




Kefalè
RISTORANTE
La Baia del Gusto
Cefalù

Menù Siciliano – Sicilian Menù



Antipasti

Vorspeisen - Appetizers - Hors d'oeuvres

- | | |
|--|----------------|
| Tortino di verdure su crema di pomodoro e ricotta salata | € 14.00 |
| <i>- Gemuesetoertchen mit Tomatencreme und gesalzene Ricotta</i> | |
| <i>- Little vegetable pie with tomato cream and salted ricotta</i> | |
| <i>- Petite tourte de légumes avec crème de tomate et ricotta salée</i> | |
| Caponata bianca di Pesce e granella di Piastacchio | € 16.00 |
| <i>- Weiße Fisch-Caponata mit gehackte Pistazien</i> | |
| <i>- White fish caponata with pistacchio grains</i> | |
| <i>- Caponata blanche de poisson avec grains de pistache</i> | |
| Carpaccio di manzo con carotine sott'aceto e riduzione al nero d'Avola | € 14.00 |
| <i>- Rindfleisch-Carpaccio mit in Essig eingelegte Karotten und "Nero d'Avola" Rotweinsosse</i> | |
| <i>- Beef carpaccio with carrots in vinegar and "Nero d'Avola" red wine sauce</i> | |
| <i>- Carpaccio de viande de boeuf avec carottes au vinaigre et sauce au vin rouge "Nero d'Avola"</i> | |



Primi Piatti

Erste Gaenge - First courses - Premiers plats

Risotto con gamberi, pomodorini e menta € 16.00

- *Reis mit Garnelen, Kirschtomaten und Minze*
- *Rice with prawns, cherry tomato and mint*
- *Riz avec crevettes, tomates cerises et menthe*

Pasta con sarde e mollica tostata € 16.00

(con salsa di pomodoro, sarde, finocchietto, uvetta, pinoli e pangrattato tostato)

- *Pasta mit Tomatensosse, Sardellen, wildem Fenchel, Rosinen, Pinienkerne und geroestetes Paniermehl*
- *Pasta with tomato sauce, anchovies, wild fennel, raisins, pine nuts and toasted bread crumbs*
- *Pasta avec sauce à la tomate, anchois, fenouil sauvage, raisin, pignons et chapelure grillée*

Gnocchetti di semola con pomodoro, ricotta di pecora e basilico € 16.00

- *Pasta mit Tomatensosse, Schafs-Ricotta und Basilikum*
- *Pasta with tomato sauce, ewe's ricotta cheese and basil*
- *Pasta avec sauce à la tomate, ricotta de brebis et basilic*



Secondi Piatti

Hauptgerichte – Main Courses – Plats Principaux

Panata di vitello alla Palermitana € 20.00

- *Paniertes Kalbfleisch mit Paniermehl, Petersilie, Knoblauch und Origano*
- *Breaded veal with bread crumbs, parsley, garlic and oregano*
- *Viande de veau pané avec chapelure, persil, ail et origan*

Filetto di lampuga panato agli agrumi di Sicilia € 22.00

- *Panierte Fischschnitte mit Kraeutern und Zitrusfruechte*
- *Breaded fish slice with aromas and citrus fruits*
- *Tranche de poisson pané avec aromes et citronettes*

Tortino di melanzane ripieno di ricotta e spinaci su crema di pomodoro ramato € 16.00

- *Auberginentoertchen mit Ricotta- und Spinatfuellung auf Tomatensosse*
- *Aubergine pie stuffed with ricotta and spinach on tomato sauce*
- *Petite tourte d'aubergines farcie avec ricotta et épinards sur sauce à la tomate*

Contorni – Beilage – Side Dishes - Plats d'accompagnement

Contorni di stagione € 6.00

- *Saison Beilage*
- *Seasonal side Dishes*
- *Garniture de Saison*





Dessert

- Tiramisù € 8.00
- Tiramisu
 - Tiramisu
 - Tiramisu
- Frutta di stagione € 8.00
- Obst der Saison
 - Fruits in Season
 - Fruits de Saison
- Mousse al cioccolato € 8.00
- Schokolade-Mousse
 - Chocolate mousse
 - Mousse au chocolat



