

# APERITIVO SICILÒ

KALSA

20,00 €

Degustazione di cotti della nostra cucina in Sicilitudine con un calice di vino o un drink classic incluso. ✱

Tasting of cooked dishes from our typical Sicilian cuisine with a glass of wine or a classic drink included. ✱ 🌿🐟🍷🍷🍷🍷🍷🍷

ACQUASANTA per 2 persone















50,00 €

Degustazione per 2 persone di Tartare, Carpacci, Ostriche e Rolls con calice di Prosecco o drink classic inclusi ✱

Tasting for 2 persons of Tartare, Carpaccio, Oysters and Rolls with glass of Prosecco or classic drink included ✱ 🌿🐟🍷🍷🍷🍷🍷🍷

✱ *Every dish with this icon is gluten-free*

## Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

-  **1. Cereali contenenti glutine:** grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro cugini e derivati (pasta, dolci, farine);  
a) sciroppi di glucosio a base di grano, nelsò desrosò;  
b) mullustashim a base di grano;  
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;  
d) cereali e i zesti per la fabbricazione di distillati a base di uno o più cereali di origine agricola.
-  **2. Cibi a base di uova e prodotti a base di uova.**
-  **3. Uova e prodotti a base di uova.**
-  **4. Freschi e prodotti a base di pesce:**  
a) gelati a base di pesce o riccati come supporto per preparati di vitigno o cereali;  
b) gelati a base di pesce e riccati come supporto per preparati di vitigno o cereali.
-  **5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
-  **6. Soia e prodotti a base di soia:**  
a) olio e prodotti a base di soia;  
b) prodotti a base di soia (Tofu), latte di soia, latte di soia a base di soia;  
c) oli vegetali e derivati a base di soia;  
d) estere di stearolo vegetale e prodotti a base di soia.
-  **7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**  
a) siero di latte e latte per la fabbricazione di distillati alcolici, inclusa la colla di latte;  
b) latte.
-  **8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Prunus amygdalus* L.), nocciola (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), nocciolina (*Alnus cordata*), noci di pino (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Brachylaena excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamie e noci del Queensland (*Macadamia ternstroemii*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati a base di soia e per la frutta a guscio agricola.**
-  **9. Saccaro e prodotti a base di saccaro.**
-  **10. Siero e prodotti a base di siero.**
-  **11. Semi di sesame e prodotti a base di semi di sesame.**
-  **SO. 12. Anidride solforosa e solfiti (con concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litre in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti, per i prodotti a base di soia, conformemente alle istruzioni dei fabbricanti).**
-  **13. Uova e prodotti a base di uova.**
-  **14. Latte e prodotti a base di latte.**

T. 22/11/2017 - Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea L. 304/17

TUTTI I CRUDI SONO ABBATTUTI A -24° IN 4H AL MASSIMO STOCCATI PER ALMENO 24H A -18°C COME PREVISTO DAL REG UE

\*in assenza di prodotti freschi potrebbero essere utilizzati prodotti congelati



in centro


RESTAURANT & LOUNGE BAR

Menù Sushi  
&  
Aperitivo

# SUSHI SICILÒ


**SALINA 8 Pezzi** Hosomaki con salmone, creme fraiche, avocado e lime ✦12,00 €  


**RE TONNO 8 Pezzi** Uramaki con tonno leggermente affumicato, ortaggi 12,00 € e mayo piccante ✦  



**SICILÒ 8 Pezzi** Uramaki con tonno, sesamo bianco, menta, erba cipollina top scorza di limone ✦ 15,00 €  


**MONDELLO ROLLS 8 Pezzi** Hosomaki in tempura con battuto di pesce aromatizzato alle erbe e carpaccio di tartufo nero 16,00 €  



## HOSOMAKI

**Hosomaki Salmone (6pz)** Alga Nori-Riso-Salmone  10,00 €

**Hosomaki Tonno (6pz)** Alga Nori-Riso-Tonno  10,00 €

**Hosomaki Gambero (6pz)** Alga Nori-Riso-Gambero  12,00 €

## URAMAKI

**Uramaki con Formaggio fresco (8pz)**  15,00 €  
*Riso-Alga Nori-Tobiko Orange-Salmone-Avocado-Philadelphia- Ikura (Uova di Salmone o di Trota)*

