

MORETTINO
{ lab }

**CARTA
DELLE
BEVANDE**

DELLA SERA

APERITIVI E SPRITZ

APERITIFS AND SPRITZ

SPRITZ SICILIANO

Vermouth orange Naturale, Spumante siciliano, Angostura e Soda
Natural orange Vermouth, Sicilian sparkling wine, Angostura and Soda

12€

SPRITZ ITALIANO

Aperol, Prosecco e Soda
Aperol, Prosecco and Soda

10€

ST. GERMAIN HUGO SPRITZ

St. Germain, Vodka, menta e Prosecco
St. Germain, vodka, mint and Prosecco

10€

MARTINI BIANCO SPRITZ

Martini bianco, prosecco, soda, sciroppo al rosmarino home made
Martini Bianco, Prosecco, soda, homemade rosemary syrup

10€

MIMOSA! AND IT'S BRUNCH TIME!

Succo di arancia fresco, Spumante siciliano
Fresh orange juice, Sicilian sparkling wine

12€

CON UN TOCCO DI CAFFÈ

WITH A TOUCH OF COFFEE

PESCA BREW LEMON

Purea di pesca, cold brew of the week, top lemon Polara 53
Peach purée, cold brew of the week, topped with Polara 53 lemon soda

10€

CAFFELLATTE

Mezcal Joven, sciroppo di orzata, Espresso #100
Mezcal Joven, orgeat syrup, Espresso #100

10€

ESPRESSO MARTINI SPECIALTY MORETTINO

CON MONORIGINE SPECIALTY DELLA SETTIMANA
WITH WEEKLY SINGLE ORIGIN SPECIALTY COFFEE

10€

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*

SIGNATURE DRINKS & TIMELESS CLASSICS

NEGRONI SICILIANO

13€

Vermouth rosso Naturale, Bitter Vino Naturale, Gin Sale,

2 Drop Bitter Violento

Natural red vermouth, natural wine bitter, Gin Sale, 2 drops of Bitter Violento

MINT JULEP

10€

Bourbon wild turkey 101, foglie di menta, zucchero naturale,
acqua e ghiaccio tritato

Wild Turkey 101 bourbon, mint leaves, natural sugar, water and crushed ice

SAMM (Spiced Ancho Mango Margarita)

10€

Espolon tequila blanco , Ancho verde, purea di mango, tabasco,
crusta di sale al lime e peperoncino

Espolòn Tequila Blanco, Ancho Verde, mango purée, Tabasco, lime and chilli salt crust

AFA

10€

Vodka, limoncello, sciroppo d'agave, prosecco, sorbetto al limone

Vodka, limoncello, agave syrup, Prosecco, lemon sorbet

RosaAmara

10€

Carlo Alberto Vermouth rosso, Carlo Alberto bitter rosso,
succo di pompelmo rosa fresco e top di soda al pompelmo rosa,
Angostura bitter

*Carlo Alberto red vermouth, Carlo Alberto red bitter, fresh pink grapefruit juice,
topped with pink grapefruit soda, Angostura bitter*

HALF WORD

10€

Gin D'Istilla, chartreuse Verde, Peychaud bitter, succo lime, maraschino

D'Istilla gin, green Chartreuse, Peychaud's bitters, lime juice, maraschino

MAI TAI 1944

12€

Planteray Xaymaca (Giamaica), rum della Martinica, succo lime, curaçao all'arancia, sciroppo d'orzata, sciroppo di vaniglia, ghiaccio tritato e menta. Garnish ananas e lime.

Planteray Xaymaca rum from Jamaica, Martinique rum, lime juice, orange curaçao, orgeat syrup, vanilla syrup, crushed ice and mint. Pineapple and lime garnish.

FLAMINGO PATRON

10€

Tequila Patron bianca, liquore alla camomilla home made, sciroppo di gelsomino, succo di pompelmo rosa, purea di lamponi, timo fresco. Garnish polvere di lampone.

Patrón Blanco tequila, homemade chamomile liqueur, jasmine syrup, pink grapefruit juice, raspberry purée, fresh thyme. Raspberry powder garnish.

