Ciuri Ciuri

MENU

A la carte

RISTORANTE 2026



Benvenuti nel nostro esclusivo Menù A La Carte Siciliano, una celebrazione delle tradizioni culinarie dell'isola, rivisitate dal nostro Chef.

Questa selezione di piatti eleva i classici siciliani attraverso tecniche innovative e un uso sapiente dei prodotti locali, offre un'esplorazione sofisticata dei sapori siciliani, presentati con una moderna raffinatezza. Ogni piatto è pensato per deliziare il palato e celebrare la ricca tradizione culinaria della Sicilia.

Per arricchire ulteriormente la vostra esperienza, il nostro Maître è a disposizione per suggerirvi gli abbinamenti di vino più adatti, accuratamente selezionati per complementare i sapori di ogni portata.

Invitiamo i nostri ospiti a immergersi in questo viaggio gastronomico di alta cucina, dove ogni piatto racconta una storia di eccellenza e creatività.

Ristorante e Tradizione

ANTIPASTI

L'inizio

ANTIPASTO SICILIANO | 6 €

Patatine fritte, panelle, crocchè di patate
Panelle: farina di ceci, prezzemolo, sale, pepe.
Crocchè: Patate bollite, prezzemolo, sale, pepe.
(Allergeni: 5)

CAPRESE | 12 €

Pomodoro, mozzarella, basilico.
(Allergeni: 2)

TARTARE DI GAMBERO ROSSO | 15 €

Gambero rosso di Mazzara, sale, pepe, lime.
(Allergeni: 1)

BRUSCHETTE CLASSICHE | 7 €

Pomodoro, basilico, aglio, olio, sale, pepe.
(Allergeni: 5)

BRUSCHETTA MIX | 10 €

Bruschetta con caponata, bruschetta con pomodoro e olio al basilico, bruschetta salmone e philadelphia, bruschetta prosciutto crudo e stracciatella.
(Allergeni: 2,5,6,10)

POLPETTE DI SARDE AL SUGO | 7 €

Sarde, uva passa, pinoli, pancarrè, pepe, sale, aglio, acciughe, salsa di pomodoro.
(Allergeni: 5,6)

CAPONATA SICILIANA | 9 €

Sedano, cipolla, capperi, olive, aceto bianco, zucchero, concentrato di pomodoro.
(Allergeni: 10,11)

CAPONATA DI PESCE SPADA | 12 €

Sedano, cipolla, capperi, olive, aceto bianco, zucchero, concentrato di pomodoro, pesce spada.
(Allergeni: 8,10)

SALUMI E FORMAGGI | 12 €

Salumi misti e formaggi misti
(Allergeni: 2,4)

Primi

Il Cuore

BUSIATE ALLA NORMA | 14 €

Salsa pomodoro, sedano, carote, cipolla, basilico, melanzane, ricotta salata.
(Allergeni: 2,5,10)

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA | 14 €

Uova, pecorino romano DOP, guanciale.
(Allergeni: 2,4,5)

BUSIATE CON PISTACCHIO E GAMBERO ROSSO | 17 €

Gambero rosso di Mazzara, crema di pistacchi di Bronte, sale, pepe, aglio.
(Allergeni: 1,5,6)

MEZZE MANICHE ALLA CIURI CIURI | 15 €

Crema di piselli, guanciale, fonduta di gorgonzola.
(Allergeni: 2,5)

SPAGHETTI C'ANCIOVA | 10 €

Acciughe, cipolla, aglio, concentrato di pomodoro, passolini, pinoli, muddica atturrata.
(Allergeni: 2,5)

MEZZE MANICHE ALLA MARINARA | 18 €

Salsa pomodoro, aglio, calamaro, pesce spada, gamberoni, polpo.
(Allergeni: 1,3,5,8)

BUCATINO SARDE E FINOCCHIETTO | 13 €

Sarde, acciughe di Sciacca, passolini, pinoli, aglio, finocchietto selvatico, capperi, salsa pomodoro.
(Allergeni: 5,8)

Secondi

La Sostanza

SPADA AI FERRI CON CONTORNO A SCELTA | 15 €

(Allergeni: 8)

FRITTURA CALAMARI | 15 €

(Allergeni: 5)

TAGLIATA DI POLLO | 14 €

Petto di pollo con spezie arrosto, mix rosmarino, salvia, timo, sale, pepe, insalata mista, pomodoro datterino, scaglie di grana.
(Allergeni: 2)

GRIGLIATA DI GAMBERONI | 12 €

(Allergeni: 1)

POLPO SCOTTATO | 16 €

Tentacoli di polpo, crema di patate allo zafferano, olio al prezzemolo.
(Allergeni: 3)