Menu Bambini / Kids menu

- Pasta al ragu' € 8.00
- Pasta mit Ragout
 - Pasta with Ragou
 - Pasta au Ragout
- Pasta al pomodoro e basilico € 6.00
- Pasta mit Tomaten und Basilikum
 - Pasta with Tomatoes and Basil
 - Pasta aux Tomates et Basilic
- Cotoletta alla milanese € 9.00
- Wiener Schnitzel
 - Milanese Cutlet
 - Escalope De Veau A la Viennoise



Hamburger e patatine fritte € 10.00

- *Hamburger mit Pommes Frites*
- *Hamburger and French Fries*
- *Hamburger avec Pommes Frites*

Cannolo Siciliano con crema di ricotta € 8.00

- *Torte mit Creme und Obst*
- *Cream cake with fruit*
- *Gateau à la crème et aux fruits*

Dessert del giorno € 6.00

- *Tagesdessert*
- *Dessert of the Day*
- *Dessert du Jour*

Gelato € 6.00

- *Eis*
- *Ice-Cream*
- *Glacée*



Allergeni presenti in alcuni alimenti. Informi il nostro personale di eventuali intolleranze. Saremo felici di accontentarla.

Allergens could be present in our dishes. Please inform us about your food intollerances. We will be happy to help you.

In caso di mancanza di prodotto fresco è possibile l'uso di prodotto congelato.

If fresh product is unavailable, a frozen product can be used.





LA CANTINA - WINERY



Sparkling Wines

G
L
I

S
P
U
M
A
N
T
I

Brut	Duca di Salaparuta	€ 25,00
Vitigno: Grecanico . Ghardonnay		
Gradazione alcolica: 12 %Vol.		
Zona di produzione: Casteldaccia (PA)		
Bollé Cuvée Brut	Andreola	€ 22,00
Vitigno: Glera 100%		
Gradazione alcolica: 11 %Vol.		
Zona di produzione: Valdobbiadene (TV)		

Vini Bianchi / White Wines

Freschi, Fruttati, Floreali e Mossi – Fresh, Fruity, Flowery and Moved

Carricante

Altamora Bianco	Cusumano	€ 32,00
Vitigno: Carricante		
Gradazione alcolica: 12,5 % Vol,		
Zona di produzione: Milo e Castiglione di Sicilia		
Sul Vulcano	Etna D.O.C. Donnafugata	€ 28,00
Vitigno: Carricante		
Gradazione alcolica: 12,5 % Vol,		
Zona di produzione: Etna		

Catarratto

Damarin	Donnafugata	€ 24,00
Vitigno: Catarratto		
Gradazione: 115% Vol,		
Zona di produzione: Contessa Entellina (RG)		
Lucido DOC	Cusumano	€ 23,00
Vitigno: 100% Catarratto		
Gradazione alcolica: 13% Vol.		
Zona di produzione: Tenuta Castelluzzo, Calatafimi TP		

I
B
I
A
N
C
H
I

W
H
I
T
E

W
I
N
E
S

Catarratto DOC Cusumano € 23,00
Vitigno: 100% Catarratto
Gradazione alcolica: 13% Vol.
Zona di produzione: Tenuta Castelluzzo, Calatafimi TP

Shiarà Catellucci Miano € 50,00
Vitigno: Catarratto
Gradazione alcolica: 13,5% Vol,
Zona di produzione: Valledolmo

Miano Castellucci Miano € 26,00
Vitigno: Catarratto
Gradazione alcolica: 13% Vol,
Zona di produzione: Valledolmo

Chardonnay


Chiarandà Donnafugata € 50,00
Vitigno: Chardonnay
Gradazione alcolica: 14% Vol,
Zona di produzione: Sicilia sud occidentale

