

DESSERT

Guantiera siciliana (1.3.6.7.8) 15€

Cannolo artigianale alla ricotta e confettura di ciliegie
Homemade cannolo with ricotta cheese and cherries jam

Babasù con crema tiramisù al Soleras Riserva Vent'anni Marsala Vergine Marsala DOC Rallo
Babbasù with Soleras Riserva Marsala DOC Rallo (20years) tiramisù cream

Biancomangiare alle mandorle speziate e frutti rossi
Spicy Almond "Biancomangiare" and red berries

Tartelletta di frolla crema di limone e pesca caramellata
Shortcrust lemon cream and caramelized peach

Cassata siciliana con ricotta al pistacchio, arancia candite e ciliegie
Sicilian cassata with pistachio ricotta cheese, candied oranges and cherries

Conca d'Oro (1.3.7.6.8) 9€

Frolla alle mandorle crema al limone, limone candito e frutta fresca
Almonds pastry, lemon cream, candied lemon and fresh fruit

Mosaico 10€

Mosaico di frutta, sorbetto al lampone centrifugato di frutti esotici e meringa vegana
Mosaic of fruit, raspberry sorbet, exotic fruits smonthie and vegan meringue

Intensamente Cocco (1.3.6.7.8) 9€

Biscuit al cocco, mousse al cioccolato bianco e lime, cocco rapè e composta di ananas
Coconut biscuit, white chocolate mousse and lime, rapè coconut, and pineapple compote

Selezione di formaggi siciliani (7) 13€

Sicilian cheeses selection

Sorbetto di nostra produzione 6€

Home-made sorbet

Tagliata di frutta fresca 7€

Fresh fruits salad

*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.

The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menù.

VINI DA MEDITAZIONE

Na'jm Passito Malvasia delle Lipari DOC, Cantine Colosi

(Uve: Malvasia delle Lipari 95%, Corinto Nero 5%) 7€

Krisos vendemmia tardiva Sicilia DOC, Feudo Disisa (Uve: Grillo) 7€

Ben Rye Passito di Pantelleria, Donnafugata (Uve: Zibibbo) 10€

Diamante, Tasca Conti d'Almerita (Uve: Moscato e traminer aromatico) 7€

Kayd Syrah Vendemmia Tardiva Sicilia Bio, Alessandro di Camporeale (Uve: Syrah 100%) 9€

Zhabib (vino naturale), Hibiscus Isola di Ustica (Uve: Zibibbo, moscatellone d'Alessandria) 12€

Tenuta Capofaro Vigna Anfiteatro Isola di Salina, Tasca d'Almerita (Uve: Malvasia 100%) 9€

Coriduci, Principi di Butera (Uve: Moscato Giallo 100%) 7€

Passito, Assuli (Uve: Grillo) 7€

Duci (vino naturale), Enza La Fauci (Uve: Zibibbo autoctono 100% convenientemente appassite) 10€

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€

Bukkuram Padre della Vigna Passito di Pantelleria, Marco De Bartoli (Uve: Zibibbo) 10€

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) 12€

N° 167 Single Barrel Marsala Vergine Riserva DOC 2001, Pellegrino (Uve: Grillo, Catarratto e Inzolia) Euro 12

Riserva 1985 Marsala Superiore Ambra Semisecco DOC, Pellegrino (Uve: Grillo e Catarratto) Euro 15

Château Roumieu Sauternes (Uve: Sauvignon, Sémillon e Muscadelle) 10€

Porto LBV Traditional bottle Vintage, Quinta de la Rosa 7€

(Uve: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz)

Porto Vintage Collection 2016, Quinta de la Rosa 10€

(Uve: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz)

Porto Vintage Collection 2014, Quinta de la Rosa 13€

(Uve: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz)

Porto Vintage Collection 2012, Quinta de la Rosa 15€

(Uve: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz)

COCKTAIL POST DINNER

Coffee Martini (Vodka Moskovskaya, Kahlúa, caffè espresso, zucchero) 8€

Coffee Drink (Kahlúa, Baileys Irish Cream, Canadian Whisky, caffè espresso, crema di latte) 8€

Black Russian (Vodka, liquore al caffè) 8€

White Russian (Vodka, liquore al caffè, panna) 8€

Irish coffee (Whisky, caffè, zucchero, panna) 8€

Alexander (Crema di cacao, J.Dupont Art Nouveau Cognac Grande Champagne, panna) 12€

