

MORETTINO
{ lab }

{ menù }

{ carta dei drink }

La carta dei drink è frutto dell'accurata selezione delle eccellenze della nostra terra. Ogni sorso è un viaggio attraverso vigneti soleggiati, terre vulcaniche e frutteti rigogliosi, risultato della passione e del lavoro instancabile dei nostri produttori locali. Lasciatevi trasportare dai sapori autentici e dalle storie che ogni bottiglia racconta, scoprendo l'anima genuina e vibrante di questa meravigliosa isola.

{ natural mixology }

SPREMUTE	5,00€
ARANCIA AGRUMI DI SICILIA	
CENTRIFUGATI	5,00€
ARANCIA - LIMONE - CAROTA MELA - KIWI - SEDANO - ZENZERO FINOCCHIO - ANANAS - CURCUMA	
BIBITE MADRE Sabadì	4,00€
ARANCIATA LIMONATA BERGAMOTTO ZENZERO Bevanda rinfrescante effervescente di spremuta di frutta o spezie, servita con ghiaccio	
SUCCHI DI FRUTTA	3,50€
ANANAS BIO PESCA BIO MIRTILLO BIO POMODORO	
SOFT DRINKS	3,50€
GASSOSA CHINOTTO ARANCIA ROSSA LIMONATA POMPELMO ROSA TONICA GINGER BEER COLA	
TÈ FREDDO BIOLOGICO	4,00€
TÈ AL LIMONE E MANDARINO TÈ PESCA E LIMONE TÈ VERDE CON ZAGARA E MENTA	
ACQUA MINERALE / FRIZZANTE IN VETRO*	2,00€
ACQUA MINERALE / FRIZZANTE IN LATTINA	1,50€

*La nostra acqua è pura e arricchita di magnesio, riempita alla fonte e servita in vetro nel rispetto dell'ambiente.

{ coffee mixology }

SIGNATURE DRINKS MORETTINO COFFEE LAB

€15,00

MADE IN SICILY

Bitter Naturale siciliano, vermouth rosso Naturale siciliano, Espresso Specialty Nicaragua, succo di limone di Sicilia, miele di arancio di Ribera, timo

MADE IN PALERMO

Rum Paranubes bianco, rosolio siciliano al fico d'india, Espresso Specialty Blend #100, succo di limone di Sicilia, angostura, smoke rosmarino

HOT SICILY

Rum Paranubes anejo, vermouth orange Naturale siciliano, Specialty Filter Coffee V60 Ethiopia, acqua minerale, miele di millefiori, angostura, zest arance di Sicilia

SICILY PUNCH

Gin Beefeater, rosolio siciliano alla ciliegia, Espresso Specialty Blend #87, succo di limone di Sicilia, agave, basilico

SICILY COFFEE HOUR

Mezcal Picaflor, rosolio siciliano alla pera, Espresso Specialty Costa Rica, succo di agrumi di Sicilia, miele di aneto, smoke origano

SICILY AFTER DINNER

Whiskey bourbon Buffalo Trace, rosolio siciliano alla fragola, Espresso Specialty Nicaragua, miele di sulla, smoke ulivo di Sicilia

CARLO MAGNO

Whisky torbato Arbed 5YO, rosolio siciliano alla mela, Espresso Specialty Guatemala, acqua di mare, miele di castagno, succo di agrumi di Sicilia, angostura, dragoncello

RINALDO

Tequila Cascahuin, rosolio siciliano alla pesca, Nitro Specialty Coffee Ethiopia, succo di lime di Sicilia, salvia

ORLANDO

Gin Beefeater, Cold Brew Specialty Coffee Rwanda, tonica, alloro

BRADAMANTE

Vodka Belvedere, rosolio siciliano ai gelsi, Cold Brew Specialty Coffee Rwanda, agave, acqua di mare, succo di agrumi di Sicilia, menta

I nostri *Signature Drinks* raccontano un percorso di contaminazione degli *Specialty Coffee* nella miscelazione alcolica, utilizzando differenti metodi di estrazione del caffè, vermouth e rosoli siciliani, e distillati dal mondo. Ci siamo lasciati guidare dalla ricerca delle piante officinali aromatiche delle nostre zone rurali, e dai profumi delle terre di origine del caffè. Nasce così la nostra idea di *Coffeology*.