ARROSTO DI VITELLO CON CONTORNO A SCELTA | 13 €

TAGLIATA DI ANGUS 400gr | 22 €

Burgers & Insalate

SERVITI CON PATATINE FRITTE

VEGGIE BURGER | 14 €

Hamburger di verdure, misticanza, pomodoro,
cipolla rossa e maionese al basilico.
(Allergeni: 4, 5)

CHICKEN BURGER | 13 €

Pollo fritto ai Corn Flakes, pomodoro, misticanza e maionese.
(Allergeni: 4, 5)

CHEESE BURGER | 14 €

Hamburger di Scottona (150g), bacon, pomodoro e cheddar.
(Allergeni: 2, 5)

CAESAR SALAD DI POLLO | 12 €

Insalata mista, pollo grigliato, scaglie di grana e salsa Caesar.
(Allergeni: 2)

INSALATA DI SALMONE AFFUMICATO | 15 €

Insalata mista, pomodoro, salmone affumicato, mozzarella, scorza di limone.
(Allergeni: 2)

Contorni & Dolci

VERDURE GRILL | 6 €
PATATE AL FORNO | 6 €
INSALATA MISTA | 6 €
PATATINE FRITTE | 4 €

CANNOLO SICILIANO | 5 €

Buccia del cannolo: strutto, farina, zucchero, aceto, ricotta di pecora.
(Allergeni: 2,5)

PARFAIT DI MANDORLE | 7 €

Mandorle delle Madonie, uova, panna, zucchero
(Allergeni: 2,4,6)

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO | 7 €

Crema di pistacchio di Bronte, uova, panna, zucchero
(Allergeni: 2,4,6)

TIRAMISÙ | 7 €

Caffè, mascarpone, uova, zucchero
(Allergeni: 2,4)

CHURROS | 7 €

Farina, lievito, cioccolato, pistacchio
(Allergeni: 5,6)

Coperto: 2,50 €
Legenda Allergeni: 1 Crostacei | 2 Latte | 3 Molluschi | 4 Uova | 5 Glutine | 6 Frutta a guscio | 7 Arachidi e derivati | 8 Pesce | 9 Senape | 10 Sedano | 11 Anidride solforosa e solfiti | 12 Soia

Ciuri Ciuri

MENU

A la carte

PIZZERIA 2026



Benvenuti nel nostro esclusivo Menù A La Carte Siciliano, una celebrazione delle tradizioni culinarie dell'isola, rivisitate dal nostro Chef.

Questa selezione di piatti eleva i classici siciliani attraverso tecniche innovative e un uso sapiente dei prodotti locali, offre un'esplorazione sofisticata dei sapori siciliani, presentati con una moderna raffinatezza. Ogni piatto è pensato per deliziare il palato e celebrare la ricca tradizione culinaria della Sicilia.

Per arricchire ulteriormente la vostra esperienza, il nostro Maître è a disposizione per suggerirvi gli abbinamenti di vino più adatti, accuratamente selezionati per complementare i sapori di ogni portata.

Invitiamo i nostri ospiti a immergersi in questo viaggio gastronomico di alta cucina, dove ogni piatto racconta una storia di eccellenza e creatività.

Pizze

IL NOSTRO IMPASTO GOURMET

Non solo una base, ma un capolavoro in bianco.
Il segreto della nostra pizza risiede nella scelta senza compromessi delle materie prime.
Utilizziamo esclusivamente una miscela di farine nobili, tra le migliori al mondo, macinate a pietra per preservare intatto l'aroma del grano e il suo cuore nutritivo.

Il tempo è il nostro ingrediente segreto:

Il nostro impasto riposa per oltre 48 ore in un lento processo di maturazione a temperatura controllata. Questo lungo "sonno" permette agli enzimi di scomporre gli zuccheri complessi, garantendo assoluta leggerezza e una digeribilità senza pari.

La struttura:

Il risultato è una crosta "soffice come una nuvola", alveolare e incredibilmente profumata. Una consistenza esterna croccante che nasconde un cuore morbido e aromatico, capace di esaltare ogni singola sfumatura dei nostri preziosi ingredienti.
Farina, acqua, tempo e passione: ecco come nasce il gioiello che state per assaggiare.

