



# *Menü bar*

2023



## I NOSTRI VINI AL CALICE

Our Wine by The Glass

### SPUMANTI E FRANCIACORTA SPARKLING AND FRANCIACORTA

<b>700 Brut 2018 - Cusumano</b> Pinot Nero, Chardonnay (Partinico - PA)	€ 12,00 bicchiere / glass
<b>Franciacorta Cuvèe Royale Brut – Tenuta Montenisa</b> Pinot Bianco, Chardonnay (Gussago – BS)	€ 13,00 bicchiere / glass
<b>Franciacorta Rosè Brut – Tenuta Montenisa</b> Pinot Nero (Gussago – BS)	€ 15,00 bicchiere / glass

### CHAMPAGNE

<b>Henri Goutorbe Brut – Henri Goutorbe BIO</b> Pinot Nero, Chardonnay (Ay)	€ 20,00 bicchiere / glass
<b>Rosè Brut - Jean Paul Deville BIO</b> Pinot Nero, Chardonnay (Verzy Reims)	€ 22,00 bicchiere / glass

### VINO BIANCO E ROSATO WHITE AND ROSÉ WINES

<b>Etna Bianco D.O.C. 2021 – Pietradolce</b> Carricante (Castiglione di Sicilia – CT)	€ 10,00 bicchiere / glass
<b>Rahana D.O.C. 2022 – De Gregorio</b> Grillo (Sciaccia – AG)	€ 10,00 bicchiere / glass
<b>Magaria Bianco D.O.C. 2020 – De Gregorio</b> Chardonnay (Sciaccia – AG)	€ 10,00 bicchiere / glass
<b>Etna Rosato D.O.C. 2020 – Pietradolce</b> Nerello Mascalese (Castiglione Di Sicilia – CT)	€ 10,00 bicchiere / glass

### VINO ROSSO RED WINES

<b>Alta Mora Etna Rosso D.O.C. 2019 - Cusumano</b> Nerello Mascalese (Solicchiata - CT)	€ 10,00 bicchiere / glass
<b>Magaria Rosso I.G.P. 2014 – De Gregorio</b> Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Tannat (Sciaccia – AG)	€ 10,00 bicchiere / glass


---

## SPUMANTI SICILIANI SICILIAN SPARKLING WINES

<b>Terzavia Spumante Extra Brut 2018 – Marco De Bartoli</b> Grillo (Marsala – TP)	€ 65,00 bottiglia / bottle
<b>Blanc de Blanc Metodo Classico – Alessandro Viola BIO</b> Catarratto (Alcamo – TP)	€ 70,00 bottiglia / bottle
<b>Mon Pit Brut Blanc de Blanc V.S.Q. 2017 – Cantine Russo</b> Carricante, Catarratto (Solicchiata – CT)	€ 70,00 bottiglia / bottle
<b>Noblesse I.G.T. 2019 – Benanti</b> Carricante (Viagrande – TP)	€ 55,00 bottiglia / bottle
<b>Etna Spumante Brut 2016 – Gambino</b> Nerello Mascalese (Linguaglossa – CT)	€ 70,00 bottiglia / bottle
<b>Murgo Brut 2018 – Scammacca</b> Nerello Mascalese (Santa Venerina – CT)	€ 45,00 bottiglia / bottle
<b>700 Brut 2019 – Cusumano</b> Pinot Nero, Chardonnay (Partinico – PA)	€ 50,00 bottiglia / bottle
<b>Mira Spumante Metodo Classico Brut BIO</b> Porta del Vento Catarratto (Camporeale – PA)	€ 60,00 bottiglia / bottle
<b>Miano Spumante Brut – Castelluccimiano</b> Catarratto (Valledolmo – PA)	€ 45,00 bottiglia / bottle
<b>Le Stranizze Spumante Brut D.O.C. – De Gregorio</b> Grillo (Sciacca – AG)	€ 45,00 bottiglia / bottle
<b>Mon Pit Brut Rose V.S.Q. 2017 – Cantine Russo</b> Nerello Mscalese (Solicchiata – CT)	€ 70,00 bottiglia / bottle
<b>Lamorèmio Metodo Classico Brut Rosato 2019 – Benanti</b> Nerello Mascalese (Viagrande – CT)	€ 60,00 bottiglia / bottle
<b>Murgo Brut Rosè 2020 – Scammacca</b> Nerello Mascalese (Santa Venerina – CT)	€ 50,00 bottiglia / bottle
<b>Le Stranizze Spumante Brut Rosè I.G.P. – De Gregorio</b> Nero d'Avola (Sciacca – AG)	€ 45,00 bottiglia / bottle