{ mixology }

SIGNATURE DRINKS 10,00€

SPRITZ SICILIANO
NEGRONI SICILIANO
PALERMO MULE

INTERNATIONAL AMERICAN BARTENDING DRINKS 10,00€

AMERICANO
BLACK RUSSIAN
BLOODY MARY
BOULEVARDIER
CAIPIRINHA
CANCHANCHARA
CUBA LIBRE
DARK N STORMY
DAIQUIRI
DRY MARTINI
FRENCH 75
GIN FIZZ
JOHN COLLINS
LONG ISLAND ICE TEA
MARGARITA
MINT JULEP
MIMOSA
MOSCOW MULE
NEW YORK SOUR
OLD FASHIONED
PALOMA
PENICILLIN
PIÑA COLADA
PORNOSTAR MARTINI
TEQUILA SUNRISE
TOMMY'S MARGARITA
WHISKEY SOUR
WHITE LADY
ZOMBIE

PREMIUM DRINKS 15,00€

DRINKS ANALCOLICI

TESTE DI MORO 8,00€
Arancia rossa di Sicilia, succo di ananas, Nitro Specialty Coffee Ethiopia

ANALCOLICO SICILIANO 7,00€
Chinotto, succo di lime di Sicilia, menta

POMODORO SCONZATO 7,00€
Succo di pomodoro di Pachino, succo di limone di Sicilia, worcestershire sauce, pepe, sale di capperi di Pantelleria, tabasco, menta

{ wine }



BOLLICINE

ALMERITA BRUT - Tasca d'Almerita
VITIGNI: Chardonnay
DENOMINAZIONE: Spumante – Sicilia DOC
ZONA VITIVINICOLA: Tenuta Regaleali – Palermo – Sicilia €45,00 €10,00

ALMERITA ROSÈ - Tasca d'Almerita
VITIGNI: Pinot Nero
DENOMINAZIONE: Spumante Brut Rosato – DOC Sicilia
ZONA VITIVINICOLA: Tenuta Regaleali – Palermo – Sicilia €60,00 €15,00

CONTESSA FRANCA 2015 - Tasca d'Almerita
VITIGNI: Chardonnay
DENOMINAZIONE: Spumante – Sicilia DOC
ZONA VITIVINICOLA: Tenuta Regaleali – Palermo – Sicilia €120,00

BRUT METODO CLASSICO - Planeta
VITIGNI: Carricante
DENOMINAZIONE: Spumante – Sicilia DOC
ZONA VITIVINICOLA: Sciaranuova – Etna – Sicilia €40,00 €8,00

BIANCHI

CAVALLO DELLE FATE - Tasca d'Almerita
VITIGNI: Grillo
DENOMINAZIONE: Bianco – Sicilia DOC
ZONA VITIVINICOLA: Tenuta Regaleali – Palermo – Sicilia €23,00 €7,00

LEONE BLEND - Tasca d'Almerita
VITIGNI: Catarratto (42%), Pinot Bianco (17%), Sauvignon (20%),
Traminer Aromatico (13%), Moscato (8%)
DENOMINAZIONE: Bianco – Terre Siciliane IGT
ZONA VITIVINICOLA: Tenuta Regaleali – Palermo – Sicilia €25,00 €7,00

BUONSENSO - Tasca d'Almerita
VITIGNI: Catarratto
DENOMINAZIONE: Bianco Sicilia DOC
ZONA VITIVINICOLA: Tenuta Regaleali – Palermo – Sicilia €23,00 €7,00

MOZIA - Tasca d'Almerita
VITIGNI: Grillo
DENOMINAZIONE: Bianco Sicilia DOC
ZONA VITIVINICOLA: Mozia – Isola di San Pantaleo (TP)
isolotto dello Stagnone a pochi chilometri dalla costa di Marsala – Sicilia €28,00 €8,00

ERUZIONE 1614 CARRICANTE - Planeta
VITIGNI: Carricante
DENOMINAZIONE: Sicilia DOC
ZONA VITIVINICOLA: Sciaranuova – Etna – Sicilia €40,00 €8,00

ALLEMANDA - Planeta
VITIGNI: Moscato Bianco
DENOMINAZIONE: Noto D.O.C
ZONA VITIVINICOLA: Tenuta Buonivini – Noto – Sicilia €21,00 €8,00

{ wine }



COMETA - Planeta
VITIGNI: Fiano
DENOMINAZIONE: Menfi DOC
ZONA VITIVINICOLA: Tenuta Dispensa – Menfi – Sicilia

€43,00

CHARDONNAY - Planeta
VITIGNI: Chardonnay
DENOMINAZIONE: Sicilia Menfi DOC
ZONA VITIVINICOLA: Tenuta Ulmo – Menfi – Sicilia

€43,00

ROSATI

MADAMAROSÈ - Tasca d'Almerita
VITIGNI: Syrah
DENOMINAZIONE: Rosato Sicilia DOC
ZONA VITIVINICOLA: Tenuta Sallier de La Tour – Monreale (PA) – Sicilia

€24,00 €7,00

ROSSI

TASCANTE GHIAIA NERA - Tasca d'Almerita
VITIGNI: Nerello Mascalese
DENOMINAZIONE: Rosso Etna DOC
ZONA VITIVINICOLA: versante Nord del vulcano Etna – contrade Sciaranuova, Piano Dario, Rampante, Catania - Sicilia