**Uramaki Tonno (8pz)**  16,00 €  
*Riso-Alga Nori-Sesamo Nero-Tonno-Mango-Tartare di Tonno Spicy-Tobiko Wasabi.*

## NIGIRI

**Nigiri Salmone (2pz)** Riso-Salmone  5,00 €

**Nigiri Tonno (2pz)** Riso-Tonno  5,00 €

**Nigiri Pesce Bianco (2pz)** Riso-Pesce Bianco- Marmellata di Cipolla Rossa  6,00 €

**Nigiri Gambero (2pz)** Riso- Gambero  7,00 €

**Mix Nigiri (6pz)** Riso-Salmone-Tonno-Pesce Bianco  15,00 €

## SASHIMI

**Sashimi (6pz)**  15,00 €

*2 Salmone - 2 Tonno - 2 Pesce Bianco*

## GUNKAN MAKI

**Gunkan Sake (2pz)**  8,00 €  
*Salmone-Riso-Ikura o Masuikura (Uova di Salmone o di Trota)*

**Gunkan Sicilò (2pz)**  8,00 €  
*Tonno-Riso-Tartare di Tonno-Erba Cipollina*

**Gunkan Gambero (2pz)**  10,00 €  
*Salmone-Riso-Tartare di Gambero-Ikura o Masuikura (Uova di Salmone o di Trota)*

## COMBO

**COMBO (16pz)**  28,00 €

**COMBO (24pz)**  40,00 €

**COMBO (50pz)**  75,00 €





**BEVERAGE & COCKTAIL**

# COCKTAILS

## IN COPPETTA 8€

### COSMOPOLITAN

*vodka, triple sec, succo di lime, sciroppo di crawberry*

### COCKTAIL MARTINI

*dry, vermouth, gin o vodka*

### MANHATTAN

*angostura, ray whisky, vermouth rosso*

### PORNSTAR MARTINI

*vodka, passoa, frutti della passione, succo lime, prosecco*

### ESPRESSO MARTINI

*vodka, kahlua, espresso, sciroppo di zucchero*

## H 24 8€

### DAIQUIRI

*Rum chiaro, succo di lime, zucchero liquido*

### MARGARITA

*Tequila silver, Triple Sec, succo di limone*

### PIÑA COLADA

*Rum chiaro, cocco, succo d'ananas*

### MOJITO

*Rum chiaro, lime, zucchero di canna, menta, soda*

### BLOODY MARY

*Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, tabasco, salsa worcestershire, sale e pepe*

## LONG DRINK 8€

### CUBA LIBRE

*Rum chiaro, succo di lime, coca cola*

### GIN TONIC

*Gin, acqua tonica*

### JAPANESE ICED TEA

*Gin, Rum chiaro, Vodka, Midori, succo di limone, zucchero liquido, Lemonsoda*

### LONG ISLAND ICED TEA

*Gin, Rum chiaro, Vodka, Triple Sec, succo di limone, zucchero liquido, Coca Cola*

### MOSCOW MULE

*Vodka, succo di lime, ginger beer*

### TEQUILA SUNRISE

*Tequila silver, succo d'arancia, granatina*

## PRE DINNER 8€

### AMERICANO

*Campari, Martini rosso, soda*

### MI.TO. (Milano-Torino)

*Campari, Vermouth rosso*

### NEGRONI

*Campari, Vermouth rosso, Gin*

### BOULEVARDIER

*Rye whisky, Campari, Vermouth rosso*

### OLD FASHIONED

*angostura, zucchero, soda, bourbon*

## SPARKLING 8€

### APEROL SPRITZ

*Aperol, Prosecco, soda*

### CAMPARI SPRITZ

*Campari, prosecco, soda*

### HUGO

*St. Germain, Prosecco, soda*

### ROSSINI

*Fragola, spumante*

### BELLINI

*Sciroppo di pesca, prosecco*

## SOUR 8€

### GIN SOUR

*Gin, succo di limone, zucchero liquido*

### MIDORI SOUR

*Midori, succo di limone, zucchero liquido*

### WHISKEY SOUR

*Bourbon Whiskey, succo di limone, zucchero liquido*

## COCKTAIL SPECIALI SICILIO'

### PASSION FRUIT FIZZ

10 €

*Gin Tanqueray, passoa, sciroppo di zucchero, succo di lime, soda, angostura*

### FRESH KICK

12 €

*Vodka Belvedere, succo di arancia, passion fruit, soda, rosmarino*

### M.M. LADY

12 €

*Gin Martin Miller's, cointreau, sciroppo di zucchero, succo di lime, acquafaba*

### BASIL GREEN

13 €

*Gin Hendrick's, St. Germain, sciroppo di zucchero, succo di lime, acquafaba, basilico*