Godfather (Scotch Whisky, amaretto) 10€

DIGESTIVI

Liquore di mandarino Marzolo, Liquori dell'Etna 6€

Liquore di pesca Tabacchiera dell'Etna, Liquori dell'Etna 6€

Liquore di pera Coscia, Liquori dell'Etna 6€

Liquore di fico d'india di Sicilia, Liquori dell'Etna 6€

Amara, amaro all'arancia rossa di Sicilia 6€

Amacardo, amaro al carciofino selvatico dell'Etna 6€

Florio 6€

Disaronno 6€

Segesta 6€

Limoncello Liquorificio Artigianale Jacli 6€

Amaro del Capo 6€

Averna 6€

Fernet Branca 6€

Montenegro 6€

Cynar 6€

Petrus 6€

Jagermeister 6€

Unicum 6€

Elisir San Marzano Borsci 6€

Amaro CardoMariano 6€

VODKA

Belvedere 10€

Sky 90 10€

Grey Goose 10€

Eyva al farro 10€

EVO OdeV, Vodka di Origine Vinosa al Bergamotto 10€ EVO OdeV, Vodka di Origine Vinosa al Chinotto 10€

EVO OdeV, Vodka di Origine Vinosa al Cedro 10€

GRAPPE

Mille e una Notte, Donnafugata. Vinacce: da pregiate uve rosse del Mille e una Notte 8€

Grappa Tignanello, Antinori. Vinacce di uve Sangiovese e Cabernet raccolte nel vigneto Tignanello 8€

68° Acquavite di Vinaccia di uve dell'Etna, Graci. Vinaccia fresche di uve Nerello Mascalese e Carricante 9€

Grappa di Archineri 42°, Pietradolce. Vinacce: Nerello Mascalese 10€

Grappa Extrafina Selezione Bortolo Nardini. Vinacce: di uve plurivigno esclusivamente diraspate 9€

Ben Rye, Donnafugata. Vinacce: Zibibbo 8€

Bianchi Grappa di Sicilia Barrique. Vinacce: Catarratto, Grillo, e Inzolia 6€

Grappa di Barbera, Antica Distilleria Sibona. Vinacce: Barbera 7€

Grappa di Barolo, barrique, Antica Distilleria Sibona. Vinacce: Nebbiolo da Barolo 7€

Grappa La Speziata Gran Riserva Sibona. Vinacce: varie 8€

Grappa di Nebbiolo Riserva affinata in Botti di Porto Sibona. Vinacce: Nebbiolo 8€

Grappa di Moscato Riserva affinata in Botti da Madeira Sibona. Vinacce: Moscato 8€

Grappa Riserva Barolo 8 anni. Vinacce: Nebbiolo 8€

Grappa di Oblì Faro Doc affinata in barrique. Vinacce: 60% Nerello Mascalese 15% Nerello Cappuccio 15% Nocera 10%, Nero D'Avola 10€

Riserva Ducale Oro, Ruffino.

Vinacce: delle uve selezionate per Riserva Ducale Oro (Sangiovese 85%, Merlot 10%, Corinto 5%) 12€

Riserva 7 anni, Distilleria Bartolo Nardini.

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

BRANDY E COGNAC

Courvasier 7

Calvados Michel Huard Hors D'Age 16€

Carlos I° 7€

Chateau de Lacquy Bas Armagnac 10€

J.Dupont Art Nouveau Cognac Grande Champagne 12€

Grand Marnier 7€

GIN

Gin Acqua Verde 12€

Golden Moon Gin 15€

De Borgen Holland Gin 12€

Dry Gin Major 12€

De Borgen Dutch Cornyn Holland Gin 9€

Gin Mare 10€

Tanqueray 7€

ExtraGin 10€

Bulldog 9€

Roku Gin 10€

Hendrick's 8€

Cingaiardo Meditation Gin 10€

RUM

Clément Single Cask Très Vieux Rhum Agricole 12€

Brugal Anejo 7€

Matusalem 15 8€

Legendario 8€

Zacapa Soler Reserva 23 8€

Zacapa XO Solera Gran Reserva Especial 16€

Dictator 1913 XO 14€

TEQUILA

Tequila Orgullo Pueblo Viejo Reposado 12€

La Escondida Grand Mezcal 12€

Tequila Riserva 1800 Reposado 8€

Tequila Riserva 1800 Silver 8€

Tequila Riserva 1800 Anejo 8€

WHISKY

Canadian 5€

Jim Bean Bourbon 5€

Jack Daniel's 6€

Chivas 6€

Laphroaig 7€

Lagavulin 9€

Oban 9€

Talisker Skye 9€

Gun Fighter 12€

The Macallan 12 Years Old 18€

Hibiki Japanese Harmony 18€

CAFFETTERIA

Caffè 2€

Caffè americano 3€

Cappuccino 3€

Filter Coffee 6€

Tè e Infusi Dammann 4€



COMUNICAZIONE INGREDIENTI ALLERGENI COMUNICACION 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 drinks prepared and served in this place, might 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>Seafood 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 24 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.

Anything served in this restaurant is strictly fresh. In some period of the year some food could be frozen. Please ask the staff for further information. Fish supposed to be eaten raw, is frozen at a temperature of -20 degrees for 24 hours, in order to follow with the EU law (n.r 853/2004).

The management