MORETTINO
{ lab }

CARTA DELLE BEVANDE

DELLA SERA

MIXOLOGY

SPRITZ SICILIANO 12€
Vermouth orange Naturale, Spumante siciliano, Angostura e Soda
Natural orange Vermouth, Sicilian sparkling wine, Angostura and Soda

SPRITZ ITALIANO 10€
Aperol, Prosecco e Soda
Aperol, Prosecco and Soda

NEGRONI SICILIANO 12€
Vermouth rosso Naturale, Bitter Vino Naturale, Gin Sale,
2 Drop Bitter Violento
Natural red Vermouth, Natural wine bitter, Sale Gin, 2 Drops Bitter Violento

NEGRONI ITALIANO 10€
Vermouth Rosso, Bitter Campari, Gin Alpestre
Red Vermouth, Campari Bitter, Alpestre Gin

PALERMO MULE 10€
Grappa Bianca, Sweet N'Sour Homemade, Top Ginger Beer
White Grappa, Homemade Sweet N'sour, Top Ginger Beer

AMERICANO ANCHO 10€
Ancho Verde, Bitter Fusetti "Mare", Vermouth rosso Naturale
Ancho Verde, "Mare" Fusetti Bitter, Natural red Vermouth

APPLE PISCO 10€
Pisco, Cordial mela verde homemade, Honey Drop
Pisco, homemade green apple Cordial, Honey Drop

HUGO FLOWER 10€
St. Germain, Vodka, menta e Prosecco
St. Germain, Vodka, mint and Prosecco

PALOMA MEZCAL 12€
Mezcal espadin, succo di pompelmo rosa, succo di limone, agave syrup
e top soda al pompelmo rosa
Mezcal espadín, pink grapefruit juice, lemon juice, agave syrup, and a splash of pink grapefruit soda

IBA DRINK 10€

PREMIUM DRINK 15€

MIXOLOGY ANALCOLICA

ALCOHOL-FREE MIXOLOGY

SPRITZ ZERO — 10€

Vermouth Orange zero e Soda

Orange zero Vermouth and Soda

GIN TONIC / LEMON ZERO ALCOL — 10€

Tanqueray 0 % alcol / Tonica zero zucchero

Tanqueray 0.0% Alcohol / Sugar-free Tonic

MOJITO ZERO — 8€

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

Mascobado raw cane sugar, mint, lime juice and soda

TRAMONTO AL MOLO — 8€

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

Strawberry, plum and mint blend, lemonade and passion fruit purée

ANALCOLICO SICILIANO — 7€

Chinotto, sciroppo menta e salvia homemade, succo di limone

Chinotto, homemade mint and sage syrup, lemon juice

POMODORO CONZATO — 7€

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

Organic pachino tomato juice, lemon juice, Worcestershire, pepper, Pantelleria caper salt, Tabasco, celery and caper leaf

CRODINO SICILIANO — 5€

Fico d'india e arancia rossa Tomarchio

Prickly pear and blood orange Tomarchio

MIXOLOGY EXPERIENCE — 18€

Percorso di degustazione in abbinamento di Bitter Naturale con cioccolato affinato al pepe di timut, Vermouth Rosso Naturale con cioccolato affinato al pepe verbena e Vermouth Orange con cioccolato affinato al tabacco barbados

Tasting journey pairing: Bitter Naturale with chocolate aged with Timut pepper, Red Vermouth Naturale with chocolate aged with verbena pepper, and Orange Vermouth with chocolate aged with Barbados tobacco.

VINI

WINES

BOLLICINE | *SPARKLING*

	🍾	🍷
ALMERITA BRUT - METODO CLASSICO Vitigno | *Grape*: Chardonnay Territorio | *Area*: Tenute Regaleali, Sclafani – Palermo	45€	
PLANETA BRUT - METODO CLASSICO Vitigno | *Grape*: Carricante Territorio | *Area*: Castiglione di Sicilia – Catania	40€	9€
PROSECCO EXTRA DRY - TORRESELLA DOC Vitigno | *Grape*: Glera Territorio | *Area*: Veneto Orientale	25€	7€