## CON PREMIUM

### GIN

*Tanqueray 9 €*

*Hendrick's 10 €*

*Martin Miller's 10 €*

*Mare 12 €*

*Monkey 47 12 €*

*Roku 12 €*

*Malfy 12 €*

### VODKA

*Tito's 9 €*

*Grey Goose 11 €*

*Belvedere 12 €*

*Beluga 12 €*

### WHISKY

*Oban 14 10 €*

## ANALCOLICI 6€

### VIRGIN MARY

*Succo di pomodoro, succo di limone, sale, pepe, tabasco, Worcestershire sauce*

### PINK COCONUT

*Fragola, cocco, succo d'ananas*

### SHIRLEY TEMPLE

*Granatina, ginger ale*

### SICILIANO ASTEMIO

*Spicchi d'arancia, spicchi di lime zucchero, succo d'arancia, succo d'ace*

### CEDRATA DEL PROFESSORE

*Lime, limone, arancia, zenzero, zucchero, schweppes lemon*

### VIRGIN COLADA

*Cocco, succo d'ananas*

### VIRGIN MOJITO

*Zucchero, menta, lime, Lemonsoda*

# APERITIVI - VERMOUTH DISTILLATI - VINI

## VINI LIQUOROSI DESSERT WINES

Zibibbo	5,00€
Moscato	5,00€
Malvasia	6,00€
Passito	6,00€

## APERITIVI & VERMOUTH

Aperol	5,00€
Campari	5,00€
Martini rosso	5,00€
Martini bianco	6,00€
Carpano classico	6,00€
St Germain	8,00€

## GIN

Tanqueray	7,00€
Hendrick's	8,00€
Mare	9,00€
Roku	9,00€
Martin Miller's	9,00€
Malfy	9,00€
Monkey 47	10,00€

## GRAPPA

Barrigue	6,00€
Bianca	6,00€

## RUM

Havana Club 3	8,00€
Havana Club 7	8,00€
Legendario Elixir	8,00€
Diplomatico reserva exclusiva	10,00€

## VODKA

Moskovskaya	7,00€
Tito's	8,00€
Belvedere	9,00€
Grey Goose	9,00€
Beluga	9,00€

## WHISKY

Jack Daniel's	8,00€
Jack Daniel's Honey	8,00€
Jim Beam Rye	8,00€
Jameson	8,00€
Oban 14	11,00€

## BOLLICINE

Prosecco	5,00€
Franciacorta	7,00€
Champagne	9,00€
Champagne rosè	10,00€



**RICHIEDI LA NOSTRA  
CARTA DEI VINI**

## ACQUA • WATER

Acqua minerale 65 cl. 2,50€  
*Mineral water*

## THE • TEA pesca - limone

*Peach - lemon* 2,50€

## SUCCHI DI FRUTTA

**Fruit Juices** 2,50€

*Pera, pesca, arancia, mirtillo,  
pomodoro, ananas*

## BIRRE • BEERS

Heineken 4,00€

Corona 5,00€

Menabrea Bionda / 5,00€

Ambrata / Rossa

Messina cristalli di sale 5,00€

Weiss 50cl 6,00€

## SOFT DRINK

Coca cola 2,50€

Coca cola zero 2,50€

Chinotto 2,50€

Oransoda / lemonsoda 2,50€

Schweppes lemon 3,00€

Bitter Bianco 3,50€

Bitter Rosso 3,50€

Ginger ale 4,00€

Ginger beer 4,00€

Crodino 4,00€

Tonic Indian 4,00€

Tonic Mediterranean 4,00€

Tonic Water 4,00€

Tonic Pink 4,00€

## AMARI&LIQUORI BITTER&SPIRITS

Limoncello 5,00€

Averna 5,00€

Amaro del Capo 5,00€

Jagermeister 5,00€

Sambuca 5,00€

Montenegro 6,00€

Amara 7,00€



CARTA DEI VINI

# SICILIA



## CASTELLUCCI MIANO

CASTELLUCCI MIANO (catarratto)	€ 6	€ 24
CASTELLUCCI SAMPIERI (catarratto) "mosso"	€ 6	€ 25
<b>CASTELLUCCI PERRICONE</b> (perricone)	€ 7	€ 26
<b>CASTELLUCCI SYRAH</b> (syrah)	€ 6	€ 24

## CVA

FILENO (grillo)	€ 6	€ 22
<b>MENAMARA</b> (grillo, nero d'avola)	€ 6	€ 22

## TASCA D'ALMERITA

CAVALLO DELLE FATE (grillo)	€ 6	€ 25
LEONE (catarratto, pinot bianco, sauvignon, traminer aromatico e moscato)	€ 6	€ 26
MOZIA GRILLO (grillo)	€ 7	€ 32
TASCANTE C'ERAGIA (chardonnay)	€ 10	€ 42