## FRANCIACORTA E SPUMANTI ITALIAN SPARKLING WINE

<b>Anna Maria Clementi Riserva 2014 – Cà Del Bosco</b> BIO Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco (Erbusco – BS)	€ 220,00 bottiglia / bottle
<b>Vintage Collection Satèn 2018 – Cà del Bosco</b> BIO Chardonnay (Erbusco – BS)	€ 120,00 bottiglia / bottle
<b>Cuvèe Prestige Edizione – Cà del Bosco</b> BIO Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero (Gussago – BS)	€ 75,00 bottiglia / bottle
<b>Franciacorta Blanc de Blancs – Tenuta Montenisa</b> Chardonnay (Gussago – BS)	€ 75,00 bottiglia / bottle
<b>Franciacorta Satèn 2018 – Arcari &amp; Danesi</b>  Chardonnay (Gussago – BS)	€ 85,00 bottiglia / bottle
<b>Franciacorta Brut – Ferghettina</b> Chardonnay, Pinot Nero (Adro – BS)	€ 55,00 bottiglia / bottle
<b>Franciacorta Extra Brut 2018 – Ferghettina</b> Chardonnay, Pinot Nero (Adro – BS)	€ 80,00 bottiglia / bottle
<b>Franciacorta Cuvèe Royale Brut – Tenuta Montenisa</b> Pinot Bianco, Chardonnay (Gussago – BS)	€ 55,00 bottiglia / bottle
<b>Franciacorta Brut Rosè – Ferghettina</b> Chardonnay, Pinot Nero (Adro – BS)	€ 70,00 bottiglia / bottle
<b>Clo Clo Dosaggio Zero rosè – Agricola Divella</b>   Pinot Nero (Gussago – BS)	€ 100,00 bottiglia / bottle
<b>Cuvèe Prestige Rosè Edizione – Cà del Bosco</b> BIO  Pinot Nero, Chardonnay (Gussago – BS)	€ 90,00 bottiglia / bottle
<b>Franciacorta Rosè Brut – Tenuta Montenisa</b> Pinot Nero (Gussago – BS)	€ 60,00 bottiglia / bottle
<b>Spumante Pas Dosè Millesimato 2018 – Contratto</b> Pinot Nero, Chardonnay (Canelli - CN)	€ 65,00 bottiglia / bottle



## CHAMPAGNE

<b>Blanc de Blanc Extra Brut GC Avec Le Temps 2020</b> <b>De Sousa</b> <b>BIO</b> Chardonnay (Avize)	€ 170,00 bottiglia / bottle
<b>Billecart Salmon Brut Reserve - Billecart Salmon</b> Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier (Mareuil Sur Ay)	€ 130,00 bottiglia / bottle
<b>Billecart Salmon Blanc de Blancs – Billecart Salmon</b> Chardonnay (MareuilSurAy)	€ 170,00 bottiglia / bottle
<b>Dom Perignon Brut Vintage 2010 – Dom Perignon</b> Pinot Nero, Chardonnay (Epernay)	€ 500,00 bottiglia / bottle
<b>Krug Grand Cuveè Brut – Krug</b> Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier (Reims)	€ 500,00 bottiglia / bottle
<b>Cristal Brut Vintage 2012 – Louis Roederer</b> Pinot Nero, Chardonnay (Reims)	€ 550,00 bottiglia / bottle
<b>3A Extra Brut– De Sousa</b> Chardonnay, Pinot Nero (Avize )	€ 220,00 bottiglia / bottle
<b>Les Riceys Extra Brut Rosè – Alexandre Bonnet</b> Pinot Nero (Les Riceys )	€ 150,00 bottiglia / bottle
<b>A02 Grand Cru – Christian Gosset</b> Pinot Nero (Ay)	€ 140,00 bottiglia / bottle
<b>Sorangeon Chouilly Grand Cru – Christian Gosseti</b> Chardonnay(Ay )	€ 220,00 bottiglia / bottle
<b>Henri Goutorbe Brut – Henri Goutorbe</b> Pinot Nero, Chardonnay (Ay )	€ 90,00 bottiglia / bottle
<b>Billecart Salmon Brut Rosè – Billecart Salmon</b> Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier (MareuilSurAy)	€ 170,00 bottiglia / bottle
<b>Rosè Brut – Jean Paul Deville</b> Pinot Nero, Chardonnay (Verzy Reims)	€ 95,00 bottiglia / bottle