Scrigni

SCRIGNO DI BRONTE | 13 €

Fior di latte di Sicilia, burratina, speck,
creama di pistacchio di Bronte.
(Allergeni: 2,5)

SCRIGNO ROMANO | 12 €

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Sicilia,
proisciutto cotto Gran Biscotto.
(Allergeni: 2,5)

Pizze tradizionali

MARGHERITA | 8 €

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Sicilia, basilico.
(Allergeni: 2,5)

ROMANA | 10 €

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Sicilia,
prosciutto cotto Gran Biscotto.
(Allergeni: 2,5)

CAPRICCIOSA | 12 €

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Sicilia,
prosciutto cotto Gran Biscotto, carciofi, funghi
champignon, würstel, olive.
(Allergeni: 2,5)

NAPOLI | 9 €

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Sicilia,
acciughe di Sciacca, capperi di Pantelleria, origano di Sicilia.
(Allergeni: 2,5)

CRUDO DI PARMA | 13 €

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Sicilia,
crudo di Parma 36 mesi, rucola, pomodorini confit,
scaglie di grana DOP.
(Allergeni: 2,5)

BOSCAIOLA | 12 €

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Sicilia, salsiccia,
funghi champignon.
(Allergeni: 2,5)

DIAVOLA | 10 €

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Sicilia,
salamella piccante dei Nebrodi, cipolla rossa di Tropea.
(Allergeni: 2,5)

VEGETARIANA | 10 €

Fior di latte di Sicilia, crema di zucchine, melanzane,
funghi champignon, pomodorini confit, fonduta di formaggi.
(Allergeni: 5)

4 FORMAGGI | 12 €

Fior di latte di Sicilia, Caciocavallo Siciliano, scaglie di grana
Padano DOP, gorgonzola dolce.
(Allergeni: 2,5)

PIZZE SPECIAL

4 CANTI | 15 €

Fior di latte di Sicilia, mortadella Levoni, crema di pistacchi di Bronte, burratina.
(Allergeni: 2,5)

LA SICILIANA | 14 €

Fior di latte di Sicilia, crema di melanzane, melanzane fritte, scaglie di grana Padano DOP, fonduta di formaggio, pomodorini confit.
(Allergeni: 2,5)

A VUCCIRIA | 16 €

Pizza con bordo ripieno con philadelphia e crema di pistacchi di Bronte, fior di latte di Sicilia, crema di pistacchio di Bronte, speck, burratina, pomodorini confit.
(Allergeni: 2,5)

CIURI CIURI | 16 €

Passata di datterino giallo Campano, fior di latte di Sicilia, crudo di Parma 36 mesi, burratina.
(Allergeni: 2,5)

CORSO VITTORIO EMANUELE | 14 €

Crema di zucca, fior di latte di Sicilia, salsiccia, fonduta di formaggi.
(Allergeni: 2,5)

PIZZA ISOLANA | 16 €

Fior di latte di Sicilia, pomodoro San Marzano, gambero rosso di Mazzara, crema di pistacchio di Bronte.
(Allergeni: 2,5)

COVACCINI

COVACCINO PARMA | 13 €

Crudo di Parma 36 mesi, rucola, pomodorini confit, bufala.
(Allergeni: 2,5)

COVACCINO MORTADELLA | 12 €

Insalata, mortadella Levoni, burratina.
(Allergeni: 2,5)

COVACCINO SALMONE | 14 €

Rucola, salmone affumicato, burratina.
(Allergeni: 2,5)

FOCACCE

FOCACCIA GRECA | 13 €

Fior di latte di Sicilia, prosciutto cotto Gran Biscotto, melanzane fritte, scaglie di grana Padano DOP, fonduta di formaggi.
(Allergeni: 2,5)

FOCACCIA RUSTICA | 12 €

Fior di latte di Sicilia, caciocavallo Siciliano, pomodoro a fette, acciughe di Sciacca.
(Allergeni: 2,5)

Ciuri Ciuri

MENU

A la carte

RESTAURANT 2026



Welcome to our exclusive Sicilian Gourmet Menu, a celebration of the island's culinary traditions, reimagined by our Chef.

This selection of dishes elevates Sicilian classics through innovative techniques and a wise use of local products, offering a sophisticated exploration of Sicilian flavors, presented with modern refinement. Each dish is designed to delight the palate and celebrate the rich culinary tradition of Sicily.

To further enrich your experience, our Maître is available to suggest the most suitable wine pairings, carefully selected to complement the flavors of each course.

We invite our guests to immerse themselves in this high culinary journey, where each dish tells a story of excellence and creativity.

