

La nostra cucina è aperta dalle ore 12:00 alle ore 18:00
Our Kitchen is open from 12:00 p.m to 06:00 p.m.

FRESCHI E LEGGERI | FRESH & LIGHT

CRUDO DI PARMA e mozzarella di Bufala Campana <i>Parma ham and mozzarella Buffalo cheese</i> 7	20,00 €
TARTARE DI TONNO frutta di stagione, germogli, maionese ai lamponi <i>Tuna tartare, sprouts, seasonal fruit, raspberry mayonnaise</i> 3, 4	28,00 €
ZUPPA DI COZZE CON CROSTINI DI PANE <i>Mussels soup with bread croutons</i> 1, 14	25,00 €
LA BURRATA Burratina vaccina ai tre pomodori, olio al basilico <i>Burrata cheese with three kinds tomatoes and basil oil</i> 7	20,00 €
INSALATA ESTIVA CON CODE DI GAMBERONE Misticanza, mela verde, code di Gamberone scottate, semi di girasole, crème fraiche all'aneto e lime <i>Mixed salad, green apple roasted prawn tails, sunflower seeds, dill crème fraiche and lime</i> 2, 7	26,00 €
CAESAR SALAD Pollo marinato agli agrumi, lattuga, salsa Caesar, crostini di pane e scaglie di Grana <i>Marinated chicken with citrus fruits, lettuce, Caesar dressing, croutons and Grana cheese flakes</i> 1, 3, 7	24,00 €



PIATTI PRINCIPALI | MAIN COURSES

CASERECCE SICILIANE ALLA NORMA

Salsa di pomodoro datterino, melanzane, ricotta salata

20,00 €

Caserecce pasta norma style, datterino tomato sauce, eggplant, salted ricotta cheese

1, 7

PACCHERI DI PASTA FRESCA AI FRUTTI DI MARE

“calamaro, cozze, vongole e gambero”

28,00 €

Fresh Paccheri pasta with seafood “calamari, mussels, clams and prawn”

1, 2, 4, 14

TROFIE DI PASTA FRESCA AL PESCE SPADA

alla Messinese e mandorle tostate

26,00 €

Fresh Trofie pasta with sword fish at messinese style and almonds

1, 4, 8

FRITTURA

Gran fritto misto di paranza secondo pescato del giorno

32,00 €

Mixed fried fish according to the catch of the day

1, 2, 4, 14

COTOLETTA DI POLLO

Con patatine fritte

24,00 €

Chicken cutlet with french fries

1, 3

LA GRIGLIA E IL PESCE | THE GRILL AND THE FISH

TAGLIATA DI MANZO

Con rucola, pomodoro datterino, scaglie di ragusano

34,00 €

Sliced Beef, rocket, date tomato, ragusano cheese flakes

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA

Con patate al forno, rosmarino e misticanza

28,00 €

Grilled swordfish with baked potatoes, mixed salad

4

PESCATO *

Pesce fresco del giorno secondo quantità

12,00 € x 100 gr

Fresh catch of the day

4

ASTICE FRESCO A PESO | LOBSTER *

2

20,00 € x 100 gr

ARAGOSTA FRESCA A PESO | ROCK LOBSTER **

2

26,00 € x 100 gr

GAMBERONE ROSSO DI SICILIA | SICILIAN RED PRAWN

2

22,00 € x 100 gr

*Non incluso nel menu “One day à La Plage / Non included in the menu “One day à La Plage”

** Secondo disponibilità del giorno / subject to availability

Note: Il Pescato del giorno, l'Astice e l'Aragosta non possono essere serviti sulla spiaggia.

Note: Catch of the day, lobster, and rock lobster cannot be served on the beach.



PANINI | SANDWICH

SICULO BURGER 26,00 €

Hamburger di manzo, pomodoro, melanzane grigliate, provola Ragusana, maionese ai capperi, patatine fritte
Beef burger, tomato, grilled eggplants, provola Ragusana cheese, mayonnaise with capers, french fries
1, 3, 7, 11

LOBSTER ROLL 36,00 €

Astice, datterino giallo semi secco, maionese, aneto e lime
Lobster, semi-dried yellow datterino tomatoes, mayonnaise, dill and lime
1, 2, 3

PIZZE | PIZZAS

MARGHERITA 12,00 €

Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico
Tomato, mozzarella cheese and basil
1, 7

NORMA 14,00 €

Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, basilico ricotta salata
Tomato, mozzarella cheese, aubergines, basil and salted ricotta cheese
1, 7

ISOLABELLA 18,00 €

Mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola, scaglie di parmigiano
Bufala mozzarella cheese, Parma ham, rocket, parmigiano cheese flakes
1, 7