Calanica Duca di Salaparuta I.G.T. 2020 € 22,00
Vitigno: Chardonnay
Gradazione: 12,5% Vol,
Zona di produzione: Riesi – Sicilia Occidentale

Grillo

Grillo Cavallo delle Fate Tasca D'Almerita € 28,00
Vitigno: Grillo in purezza
Gradazione alcolica: 13.00% Vol,
Zona di produzione: Sant'Anna e Piana Case Vecchie

Shamaris Cusumano € 26,00
Vitigno: Grillo in purezza
Gradazione alcolica 12,5% Vol,
Zona di produzione: Sicilia

Grillo 2020 Abbazia Santa Anastasia D.O.C.  € 22,00
Vitigno: Grillo in purezza
Gradazione alcolica: 13.00% Vol.
Zona di produzione: Castelbuono (PA)

Grillo 2020 Baglio di Pianetto D.O.C.  € 19,00
Vitigno: Grillo in purezza
Gradazione alcolica: 12.50% Vol.
Zona di produzione: Pianetto (PA)

Shamaris Cusumano € 26,00
Vitigno: Grillo in purezza
Gradazione alcolica 13,5% Vol,
Zona di produzione: Monreale

Grillo Principi di Spadafora I.G.P. € 28,00
Vitigno: Grillo in purezza
Gradazione alcolica:14 % Vol.
Zona di produzione: Sicilia

Insolia

Insolia Baglio di Pianetto D.O.C.  € 19,00
Vitigno: Inzolia in purezza
Gradazione alcolica: 12,5% Vol,
Zona di produzione: Pianetto (PA)

Insolia Cusumano € 23,00
Vitigno: Insolia 100%
Gradazione alcolica: 13% Vol.
Zona di produzione: Ficuzza Piana degli Albanesi (PA)

Malvasia

Meliginis Antichi Vinai I.G.T. € 26,00
Vitigno: Malvasia in purezza
Gradazione alcolica:13% Vol.
Zona di produzione: Isola di Salina


Vermentino

Sentiero del Vento Duca di Salaparuta I.G.T. 2020 € 20,00
Vitigno: Vermentino in purezza
Gradazione alcolica:13% Vol.
Zona di produzione: Comuni di Butera e Riesi in provincia di Caltanissetta

Viognier

Viognier Baglio di Pianetto  € 20,00
Vitigno: Viognier in purezza
Gradazione alcolica:12,5% Vol.
Zona di produzione: Pianetto (PA)

Zibibbo

Zibibbo Abbazia Santa Anastasia I.G.P.  € 28,00
Vitigno: Zibibbo in purezza
Gradazione alcolica: 12,5% Vol.
Zona di produzione: Castelbuono (PA)

Blend

Angimbè Cusumano I.G.T. € 22,00
Vitigno: Insolia 70%, chardonnay 30%
Gradazione alcolica: 13% Vol,
Zona di produzione: Piana degli Albanesi (PA)


Castello Svevo Milazzo € 29,00
Vitigno: Insolia e Cataratto
Gradazione alcolica: 12,5 %Vol,
Zona di produzione: Campobello di Licata (AG)

Vigna di gabri Donnafugata € 30,00
Vitigno: Ansonica prevalente, in blend con altre uve
Gradazione: 13-13,50% Vol,
Zona di produzione: Contessa Entellina (RG)

Leone D'Almerita Tasca d'Almerita I.G.T. € 28,00
Vitigno: Catarratto 52%, Pinot Bianco 19%, Sauvignon 15%, Traminer Aromatico 14%
Gradazione alcolica: 13% Vol,
Zona di produzione: Sclafani Bagni (PA)

Don Pietro Bianco Principi di Spadafora € 26,00
Vitigno: Grillo 53% Catarratto 47 %
Gradazione alcolica: 13,40 % Vol.
Zona di produzione: Zona nord occidentale Monreale

5868 Occhipinti I.G.T. € 32,00
Vitigno: Albanello 50%, Zibibbo 50%
Gradazione alcolica: 13,40 % Vol.
Zona di produzione: Vittoria