Restaurant and Tradition

APPETIZERS

The beginning

SICILIAN APPETIZER | €6

French fries, panelle, potato croquettes
Panelle: chickpea flour, parsley, salt, pepper.
Croquettes: Boiled potatoes, parsley, salt, pepper.
(Allergens: 5)

CAPRESE | €12

Tomato, mozzarella, basil.
(Allergens: 2)

RED SHRIMP TARTARE | €15

Mazzara red shrimp, salt, pepper, lime.
(Allergens: 1)

CLASSIC BRUSCHETTA | €7

Tomato, basil, garlic, oil, salt, pepper.
(Allergens: 5)

MIXED BRUSCHETTA | €10

Bruschetta with caponata, bruschetta with tomato and basil oil, bruschetta with salmon and Philadelphia, bruschetta with prosciutto and stracciatella.
(Allergens: 2, 5, 6, 10)

SARDINE MEATBALLS IN SAUCE | €7

Sardines, raisins, pine nuts, bread, pepper, salt, garlic, anchovies, tomato sauce.
(Allergens: 5, 6)

SICILIAN CAPONATA | €9

Celery, onion, capers, olives, white vinegar, sugar, tomato paste.
(Allergens: 10, 11)

SWORDFISH CAPONATA | €12

Celery, onion, capers, olives, white vinegar, sugar, tomato paste, swordfish.
(Allergens: 8, 10)

COLD MEATS AND CHEESES | €12

Mixed cured meats and cheeses
(Allergens: 2, 4)

First

The Heart

BUSIATE ALLA NORMA | 14 €

Tomato sauce, celery, carrots, onion, basil,
eggplant, salted ricotta.
(Allergens: 2, 5, 10)

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA | 14 €

Eggs, Pecorino Romano DOP, jowls.
(Allergens: 2, 4, 5)

BUSIATE CON PISTACCHIO E GAMBERO ROSSO | 17 €

Mazzara red prawns, Bronte pistachio cream,
salt, pepper, garlic.
(Allergens: 1, 5, 6)

MEZZE MANICHE ALLA CIURI CIURI | 15 €

Creamed pea soup, bacon, gorgonzola fondue.
(Allergens: 2.5)

SPAGHETTI C'ANCIOVA | 10 €

Anchovies, onion, garlic, tomato paste,
raisins, pine nuts, "muddica atturrata" (browned breadcrumbs).
(Allergens: 2,5)

MEZZE MANICHE ALLA MARINARA | 18 €

Tomato sauce, garlic, squid, swordfish,
prawns, octopus.
(Allergens: 1, 3, 5, 8)

BUCATINO SARDE E FINOCCHIETTO | 13 €

Sardines, Sciacca anchovies, raisins, pine nuts, garlic,
wild fennel, capers, tomato sauce.
(Allergens: 5,8)

Main

The Substance

GRILLED SWORDFISH WITH A SIDE OF YOUR CHOICE | €15

(Allergens: 8)

FRIED CALAMARI | €15

(Allergens: 5)

CHICKEN SLICED | €14

Chicken breast with roasted spices, mixed rosemary, sage, thyme, salt, pepper, mixed salad, cherry tomatoes, shaved parmesan.
(Allergens: 2)

GRILLED PRAWNS | €12

(Allergens: 1)

SEA-BREAKED OCTOPUS | €16

Octopus tentacles, saffron-flavored potato cream, parsley oil.
(Allergens: 3)

ROAST VEAL WITH A SIDE OF YOUR CHOICE | €13

ANGUS SLICED 400g | €22

Burgers & Salads

SERVED WITH FRIES

VEGGIE BURGER | €14

Vegetable burger, mixed salad, tomato, red onion,
and basil mayonnaise.
(Allergens: 4, 5)

CHICKEN BURGER | €13

Fried chicken with cornflakes, tomato, mixed salad, and mayonnaise.
(Allergens: 4, 5)

CHEESE BURGER | €14

Scottona burger (150g), bacon, tomato, and cheddar.
(Allergens: 2, 5)

CHICKEN CAESAR SALAD | €12

Mixed salad, grilled chicken, shaved parmesan, and Caesar dressing.
(Allergens: 2)

SMOKED SALMON SALAD | €15

Mixed salad, tomato, smoked salmon, mozzarella, lemon zest.
(Allergens: 2)

SIDE DISHES & DESSERTS

GRILLED VEGETABLES | €6
BAKED POTATOES | €6
MIXED SALAD | €6
FRENCH FRIES | €4

SICILIAN CANNOLI | €5

Cannoli shell: lard, flour, sugar, vinegar, sheep's milk ricotta.
(Allergens: 2.5)

ALMOND PARFAIT | €7

Madonie almonds, eggs, cream, sugar
(Allergens: 2,4,6)

PISTACHIO SEMIFREDDO | €7

Bronte pistachio cream, eggs, cream, sugar
(Allergens: 2,4,6)

TIRAMISÙ | €7

Coffee, mascarpone, eggs, sugar
(Allergens: 2.4)

CHURROS | €7

Flour, yeast, chocolate, pistachio
(Allergens: 5.6)

Cover: 2,50 €
Allergen KEY: 1 Shellfish | 2 Milk | 3 Molluscs | 4 Eggs | 5 Gluten | 6 Nuts | 7 Peanuts & Products thereof | 8 Fish | 9 Mustard | 10 Celery | | 11 Sulfur dioxide and sulfites | 12 Soybeans

Ciuri Ciuri

MENU

A la carte

PIZZERIA 2026



Welcome to our exclusive Sicilian Gourmet Menu, a celebration of the island's culinary traditions, reimagined by our Chef.