## MURGO ETNA

LAPILLI BIANCO (chardonnay)	€ 5	€ 20
ETNA BIANCO (carricante, catarratto)	€ 7	€ 28
<b>LAPILLI ROSSO</b> (nerello mascalese, nerello cappuccio)	€ 5	€ 20
<b>ETNA ROSSO</b> (nerello mascalese)	€ 7	€ 28

## PLANETA

TEREBINTO (grillo)	€ 6	€ 24
CHARDONNAY		€ 50
<b>FRAPPATO</b>	€ 6	€ 24
<b>BURDESE</b> (cabernet sauvignon, cabernet blanc)	€ 8	€ 30

## MANDRAROSSA

CALAMOSSA "mosso"	€ 6	€ 22
URRA' DI MARE (sauvignon blanc)	€ 6	€ 24
<b>TIMPEROSSE</b> (petit verdot)	€ 6	€ 24
<b>FRAPPATO</b>	€ 6	€ 22

## BRUGNANO

KUE' (insolia, viognier)	€ 5	€ 20
LUNARIO (grillo)	€ 6	€ 22
<b>NAISI</b> (nero d'avola, cabernet sauvignon)	€ 6	€ 24
<b>HER</b> (perricone)	€ 6	€ 24

## MILAZZO AZ.AGRICOLA BIO

MARIA COSTANZA BIANCO (inzolia, chardonnay)		€ 34
SELEZIONE DI FAMIGLIA (chardonnay)		€ 48

## COTTANERA

BARBAZZALE (catarratto e piccole percentuali di viognier)		€ 30
ETNA BIANCO (carricante)	€ 8	€ 35
<b>ETNA ROSSO DICIASSETTESALME</b> (nerello mascalese)	€ 9	€ 38



# FRIULI VENEZIA GIULIA



## MARCO FELLUGA

MONGRIS (pinot grigio)	€ 30
MARALBA (ribolla gialla)	€ 8 € 34
JUST MOLAMATTA (p. bianco, friulano, ribolla gialla)	€ 7 € 28

## LIS NERIS

CABERNET SAUVIGNON	€ 36
--------------------	------

## JERMANN

PINOT BIANCO	€ 8 € 35
CHARDONNAY	€ 9 € 38
SAUVIGNON	€ 9 € 38
TRAMINER ( aromatico)	€ 9 € 38

# PUGLIA

## MASSERIA ALTEMURA

ZINZULA (negroamaro rosato)	€ 6 € 25
-----------------------------	----------

# PIEMONTE

## CERETTO

LANGHE D.O.C. ARNEIS BLANGE'	€ 35
------------------------------	------

# TRENTINO ALTO ADIGE

MULLER-THURGAU	€ 7 € 26
GEWURZTRAMINER	€ 8 € 32
PINOT GRIGIO	€ 8 € 30
MECZAN	€ 8 € 32
LAGREIN	€ 34

# GERMANIA

RIESLING DR. FISCHER	€ 32
GEWÜRZTRAMINER DR. FISCHER	€ 32

# FRANCIA

ALBERT PIC CHABLIS S.PIERRE	€ 45
BARON DE LADoucETTE POULLY FUME'	€ 48
CHABLIS MOREAU	€ 60

# BOLLICINE ITALIANE



## METODO CLASSICO

METODO CLASSICO AZ.AGRICOLA MILAZZO	€ 36
MURGO ETNA BRUT	€ 7 € 30
<b>MURGO ETNA BRUT ROSE'</b>	€ 7 € 36
TASCA ALMERITA BRUT	€ 40
<b>TASCA ALMERITA BRUT ROSÈ</b>	€ 46
TERRAZZE DELL'ETNA BRUT	€ 45

## METODO CHARMANT

CASTELLUCCI MIANO BRUT	€ 25
------------------------	------

## FRANCIACORTA

CONTADI CASTALDI BRUT	€ 7 € 40
BELLAVISTA ALMA GRAND CUVÉE	€ 55
CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE	€ 60

## PROSECCO

BISOL BELSTAR	€ 5 € 24
<b>BISOL BELSTAR ROSÈ</b>	€ 5 € 24
PROSECCO NAONIS / CA' BOLANI	€ 5 € 24
<b>PROSECCO NAONIS ROSÈ</b>	€ 5 € 24
BISOL CREDE BRUT VALDOBBIADENE DOC	€ 5 € 28
BISOL CARTIZZE DRY	€ 40

## BOLLICINE FRANCESI

GRUSS EXTRA BRUT CREMANT DELL'ALSAZIA	€ 38
---------------------------------------	------

## CHAMPAGNE

HEIDSIECK & Co MONOPOLE SILVER TOP	€ 45
<b>HEIDSIECK &amp; Co MONOPOLE ROSÈ TOP</b>	€ 50
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN SPB	€ 90
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE	€ 110

