

CARTA DELLE BEVANDE

DEL GIORNO

{ mixology naturale }

CENTRIFUGATI

5€

Arancia

Agrumi di Sicilia

Mix di frutta del giorno

SMOOTHIES

6€

Rosso (frutti di bosco*, yogurt greco, sciroppo d'agave)

Verde (mela verde, spinacino, kiwi, yogurt greco, sciroppo d'agave)

FRAPPÈ

6€

Gelato al caffè Specialty blend #84 + latte vaccino

con top di panna montata

Gelato alla frutta del giorno + latte vaccino/no lattosio/vegetale

BIBITE MADRE SABADI

4€

Arancia

Bergamotto

Limone

Zenzero

Preparati biologici naturali per bibite gassate di spremuta di frutta o spezie, servito con ghiaccio e soda (vegan e gluten free).

SUCCHI DI FRUTTA

3,50€

Ananas bio

Pera bio

Pesca bio

Mirtillo bio

Pomodoro bio

TÈ FREDDO BIOLOGICO

4€

Tè pesca e melone Tomarchio

Tè limone e mandarino Tomarchio

Tè verde e menta Tomarchio

BEVANDE SODATE

4€

Gazzosa Tomarchio

Chinotto Tomarchio

Arancia rossa Tomarchio

Cola Tomarchio

Cola zero Tomarchio

Limonata zero zucchero Tomarchio

Tonica zero zucchero Schweppes

ACQUA

Acqua naturale / frizzante in vetro**

2€

Acqua naturale / frizzante in lattina 0,33L

1,50€

*I prodotti, se non reperibili secondo stagionalità, potrebbero essere abbattuti o congelati all'origine seguendo la catena del freddo come normative vigenti.

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

{ birre }

BRUNO RIBADI

Special Ale Rossa Bruno Ribadi	7€
India Pale Ale Bruno Ribadi	6€
Bianca Gluten Free Bruno Ribadi	6€

BIONDE

Bionda "Pupi Siciliani"	6€
Bionda zero - Alcol free 0%	6€

{ mixology }

SPRITZ SICILIANO

12€

Vermouth orange Naturale, Spumante siciliano, Angostura e Soda

SPRITZ ITALIANO

10€

Aperol, Prosecco e Soda

NEGRONI SICILIANO

12€

Vermouth Rosso Naturale, Bitter Vino Naturale, Gin sale,
2 Drop Bitter Violento

NEGRONI ITALIANO

10€

Vermouth Rosso, Bitter Campari, Gin Alpestre

PALERMO MULE

10€

Grappa Bianca, Sweet N'Sour Homemade, Top Ginger Beer

AMERICANO ANCHO

10€

Ancho Verde, Bitter Fusetti "Mare", Vermouth Rosso Naturale

APPLE PISCO

10€

Pisco, Cordial Mela Verde Homemade, Honey Drop

HUGO FLOWER

10€

St. Germain, Vodka, menta e Prosecco

PALOMA MEZCAL

12€

Mezcal espadin, succo di pompelmo rosa, succo di limone,
agave syrup e top Soda al pompelmo rosa

IBA DRINK

10€

PREMIUM DRINK

15€

{ mixology analcolica }

SPRITZ ZERO

10€

Vermouth Orange zero e Soda

GIN TONIC / LEMON ZERO ALCOL

10€

Tanqueray 0 % alcol / tonica zero zucchero

MOJITO ZERO

8€

Zucchero grezzo di canna Mascobado, menta, succo di lime e Soda

TRAMONTO AL MOLO

8€

Fragola, prugna e menta frullate, limonata e purea di passion fruit

ANALCOLICO SICILIANO

7€

Chinotto, sciroppo menta e salvia homemade, succo di limone

POMODORO CONZATO

7€

Succo di pomodoro di pachino bio, succo di limone,
Worcester, pepe e sale di capperi di Pantelleria, tabasco,
sedano e foglia di capperi

CRODINO SICILIANO

5€

Fico d'india e arancia rossa Tomarchio

{ vini }

BOLLICINE



ALMERITA BRUT - METODO CLASSICO

45€

Vitigno: Chardonnay

Territorio: Tenute Regaleali, Sclafani — Palermo

PLANETA BRUT - METODO CLASSICO

40€

9€

Vitigno: Carricante

Territorio: Castiglione di Sicilia — Catania

PROSECCO EXTRA DRY - TORRESELLA DOC

25€

7€

Vitigno: Glera

Territorio: Veneto Orientale

BIANCHI

ERUZIONE BIANCO 1614 - PLANETA

38€

Vitigno: Carricante

Territorio: Castiglione di Sicilia — Catania

GRILLO DELLA TIMPA - FEUDO MONTONI

30€

Vitigno: Grillo

Territorio: Cammarata — Agrigento

LA FUGA - DONNAFUGATA

30€

7€

Vitigno: Chardonnay

Territorio: Tenuta di Contessa Entellina — Sicilia

SP68 - ARIANNA OCCHIPINTI (BIODINAMICO)

35€

Vitigno: Moscato di Alessandria e Albanello

Territorio: Vittoria — Ragusa

ISESI - CANTINE PELLEGRINO

28€

Vitigno: Zibibbo

Territorio: Tenuta Sinà, isola di Pantelleria — Trapani

ROSATI

ETNA ROSATO - PIETRADOLCE

35€

Vitigno: Nerello mascalese

Territorio: Solicchiata — Etna versante Nord — Catania

ROSSI

CERASUOLO DI VITTORIA - COS (BIODINAMICO)

35€

Vitigni: Frappato e Nero d'Avola

Territorio: Vittoria — Ragusa

ETNA ROSSO - PIETRADOLCE

32€

Vitigno: Nerello Mascalese

Territorio: Solicchiata — Etna versante Nord — Catania

LAGNUSA - FEUDO MONTONI

32€

Vitigno: Nero d'Avola

Territorio: Cammarata — Agrigento

SYRAH - SALLIER DE LA TOUR

30€

7€

Vitigno: Syrah

Territorio: Tenuta Sallier de la Tour, Camporeale — Palermo

FRAPPATO - AKRILLE CUTRERA BASTIANICH

30€

7€

Vitigno: Frappato

Territorio: Vittoria — Ragusa

LA NOSTRA CARTA DEI VINI RACCONTA
STORIE STRAORDINARIE DI PERSONE
E TERRITORI DI SICILIA. OGNI SORSO
È UN VIAGGIO ATTRAVERSO VIGNETI
SOLEGGIATI, TERRE VULCANICHE,
CAMPAGNE RIGOGLIOSE, RISULTATO
DELLA PASSIONE E DEL LAVORO
INSTANCABILE DEI VIGNAIOLI SICILIANI.



LASCIATI TRASPORTARE DAI SAPORI
AUTENTICI E DALLE STORIE CHE OGNI
BOTTIGLIA RACCONTA, SCOPRENDO
L'ANIMA GENUINA E VIBRANTE DI
QUESTA MERAVIGLIOSA ISOLA.