This selection of dishes elevates Sicilian classics through innovative techniques and a wise use of local products, offering a sophisticated exploration of Sicilian flavors, presented with modern refinement. Each dish is designed to delight the palate and celebrate the rich culinary tradition of Sicily.

To further enrich your experience, our Maître is available to suggest the most suitable wine pairings, carefully selected to complement the flavors of each course.

We invite our guests to immerse themselves in this high culinary journey, where each dish tells a story of excellence and creativity.

Pizze

OUR GOURMET DOUGH

Not just a base, but a masterpiece in white.
The secret of our pizza lies in the uncompromising choice of raw materials.
We exclusively use a blend of noble flours, among the finest in the world,
stone-ground t o preserve the intact aroma of the wheat
grain and its nutritional heart.

Time is our secret ingredient:

Our dough rests for over 48 hours in a slow maturation process at a
controlled temperature. This long "sleep" allows enzymes to break down
complex sugars, ensuring absolute lightness and unparalleled digestibility.

The Structure:

The result is a "cloud-like," honeycombed, and incredibly fragrant crust.
A Crunchy exterior texture that hides a soft and aromatic heart, capable of
enhancing every single nuance of our precious ingredients.
Flour, Water, Time, and Passion: this is how the gem you are about
t o taste is born.

CASKETS

BRONTE CASKET | €13

Sicilian fior di latte, burrata cheese, speck,
Bronte pistachio cream.
(Allergens: 2,5)

ROMAN CASKET | €12

San Marzano tomatoes, Sicilian fior di latte cheese,
Gran Biscotto cooked ham.
(Allergens: 2,5)

TRADITIONAL PIZZAS

MARGHERITA | €8

San Marzano tomatoes, Sicilian fior di latte, basil.
(Allergens: 2,5)

ROMANA | €10

San Marzano tomatoes, Sicilian fior di latte,
Gran Biscotto cooked ham.
(Allergens: 2,5)

CAPRICCIOSA | €12

San Marzano tomatoes, Sicilian fior di latte,
Gran Biscotto cooked ham, artichokes, mushrooms,
champignons, sausages, olives.
(Allergens: 2,5)

NAPLES | €9

San Marzano tomatoes, Sicilian fior di latte,
Sciacca anchovies, Pantelleria capers, Sicilian oregano.
(Allergens: 2,5)

PARMA RAW HAM | €13

San Marzano tomatoes, Sicilian fior di latte,
36-month Parma ham, arugula, confit cherry tomatoes,
shavings of PDO Grana Padano.
(Allergens: 2,5)

BOSCAIOLA | €12

San Marzano tomatoes, Sicilian fior di latte, sausage,
champignon mushrooms.
(Allergens: 2,5)

DIAVOLA | €10

San Marzano tomatoes, Sicilian fior di latte,
spicy Nebrodi salami, Tropea red onion.
(Allergens: 2,5)

VEGETARIAN | €10

Sicilian fior di latte, creamed zucchini, eggplant,
champignon mushrooms, confit cherry tomatoes, cheese fondue.
(Allergens: 5)

4 CHEESES | €12

Sicilian Fior di Latte, Sicilian Caciocavallo, shavings of Grana
Padano DOP, sweet Gorgonzola.
(Allergens: 2,5)

PIZZE SPECIAL

4 CANTI | €15

Sicilian fior di latte, Levoni mortadella, Bronte pistachio cream, burrata.
(Allergens: 2,5)

LA SICILIANA | €14

Sicilian fior di latte, eggplant cream, fried eggplant, shavings of
Grana Padano DOP, cheese fondue, confit cherry tomatoes.
(Allergens: 2,5)

A VUCCIRIA | €16

Pizza with a crust filled with Philadelphia and Bronte pistachio cream,
Sicilian fior di latte, Bronte pistachio cream, speck, burrata,
confit cherry tomatoes.
(Allergens: 2,5)

CIURI CIURI | €16

Campania yellow datterino tomato purée, Sicilian fior di latte, 36-month Parma ham, burrata.
(Allergens: 2,5)

CORSO VITTORIO EMANUELE | €14

Pumpkin cream, Sicilian fior di latte, sausage, cheese fondue.
(Allergens: 2,5)