**BIO** = Vino Biologico / Organic Wine

**SO<sub>2</sub>** = Vino Naturale / Natural Wine

**☞** = Vino Senza Solfiti Aggiunti / Wine Without Added Sulfites



## CHAMPAGNE COCKTAIL

<b>Champagne Cocktails</b>	€ 20,0
Champagne, Brandy, Zolletta di Zucchero, Ciliegia, Fetta di Arancia	
<b>Kir Royal</b>	€ 20,00
Chambord, Champagne	
<b>Pimm's Royale</b>	€ 20,00
Pimm's, Champagne, Cetriolo	
<b>Le Vie en Rose</b>	€ 20,00
Champagne, Succo di Pompelmo Rosa, Essenza di Rose	


## SPARKLING SEASON COLLECTION

<b>Bellini *</b>	€ 20,00
Purea di Pesca, Spumante	
<b>Pirandello *</b>	€ 20,00
Purea di Fichi D'India, Spumante	
<b>Rossini *</b>	€ 20,00
Purea di Fragole, Spumante	
<b>Sciaccia *</b>	€ 20,00
Anguria Centrifugata, Foglie di Basilico, Spumante	

## FROZEN FRUIT PUNCH

<b>Sicilian Colada</b>	€ 15,00
Rum Bianco, Purea di Ananas, Latte di Mandorla, Gocce di Vino alla Mandorla	
<b>Banana Daiquiri</b>	€ 15,00
Rum Bianco, Purea di Banana, Succo di Limone, Zucchero Liquido	
<b>Fragola Daiquiri</b>	€ 15,00
Rum Bianco, Purea di Fragole, Succo di Limone, Zucchero Liquido	
<b>Pear Daiquiri</b>	€ 15,00
Rum Bianco, Purea di Pera, Cointreau, Succo di Lime	
<b>Piña Colada</b>	€ 15,00
Rum Bianco, Purea D'ananas, Latte di Cocco	
<b>Amore Goloso</b>	€ 15,00
Tequila, Anguria, Succo di Lime, Basilico	

\*in stagione / *only in season*




## MARTINI CORNER

<b>Sicilian Martini</b> Gin, Marsala Soleras, Scorza di Arancia	€ 16,00
<b>Eolian Martini</b> Gin, Malvasia delle Lipari, Capperò di Salina	€ 16,00
<b>Breakfast Martini</b> Gin, Cointreau, Succo di Limone, Marmellata di Arancia	€ 16,00
<b>Vesper Martini</b> Gin, Vodka, Lillet Blanc	€ 16,00
<b>Martini Cocktail</b> Gin, Martini Dry	€ 16,00
<b>Saketini</b> Vermouth Dry, Sakè, Vodka	€ 16,00
<b>Pepper Martini</b> Vodka, Vodka al Peperoncino, Martini Dry, Gocce di Tabasco	€ 16,00
<b>Smoky Martini</b> Vodka, Whisky Torbato, Vermouth Dry	€ 16,00
<b>Anchovies Martini</b> Gin, Vermouth Dry, Colatura di Alici	€ 16,00

## SPRITZ & CO. Miscele Frizzanti

<b>Etna Spritz</b> Murgo Brut, Gocce di Arancia fresca, Liquore Amara, Soda Water	€ 12,00
<b>Garden Spritz</b> Spumante, Rosolio Carlotta alle Rose, Soda Water, Gocce di Everleaf Marine, Essenza Rosa Damascena	€ 12,00
<b>Frizz Siciliano</b> Vino Rosso, Spuma, Frutta di Stagione	€ 12,00
<b>Italicus Spritz</b> Rosolio di Bergamotto, Prosecco, Soda Water	€ 12,00
<b>Lemon Spritz</b> Limoncello, Prosecco, Gassosa	€ 12,00
<b>Chartreuse'Ito</b> Chartreuse Verde, Menta Fresca, Prosecco, Soda Water	€ 12,00
<b>127</b> Chartreuse Gialla, Succo di Lime, Ginger Beer	€ 12,00