BIANCHI | *WHITES*

ERUZIONE BIANCO 1614 - PLANETA Vitigno | *Grape*: Carricante Territorio | *Area*: Castiglione di Sicilia – Catania	38€	
GRILLO DELLA TIMPA - FEUDO MONTONI Vitigno | *Grape*: Grillo Territorio | *Area*: Cammarata – Agrigento	30€	
LA FUGA - DONNAFUGATA Vitigno | *Grape*: Chardonnay Territorio | *Area*: Tenuta di Contessa Entellina – Sicilia	30€	7€
SP68 - ARIANNA OCCHIPINTI (BIODINAMICO) Vitigno | *Grape*: Moscato di Alessandria e Albanello Territorio | *Area*: Vittoria – Ragusa	35€	
ISESI - CANTINE PELLEGRINO Vitigno | *Grape*: Zibibbo Territorio | *Area*: Tenuta Sinà, isola di Pantelleria – Trapani	28€	

ROSATI | *ROSÉS*

ETNA ROSATO - PIETRADOLCE Vitigno | *Grape*: Nerello Mascalese Territorio | *Area*: Solicchiata – Etna versante Nord – Catania	35€

ROSSI | *REDS*

CERASUOLO DI VITTORIA - COS (BIODINAMICO) 35€
Vitigni | *Grapes*: Frappato e Nero d'Avola
Territorio | *Area*: Vittoria – Ragusa

ETNA ROSSO - PIETRADOLCE 32€
Vitigno | *Grape*: Nerello Mascalese
Territorio | *Area*: Solicchiata – Etna versante Nord – Catania

LAGNUSA - FEUDO MONTONI 32€
Vitigno | *Grape*: Nero D'avola
Territorio | *Area*: Cammarata – Agrigento

SYRAH - SALLIER DE LA TOUR 30€ 7€
Vitigno | *Grape*: Syrah
Territorio | *Area*: Tenuta Sallier de la Tour, Camporeale – Palermo

FRAPPATO - AKRILLE CUTRERA BASTIANICH 30€ 7€
Vitigno | *Grape*: Frappato
Territorio | *Area*: Vittoria – Ragusa

VINI DOLCI | *DESSERT WINES*

PASSITO DI PANTELLERIA - SALVATORE FERRANDES [12Y] 15€
Vitigno | *Grape*: Zibibbo
Territorio | *Area*: Isola di Pantelleria – Trapani

PASSITO DI PANTELLERIA - SALVATORE FERRANDES 12€
Vitigno | *Grape*: Zibibbo
Territorio | *Area*: Isola di Pantelleria – Trapani

VINI LIQUOROSI | *FORTIFIED WINES*

MARSALA VERGINE RISERVA - CANTINE PELLEGRINO 10€
Vitigno | *Grape*: Grillo, Catarratto, Inzolia
Territorio | *Area*: Marsala – Trapani

BIRRE

BEERS

BRUNO RIBADI

Special Ale Rossa Bruno Ribadi | *Bruno Ribadi Special Red Ale* 7€
India Pale Ale Bruno Ribadi | *Bruno Ribadi India Pale Ale* 6€
Bianca Gluten Free Bruno Ribadi | *Bruno Ribadi Gluten-Free White Ale* 6€

BIONDE | *BLONDE*

Bionda "Pupi Siciliani" | *"Pupi Siciliani" Blonde Ale* 6€
Bionda zero - Alcol free 0% | *Blonde Zero - Alcohol Free 0%* 6€

AMARI E GRAPPE

BITTERS AND GRAPPAS

AMARO AMARA 6€

Arancia rossa IGP | *IGP red orange*

AMARO AMARA BARK 6€

Corteccia dell'albero dell'arancia e scorze | *Orange bark and peel*

AMARO AMARA AGRICOLO 6€

Fiori di ginestra, scorze e erbe | *Broom flowers, peels, herbs*

AMARO D'ISTILLA 7€

Alloro, lavanda e rosmarino | *Bay laurel, lavender, rosemary*

AMARO D'ALLORO 6€

Foglie di alloro | *Bay leaves*

POMELIA ELISIR DI SICILIA 6€

Fiori di zagara e foglie d'ulivo | *Orange blossom flowers and olive leaves*

GRAPPA BEN RYE 10€

Donna Fugata

GRAPPA BARRICATA 6€

AGED GRAPPA

Nardini

GRAPPA AL CAFFÈ 100% ARABICA 6€
100% ARABICA COFFEE GRAPPA
Morettino

COFFEE MIXOLOGY

ESPRESSO MARTINI SPECIALTY MORETTINO 10€
CON MONORIGINE SPECIALTY DELLA SETTIMANA
WITH WEEKLY SINGLE ORIGIN SPECIALTY COFFEE