Santa Anastasia 5 Abbazia Santa Anastasia I.G.P.  € 26,00
Vitigno: Sauvignon Blanc - Chardonnay
Gradazione: 12,50% Vol.
Zona di produzione: Castelbuono (PA)

Ficiligno Baglio di Pianetto  € 22,00
Vitigno: Insolia - Viognier
Gradazione alcolica: 12,5% Vol.
Zona di produzione: Pianetto (PA)

Petralava Bianco Antichi Vinai ETNA D.O.C. € 26,00
Vitigno: Carricante 50%, Catarratto 50%
Gradazione alcolica: 12,5 % Vol,
Zona di produzione: Etna

Nozze D'oro Tasca d'Almerita D.O.C. € 33,00
Vitigno: Insolia 72%, Sauvignon 28%
Gradazione alcolica: 12,5 % Vol,
Zona di produzione: Contea di Sclafani (PA)



Vini Rossi / Red Wines

Giovani e meno Strutturati, Media struttura e Maturazione, Maturi e di grande Corpo, Riserve

Young-Bodied / Medium-Bodied / Matures and Full-Bodied - Reserves

Cabernet sauvignon

Schietto Cabernet Sauvignon Dei Principi di Spadafora I.G.P. € 39,00
Vitigno: Cabernet Sauvignon
Gradazione alcolica: 14,50% Vol,
Zona di produzione: Contrada Virzi, Monreale (PA)


Cerasuolo di Vittoria

Cerasuolo di Vittoria Cos € 29,00
Vitigno: Frappato di Vittoria 40%, Nero D'Avola 60%
Gradazione alcolica: 14 % Vol,
Zona di produzione: Vittoria (RG)

Dolcetto

Dolcetto Monferrato Castello del Poggio D.O.C. € 22,00
Vitigno: Dolcetto in purezza
Gradazione alcolica: 14 % Vol,
Zona di produzione: Piemonte

Frappato

Frappato IGP BDP 2019 I.G.P.  € 19,00
Vitigno: Frappato in purezza
Gradazione alcolica: 13 % Vol,
Zona di produzione: Pianetto (PA)

Frappato IGP COS I.G.P.  € 28,00
Vitigno: Frappato di Vittoria 100%
Gradazione alcolica: 12 % Vol,
Zona di produzione: Vittoria (RG)

MANDRAGOLA Paolo Calì D.O.C. € 26,00
Vitigno: Frappato in purezza
Gradazione alcolica: 13 %Vol.
Zona di produzione: Sicilia

Merlot

Merlot Cusumano € 22,00
Vitigno: merlot
Gradazione alcolica 13,5% Vol,
Zona di produzione monreale

Nerello Mascalese

Làvico Duca di Salaparuta € 40,00
Vitigno: Nerello mascalese 100%
Gradazione:13% Vol, IGT 2018
Zona di produzione: Pendici dell'Etna sul versante della valle dell'Alcantara

Altamura Cusumano Etna Rosso D.O.C. € 32,00
Vitigno: Nerello mascalese 100%
Gradazione:13% Vol. IGT 2018
Zona di produzione: Pendici dell'Etna sul versante della valle dell'Alcantara

Il Mascalese Antichi Vinai € 28,00
Vitigno: Nerello mascalese 100%
Gradazione:13% Vol, IGT 2018
Zona di produzione: Pendici dell'Etna sul versante della valle dell'Alcantara,

Sul Vulcano Donnafugata Etna D.O.C. € 50,00
Vitigno: Nerello mascalese 100%
Gradazione:14% Vol.
Zona di produzione: Pendici dell'Etna

Fragore Donnafugata ETNA DOC € 60,00
Vitigno: Nerello mascalese 100%
Gradazione:14,5% Vol.
Zona di produzione: Pendici dell'Etna


Nero d'Avola

Nero D'Avò Cusumano € 22,00
Vitigno: Nero d'Avola 100%
Gradazione:13% Vol.
Zona di produzione: Sicily