DOLCI | DESSERTS

CANNOLO SICILIANO 10,00 €

Sicilian cannolo
1, 3, 7

TIRAMISÙ 12,00 €

Al caffè con mascarpone e cacao
Sponge fingers with coffee, mascarpone cheese mousse and chocolate powder
1, 3, 7

PANNA COTTA 10,00 €

Panna cotta alla vaniglia bourbon e salsa alle fragole
Bourbon vanilla panna cotta and wild strawberry sauce
7

GELATI 12,00 €

Selezione di gelati
Selection of ice creams
3, 7, 8

FRUTTA 14,00 €

Tagliata di frutta fresca
Fresh fruit slice



DA CONDIVIDERE | TO SHARE

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI, SERVITO CON MIELE E CONSERVE SICILIANE <i>Charcuterie and cheese board served with honey and Sicilian preserves</i> 7	24,00 €
CODE DI GAMBERO CROCCANTE - NR. 10 PZ Salsa maionese capperi e limone <i>Crispy Shrimp tails with mayonnaise caper and lemon sauce</i> 1, 2, 3	26,00 €
MINI PANINI TIPICI SICILIANI - NR. 4 PZ Pannelle e ricotta al limone 1, 7 <i>Typical Sicilian mini sandwiches with panelle and lemon ricotta cheese</i>	16,00 €

Note: Il "Condividere" è disponibile ogni giorno dalle 18:00 alle 19:30

Note: "Sharing" is available every day from 06:00 p.m. to 07:30 p.m.

Negli alimenti e nelle bevande, preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti gli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni di seguito contrassegnati.

Non è da escludere inoltre una possibile contaminazione crociata.

In food and beverage, prepared and served in this hotel, may be found ingredients or adjuvants considered allergens. Read them below. Cross contamination may be possible as well.

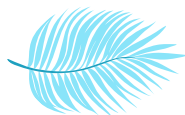
1. GLUTINE / GLUTEN
2. CROSTACEI / CRUSTACEANS
3. UOVA / EGGS
4. PESCE / FISH
5. ARACHIDI / PEANUTS
6. SOIA / SOY
7. LATTICINI / DAIRY PRODUCTS
8. FRUTTA A GUSCIO / SHELL FRUIT
9. SEDANO / CELERY
10. SENAPE / MUSTARD
11. SESAMO / SESAME
12. SOLFITI / SULPHUR DIOXIDE
13. LUPINI / LUPINES
14. MOLLUSCHI / SHELLFISHES

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you to choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customer and meet your specific needs.

Se al mercato, i prodotti freschi non sono reperibili, alcuni di essi possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

If fresh products are not available at the market, some of them can be frozen or come from blast chiller freezing.



COPERTO 3,00 € A PERSONA

COVER CHARGE 3,00 € PER PERSON

Lieti di averla servito, se ha piacere può lasciare una mancia (anche tramite POS / Carta di Credito)

Proud to have served you, feel free to leave a tip (also by POS / Credit Card)

BAR LIST

I Grandi Classici

Americano campari Bitter, Vermouth del Professore, Soda	€16,00
Negroni Campari Bitter, Vermouth del Professore, Gin Bulldog	€16,00
Boulevardier Campari Bitter, Vermouth del Professore, Whisky Wild Turkey	€16,00
Manhattan Vermouth del Professore, Rye Whisky, Angostura Bitter	€16,00
Old Fashioned Whisky Wild Turkey, Zucchero, Soda, Angostura Bitter	€16,00
Cosmopolitan Vodka Skyy, Triple Sec, Succo di Limone, Succo di Mirtillo	€16,00
Margarita Tequila Espolon, Cointreau, Succo di lime	€16,00
Paoloma Tequila Espolon, Succo di lime, Soda Pompelmo Rosa	€16,00
Daiquiri Blended Rum Kingston, Succo di lime, Sciroppo di zucchero <i>Classico - Frozen - Con Frutta di Stagione</i> <i>Classic - Frozen - In Season</i>	€16,00
Pina Colada Blended Rum Kingstone, Succo Ananas, Sciroppo di Cocco <i>Classico - Frozen - Analcolico</i> <i>Classic - Frozen - Virgin</i>	€16,00
Martini Cocktail Gin Bulldog / Vodka Skyy, Vermouth del Professore	€16,00
Vesper Martini Gin Bulldog, Vodka Skyy, Lillet Blanc	€16,00
Espresso Martini Vodka Skyy, Kalhua, Espresso, Sciroppo zucchero	€16,00



