

Pool Bar

SPREMUTE & CENTRIFUGHE		EURO 9
<i>FRESHLY SQUEEZED & EXTRACTED JUICES</i>		
Arancia / <i>Orange</i>	Pompelmo/ <i>Grapefruit</i>	
Carota / <i>Carrot</i>	Ananas / <i>Pineapple</i>	
SUCCHI DI FRUTTA <i>FRUIT JUICES</i>		6
Ananas / <i>Pineapple</i> , Mela / <i>Apple</i> , Pera / <i>Pear</i> , Pesca / <i>Peach</i>		
Pompelmo / <i>Grapefruit</i> , Pomodoro / <i>Tomato</i>		
TE' FREDDI <i>ICE TEAS</i>		6
Té freddo al limone / <i>Lemon ice tea</i>		
Té freddo alla pesca / <i>Peach ice tea</i>		
SOFT DRINKS		5
Coca Cola, Zero, Fanta, Sprite, Lemon Soda		
ACQUE MINERALI <i>MINERAL WATERS</i>		
Panna / <i>still</i> 75 cl		7
San Pellegrino / <i>sparkling</i> 75 cl		7
Panna / <i>still</i> 50 cl		4
San Pellegrino / <i>sparkling</i> 50 cl		4
Fontalba / <i>still & sparkling</i>		2.60
BIRRE <i>BEERS</i>		
Birra alla spina / <i>Draft beer</i>	40 cl	6.50
Birra Messina	33 cl	6
Nastro Azzurro	33 cl	6
Corona	33 cl	7
Birra Analcolica/ <i>Non-alcoholic Beer</i>		6
CAFFETTERIA <i>COFFEE</i>		
Espresso		4
Cappuccino		5
Caffè latte		5
Caffè Americano / <i>American Coffee</i>		5
Cioccolata Calda		5

PER COMINCIARE | TO BEGIN WITH

EURO

GAZPACHO DI POMODORO E ARANCIA, RUCOLA SELVATICA 14

Tomato and orange gazpacho, wild rocket salad

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E MELONE 19

Parma ham and melon

FRITTURA DI CALAMARI* E ZUCCHINE CON SALSA TARTARA 25

Fried calamari and courgette with tartare sauce* (L)(G)(N)(U)(P)(Mo)

CAPONATA (S) 15

Homemade style caponata

POLPO*, SEDANI, CAROTE, OLIVE NERE E PREZZEMOLO (S)(Mo) 23

Octopus, celery, carrot, black olives and parsley

INSALATA DI POMODORI (L) (N) 14

Con ricotta e mandorle

Tomato salad with ricotta and almonds

CAPRESE (L) 16

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico

Tomato, buffalo mozzarella, basil

NIÇOISE (U)(P) 19

Tonno, pomodoro, fagiolini, cipolle, patate, uovo sodo, alici, olive

Tuna fish, tomato, green beans, onions, potatoes, hard-boiled egg, anchovies, olives

CAESAR SALAD (U)(Se)(G)(P)(L) 15

Lattuga romana, crostini di pane, scaglie di parmigiano e filetti di acciuga

Romaine lettuce, croutons, parmesan shavings, and anchovies

Con pollo - with chicken (U)(Se)(G)(P)(L) 19

Con gamberi - with shrimps** (U)(Se)(Cr)(G)(P)(L) 28

SICILIAN AVENUE 18

Champagne brut, Italicus rosolio di bergamotto

Champagne brut, Italicus rosolio di bergamotto

RASPBERRY BUBBLES 18

Champagne brut, vodka Smirnoff, succo di limone, purea di mirtillo

Champagne brut, Smirnoff vodka, fresh lemon juice, blackberry nectar

SPRITZ SICILIANO 16

Prosecco, spremuta d'arancia, aperol

Sparkling wine, fresh orange juice, aperol

COCKTAILS ANALCOLICI **EURO 12**

ALCOHOL-FREE COCKTAILS

SICILIAN LEMONADE

Succo di limone, zucchero liquido, Soda

Fresh lemon juice, sugar syrup, soda water

VIRGIN MARY

Succo di pomodoro, worcestershire, tabasco, succo limone

Tomato juice, worcestershire sauce, tabasco, lemon juice

VIRGIN MOJITO

Lime, menta, zucchero di canna, lemon soda

Lime, mint, brown sugar, lemonade

APPLE /CRANBERRY MOJITO

Lime, menta, zucchero di canna, succo di mela o mirtillo

Lime, mint, brown sugar, apple or cranberry juice

Allergeni/ Allergens: N= Frutta a guscio/Nuts Ses= Sesame seeds/sesamo U= Uova/eggs
 G= Glutine/Gluten L= Latticini/Dairy product Mo=Molluschi/ seafood So=Soia/soya
 S= Sedano/Celery Cr= Crostacei/shellfish Se= Senape/mustard P= Pesce/fish
 Lu= Lupini /Lupini beans A=Arachidi/Peanuts AS= Anidride Solforosa/Sulfur dioxide and sulphites

COCKTAILS**EURO 16****FRUTTI DI BOSCO MOJITO**

Bacardi, lamponi freschi, purea di mirtili, soda, lime, menta, zucchero
Bacardi, fresh raspberries, blueberries nectar, soda water, lime, mint, sugar

SICILIAN MOJITO

Rum scuro, succo di limone, spremuta d'arancia siciliana, menta, zucchero
Havana club 7 years old, muddled lime, Sicilian orange juice, mint, sugar