<b>Zucchino</b> Rabarbaro, Prosecco, Soda Water	€ 12,00
<b>Hugò</b> St. Jermain, Prosecco, Soda	€ 12,00
<b>Fiero Spritz</b> Martini Fiero, Prosecco, Soda	€ 12,00
<b>AperolSprit</b> Aperol, Prosecco, Soda Water	€ 12,00
<b>Aperillo in bottiglia Corona</b> Birra Corona, Limoncello, Aperol	€ 12,00
<b>Pirlo</b> Campari Bitter, Vino bianco, Soda Water	€ 12,00
<b>Spritz</b> Vino Bianco, Soda Water	€ 12,00
<b>Spritz Veneziano</b> Vino Bianco, Aperol, Soda Water	€ 12,00

## L'APERITIVO IN STILE ITALIANO E GRANDI CLASSICI

<b>Americano</b> Vermouth Rosso, Bitter Campari, Soda water	€ 15,00
<b>Negroni</b> Gin, Bitter Campari, Vermouth Rosso	€ 15,00
<b>Amarcord</b> Vermouth Rosso, Amaro Lucano, Angostura, Soda	€ 15,00
<b>Metamorfosi</b> Vermouth Rosso, Cynar, Cherry Brandy, Gocce di Assenzio	€ 15,00
<b>Gran Torino</b> China Martini, Rabarbaro Zucca	€ 15,00
<b>Catania, Milano</b> Liquore Artigianale Amara, Bitter Campari, Soda	€ 15,00
<b>Cosa Nostra</b> Liquore Artigianale Amara, Marsala Rosso, Bitter Etna, Chinotto	€ 15,00
<b>La Strega Dell'Etna</b> Mezcal, Liquore Strega, Succo di Lime, Orzata, essenza al mandarino	€ 15,00





<b>Soffi di Sale</b>	€ 15,00
Tequila, Succo di Lime, Cointreau, Essenza di Finocchietto Selvatico, Sale di Mozia	
<b>Cocktail anni 80</b>	€ 15,00
Gin, Vodka, Cointreau, Rosolio Italicus, crema violetta e succo di lime	
<b>Mare Nostrum</b>	€ 15,00
Gin Mare, Succo di Lime, Zucchero Liquido, Chartreuse Gialla, Bitter Pompelmo, Essenza Finocchio Selvatico	
<b>Pensavo Fosse Amore ...</b>	€ 15,00
Gin, Succo di Lime, Estratto alle Rose, Gocce di Assenzio	
<b>Sun Kiss</b>	€ 15,00
Gin, Aperol, Bitter Orange, China Martini Gocce	
<b>Boulevardier</b>	€ 15,00
Bourbon, Campari Bitter, Vermouth Rosso	
<b>HankyPanky</b>	€ 15,00
Gin, Vermouth Rosso, Fernet Branca	
<b>Casino</b>	€ 15,00
Old Tom Gin, Maraschino, Orange Bitter, Succo di Lime	
<b>Martinez</b>	€ 15,00
Old Tom Gin, Vermouth Rosso, Maraschino, Angostura	
<b>The Last Word</b>	€ 15,00
Gin, Succo di lime, Chartreuse verde, Maraschino	
<b>Adonis</b>	€ 15,00
Sherry, Vermouth Rosso, Bitter Orange	

### MISCELE DI SPIRITO - PRE-DINNER

<b>Pisco Sour</b>	€ 15,00
Pisco, Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero, Albume Uovo	
<b>Pink Lady</b>	€ 15,00
Vodka, Pompelmo Rosa, Succo Arancia, Chili, Zucchero Liquido	
<b>Monkey Gland</b>	€ 15,00
Gin, Succo Arancia, Gocce di Assenzio, Gocce di Granatina	
<b>Aviation</b>	€ 15,00
Gin, Succo di Limone, Maraschino, Liquore alla violetta	



<b>Claridge</b> Gin, Apricot Brandy, Vermouth Dry, Triple sec	€ 15,00
<b>Papa Doble</b> Rum, Succo di Pompelmo, Maraschino, Succo di Limone, Sciroppo di Zuccherò	€ 15,00
<b>Vanity Fair</b> Vodka Stoly Vanilla, Cointreau, Miele, Succo di Limone	€ 15,00