Spritz Cocktail

Aperol Spritz	€15,00
Bollicine, Soda	
Campari Spritz	€15,00
Bollicine, Soda	
Cynar Spritz	€15,00
Bollicine, Soda	
Limoncello Spritz	€15,00
Bollicine, Soda	
Etna Spritz	€15,00
Bollicine, Etna Bitter, Soda	
Corso Italia Spritz	€15,00
Bollicine, Bitter Corso Italia, Soda	
Hugò	€15,00
Bollicine, Mondoro Liquore di Sambuco, Menta, Soda	
S. T. Germain Spritz	€15,00
Bollicine, S.T. Germain, Soda	

Pounded

Mojito	€16,00
Blended Rum King, Lime, Zucchero di Canna, Menta, Soda	
Caipirinha	€16,00
Cachaca, Lime, Zucchero di Canna, Menta, Soda	
<i>Classico - Frozen</i>	
<i>Classic - Frozen</i>	
Caipiroska	€16,00
Vodka Skyy, Lime, Zucchero di Canna, Menta, Soda	
<i>Classico - Frozen</i>	
<i>Classic - Frozen</i>	



Vini da dessert e liquorosi | *Dessert wines and liqueurs wines*

Malvasia delle Lipari Passito D.O.C. 2021 Antonio Caravaglio Malvasia delle Lipari (Isola di Salina ME)	€12,00
Passito di Pantelleria Ben Ryè D.O.C. 2022 – Donnafugata Zibibbo (Pantelleria – TP)	€18,00
Sentivento Passito di Pantelleria D.O.C. 2017 – Abraxas Zibibbo (Pantelleria – TP)	€18,00
Bukkuram Sole D'Agosto 2022 – De Bartoli Moscato d'Alessandria (Pantelleria – TP)	€18,00
Vecchio Samperi – De Bartoli Grillo, Catarratto (Marsala – TP)	€18,00
Marsala Superiore Oro Vigna La Miccia – De Bartoli Grillo (Marsala – TP)	€15,00
Josephine Rouge 2019 – De Bartoli Perricone (Marsala – TP)	€15,00
Ala Antico Liquorvino Amarascato – Duca di Salaparuta (Casteldaccia – PA)	€10,00
Porto Fonseca 10 y Tawny	€14,00
Porto Fonseca Guimaraens Ruby Tawny	€10,00
Sherry East India Solera Lusteau	€12,00
Vino alla Mandorla	€9,00

Grappe & Acquavite | *Grappas & Acquavit*

Riserva del Fondatore "Paolo Berta"	€35,00
Grappa EVO Fumo	€16,00
Grappa EVO Riserva	€16,00
Berta Tre Soli Tre	€25,00
Grappa Triple A	€13,00

Amari e Liquori | *Lioqueurs*

Liquori dell'Etna (Pera Coscia, Fico d'India, Mela, Pesca Tabacchiera)	€10,00
Limoncello Spiriti Siciliani	€8,00
Amara Rosso (Siciliano)	€8,00
Amacardo di Arance e Carciofino Selvatico (Sicilia)	€8,00
Amaro Importante Jefferson	€8,00
Amaro del Capo	€8,00
Averna	€8,00

Berta Bric del Gaian Moscato	€25,00
Grappa Archineri - Pietradolce	€13,00
Grappa Via Francia Barrique - Baglio di Pianetto	€13,00
Grappa Il Duca Barrique - Sicilia	€13,00
Sambuca	€10,00
Lucano	€8,00
Fernet Branca	€8,00
Branca Menta	€8,00
Montenegro	€8,00
Unicum Riserva	€12,00
Jagermeister	€8,00
Baileys	€10,00
Di Saronno	€10,00



Gin

Gin Messenion (Sicilia)	€12,00
Gin Taormina (Sicilia)	€12,00
Gin Etna (Sicilia)	€12,00
Gin Aquamaris (Sicilia)	€12,00
Gin Mater (Sicilia)	€12,00
Gin Mon Gin Bello (Sicilia)	€11,00
Gin Cittadelle (Francia)	€12,00
Gin Bullgod London Dry Gin (Inghilterra)	€12,00
Gin Mare (Spagna)	€12,00
Gin Mare Capri (Spagna)	€13,00
Gin Elephant London Dry Gin	€15,00
Monkey 47 (Germania)	€15,00
Tanqueray Ten (Inghilterra)	€12,00
Hendrick's (Scozia)	€12,00

Vodka

Vodka Evo O de V	€11,00
Vodka Etna (Sicilia)	€12,00
Beluga	€12,00
Belvedere	€12,00
Grey Goose	€12,00

Rum

Rum Mater Sicilia	€15,00
J. Bally Limited Edition Martinique	€30,00
Depaz Rhum Vieux VSOP Martinique	€20,00
XO Maison La Mauny Martinique	€25,00