ISOLANA PIZZA | €16

Sicilian fior di latte, San Marzano tomatoes, Mazzara red shrimp,
Bronte pistachio cream.
(Allergens: 2,5)

COVACCINI

COVACCINO PARMA | €13

36-month Parma ham, arugula, confit cherry tomatoes, buffalo mozzarella.
(Allergens: 2,5)

COVACCINO MORTADELLA | €12

Salad, Levoni mortadella, burrata.
(Allergens: 2,5)

COVACCINO SALMON | €14

Arugula, smoked salmon, burrata.
(Allergens: 2,5)

FOCACCE

GREEK FOCACCIA | €13

Sicilian fior di latte, Gran Biscotto cooked ham, fried eggplant,
shavings of Grana Padano DOP, cheese fondue.
(Allergens: 2,5)

RUSTIC FOCACCIA | €12

Sicilian fior di latte, Sicilian caciocavallo, sliced tomatoes,
Sciacca anchovies.
(Allergens: 2,5)

Beverage



COCKTAILS

Old Fashioned: Bourbon Whiskey, zucchero, Angostura, soda 8€

Gin Fizz: Gin Bombay, succo di lime, sciroppo di zucchero, soda 8€

Espresso Martini: Vodka, liquore al caffè, sciroppo di zucchero, caffè espresso 9€

Moscow mule: Vodka, succo di lime, Ginger Beer 8€

Whiskey sour: Bourbon Whiskey, succo di lime, sciroppo di zucchero 9€

Manhattan: Rye Whiskey, Vermouth rosso, Angostura 9€

Negroni: Gin Bombay, Campari, Vermouth Riserva Martini 8€

Boulevardier: Bourbon Whiskey, Vermouth, Campari 9€

Margarita: Tequila Casadorez, Triple sec, succo di lime 8€

White lady: Gin Bombay, Triple sec, succo di lime 8€

Cosmopolitan: Vodka, Triple sec, succo di lime, succo di mirtillo 8€

Mojito: Rum Bacardi zucchero di canna, menta fresca, succo di lime soda 8€

Spicy Margarita: Tequila Cazadores, Sciroppo d'Agave, Triple Sec, Succo di Lime, Tabasco. 9€

Pina Colada: Rum Bacardi, ananas, latte di cocco 8€

Paloma: Tequila Cazadores, succo di lime, soda al pompelmo 8€

Tommy`s Margarita: Tequila Cazadores, sciroppo di agave, succo di lime 8€

Bloody Mary: Vodka, Succo di limone, Succo di Pomodoro, Salsa Worcestershire, Sale, Pepe, Tabasco. 9€

Americano: Campari Bitter, soda, Vermout 8€

Spicy Verde Margarita: Tequila Cazadores, Ancho Reyes, Succo di Lime, Sciroppo d'Agave 9€

French 75: Gin Bombay, succo di lime, sciroppo di zucchero, Prosecco 8€

Mai Tai: Rum Bacardi Carta Oro, rum Bacardi Carta Blanca, Orange Curacao, sciroppo di orzata, succo di lime 8€

Cover Club: Gin Bombay, succo di lime, sciroppo di lampone 8€

Rose Jack : Aperol, Martini Dry, Jack Daniel's Honey. 9€

Tequiller : Tequila, Passion Fruit, Sciroppo D'agave, Soda al pompelmo rosa, pimenton. 9€

Pisco Sour : Pisco, Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero. 9€

Vesper: Gin Bombay, vodka, Lillet Blanc 8€

Bambolo Sour: Vodka, passion fruit, lime, bitter alla lavanda 8€

Americano Martini: Martini Rosso, bitter riserva, speciale, soda 8€

Gin Bombay Tonic 7€

Vodka Tonic 7€

I NOSTRI SPRITZ

Select Spritz 7€

Campari Spritz 7€

Aperol Spritz 7€

Hugo Spritz 9€

Martini Bianco Spritz: garnish twist di limone, foglia di menta e fragola 8€

SICILIAN SELECTION SPRITZ

Cedrata Spritz 9€

Bergamotto 9€

Peackly Spritz 9€

Limoncello Spritz 9€

Mandarina Spritz 9€

Sicilian Spritz: Aperol, Concentrato Mandarino, Succo d'arancia, Prosecco, Soda. 9€