## MEDIUM & LONG DRINK

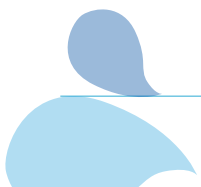
<b>Tao Tiki</b> Rum Bianco, Rum Scuro, Orzata, Succo di Lime, Succo di Arancia, Angostura	€ 15,00
<b>Magma</b> Vodka, Liquore Amara, Succo di Lime, Zenzero, Fuco dell'Etna, Ginger Rosso	€ 15,00
<b>Fidel Castro</b> Zenzero, Arance a pezzi, Zuccherò di Canna, Rum Scuro, Ginger Ale	€ 15,00
<b>Marco il Dandy</b> Liquore Strega, Sciroppo di Sambuco, Succo di Lime, Cetriolo, Cedrata, Bitter Pompelmo	€ 15,00
<b>Made in Taormina</b> Vodka, Sciroppo di Zuccherò, Succo di Lime, Menta, Cetriolo, Prosecco, Assenzio	€ 15,00
<b>La Dama Etnea</b> Gin Etneum, Pompelmo Rosa, Cointreau, Fever-Tree Tonic, Petali di Rose	€ 15,00
<b>Innocenti Evasioni</b> Spicchi Pompelmo Rosa, Menta, Zuccherò di Canna, Succo di Lime, Vodka, Brancamenta, Soda	€ 15,00
<b>The Invention</b> Bombay Sapphire, Sciroppo di Zuccherò, Succo di Limone, Chambord	€ 15,00
<b>On The Beach</b> Stoly Raspberry, Liquore alla Pesca, Succo di Arancia, Succo di Cranberry	€ 15,00
<b>Moscow Mule</b> Vodka, Succo di Lime, Gocce di Angostura, Ginger Beer	€ 15,00
<b>Empty Wallet</b> Vodka, Triple sec, Midori, Succo di Ananas, Gassosa	€ 15,00
<b>Passion for Fashion</b> Lime, Rum, Passòa, Zuccherò di Canna, Sciroppo Passion Fruit	€ 15,00
<b>Mai Tai</b> Rum Chiaro, Rum Scuro, Orange Curacao, Sciroppo Orzata, Succo di Lime	€ 15,00



<b>Horse's Neck</b> Cognac, Ginger Ale, Angostura	€ 15,00
<b>Sole di Mezzanotte</b> Gin, Liquore di Pesca, Maraschino, Ginger Ale	€ 15,00
<b>Amaretto Cooler</b> Di Saronno, Tranci di Arancia, Zucchero di Canna, Gassosa	€ 15,00
<b>Dark and Stormy</b> Rhum Scuro, Ginger Beer, Succo di Lime, Angostura	€ 15,00
<b>Pineapple Breeze</b> Lime, Chacaca, Tranci d'Ananas, Passò, Zucchero di Canna	€ 15,00
<b>Mojito Siciliano</b> Rum Scuro, Foglie di Basilico, Pesca Fresca, Vino Mandorla, Zucchero Canna, Soda	€ 15,00
<b>Mojito Strawberry</b> Rum, Soda, Foglie di Menta, Zucchero di Canna, Fragoline di Bosco	€ 15,00
<b>Mojito Saké</b> Saké, Succo di Lime, Zucchero di Canna, Foglie di Menta, Soda	€ 15,00
<b>Mojito Royal</b> Rum, Foglie di Menta, Fragoline, Succo di Lime, Champagne	€ 20,00
<b>Mint Julep</b> Bourbon Whisky, Succo di Lime, Foglie di Menta, Soda	€ 15,00

## AFTER DINNER

<b>Brandy Crusta</b> Brandy, Maraschino, Orange Curacao, Angostura	€ 15,00
<b>Alaska</b> Gin, Chartreuse Gialla, Gocce di Orange Bitter	€ 15,00
<b>Angel Face</b> Gin, Apricot Brandy, Calvados	€ 15,00
<b>C&amp;C</b> Cognac, China Martini, Gocce di Angostura	€ 15,00
<b>Sazerac</b> Cognac, Assenzio, Zolletta di Zucchero, Peychaud's Bitter	€ 15,00
<b>AfterTen</b> Brandy, Di Saronno, Porto	€ 15,00
<b>White Spider (on the rocks)</b> Crema di Menta Bianca, Vodka, Foglie di Menta, Filangèe di Limone	€ 15,00



<b>Stinger</b> Crema di Menta Bianca, Cognac	€ 15,00
<b>Miss Money Penny</b> Rum Scuro, Tia Maria, Cointreau, Gocce di Sambuca	€ 15,00
<b>Summertime</b> Hennessy, Grand Marnier, Succo di Lime	€ 15,00