Demerara Bristol Classic Rhum 2003 Diamond Distillery Gujana	€25,00
---	--------

Don Papa Single Island Filippine	€13,00
-------------------------------------	--------

Sailor Jerry West Coast	€12,00
----------------------------	--------

Port Mourant Demerara 2010 Guyana	€12,00
--------------------------------------	--------

Tequila, Cachaça, Mezcal & Pisco

Santa Spina (Sicilia) - Cruda, Affumicata, Riposata	€14,00
--	--------

Patron Silver	€13,00
---------------	--------

Patron Anejo	€13,00
--------------	--------

Espolon Blanco	€12,00
----------------	--------

Patron Reposado	€15,00
-----------------	--------

Tabernero Pisco	€10,00
-----------------	--------

Mezcal Herencia De Sanchez Espadin	€10,00
------------------------------------	--------

Mezcal The Lost Explorer Tobala	€18,00
---------------------------------	--------

Cachaça	€10,00
---------	--------

Bas - Armagnac

Chateau de Bordeneuve VSOP	€15,00
----------------------------	--------

Castarède VSOP	€16,00
----------------	--------

Brandy

Fundador Sherry Cask	€18,00
----------------------	--------

Carlos I°	€12,00
-----------	--------

Cognac

XO Bisquit & Dubouchè	€60,00
-----------------------	--------

Courvoisier	€16,00
-------------	--------

Calvados

Calvados Charles de Granville	€12,00
-------------------------------	--------

Calvados Selectgion Christian Drouin	€12,00
---	--------



Whisky Scozzesi | Scottish whiskys

Highlands

Macallan 12 a./y.	€18,00
Ballechin Sherry Cask 2009 -12 a./y.	€22,00
Ballechin Edradour 10 a./y.	€18,00
Talisker 10 a./y.	€15,00
Dalmore 12 a./y.	€21,00

Giapponesi - *Japanese*

Nikka Taketsuru Pure Malt	€18,00
Yoichi Single Malt	€18,00

Canadesi - *Canadian*

Crown Royal 10 a./y.	€12,00
----------------------	--------

Irlandesi - *Irish*

Jameson	€10,00
---------	--------

Spey Side

Single Malt Milton Duff 1998	€25,00
Benriach 12 a./y.	€16,00
W&M Classic 2014 Linkwood Sherry Finish	€15,00

Islay

Lagavulin 8 a./y.	€18,00
Port Askaig 8 a./y.	€15,00
Caol Ila 12 a./y.	€15,00

Bourbon/Tennessee/Rye whiskey

Rare Breed Wild Turkey	€18,00
Buffalo Trace Kentucky Straight - Bourbon	€13,00
Red Fox - Sicilian Whiskey	€15,00

Scotch single malt blended

Monkey Shoulder	€15,00
Glen Grant 10 a./y.	€14,00
Johnnie Walker Black Label 12 a./y.	€12,00
Chivas Regal 12 a./y.	€12,00



Acqua tonica e Birre | *Tonic water and beers*

Spremuta di Arancia	€8,00
Fever Tree - Tonic Water indian, Mediterranea, Pink Grapefruit Sugar Free, Ginger Beer, Ginger Ale (Londra)	€6,00
Thomas Henry - Indian, Botanical, Grape	€6,00
Tomarchio - Spuma, Chinotto Gazzosa, Limonata	€5,00
Birra Cyclope – Sicilia	€10,00
Birra Messina – Cristalli di Sale	€7,00
Birra Siciliana dello Stretto	€7,00
Nastro Azzurro	€7,00
Corona	€7,00
Birra Zero Analcolica	€7,00
Birra Gluten Free	€7,00

Caffè & co.

Caffè Espresso	€3,00
Caffè Espresso al tavolo	€4,00
Caffè Decaffeinato	€3,00
Caffè d'Orzo	€3,00
Caffè Americano	€5,00
Caffè Shakerato	€8,00
Acqua Fontalba Siciliana Naturale/Frizzante 0,75 lt. (VAP)	€5,00
Acqua Fontalba Siciliana Naturale/Frizzante 1 lt. (PET)	€4,00
Acqua Fontalba Siciliana Naturale/Frizzante 0.5 (PET)	€3,00
Cappuccino	€5,00
Latte	€3,50
Latte Macchiato	€5,00
The/Infusi	€5,00
Granita	€5,00
Soft Drinks	€5,00
Succhi "Di Frutta" Biologici: Ace, Ananas, Pesca, Frutti Rossi, Pera, Mirtillo, Pomodoro	€5,00