Fantasy Spritz: Sambuca, Succo d'arancia, Prosecco, Soda. 9€

Ciuri ciuri spritz: Amaro Amara, Limoncello, Prosecco, Soda 9€

AMARI E DIGESTIVI

Amaro Locale 6€

Unicum 6€

Mandarinetto 6€

Limoncello 6€

Sambuca 6€

Disaronno 6€

Montenegro 6€

Monte Polizo 6€

Fernet Branca 6€

Amaro Punico 6€

Amaro Averna 6€

Amaro del Capo 6€

Amaro Amara 9€

Cynar 6€

Bayles 6€

Jaigermaister 6€

CHAMPAGNE

Moet Chandon Reserve Imperial Blu 90€

Veuve Cliquot SPB 120€

Ice Imperial 120€

Armand de brignac green 1.000€

Armand de brignac Brut 500€

Dom Perignon Lady Gaga 1.200€

Dom Perignon Vintage 700€

LA NOSTRA SELEZIONE DI TEQUILA

Cazadores 6€

Patron 15€

Corraleco 12€

Fortaleza 15€

La Dama 15€

Kah Anejo 15€

Butterfly Cannon Rosa 12€

Espolon

LA NOSTRA SELEZIONE DI VODKA

Beluga 12€

Belvedere 12€

Grey Goose 12€

Mamont 12€

Ciroc 12€

LA NOSTRA SELEZIONE DI WHISKY

Bourbon Bulleit 8€

Rye Builleit 8€

Four Roses 8€

Jack daniel`s 8€

Jack daniel`s Fire 8€

Jack daniel`s Honey 8€

Jack daniel`s Apple 8€

Jameson 8€

Ballantine`s 8€

Chivas Regal 12ans 12€

Glen Grant10ans 12€

Jhonnie Walker Black label 12ans 12€

Jhonnie Walker Green label 15ans 15€

Jhonnie Walker Red label 12€

Lagavulin 8ans 15€

Oban 14ans 15€

Talisker Skye 12€

LA NOSTRA SELEZIONE DI RUM

Brugal Anejo 8€

Brugal Blanco Supremo 8€

Don Papa 8€

Gosling black seal 8€

Havana Anejo 3ans 8€

Havana Anejo 7ans 8€

Havana Anejo Especial 8€

Kraken Black Spiced 8€

Legendario Elixir De Cuba 7ans 8€

Rum Matulasem 8€

Rum Zacapa 23ans 15€

ZACAPA XO Centenario 25ans 20€

LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI

MURUASSICCU

Etna Bianco Doc 2023 45€

Etna Rosso Doc 2021 45€

Etna Doc Rosato 2023 45€

BRUGNANO

Brut Metodo Classico 45€

Black Hole IGT Terre Siciliane 2022 37€

HER Perricone IGT Terre Siciliane 2022 37€

Lunario Doc Sicilia 2023 35€

Naisi Doc Sicilia 2023 35€

KUE' IGT Terre Siciliane 2023 35€

Taurus Bianco IGT Terre Siciliane 35€

Victoria Terre Siciliane IGT 35€

V90 Nero D'Avola DOC BT 28€ Cal 7€

V90 Grillo DOC BT 28€ Cal 7€

V90 Merlot IGT BT 28€ Cal 7€

V90 Catarratto IGT BT 28€ Cal 7€

V90 Syrah BT 28€ Cal 7€

V90 Insolia BT 28€ Cal 7€

GORGHI TONDI

Midor Catarratto 35€

Frappato Dumè 35€

Maremeo 35€

VIRGIN COCKTAILS

Virgin Mojito 6€

Virgin Colada 6€

Virgin Mule 6€

PREMIUM GIN

Hendrick's 12€

Hendrick's Flora Adora 12€

Hendrick's Lunar 12€

Generous 12€

Gino More 12€

Puerto de Indias 12€

Gin N3 12€

Tanqueray TEN 12€

Cubical 12€

Saigon Baigur 15€

Roku 12€

Broker's 10€

Porcelain 15€

Volcano Rose 15€

Etna Rose 12€

Malfy 12€

Malfy Limone 12€

Malfy Pompelmo 12€

Pink 47 12€

Monkey 47 13€

Giovi Sicilian Gin 12€

J.Rose 12€

Portofino 13€

Etna Gin 12€

Gin Del Professore 12€

Gentleman Gin 12€

Madame Gin 12€

Martin miller's 12€

Engine 13€

Caprisius 12€

Bombay Branble 12€

Tanqueray Sevillia 12€

Tanqueray Rangpour 12€

Bulldog 12€

SOFT DRINKS

Acqua panna 0,5 3€

San Pellegrino 0,5 3€

Acqua Panna 75CL 4€

San Pellegrino 75CL 4€

Coca Cola 3,50€

Coca Cola zero 3,50€

Fanta 3,50€

Sprite 3,50€

Succo Ananas 3€

Succo Arancia 3€

Schweppes lemon 4€

Schweppes tonica 4€

Fever three tonica 4€

Fever Three Mediterranea 4€

Tomarchio Gazzosa 3,50€

Tomarchio Aranciata 3,50€

Tomarchio Chinotto 3,50€

Cinri Cinri

Carta delle Birre

CARTA DELLE BIRRE





Un gusto secco e rinfrescante, mai troppo dolce al palato, grazie alla presenza del "Nostrano", prestigiosa varietà di mais italiano coltivato in esclusiva per Peroni Nastro Azzurro.

