

DOLCI - DESSERTS

Profumi di Sicilia 8€

Mousse al mandarino, mandorle e mango (1-3-7-8)

Frozen mousse with mandarin, mango and almonds

Il boschetto 8€

Semifreddo al pistacchio, streusel al cioccolato, spugna al pistacchio e glassa all'amarena (1-3-7-8)

Pistachio semifreddo, pistachio sponge cake, chocolate crunch, cocoa streusel and sour cherry jelly

Mont blanc 8€

Mont blanc di marroni e lampone (1-3-7-8)

Mont blanc chestnuts and raspberries

Delizia di cioccolato 8€

Cremoso al cioccolato, gianduia e frutti gialli (1-3-7-8)

Gianduia parfait, mango apricot and mandarin gelè on crunchy hazelnuts

Tiramisù Ballarò 8€

Crema allo zabaione, savoiardo al pralinato di nocciole e streusel al cacao (1-3-7-8)

Savoiardo biscuit, tiramisù mousse and espresso sauce

Sorbetti di nostra produzione 5€

Home-made sorbets

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

Traditional sicilian cassata

Cannolo siciliano 5€ (1-3-7-12)

Traditional Cannolo with ricotta cream filling

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

Little tasting of Sicilian cheeses

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€

Cielo d'Alcamo, Rapitalà (Uve: Sauvignon e catarratto) 8€

L'Ecrù, Firriato (Uve: Zibibbo) 6€

Notissimo, Rio Favara (Uve: Moscato e moscatella) 5€

50 gradi all'ombra (vino naturale), Alessandro Viola (Uve: Grillo) 9€

N° 73 (vino naturale), Viteadovest (Uve: Grillo e catarratto) 10€

Ciauro J Passula (vino naturale), Viteadovest (Uve: Cabernet Sauvignon, nero d'Avola, nerello mascalese) 8€

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) 6€

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) 7€

Coffee Drink (Kahlúa, Baileys Irish Cream, Canadian Whisky, caffè espresso, crema di latte) 7€

Black Russian (Vodka, liquore al caffè) 7€

Irish coffee (Whisky, caffè, zucchero, panna) 7€

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€

Grappa di Barbera, Antica Distilleria Sibola, Vinacce: Barbera 6€

Grappa di Barolo, barrique, Antica Distilleria Sibona. Vinacce: Nebbiolo da Barolo 6€

Riserva Ducale Oro, Ruffino.

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

Riserva 15 anni, Distilleria Bartolo Nardini.

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

BRANDY E COGNAC

Courvasier 6€

Calvados 6€

Carlos I° 6€

Chateau de Lacquy Bas Armagnac 6€

Grand Marnier 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€

DIGESTIVI

Amacardo, amaro al carciofino selvatico dell'Etna 5€

Florio 5€

Punico 5€

Segesta 5€

Limoncello 5€

Amara, amaro all'arancia rossa 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€

Eristoff 5€

RUM

Clément Single Cask Très Vieux Rhum Agricole 12€

Havana Club Añejo 3 años 5€

Havana Club Añejo 7 años 5€

Brugal Anejo 7€

Pampero Anniversario 7€

Matusalem 15 7€

Bacardi Bianco 5€

Legendario 8€

Zacapa Soler Reserva 23 8€

Zacapa 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€



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