PINE & COCO MOJITO

12€

Planteray stiggins' fancy pineapple, mix di zuccheri naturali, rum (Trinidad) + Planteray Cute Dry rum (Barbados), menta, ghiaccio tritato, succo lime e soda

Planteray Stiggins' Fancy Pineapple, natural sugar mix, Trinidad rum + Planteray Cut & Dry rum from Barbados, mint, crushed ice, lime juice and soda

PASSIONPOLITAN

10€

Vodka, lime juice, succo mirtillo, sciroppo di passion fruit

Vodka, lime juice, blueberry juice, passion fruit syrup

PALERMO MULE

11€

Grappa bianca Nardini, sweet n'sour, top ginger beer

Nardini white grappa, sweet & sour, topped with ginger beer

ANALCOLICI

MARTINI SPRITZ 0.0

10€

Vermouth Orange zero e Soda

Vermouth Orange Zero and soda

CLOVER CLUB (ALCOHOL FREE)

10€

Gin Citadelle 0.0, lime juice, purea di lampone

Citadelle 0.0 gin, lime juice, raspberry purée

GIN TONIC / LEMON 0.0

10€

Citadelle 0% alcol / tonica zero zucchero

Citadelle 0% alcohol / sugar-free tonic water

MOJITO ZERO

Mix zuccheri grezzi di canna (Moscovado, Panela, Demerara),
succo di lime, menta, soda

Raw cane sugar mix (Muscovado, Panela, Demerara) lime juice, mint, soda

8€

TRAMONTO AL MOLO

Fragola e menta frullate, purea di passion fruit, limonata

Blended strawberry and mint, passion fruit purée, lemonade

8€

ANALCOLICO SICILIANO

Chinotto, sciroppo di menta homemade, succo di limone

Chinotto, homemade mint syrup, lemon juice

8€

POMODORO CONZATO

Succo di pomodoro BIO, salsa worcestershire, sale al sedano,
pepe, tabasco, succo di limone, foglia di capperi di Pantelleria
sott'olio e croccante

*Organic tomato juice, Worcestershire sauce, celery salt, pepper, Tabasco,
lemon juice, crispy caper leaf from Pantelleria preserved in oil*

8€

CRODINO SICILIANO

Fico d'india e arancia rossa Tomarchio

Prickly pear and Tomarchio blood orange

5€

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" – Bruno per Morettino Lab

6€

Blonde "Pupi Siciliani" – Bruno for Morettino Lab

Bionda zero - Alcol free 0%

6€

Blonde Zero – Alcohol-free 0%

VINI

WINES

SPUMANTI | SPARKLING



ALMERITA BRUT - METODO CLASSICO

45€ 10€

Vitigno | Grape: Chardonnay

Territorio | Area: Tenute Regaleali, Sclafani – Palermo

PLANETA BRUT - METODO CLASSICO

40€ 9€

Vitigno | Grape: Carricante

Territorio | Area: Castiglione di Sicilia – Catania

PROSECCO EXTRA DRY - TORRESELLA DOC

25€ 7€

Vitigno | Grape: Glera

Territorio | Area: Veneto Orientale

FRIZZANTI

SHUMÈ - BAGLIO DI PIANETTO

35€ 8€

Vitigno | Grape: Uve bianche siciliane

Territorio | Area: Santa Cristina Gela – Palermo

BIANCHI | WHITES

ERUZIONE BIANCO 1614 - PLANETA

38€ 8€

Vitigno | Grape: Carricante

Territorio | Area: Castiglione di Sicilia – Catania

SP68 - ARIANNA OCCHIPINTI (BIODINAMICO)

35€ 8€

Vitigno | Grape: Moscato di Alessandria e Albanello

Territorio | Area: Vittoria – Ragusa

LA FUGA - DONNAFUGATA

30€ 7€

Vitigno | Grape: Chardonnay

Territorio | Area: Tenuta di Contessa Entellina – Sicilia

GRILLO - BAGLIO DI PIANETTO

25€ 7€

Vitigno | Grape: Grillo

Territorio | Area: Santa Cristina Gela – Palermo

ROSATI | ROSÉS

ETNA ROSATO - PIETRADOLCE

35€ 8€

Vitigno | Grape: Nerello Mascalese

Territorio | Area: Solicchiata – Etna versante Nord – Catania

ROSSI | REDS

CERASUOLO DI VITTORIA - COS (BIODINAMICO)

35€ 8€

Vitigno | *Grapes*: Frappato e Nero d'Avola

Territorio | *Area*: Vittoria – Ragusa

ETNA ROSSO - PIETRADOLCE

32€ 8€

Vitigno | *Grape*: Nerello Mascalese

Territorio | *Area*: Solicchiata – Etna versante Nord – Catania

FRAPPATO - PLANETA

28€ 7€

Vitigno | *Grape*: Frappato

Territorio | *Area*: Vittoria – Ragusa

SYRAH - SALLIER DE LA TOUR

25€ 7€

Vitigno | *Grape*: Syrah

Territorio | *Area*: Tenuta Sallier de la Tour, Camporeale – Palermo



MORETTINOLAB.IT



PW Wi-Fi: panormos

CONSIGLERESTI MORETTINO LAB AI TUOI AMICI? LASCIACI UNA RECENSIONE SU
IF YOU LIKE MORETTINO LAB, PLEASE LEAVE A REVIEW ON

Google   TripAdvisor