NEGRONI MORETTINO FILTRATO IN CLEVER DRIPPER 15€
CON MONORIGINE SPECIALTY DELLA SETTIMANA
WITH WEEKLY SINGLE ORIGIN SPECIALTY COFFEE
Vermouth rosso Naturale, Bitter Campari, Gin D'Istilla, taglio di Bitter al caffè Vivere
Natural red Vermouth, Bitter Campari, Gin D'Istilla, "Vivere" coffee Bitter blend

Servito con cioccolato fondente con zucchero panela | *Served with dark chocolate and panela sugar*

PLUM REVIVAL 12€
Purea di prugna stufata al caffè con Specialty coffee della settimana, bitter Fusetti, Cocchi vermouth storico, vodka infusa al caffè Specialty
Stewed plum purée with coffee made from the weekly specialty beans, Fusetti bitter, Cocchi Storico Vermouth, specialty coffee–infused vodka

STRATO 11€
Cioccolato fuso al Cointreau, Irish cream Morettino, top di panna semi-montata
Melted chocolate with Cointreau, Morettino Irish cream, topped with semi-whipped cream

CAFÈ NOISETTE 11€
Doppio espresso Specialty, liquore alle nocciole italiane Frangelico, panna semi-montata al cioccolato fondente e vaniglia
Double Specialty espresso, Italian hazelnut liqueur Frangelico, semi-whipped dark-chocolate and vanilla cream

TASTE OF SICILY 15€
Bourbon, rosolio alla fragola, miele di sulla, doppio espresso Monorigine affumicato alla corteccia di ulivo di Sicilia
Bourbon, strawberry rosolio, sulla-honey, single-origin double espresso, smoked with Sicilian olive tree bark

Servito con cioccolato Sabadì al 70% | *Served with 70% Sabadì chocolate*

DISTILLATI

SPIRITS

MEZCAL

Montelobos Espadin Joven	10€
Flor Del Desierto	14€
Flor Del Desierto Sierra	15€
Flor Del Desierto Carnei	22€
Palomo Cafè	18€
Palomo Tobala	20€
Palomo Tepeztate	26€
Real Minero Cuishe	35€
Real Minero Pechuga	40€

I prezzi sono da intendersi per una porzione da 4,5 cl

Prices are intended for a 4.5 cl serving

TEQUILA

Espolon Blanco	9€
Reposada	9€
Anejo Barrel	10€
Cascahuin Blanco	10€
Cascahuin Reposado	14€

WHISKEY

Tullamore Dew – Irish Blend	10€
Bulleit Rye – USA 95% Segale	10€
Wild Turkey 81 – Bourbon	10€
Wild Turkey 101 – Bourbon	11€
Drambuie	10€
Buffalo Trace – Bourbon	10€

TORBATI

Laphroaig 10Y	11€
Ardbeg 10Y	12€
Giapponese del mese 15€	15€

COGNAC

Camus	10€

ARMAGNAC

Dartigalongue Horse D'age	20€
Dartigalongue 25 Anni	30€

RUM

Rum Botanical Mater Trinidad Reunion - Distilleria Alma – Modica, Sicilia	13€
Sugarcane Juice Pure - Single Rum - Purple Cane 52.8% Alc./Vol. - Distilleria Alma – Modica, Sicilia	15€
Mater Rum Blend - Purple e Yellow Cane - Distilleria Alma – Modica, Sicilia	15€
Mater Rum Single Variety - Yellow Cane - Distilleria Alma – Modica, Sicilia	15€

ACQUA

Acqua naturale / frizzante in vetro* 2€ | *Still / Sparkling water in glass bottle* 2€*

Acqua naturale / frizzante in lattina 0,33L 1,50€ | *Still / Sparkling water in can 0.33L €1.50*

*La nostra acqua è pura e arricchita di magnesio, riempita alla fonte e servita in vetro nel rispetto dell'ambiente | **Our water is pure and enriched with magnesium, bottled at the source and served in glass in respect of the environment.*

MORETTINOLAB.IT

PW Wi-Fi: panormos

CONSIGLIERESTI MORETTINO LAB AI TUOI AMICI? LASCIACI UNA RECENSIONE SU

IF YOU LIKE MORETTINO LAB, PLEASE LEAVE A REVIEW ON

Google Tripadvisor