Contenuto Alcolico: 5%
Stile: Premium Lager
Colore: Giallo paglierino
Paese di Origine: Italia
Fermentazione: Bassa
Abbinamenti Alimentari: Pizza, antipasti e fritture, pesce alla griglia, formaggi freschi
Temperatura di Servizio: 4-6°C
Sapore: Rinfrescante, dall'amarezza contenuta, con un finale pulito ed asciutto

20 cl/3.00 €
40 cl/5.00 €





Peroni Gran Riserva Rossa è una birra Vienna Style dal corpo leggero, dotata di particolare complessità aromatica con note di malto e caramello.

Contenuto Alcolico: 5,2% vol.
Stile: Vienna Style
Colore: Rosso rubino
Paese di Origine: Italia
Fermentazione: Bassa
Abbinamenti Alimentari: Salumi, formaggi, pizza.
Temperatura di Servizio: 6-8 °C
Sapore: Corposo e allo stesso tempo facile da bere, dal caldo aroma di malto e caramello

20 cl/4.00 €
40 cl/6.00 €





Nasce da uno speciale processo produttivo, la Lavorazione Grezza, per una lager non filtrata e arricchita con cereali di Puglia non raffinati. L'aspetto è velato, il gusto è rotondo e piacevolmente fresco, con aroma maltato e sul finale note luppolate.
P.S. Bevila «CROCCANTE» (ghiacciata, come da tradizione pugliese)

Contenuto Alcolico: 4,8%
Stile: Lager non filtrata
Colore: Dorato con una leggera velatura
Paese di Origine: Italia, Puglia
Fermentazione: Bassa
Abbinamenti Alimentari: Crudi di mare, orecchiette con cime di rapa, bombette pugliesi, focacce e pizze saporite, puccia
Temperatura di Servizio: 3-5°C
Sapore: Rotondo e piacevolmente fresco

33 cl/4.00 €





La prima birra dorata al mondo, paradigma di tutte le pilsner.
Il bilanciamento tra zuccheri e amaro dà a questa birra le sue peculiari e uniche caratteristiche organolettiche. Intenso aroma di luppolo della varietà più pregiata (Saaz).

Contenuto Alcolico: 4,4% vol.
Stile: Pils
Colore: Dorato
Paese di Origine: Repubblica Ceca
Fermentazione: Bassa
Abbinamenti Alimentari-: Formaggi freschi, salumi-stagionati, selvaggina, pesce, carciofi, primi piatti in bianco.
Temperatura di Servizio: 6 - 8° C
Sapore: Pieno, intensamente luppolato

33 cl/4.00 €

CARTA DELLE BIRRE

PERONI NASTRO AZZURRO 0.0%

Questa birra conserva i tratti caratteristici della Peroni Nastro Azzurro originale garantendo al tempo stesso una completa assenza di alcol.



Contenuto Alcolico: 0.0%
Stile: Premium Lager analcolica
Colore: Giallo paglierino
Paese di Origine: Italia
Fermentazione: Bassa
Abbinamenti Alimentari: Pasta, pizza, carni bianche
Temperatura di Servizio: 4°C
Sapore: Gusto secco e corpo asciutto, con note amare di luppolo

33 cl/4.00 €

PERONI SENZA GLUTINE

E' la birra italiana senza glutine, garantita dal marchio spiga barrata AIC, Associazione Italiana Celiachia. Ideale per tutti coloro che vogliono godersi una buona birra pur seguendo un'alimentazione senza glutine: è come la Peroni tradizionale, con un perfetto equilibrio tra dolce e amaro.



Contenuto Alcolico: 4.7%
Stile: Lager senza glutine
Colore: Giallo oro
Paese di Origine: Italia
Fermentazione: Bassa
Abbinamenti Alimentari: Pizza senza glutine, pasta senza glutine, piatti della tradizione italiana senza glutine.
Temperatura di Servizio: 4-6°C
Sapore: Moderatamente amaro, equilibrato di luppolo e malto

33 cl/4.00 €

CARTA DELLE BIRRE

BIRRA DELLO STRETTO	**4.00 €**
MESSINA CRISTALLI DI SALE	**4.00 €**
CERES LAGER	**4.00 €**
CERES	**4.00 €**
CORONA	**4.00 €**
IPA	**5.00 €**