€33,00 €9,00

CYGNUS - Tasca d'Almerita
VITIGNI: Nero d'Avola 60%, Cabernet Sauvignon 40%
DENOMINAZIONE: Rosso Sicilia DOC
ZONA VITIVINICOLA: Tenuta Regaleali – Palermo – Sicilia

€26,00 €8,00

FRAPPATO - Planeta
VITIGNI: Frappato
DENOMINAZIONE: Vittoria DOC
ZONA VITIVINICOLA: Tenuta Dorilli – Vittoria – Sicilia

€21,00 €8,00

{ beer }

BIRRA ARTIGIANALE

€6,00

BIANCA - Bruno Ribadi

Prodotta con grano Biancolilla siciliano, malto d'orzo del Belgio ed arricchita con bucce di mandarino di Ciaculli. Dal tipico colore chiaro, ed il profumo di mandarino che la rende fruttata e fresca.

SICILIAN PILLS - Bruno Ribadi

Prodotta con grani antichi di Sicilia, "Timilia", "Russello" e "Perciasacchi". Birra chiara e leggera, da tutto pasto, con un retrogusto di cereali caratterizzato dai grani antichi di Sicilia.

INDIA PALE ALE - Bruno Ribadi

Dall'amaro deciso tipico dello stile IPA viene prodotta con un unico grano biondo, una singola varietà di luppolo americano e foglie di agrumi di Sicilia che gli conferiscono un sentore agrumato-erbaceo.

SICILIAN PALE ALE - Bruno Ribadi

Prodotta con grano perciasacchi, bucce di agrumi di Sicilia, bacche di sommacco e bacche di pepe rosa. Birra caratterizzata dal caratteristico profumo di agrumi di Sicilia. Ottima per aperitivo ma anche da tutto pasto.

{ after crunch }



VERMOUTH

VERMOUTH NATURALE ROSSO	€34,00	€7,00
VERMOUTH NATURALE ORANGE	€44,00	€9,00
BITTER NATURALE	€35,00	€8,00
VERMOUTH MEDITERRANEO		€8,00
VERMOUTH DONNA ROSA		€8,00
VERMOUTH ALPESTRE		€6,00

AMARO ARTIGIANALE SICILIANO - Amara

AMARA	€20,00	€6,00
AMARA AGRICOLO	€25,00	€6,00
AMARA BARK	€25,00	€6,00

ROSOLIO ARTIGIANALE SICILIANO - I Liquori dell'Etna

ARANCIA LIMONE MANDARINO GELSO CILIEGIA FRAGOLA FICO D'INDIA PESCA PERA MELA	€25,00	€6,00
--	--------	-------

PASSITO DI PANTELLERIA DOP - Ferrandes

PASSITO DI PANTELLERIA DOP	€40,00	€6,00
PASSITO DI PANTELLERIA DOP 10Y	€60,00	€8,00

{ distillati dal mondo }

MEZCAL	
FLOR DEL DESIERTO SIERRA	15,00€
FLOR DEL DESIERTO DESIERTO	14,00€
FLOR DEL DESIERTO CARNEI	22,00€
MEZONTE RAICILLA	25,00€
RUM	
PARANUBES BIANCO	15,00€
PARANUBES ANEJO	15,00€
PARANUBES CANA MORADA	15,00€
TEQUILA	
CASCAHUIN REPOSADO	14,00€
CASCAHUIN BLANCO	10,00€
WHISKEY	
TULLAMORE	10,00€
BULLET RYE	10,00€
WILD TURKEY	10,00€
BUFFALO TRACE	10,00€
WHISKY TORBATO	
LAPHROAIG	10,00€
ARDBEG 10YO	10,00€
COGNAC	
CAMUS	10,00€
ARMAGNAC	
DARTIGALONGUE HORSE D'AGE	20,00€
DARTIGALONGUE 25Y	30,00€
GRAPPA	
RISERVA PRIVATA DI AMARONE BARRICATA - Distilleria Bottega	8,00€
GRAPPA BIANCA DELL'ETNA - Distilleria Giovi	8,00€
GRAPPA AL CAFFÈ 100% ARABICA - Morettino	6,00€
GIN	
BAREKSTEN NAVY STRENGHT	15,00€
BAREKSTEN SLOE GIN	15,00€
CUBICAL	15,00€
ROKU	15,00€
FAVIGNANA	15,00€
INSULAE MEDITERRANEO	15,00€
VODKA	
STOLICHNAYA	10,00€
BELVEDERE	10,00€
COINTREAU	6,00€
SAMBUCA MOLINARI	6,00€
BAREKSTAN ABSINT	9,00€
PERNOD PASTIS	6,00€
CRÊME DE MENTHE	6,00€
CARTRON SUREAU ELDERFLOWER	6,00€