Nero d'Avola Castellucci Miano € 25,00
Vitigno: nero d'avola
Gradazione alcolica 13% Vol,
Zona di produzione: Valledolmo (PA)

Duca Enrico Duca di Salaparuta D.O.C. € 80,00
Vitigno: nero d'avola in purezza
Gradazione alcolica 14% Vol,
Zona di produzione: Casteldaccia (PA)

Passo dell Mule Duca di Salaparuta I.G.T. € 25,00
Vitigno: nero d'avola in purezza
Gradazione alcolica 13,5% Vol,
Zona di produzione: Riesi (CL)

Nero d'Avola Abbazia Santa Anastasia D.O.C.  € 24,00
Vitigno: nero d'avola in purezza
Gradazione alcolica 13% Vol,
Zona di produzione: Castelbuono (PA)

Sagana Cusumano € 39,00
Vitigno: nero d'avola in purezza
Gradazione alcolica 14% Vol.
Zona di produzione: Butera (PA)

Disueri Cusumano € 32,00
Vitigno: nero d'avola in purezza
Gradazione alcolica 13,5% Vol.
Zona di produzione: Butera (PA)

Nero d'Avola Duca di Salaparuta D.O.C. € 39,00
Vitigno: nero d'avola in purezza
Gradazione alcolica 13,5% Vol.
Zona di produzione: Casteldaccia (PA)

Pinot Nero


Sciaranera Duca di Salaparuta € 26,00
Vitigno: Pinot Nero in purezza
Gradazione alcolica: 13 % Vol.
Zona di produzione: Etna

Nawari Duca di Salaparuta € 30,00
Vitigno: Pinot Nero in purezza
Gradazione alcolica: 13 % Vol.
Zona di produzione: Etna

Syrah

Syrah Schietto Dei Principi di Spadafora € 48,00
Vitigno: Syrah 100%
Gradazione alcolica: 13,5% Vol,
Zona di produzione: Contrada Virzi, Monreale (PA)

Syrah Baglio di Pianetto D.O.C.  € 20,00
Vitigno: Syrah in purezza
Gradazione alcolica: 14 % Vol,
Zona di produzione: Pianetto (PA)

Syrah Abbazia Santa Anastasia D.O.C.  € 26,00
Vitigno: Syrah 100%
Gradazione alcolica: 12,5% Vol,
Zona di produzione: Castelbuono (PA)


Syrah Cusumano I.G.T. € 19,00
Vitigno: Syrah in purezza
Gradazione alcolica: 13 % Vol.
Zona di produzione: Sicilia

Blend

Shymer Baglio di Pianetto 2016 I.G.T.  € 38,00
Vitigno: Syrah – Merlot
Gradazione alcolica: 14,5% Vol,
Zona di produzione: Santa Cristina Gela (PA)

Barbera D'Asti € 30,00
Vitigno: Barolo, Barbera, Nebbiolo
Gradazione alcolica: 14% Vol.
Zona di produzione: Asti (TO)

Benuara Cusumano € 30,00
Vitigno: Nero d'Avola 70%, Syrah 30%
Gradazione alcolica: 14,5% Vol.
Zona di produzione: Trapani

SP68 Occhipinti 2016  € 38,00
Vitigno: Nero d'Avola e Frappato
Gradazione alcolica: 12,5 Vol.
Zona di produzione: Vittoria (RG)

Don Pietro Dei Principi di Spadafora I.G.P. € 30,00
Vitigno: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot
Gradazione alcolica: 14% Vol.
Zona di produzione: Monreale (PA)

Mille e una Notte Donnafugata € 69,00
Vitigno: Nero d'Avola ed altre varietà
Gradazione alcolica: 13,5-14% Vol,
Zona di produzione: Contessa Entellina (RG)