## ANALCOLICI SOFT DRINK

<b>La Plage Mon Amour</b> Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero, Ginger Beer, Cetriolo	€ 12,00
<b>Shirley Temple</b> Ginger Ale, Granatina	€ 12,00
<b>Strawberry Colada</b> Purea di Fragole, Latte di Cocco, Succo D'Ananas	€ 12,00
<b>Raspberry Daiquiri</b> Purea di Lamponi, Succo di Mango, Succo di Lime, Gassosa	€ 14,00
<b>Cinderella</b> Succo d'Arancia, Succo d'Ananas, Granatina, Soda	€ 12,00
<b>Summer Crush</b> Succo di Pompelmo Rosa, Succo di lime, Watermelon, Zucchero Liquido, Aceto Balsamico	€ 12,00

## VINI DA DESSERT E LIQUOROSI

<b>Malvasia delle Lipari Passito D.O.C. 2021 Antonio Caravaglio <b>BIO</b></b> Malvasia delle Lipari (Isola di Salina ME)	€ 12,00
<b>Vecchio Samperi Ventennale – De Bartoli</b> Grillo, Catarratto (Marsala TP)	€ 18,00
<b>Bukkuram Passito di Pantelleria – De Bartoli</b> Zibibbo (Marsala TP)	€ 20,00
<b>Marsala Superiore Oro Vigna La Miccia – De Bartoli</b> Marsala (Marsala – TP)	€ 15,00
<b>Josephine Rouge 2019 – De Bartoli</b> Perricone (Marsala – TP)	€ 15,00
<b>Scacomatto Albana D.O.C.G. – Fattorie Zerbina</b> Albana (Marzeno – RA)	€ 18,00
<b>Porto Fonseca 10 y Tawny</b>	€ 14,00
<b>Porto Fonseca Guimaraens Ruby Tawny</b>	€ 10,00
<b>Sherry East India Solera Lusteau</b>	€ 12,00
<b>Vino alla Mandorla</b>	€ 9,00



## APERITIVI NAZIONALI ED ESTERI

Vermouth Mulassano Rosso	€ 9,00
Martini Ambrato	€ 9,00
Martini Rubino	€ 9,00
Vermut Orange Naturale – Sicilia	€ 9,00
Vermut Rosso Naturale – Sicilia	€ 9,00
Vermut Bianco La Canellese	€ 9,00
Vermut Bianco Carlo Alberto	€ 9,00
Vermouth Riserva Carlo Alberto Red	€ 10,00
Bitter Naturale – Sicilia	€ 9,00
Bitter Del Professore	€ 9,00
Bitter Corso Italia Distilleria Belfiore Sicilia	€ 9,00
Bitter Mulassano	€ 9,00
Bitter Carlotto	€ 9,00
Bitter Rouge	€ 9,00
Etna Bitter	€ 9,00
Campari Bitter	€ 9,00
Aperol	€ 9,00
Rabarbaro Zucca	€ 9,00
Pernod	€ 9,00
Chartreuse Gialla	€ 10,00
Chartreuse Verde	€ 10,00
Amaro Unico Siciliano	€ 8,00
Amacardo di Arance e Carciofino Selvatico- Sicilia	€ 8,00
Amara Rosso Siciliano	€ 8,00
Amaro Scoccia	€ 8,00
Amaro Importante Jefferson	€ 8,00
Cardamaro	€ 8,00
Averna	€ 8,00
Amaro del Capo	€ 8,00
Amarot	€ 8,00

Ramazotti	€ 8,00
Lucano	€ 8,00
Fernet Branca	€ 8,00
Branca Menta	€ 8,00
China Martini	€ 8,00
Montenegro	€ 8,00
Jagermeister	€ 8,00

## LIQUORI

Liquori dell'Etna (Pera Coscia, Fico d'India, Pesca Tabacchiera)	€ 10,00
Di Saronno	€ 9,00
Galliano	€ 9,00
Sambuca	€ 9,00
Limoncello Spiriti Siciliani	€ 8,00
Liquore Cherry Carlotto	€ 10,00
Rosolio Carlotto	€ 10,00
St. Jermain	€ 10,00
Cointreau	€ 9,00
Grand Marnier	€ 9,00
Drambuie	€ 9,00
Benedectine	€ 9,00
Southern Comfort	€ 9,00
Baileys	€ 9,00

