

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "Substances or products causing allergies or intolerances".

1	Cereali che contengono glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products</i>	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti <i>Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.</i>
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products based on shellfish</i>	9	Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products based on celery</i>
3	Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and by-products</i>	10	Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard-based products</i>
4	Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products based on fish</i>	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and sesame seeds-based products</i>
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut-based products</i>	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg per kg o per litro <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg for kg or for liter</i>
6	Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni <i>Soy and soy-based products</i>	13	Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupine and lupine-based products</i>
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) <i>Milk and dairy products (lactose included)</i>	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and products based on molluscs</i>

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili nel menù oppure rivolgendosi al personale in servizio.

I prodotti serviti in questo locale sono rigorosamente freschi. Tuttavia, in alcuni periodi dell'anno, qualche tipologia di prodotto potrebbe occasionalmente essere congelata. Chiedere al personale in servizio informazioni in merito.

Ai sensi del Reg. UE 853/2004 il pesce da consumare crudo viene abbattuto e congelato alla temperatura di -20 °C per almeno 2 ore.

La Direzione

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances is available on the menu or by the staff in service.

The food served in this restaurant is strictly fresh. In some period of the year some kinds of food could be frozen. Please ask the staff for further information. The fish supposed to be eaten raw, is frozen at a temperature of -20 degrees for 2 hours, in accordance with the EU law n.r 853/2004.

The management

DOLCI - DESSERTS

Profumi di Sicilia 8€

Cremoso ghiacciato al limone, cuore di arancia spadellata e finta terra di cioccolato (1-3-7-8)

Frozen lemon custard, sautéed orange segments and chocolate crumble (1-3-7-8)

I love chocolate 8€

Sfera di cioccolato, parfait di mandorle e cioccolata calda (3-6-7-8)

Chocolate ball, almond parfait and hot chocolate sauce (3-6-7-8)

Croccante 8€

Biscuit al pistacchio, gelée di amarena, mousse ghiacciata al pistacchio, glassa all'amarena e croccante di amaretto (1-3-7-8)

Pistachio biscuit, black cherry jelly, pistachio iced mousse, black cherry icing and amaretto crunchy (1-3-7-8)

Ricordi di viaggio 8€

Mousse al cioccolato Valrhona 70%, gelatina di albicocche, fondo croccante alle nocciole e grue di cacao (1-3-7-8)

Mousse with 70% Valrhona chocolate, apricot jelly, on a hazelnut and roasted ground cocoa bean crunchy base (1-3-7-8)

Tiramisù Ballarò 8€

Biscotto savoiardo, mousse al tiramisù e salsa al caffè espresso (1-3-7-8)

Savoiardo biscuit, tiramisù mousse and espresso sauce (1-3-7-8)

Sorbetti di nostra produzione 5€

Home-made sorbets

Cassata classica siciliana 6€ (1-3-7-8)

Traditional sicilian cassata (1-3-7-8)

Cannolo siciliano 5€ (1-3-7-12)

Traditional Cannolo with ricotta cream filling (1-3-7-12)

Piccola degustazione di formaggi siciliani 8€ (7-8)

Little tasting of Sicilian cheeses (7-8)

Tagliata di frutta fresca 6€

Fresh fruits salad

VINI DA MEDITAZIONE

- Capofaro Malvasia, Tasca d'Almerita (Uve: Malvasia) 7€
- Passito di Pantelleria Bugeber, Rallo (Uve: Moscato d'Alessandria) 6€
- Zhabib (vino naturale), Hibiscus Isola di Ustica (Uve: Zibibbo, moscatellone d'Alessandria) 10€
- Diamante, Tasca Conti d'Almerita (Uve: Moscato e traminer aromatico) 6€
- Kabir, Donnafugata (Uve: Moscato) 5€
- Grillo d'Oro, Gorgi Tondi (Uve: Grillo) 7€
- Cielo d'Alcamo, Rapitalà (Uve: Sauvignon e catarratto) 8€
- L'Ecrù, Firriato (Uve: Zibibbo) 6€
- Notissimo, Rio Favara (Uve: Moscato e moscatella) 5€
- N° 73 (vino naturale), Viteadovest (Uve: Grillo e catarratto) Euro 10,00
- Ciauro J Passula (vino naturale), Viteadovest (Uve: Cabernet Sauvignon, nero d'Avola, nerello mascalese) Euro 8,00
- Kayd Syrah, Alessandro di Camporeale (Uve: Syrah) 7€
- Marsala DOC Vergine Soleras riserva 20 anni, Rallo (Uve: Grillo) 7€
- Vecchio Samperi Ventennale, Marco De Bartoli (Uve: Grillo) 9€
- Ben Rye Passito di Pantelleria, Donnafugata (Uve: Zibibbo) 8€
- Bukkuram Padre della Vigna Passito di Pantelleria, Marco De Bartoli (Uve: Zibibbo) 9 €
- Alto Grado (vino naturale), Barraco (Uve: Grillo) 10€
- Heritage Grillo Perpetuo, Francesco Intorcia Heritage (Uve: Grillo 100%) 5€
- Heritage Nero d'Avola Perpetuo, Francesco Intorcia Heritage (Uve: Nero d'Avola) 5€
- Heritage Marsala Superiore Dolce Vintage 2004, Francesco Intorcia Heritage (Uve: Grillo) 7€
- Heritage Marsala Superiore Semisecco Vintage 1994, Francesco Intorcia Heritage (Uve: Grillo) 8€
- Heritage Marsala Vergine Riserva Vintage 1980, Francesco Intorcia Heritage (Uve: Grillo) 10€
- Château Roumieu Sauternes (Uve: Sauvignon, sémillon e muscadelle) 5€
- Porto Ruby, Sanderman (Uve: Touriga Franca, tinta roriz, tinta amarela, tinta barroca, tinto cão) 5€
- Porto Late Bottled Vintage 2010, Quinta de La Rosa
(Uve: Touriga nacional, touriga franca, souzão and tinta roriz) 6€