Koinè	Antichi Vinai Etna D.O.C.	€ 50,00
Vitigno: Nerello Macalese e Nerello Cappuccio		
Gradazione alcolica: 14% Vol.		
Zona di produzione: Castiglione di Sicilia (CT)		
Cygnus	Tasca D'almerita	€ 30,00
Vitigni: Nerello Mascalese e nerello cappuccio		
Tenore alcolico:13,5%vol		
Zona di produzione: Castiglione di Sicilia e Randazzo		
Floramundi	Cerasuolo di Vittoria	Donnafugata
€ 55,00		
Vitigno: Frappato, Nero D'Avola		
Gradazione alcolica:13,30 %Vol,		
Zona di produzione: Vittoria (RG)		
Triskelè	Duca di Salaparuta	€ 28,00
Vitigno: Nero D'Avola e Merlot		
Gradazione alcolica: 13,5% Vol,		
Zona di produzione: Tenuta di Suor Marchesa		
Tancredi	Donnafugata	€ 41,00
Vitigno: Cabernet Sauvignon, Nero D'Avola, Tannat e altre uve siciliane		
Gradazione alcolica: 13,5 14% Vol,		
Zona di produzione: Contessa Entellina		
Rosso del Conte	Tasca d'Almerita	€ 79,00
Vitigno: Nero d'Avola 63% altre uve della tenuta 37%		
Gradazione alcolica: 14% Vol,		
Zona di produzione: Sclafani Bagni (PA)		
La Segreta	Planeta	€ 20,00
Vitigno: Nero d'Avola ed altre varietà		
Gradazione alcolica: 13% Vol.		
Zona di produzione: Menfi (AG)		

Vini Rosé / Roses Wines

Altamora Rosato	Cusumano	€ 31,00
Vitigno: Nerello mascalese		
Gradazione alcolica: 12,5 % Vol,		
Zona di produzione: Milo e Castiglione di Sicilia		
Petra Lava	Antichi Vinai	€ 26,00
Vitigno: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio		
Gradazione: 13% Vol,		
Zona di produzione: Contessa Entellina (RG)		
Ramusa	Cusumano	€ 26,00
Vitigno: pinot nero		
Gradazione alcolica 12,5% Vol.		
Zona di Produzione: Ficuzza (PA)		

Sommelier's Selection al bicchiere / By glass

Passito di Pantelleria Vitigno: Zibibbo 100% Gradazione alcolica 14,00 % Vol. Zona di Produzione: Marsala (TP)	Florio D.O.C. 1833	€ 8,00
Donnafranca Vitigno: Marsala semisecco Ambra Gradazione alcolica 19,00 % Vol. Zona di Produzione: Marsala (TP)	Florio Superiore Riserva D.O.P.	€ 10,00
Malvasia delle Lipari Vitigno: Malvasia 50%, Corinto nero 50% Gradazione alcolica 14,00 % Vol. Zona di Produzione: F Marsala (TP)	Florio Passito 2010 D.O.P.	€ 10,00

MENU BAR

Best selection for our guests

Caffetteria

Espresso	€ 2,00
Hag	€ 2,50
Doppio Espresso	€ 4,00
Marocchino	€ 4,50
Caffè d'orzo	€ 3,00
Caffè Americano	€ 3,00
Caffè Corretto	€ 4,00
Caffè HAG corretto	€ 4,50
Caffè Freddo	€ 3,00
Latte Bianco	€ 2,00
Cappuccino / Cioccolata	€ 3,50
Thè / Camomilla	€ 3,00
Tisane alle Erbe	€ 4,00
Torta Margherita	€ 3,00
Torta al Cioccolato	€ 3,00
Crostata di mele	€ 3,00
Plumcake	€ 3,00



Granita € 3,50

Aperitivo

Aperol € 6,00
Bitter Campari € 6,00
Campari Soda € 4,00
Sanbitter (Bianco, Rosso) € 4,00
Crodino € 4,00

Prosecco in bicchiere € 8,00
Vino al bicchiere (Bianco o Rosso) € 8,00
Martini (Bianco, Rosso, Rosè, Dry) € 7,00
Ricard Pernold € 7,00

