

DESSERT

Dolce orto (1.3.7.8) € 10

**Cre moso all'arancia, finocchio caramellato, biscotto anice e finocchietto,
cake agli agrumi e gelato allo zenzero**

Creamy with orange, caramelized fennel, anise biscuit and wild fennel, citrus cake and ginger ice-cream

Cassata al forno ghiacciata (1.3.7.8) € 9

**Mousse di ricotta agli agrumi, frolla al cacao,
biscuit al cioccolato e composta di pere e cioccolato**

*Ricotta cheese mousse flavoured with citrus fruit, cocoa butter puff,
chocolate biscuit, pear and chocolate compote*

Deep coffee (1.3.7) € 10

Namelake caffè, biscuit cacao e caffè, caramello cioccolato al latte e caffè, bavarese al fondente

Coffee namelake, cocoa and coffee biscuit, caramel chocolate milk and coffee, "bavarese" dark chocolate

Veg (8) € 10

Croccantino al pistacchio, mousse di frutta, gelée al mandarino e glassa esotica

Crispy pistachio, fruit mousse, tangerine gelée and frosting esotic fruit

Soufflé (1.3.7.8) € 9

Soufflé al fondente, gelato alla mandorla e salsa mou

Dark chocolate soufflé, almond ice-cream and mou sauce

Tiramisù (1.3.7) € 9

Crema tiramisù, pan di spugna al cacao, croccante al cioccolato bianco e crema caffè

Tiramisù cream, cocoa sponge cake, crispy white chocolate and coffee cream

Guantiera siciliana (1.3.7.8) € 15

Cannolo mignon alla ricotta; rocher; frolla con mousse esotica; tiramisù; mini éclair al fondente

Cannolo with sweet ricotta cheese; rocher; esotic mousse shortbread; tiramisù; mini éclair

Selezione di formaggi siciliani Sicilian cheeses selection (7) 13€

Tagliata di frutta fresca Fresh fruits salad 7€

*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

Passito Bianco, Feudo Montoni (Uve: Grillo e Catarratto) 8€

Passito Rosso, Feudo Montoni (Uve: Nerello Mascalese e Perricone) 8€

Passito di Pantelleria DOC, Rallo (Uve: Zibibbo) 8€

Solacium Passito Siracusa DOC, Pupillo (Uve: Moscato bianco di Siracusa) 8€

Kabir Moscato di Pantelleria DOC, Donnafugata (Uve: Zibibbo - Moscato di Alessandria) 8€

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

Malvasia delle Lipari DOC, Caravaglio (Uve: Malvasia 95% e Corinto Nero 5%) 8€

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) 14€

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

Passito, Assuli (Uve: Grillo) 7€

Vinalia Passito Südtirol Alto Adige DOC 2020, Kellerei Bozen (Uve: Moscato Giallo) 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) 9€

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

Muffato della Sala 2020, Marchesi Antinori (Uve: Sauvignon B., Grechetto, Traminer, Sémillon e Riesling) 9€

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€

Boulevardier (Bourbon, Bitter Rosso, Vermout Rosso) 12€

DIGESTIVI

Liquore di mandarino Marzolo, Liquori dell'Etna 6€

Liquore di pera Coscia, Liquori dell'Etna 6€

Amara, amaro all'arancia rossa di Sicilia 6€

Florio 6€

Segesta 6€

Amaro del Capo 6€

Fernet Branca 6€

Cynar 6€

Jagermeister 6€

Elisir San Marzano Borsci 6€

Amacardo, amaro al carciofino selvatico dell'Etna 6€

Disaronno 6€

Limoncello Liquorificio Artigianale Jacli 6€

Averna 6€

Montenegro 6€

Petrus 6€

Unicum 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€

GRAPPE

Chardonnay, Tasca d'Almerita. Vinacce: Chardonnay 9€

Rosso del Conte, Tasca d'Almerita. Vinacce: Nero d'Avola, Perricone 9€

Mille e una Notte, Donnafugata. Vinacce: da pregiate uve rosse del Mille e una Notte 9€

Ben Rye, Donnafugata. Vinacce: Zibibbo 9€

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 10€

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

Grappa Extrafina Selezione Bartolo Nardini. Vinacce: di uve plurivittigno esclusivamente diraspate 9€

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 Riserva Gaia, Mazzetti d'Altavilla. Vinacce: Moscato e Cortese 10€

Grappa Riserva Segni, Mazzetti d'Altavilla. Vinacce: Dolcetto e Barolo 10€

Grappa Riserva 18.46, Mazzetti d'Altavilla. Vinacce: Barbera e Dolcetto 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 plurivittigno, custodite nelle cantine dell'azienda 12€

GIN

De Borgen Holland Gin 12€

Cinghiardo Meditation Gin 10€

De Borgen Dutch Cornyn Holland Gin 9€

Roku Gin 10€

Tanqueray 7€

Bulldog 9€

Hendrick's 8€

Gin Mare 10€

BRANDY E COGNAC

Courvasier 7

Carlos I° 7€

J.Dupont Art Nouveau Cognac Grande Champagne 12€

Brandy 20 anni Mazzetti d'Altavilla 15€

Calvados Michel Huard Hors D'Age 16€

Chateau de Lacquy Bas Armagnac 10€

Grand Marnier 7€

Martell VS 8€

RUM

Clément Single Cask Très Vieux Rhum Agricole 12€

Matusalem 15 8€

Zacapa Soler Reserva 23 8€

Dictator 1913 XO 14€

Brugal Anejo 7€

Legendario 8€

Zacapa XO Solera Gran Reserva Especial 16€

Rum Brugal 1888 Familiar Gran Reserva 12€

TEQUILA

Tequila Orgullo Pueblo Viejo Reposado 12€

Tequila Riserva 1800 Reposado 8€

Tequila Riserva 1800 Anejo 8€

La Escondida Grand Mezcal 12€

Espolòn Blanco 8€

WHISKY

Oban 14y 14€

Jack Daniel's 6€

Laphroaig 7€

Nikka Japan 12€

Gun Fighter American Whiskey 12€

Hibiki Japanese Harmony 18€

Teelink Small Batch Irish 8€

Tobermory Isle of Mull 12y 14€

Jim Bean Bourbon 5€

Chivas 6€

Lagavulin Islay 8y 9€

Talisker Skye 9€

The Macallan 12y Old 18€

Big Peat Islay 12y 12€

Timorous Beastie 10y 7€

CAFFETTERIA

Caffè 2€

Cappuccino 3€

Caffè americano 3€

Tè e Infusi Dammann 4€



BCOMUNICAZIONE INGREDIENTI ALLERGENI COMUNICAZIONE 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