COCKTAIL POST DINNER

- Coffee Martini (Vodka Moskovskaya, Kahlúa, caffè espresso, zucchero) 6€
- Coffee Drink (Kahlúa, Baileys Irish Cream, Canadian Whisky, caffè espresso, crema di latte) 6€

GRAPPE

Ben Rye, Donnafugata. Vinacce: Zibibbo 7€

Mille e una Notte, Donnafugata. Vinacce: da pregiate uve rosse del Mille e una Notte 7€

Rosso del Conte, Tasca d'Almerita. Vinacce: dalle uve di Rosso del Conte 8€

Chardonnay, Tasca d'Almerita. Vinacce: Chardonnay 8€

Bianchi Grappa di Sicilia Barrique. Vinacce: Catarratto, grillo, e inzolia 5€

Grappa al carciofino selvatico dell'Etna, Amacardo. Vinacce selezionate, infuso di carciofino siciliano 5€

OF Bonollo. Bianche, diverse vinacce disponibili: Chardonnay, greco di tufo, prosecco, amarone 5€

Grappa invecchiata Riserva Ducale Oro, Ruffino.

Vinacce: delle uve selezionate per Riserva Ducale Oro (Sangiovese 85%, Merlot 10%, Corinto 5%) 10€

Grappa Riserva 15 anni, Distilleria Bartolo Nardini.

Vinacce: le più morbide e profumate grappe plurivigno, custodite nelle cantine dell'azienda 12€

BRANDY E COGNAC

Courvasier 6€

Calvados 6€

Carlos I° 6€

Chateau de Lacquy Bas Armagnac 6€

Armagnac 6€

GIN

De Borgen Before Gin 9€

De Borgen Holland Gin 9€

De Borgen Dutch Cornyn Holland Gin 8€

Gin Mare 8€

Bulldog 8€

Hendrick's 7€

Gordon's 5€

Tanqueray 7€

Bombay 5€

Half Crown 7€

DIGESTIVI

Nepeta 5€, Nepitella biologia e Limone di Siracusa

Amacardo, amaro al carciofino selvatico dell'Etna 5€

Florio 5€

Punico 5€

Segesta 5€

Amara, amaro all'arancia rossa 5€

Limoncello 5€

Amaro del Capo 5€

Averna 5€

Fernet Branca 5€

Montenegro 5€

Lucano 5€

Cynar 5€

Petrus 5€

Jagermeister 5€

Unicum 5€

VODKA

Belvedere 8€

Sky 90 8€

Grey Goose 8€

EVO OdeV, Vodka di Origine Vinosa al Bergamotto 8€

EVO OdeV, Vodka di Origine Vinosa al Cedro 8€

EVO OdeV, Vodka di Origine Vinosa al Chinotto 8€

Red Griffin 5€

Moskovskaya 5€

Absolut 5€

RUM

Clément Single Cask Très Vieux Rhum Agricole 12€

Havana Club Añejo 3 años 5€

Brugal Anejo 7€

Pampero Anniversario 7€

Matusalem 15 7€

Bacardi Bianco 5€

Legendario 8€

Zacapa Soler Reserva 23 8€

Rum XO Solera Gran Reserva Especial 16€

TEQUILA

Jose Cuervo Clasico 5€

Jose Cuervo Reposado 6€

Tequila Orgullo Pueblo Viejo Reposado 10€

WHISKY

Canadian 5€

Four Roses 5€

Jack Daniel's 6€

Southern Comfort 6€

Chivas 6€

Laphroaig 7€

Lagavulin 8€

Oban 8€

Talisker Skye 8€

The Macallan Amber 10€

The Macallan 12 Years Old 15€

Akashi Japanese Single Malt Whisky 15€

CAFFETTERIA

Caffè 1,5€

Cappuccino 2,5€

Tè 2,5€