Soft Drink

AcquaTonica, Schweppes € 3,50
Red Bull € 4,00
Coca Cola, Fanta, Sprite € 3,50
Tè freddo € 3,00
Succhi di Frutta € 3,50
Spremuta € 5,00
Acqua Minerale 50 cl. € 2,00
Acqua Minerale 1 lt € 3,00



Frullati Di Frutta Fresca

Al latte € 7,00
Nature € 7,00
Analcolico € 7,00
Alcolico € 7,00



Whisky

J&B € 6,00
Glen Grant € 6,00
Johnnie Walker € 6,00

Jack Daniel's	€ 8,00
Johnnie Walker Red	€ 8,00
Canadian Club	€ 8,00
Chivas Regal	€ 8,00
Talisker	€ 10,00
Laphroaig	€ 10,00
Lagavulin	€ 10,00
Oban	€ 10,00



Cognac

Courvasier	€ 9,00
Vecchia Romagna	€ 9,00



Vini Liquorosi

Moscato	€ 6,00
Malvasia delle Lipari	€ 8,00
Marsala	€ 6,00
Zibibbo	€ 8,00
Passito di Pantelleria	€ 9,00
Salvatore Murana Mueggen	€ 12,00



Grappa

Grappa Nonino	€ 6,00
Grappa Vite D'Or	€ 10,00
Grappa Riserva 8y Nonino	€ 10,00



Vodka

Vodka Absolute	€ 6,00
Belvedere	€ 9,00
Keglevich	€ 6,00

Gin

Tanqueray	€ 8,00
Gin Volcano	€ 8,00
Mare	€ 8,00



Ophir	€ 8,00
Hendrick	€ 8,00
Dolce Vita	€ 8,00

Rum

Legendario	€ 7,00
Pampero	€ 5,00
Zacapa	€ 9,00

Liquori

Limoncello	€ 5,00
Amaretto di Saronno	€ 5,00
Batida de Coco	€ 5,00
Southern Comfort	€ 7,00
Bayles	€ 5,00
Kalhua de Cafè	€ 5,00
Cointreau	€ 5,00
Grand Marnier	€ 5,00
Malibù	€ 5,00
Midori	€ 5,00
Sambuca	€ 5,00
Blue Curaçao	€ 5,00



Amari

Averna	€ 6,00
Montenegro	€ 6,00
Fernet Branca	€ 6,00
Branca Menta	€ 6,00
Cynar	€ 6,00
Lucano	€ 6,00
Ramazotti	€ 6,00
Amaro del Capo	€ 6,00
Jägermeister	€ 6,00
Amaro Florio	€ 6,00
Unicum	€ 6,00
Amara	€ 7,00
Ki Perollo	€ 8,00



Birre Nazionali

Moretti 0,33 lt	€ 5,00
Birra Messina 0,33 lt	€ 5,00
Birra Dreher 0,33 lt	€ 5,00
Birra Heineken 0,33 lt	€ 6,00
Paulaner	€ 6,00



COCKTAIL ANALCOLICI € 8,00

Florida

succo d'arancia, succo di pompelmo, succo di limone, granatina soda

Miami

succo di pompelmo, succo di pesca,
succo d'ananas

Anita

succo d'arancia, angostura,
succo di limone, soda

Summer

succo d'ananas, succo d'arancia,
sciroppo fragola

BOLLICINE

Spumante Brut Duca	€ 25,00
Bollè Brut	€ 22,00
Tasca D'Almerita Brut	€ 26,00
Donnafugata Brut	€ 26,00
Montelvini Prosecco	€ 26,00
Castellucci Miano Brut	€ 26,00
Montelvini Brut	€ 30,00
Bellenda Così è col fondo	€ 60,00
Moët&Chandon	€ 60,00
Veuve Clicquot	€ 80,00

COCKTAIL AFTER DINNER € 10,00

Black russian

vodka, kahlua (liquore al caffè)