## GRAPPE E ACQUAVITE

Pere Williams Montagna Capovilla	€ 15,00
Riserva del Fondatore "Paolo Berta"	€ 35,00
Grappa EVO Fumo	€ 16,00
Grappa EVO Riserva	€ 16,00
Berta Tre Soli	€ 25,00
Berta Bric del Gaian Moscato	€ 25,00



Grappa Capovilla Punto G	€ 13,00
Grappa Archineri Pietradolce	€ 13,00
Grappa Il Duca Sicilia	€ 13,00

## VODKA

Vodka di Giovi - Sicilia	€ 11,00
Vodka Etna - Sicilia	€ 11,00
Vodka Evo O de V	€ 12,00
Snow Leopard	€ 12,00
Beluga	€ 12,00
Crystal Head	€ 13,00
VKA	€ 13,00
Potocki	€ 12,00
Chopin Potato	€ 14,00
Belvedere	€ 11,00
Stolichnaya (Orange, Razbery, Vanilla)	€ 10,00
Grey Goose	€ 11,00
Froggy B Organic	€ 10,00

## GIN

Gin Messenion - Sicilia	€ 12,00
Gin Volcano – Sicilia	€ 12,00
Gin Etna – Sicilia	€ 11,00
Gin Etneus – Sicilia	€ 11,00
Gin Giovi London Dry Gin – Sicilia	€ 11,00
Gin Ionico – Sicilia	€ 11,00
Gin Favignana – Sicilia	€ 12,00
Gin Dry Portofino - Italia	€ 11,00
Gin Dry Vallombrosa - Italia	€ 11,00
Gin Black O de V – Italia	€ 11,00
Gin Pink Pepper - Francia	€ 13,00
Gin Herno Old Tom - Scandinavia	€ 11,00
Gin Empire London Dry Gin	€ 10,00

Monkey 47 – Germania	€ 13,00
Gin Elephant London Dry Gin	€ 12,00
Gin Kyro Napue - Finlandia	€ 11,00
Gin Cross Keys – Lettonia	€ 11,00
Gin Mare – Spagna	€ 11,00
Star Of Bombay London Dry Gin Inghilterra	€ 12,00
Bombay London Extra Dry Gin Inghilterra	€ 10,00
Tanqueray London Dry Gin Inghilterra	€ 10,00
Tanqueray Ten – Inghilterra	€ 12,00
Hendrick's – Scozia	€ 11,00
Hendrick's Lunar – Scozia	€ 11,00
Hendrick's Neptunia – Scozia	€ 11,00
Gin Kinobi Kyoto Dry – Japan	€ 11,00

## TEQUILA CACHACA MEZCAL & PISCO

Fortaleza Blanco	€ 12,00
Patron Silver	€ 13,00
Patron Anejo	€ 13,00
Patron Reposado	€ 15,00
Cachaca	€ 9,00
Mezcal Herencia De Sanchez Espadin	€ 10,00
Mezcal Yuu Baal	€ 12,00
Fontana Italia Mosto Verde	€ 10,00

## CALVADOS

Calvados C. Drouin Ansd' Age	€ 12,00
Calvados Charles de Granville	€ 12,00

## BRANDY

Brandy EVO Wine	€ 18,00
Carlos I°	€ 12,00
Fundador Sherry Cask Triple Madera	€ 15,00

## COGNAC

<b>Fins Bois Millesime 1979</b> Jean Grossperrin	€ 45,00
<b>Grande Champagne V.S.O.P.</b> 1er Cru Drouet	€ 15,00
<b>Pierre Ferrand Ambrè</b> Grande Champagne	€ 15,00
<b>Francois Voyer Vs</b> Grande Champagne	€ 15,00

## BAS-ARMAGNAC

<b>Chateau de Bordeneuve VSOP</b>	€ 15,00
<b>Castarède VSOP</b>	€ 16,00

## RUM

<b>Clairin Casimir</b> Haiti	€ 12,00
<b>Sailor Jerry</b> West Coast	€ 12,00
<b>Don Papa Single Island</b> Filippine	€ 13,00
<b>Transcontinental 4y 2016</b> Jamaica	€ 15,00
<b>Diplomatico Reserva Exclusiva</b> Venezuela	€ 15,00
<b>Caroni 10 y Old Trinidad</b> Trinidad e tobago	€ 30,00
<b>Depaz Rhum Vieux VSOP</b> Martinique	€ 20,00
<b>Clement 10 y Vieux Agricole</b> Martinique	€ 25,00
<b>J. Bally Limited Edition</b> Martinique	€ 30,00
<b>Demerara Rhum 2003</b> Diamond Distillery Gujana	€ 15,00
<b>Rum Eldorado</b> Rare Collection Enmore 1996 Demerara	€ 30,00