STRAWBERRY DAIQUIRI

Bacardi superior, nettare di fragola, succo di lime
Bacardi superior, homemade strawberry nectar, freshly squeezed lime juice

WHISKEY SOUR

Canadian Club, succo di limone, angostura
Canadian club, freshly squeezed lemon juice, angostura bitters

MARGARITA STRAIGHT UP

Tequila, cointreau, succo di lime
Tequila, Cointreau, freshly squeezed lime juice

PERFECT MANHATTAN

Makers Mark, vermouth, martini extra dry, angostura
Makers Mark, carpano vermouth, martini extra dry, angostura bitters

OLD FASHIONED

Bourboun Bulleit, zucchero, scorza di arancia, bitter
Bulleit American bourbon, sugar, Sicilian orange peel, bitters

COCKTAILS**EURO 18****MELA VERDE MARTINI**

Vodka Smirnoff, succo di mela, succo di limone
Smirnoff vodka, apple juice, lemon juice

VERDURA MARTINI

Vodka grey goose, chambord, succo d'ananas
Grey goose vodka, chambord liqueur, pineapple juice

ESPRESSO MARTINI

Vodka absolut, tia maria, caffè espresso
Absolut vodka, tia maria, espresso coffee

PANINI, CROSTONI E PASTE**EURO****SANDWICHES, BRUSCHETTE AND PASTA****SANDWICH DI ASTICE CON MANGO, SALSA DI PEPERONCINO E CORIANDOLO**

(G)(U)(Cr) 28
Lobster sandwich with mango, chili, and coriander sauce

TOAST DI FOCACCIA CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO (L)(G) 16

Toasted focaccia filled with ham and cheese

CLUB SANDWICH CON PATATINE* (L)(G)(U) 26

*Lattuga, pomodoro, tacchino, frittata, bacon e maionese all'olio d'oliva
 Lettuce, tomato, turkey, frittata, bacon and mayo, served with French fries**

BRUSCHETTONE DI POMODORI COLORATI (G) 13

Toasted bread, garlic, cherry tomatoes, basil

BUSIATE (L)(G)(Mo) 26

Con vongole veraci
Busiate pasta with clams

MACCHERONCINI (L)(G) 18

Pomodorini e basilico
Maccheroncini pasta with tomatoes and basil

QUINOA 18

con verdure e pesto Trapanese (N)
Vegetables and Trapanese style pesto

Con gamberetti di Sciacca* (Cr) 25

*with shrimps from Sciacca**

Ai fini del regolamento EC 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori non esitate a contattare lo staff per qualsiasi allergia o intolleranza per aiutarvi a compiere una scelta sicura.
In accordance with EC 1169/2011 please notify the restaurant staff of any food allergies or intolerances to help in a safe choice
 In alcuni casi la cucina utilizza l'abbattitore di temperatura per garantire la freschezza dei nostri prodotti.
In some cases we use blast chiller to guarantee the freshness of our products.

HAMBURGERS	EURO
IL CLASSICO (L)(U)(G)(Se)(N) Manzo, formaggio, pancetta affumicata, pane fatto in casa, patatine fritte* <i>Beef, cheese, smoked bacon, home-made bun, French fries</i>	25
BURGER DI TACCHINO Petto di tacchino, melanzane grigliate, olive, lattuga, crema di melanzane, pomodori <i>Breadless burger with turkey breast, olives, grilled eggplants, Romaine lettuce, creamed eggplant, tomatoes</i>	20
CARNE & PESCE MEAT & FISH	
PESCE SPADA MARINATO ALLE ERBE (P) Con insalata di finocchi ed arance <i>Herbed marinated swordfish with a fennel and orange salad</i>	29
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI PECORINO (L) <i>Beef "tagliata" with rocket salad and pecorino cheese shavings</i>	30
CONTORNI SIDE DISHES	
Patatine fritte*, verdure grigliate, insalata mista <i>French fries, grilled vegetables, mixed salad</i>	4
QUALCOSA DI DOLCE SOMETHING SWEET	
PIATTO DI FRUTTA FRESCA <i>Sliced fresh fruit</i>	9
TIRAMISÙ (L)(U)(G)	9
GELO DI FICHI D'INDIA <i>Prickly pear jelly</i>	9
GELATI DELLA NOSTRA GELATERIA (L)(U)(N) Vaniglia, cioccolato, pistacchio, nocciola, caffè, fragola, limone, arancia <i>Vanilla, chocolate, pistachio, hazelnut, coffee, strawberries, lemon, orange</i>	9

CHAMPAGNE & SPUMANTE CHAMPAGNE & SPARKLING WINE	GLS	BTL
Gaudensius - Firriato <i>Nerello mascalese</i>	12	55
Brut Rosè - Terrazze dell' Etna <i>Pinot Nero</i>		65
VINO BIANCO WHITE WINE		
Helios Bianco, <i>Grillo</i> - Di Giovanna	10	45
Quater Vitis - Firriato	10	50
Etna Bianco - Altamura	12	55
Ciuri - Terrazze dell'Etna - Nerello mascalese	10	50
Serra Ferdinandea Bianco di Sciacca - <i>Sauvignon blanc, Grillo</i>	13	65
VINO ROSE' ROSÉ WINE		
Vurria – Di Giovanna	8	35
VINO ROSSO RED WINE		
Cratere – Terrazze dell' Etna-Nerello Mascalese Petit Verdot	10	45