Grasshopper

crema di cacao, crema di menta, panna fresca

Stinger

cognac, crema di menta bianca

Irish coffee

irish whiskey, caffè caldo, panna fresca

Rusty nail

scotch whisky, drambuie

Daiquiri

rum bianco, succo di lime e sciroppo di zucchero

COCKTAIL DELLA CASA

€ 10,00

Lasciati consigliare
dal nostro Barman

Let our barman advice you

COCKTAIL PRE DINNER

€ 10,00

Americano

campari, vermouth rosso, soda

Negroni

gin, campari, martini rosso

Negrosky

vodka, campari, martini rosso

Negroni sbagliato

prosecco, campari, vermouth rosso

Manhattan

rye whiskey, vermouth rosso, gocce di angostura

Dry martini (martini cocktail)

gin, vermouth dry

Vesper

gin, vodka, lilletblanc (vermouth francese)

Vodka martini

vodka, martini dry

Bronx

gin, vermouth rosso, vermouth dry, succo d'arancia

Margarita

tequila, cointreau, succo di limone

Cosmopolitan

vodka, cointreau, succo di lime, succo di mirtillo



LONG DRINK

€ 10,00

Sex on the beach

vodka, peachtree, succo di mirtillo, succo d'arancia

Gin tonic

gin, tonica

Vodka tonic

vodka, tonica

Cuba libre

rum bianco, coca cola, succo di limone

Piña colada

rum bianco, crema di cocco,
succo d'ananas, zucchero di canna

Tequila sunrise

tequila, succo d'arancia, granatina

Bloody Mary

vodka, succo di limone, succo di pomodoro,
gocce di tabasco, sale, pepe



COCKTAIL CLASSICI RIVISITATI (ALCOLICI)

€ 10,00

Negroni Siciliano

gin, amaro Amara, marsala

Spritz Siciliano

prosecco brut, amaro Amara, soda

Elisir Siciliano

amaro Amara, crema de cassis, acqua tonica,
foglie di menta

Un americano a Bologna

bitter marendry, vermouth rosso,
sciropo amarena, soda

Gin tonic special

€ 12,00

Gin mare rosmarino, acqua tonica, scorza d'arancia e di limone

Prova con la selezione dei nostri gin pregiati



COCKTAIL PESTATI

€ 10,00

Mojito

rum bianco, succo di limone,
6 foglie di menta, zucchero di canna, soda

Capirinha

limone a pezzi, cachaca, zucchero di canna

Capiroska

limone a pezzi, zucchero di canna, vodka

Capiroska alla fragola

limone a pezzi, vodka,
sciroppo di fragola,
succo di limone



SPARKLING COCKTAIL

Spritz Veneziano

prosecco, aperol, soda water

Spritz Milano

prosecco, campari, soda water

Spritz Torino

prosecco, vermouth rosso, soda water

Bellini

prosecco, purea di pesca

Mimosa

prosecco, spremuta d'arancia

Rossini

prosecco, purea di fragola

Kirroyal

prosecco, crema de cassis

Ugo

fiori di sambuco e prosecco



COCKTAIL CLASSICI RIVISITATI (ALCOLICI)

Gin tonic mare especial

€ 10,00

Gin mare rosmarino, acqua tonica, scorza d'arancia e di limone

Negroni rivisitato

bitter marendry, gin, vermouth rosso

Due Torri

bitter marendry, succo d'arancia, succo lime

Spritz rivisitato

prosecco, bitter marendry, soda

Un americano a Bologna

bitter marendry, vermouth rosso, sciroppo amarena, soda

Tommy's Margarita

Tequila, succo di lime, agave bio

COCKTAIL CLASSICI RIVISITATI
(ANALCOLICI)

Cosmopolitan long virgin

succo di lime, mix bar triple sec, cranberry, soda, acqua

Virgin cosmopolitan

Mix bar triple sec, cranberry, succo di lime, acqua naturale

Aloha

succo di lime, succo di pompelmo, falernum, mix bar triple sec, acqua tonica

Mojito

Mix bar mojito, 6 foglie di menta, zucchero bianco, acqua frizzante