## WHISKY SCOZZESI

### HIGHLANDS

<b>Ballechin Edradour 10 Years</b>	€ 18,00
<b>Dalmore 12 Years</b>	€ 18,00
<b>Talisker 10 Years</b>	€ 15,00
<b>Glenfiddich 12 Years</b>	€ 13,00
<b>Macallan 12 Years</b>	€ 18,00
<b>Macallan 18 Years</b>	€ 55,00
<b>Oban 14 Years</b>	€ 15,00

### ISLAY

<b>Bunnahabhain 15 Years</b>	€ 25,00
<b>Laphroaig 14 Years</b>	€ 20,00
<b>Caol Ila 12 Years</b>	€ 15,00
<b>Peat's Beast</b>	€ 15,00
<b>Lagavulin 16 Years</b>	€ 18,00

### SPEY SIDE

<b>Single Malt Milton Duff 1998</b>	€ 20,00
<b>The Balvenie 14 Years Caribbean Cask</b>	€ 18,00

### GIAPPONESI

<b>Hibiki</b>	€ 18,00
<b>NikkaTaketsuru Pure Malt</b>	€ 18,00
<b>Kensei Japanese</b>	€ 16,00
<b>The Kurayoshi Pure Malt Sherry Cask</b>	€ 18,00

### IRLANDESI

<b>Tullamor Dew</b>	€ 10,00
<b>Jameson</b>	€ 10,00

### CANADESI

<b>Crown Royal 10 Years</b>	€ 12,00
-----------------------------	---------



## BOURBON/TENNESSEE/RYE WHISKEY

Mitcher's Us * 1 – Straight Rye	€ 15,00
Buffalo Trace Kentucky Straight Bourbon	€ 12,00
Knob Creek Kentucky Straight Bourbon	€ 12,00
Mitcher's Us * 1 – Small Batch Bourbon	€ 15,00
Jack Daniel's	€ 10,00

## SCOTCH SINGLE MALT BLENDED

Glen Grant 5 Years	€ 10,00
Monkey Shoulder	€ 15,00
Chivas Regal 12 Years	€ 12,00
Cutty Sark Original Blended Proibition	€ 12,00
Johnnie Walker Black Label 12 Years	€ 12,00
The Famous Grouse	€ 12,00
Adelphi Scotch Whisky	€ 14,00

## CAFFÈ & CO.

Caffè Espresso	€ 1,50
<i>banco/counter service</i>	
	€ 3,00
<i>servito al tavolo/served</i>	
Caffè decaffeinato	€ 2,00
Caffè d'Orzo	€ 3,00
Caffè Americano	€ 4,00
Caffè Shakerato	€ 6,00
Cappuccino	€ 4,00
Latte	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 4,00
The/Infusi	€ 5,00
Granita	€ 5,00
Acqua Naturale / Frizzante 1 lt. (PET)	€ 3,00
Acqua Naturale / Frizzante 0,5 lt. (PET)	€ 2,00

Aperitivo analcolico Lurisia biondo/rosso € 10,00

Soft Drinks € 5,00

Succhi "Di Frutta" Biologici 20 cl. € 5,00

Pere Williams, Pesca, Ace, Ananas,  
Mango & Maracuja, Pomodoro.

## TONIC WATER E BIRRE

Spremute di Agrumi € 6,00

Arancia, Pompelmo, Limone

Etna Tonic – Sicilia € 5,00

Erasmus Bond – Belgio € 5,00

Fever Tree Tonic Water – Londra € 5,00

Fever Tree Tonic Mediterranea - Londra € 5,00

Fever Tree Ginger Ale € 5,00

Fever Tree Ginger Beer € 5,00

Spuma Cugini Caruso € 5,00

Gazzosa Cugini Caruso € 5,00

Chinotto Cugini Caruso € 5,00

Limonata Cugini Caruso € 5,00

Mandarinata Cugini Caruso € 5,00

Birra Siciliana "Semedorato"  
di Sommatino € 6,00

Birra Messina – Cristalli di Sale € 6,00

Birra dello Stretto € 6,00

Nastro Azzurro € 6,00

Moretti Zero Analcolica € 6,00

Gluten Free € 8,00

Heineken € 7,00

Corona € 7,00

