

SPREMUTE & CENTRIFUGHE
FRESHLY SQUEEZED & EXTRACTED JUICES

EURO 9

Arancia / *Orange* Pompelmo/ *Grapefruit*
Carota / *Carrot* Ananas / *Pineapple*

SUCCHI DI FRUTTA | *FRUIT JUICES*

6

Ananas / *Pineapple*, Mela / *Apple*, Pera / *Pear*, Pesca / *Peach*
Pompelmo / *Grapefruit*, Pomodoro / *Tomato*

TE' FREDDI | *ICE TEAS*

6

Té freddo al limone / *Lemon ice tea*
Té freddo alla pesca / *Peach ice tea*

SOFT DRINKS

5

Coca Cola, Zero, Fanta, Sprite, Lemon Soda

ACQUE MINERALI | *MINERAL WATERS*

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 | *BEERS*

Birra alla spina / <i>Draft beer</i>	40 cl	7
Birra Messina	33 cl	6
Nastro Azzurro	33 cl	6
Corona	33 cl	7
Birra Analcolica/ <i>Non-alcoholic Beer</i>		6
Birra senza glutine/ <i>Gluten free Beer</i>		6

CAFFETTERIA | *COFFEES*

Espresso	4
Cappuccino	5
Caffè latte	5
Caffè Americano / <i>American Coffee</i>	5
Cioccolata Calda	5

Pool Bar

PER COMINCIARE <i>TO BEGIN WITH</i>	EURO	SPARKLING COCKTAILS	EURO
GAZPACHO DI POMODORO E ARANCIA, RUCOLA SELVATICA <i>Tomato and orange gazpacho, wild rocket salad</i>	14	SICILIAN AVENUE Champagne brut, Italicus rosolio di bergamotto <i>Champagne brut, Italicus rosolio di bergamotto</i>	18
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E MELONE <i>Parma ham and melon</i>	19	RASPBERRY BUBBLES Champagne brut, vodka Smirnoff, succo di limone, purea di mirtillo <i>Champagne brut, Smirnoff vodka, fresh lemon juice, blackberry nectar</i>	18
FRITTURA DI *CALAMARI E ZUCCHINE CON SALSA TARTARA <i>Fried calamari* and courgette with tartare sauce</i> (L)(G)(N)(U)(P)(Mo)	25	SPRITZ SICILIANO Prosecco, spremuta d’arancia, aperol <i>Sparkling wine, fresh orange juice, aperol</i>	16
CAPONATA (S) <i>Homemade style caponata</i>	15		
*POLPO, SEDANI, CAROTE, OLIVE NERE E PREZZEMOLO (S)(Mo) <i>Octopus, celery, carrot, black olives and parsley</i>	25		
INSALATA DI POMODORI (L) (N) Con ricotta e mandorle <i>Tomato salad with ricotta and almonds</i>	14	COCKTAILS ANALCOLICI ALCOHOL-FREE COCKTAILS	EURO 12
CAPRESE (L) Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico <i>Tomato, buffalo mozzarella, basil</i>	17	SICILIAN LEMONADE Succo di limone, zucchero liquido, Soda <i>Fresh lemon juice, sugar syrup, soda water</i>	
NIÇOISE (U)(P) Tonno, pomodoro, fagiolini, cipolle, patate, uovo sodo, alici, olive <i>Tuna fish, tomato, green beans, onions, potatoes, hard-boiled egg, anchovies, olives</i>	19	VIRGIN MARY Succo di pomodoro, worcestershire, tabasco, succo limone <i>Tomato juice, worcestershire sauce, tabasco, lemon juice</i>	
CÆSAR SALAD (U)(Se)(G)(P)(L) Lattuga romana, crostini di pane, scaglie di parmigiano e filetti di acciuga <i>Romain lettuce, croutons, parmesan shavings and anchovies</i>	15	VIRGIN MOJITO Lime, menta, zucchero di canna, lemonsoda <i>Lime, mint, brown sugar, lemonade</i>	
Con pollo - <i>with chicken</i> (U)(Se)(G)(P)(L)	19	APPLE /CRANBERRY MOJITO Lime, menta, zucchero di canna, succo di mela o mirtillo <i>Lime, mint, brown sugar, apple or cranberry juice</i>	
Con *gamberi - <i>with *shrimps</i> (U)(Se)(Cr)(G)(P)(L)	30		

Allergeni/ Allergens:

N= Frutta a guscio/Nuts

L= Latticini/Dairy product

S= Sedano/Celery

Lu= Lupini /Lupini beans

Ses= Sesame seeds/sesamo

Mo=Molluschi/ seafood

Se= Senape/mustard

AS= Anidride Solforosa/Sulfur dioxide and sulphites

U= Uova/eggs

So=Soia/soya

P= Pesce/fish

COCKTAILS

EURO 16

FRUTTI DI BOSCO MOJITO

Bacardi, lamponi freschi, purea di mirtilli, 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) 29
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)

27
*Con vongole veraci
Busiate pasta with clams*

MACCHERONCINI (L)(G)

19
*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*

*Surgelato o congelato all'origine – Frozen at source

**Abbattuto da fresco secondo normativa vigente - Fresh chilled according to current legislation

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.

HAMBURGERS		EURO	CHAMPAGNE & SPUMANTI		GLS	BTL
IL CLASSICO (L)(U)(G)(Se)(N)		25	CHAMPAGNE & SPARKLING WINE			
Manzo, formaggio, pancetta affumicata, pane fatto in casa, *patatine fritte			Brut - Terrazze dell’ Etna		15	60
Beef, cheese, smoked bacon, home-made bun, *french fries			Chardonnay, Carricante			
BURGER DI TACCHINO		21	Brut Rosè - Terrazze dell’ Etna			65
Petto di tacchino, melanzane grigliate, olive, lattuga, crema di melanzane, pomodori			Pinot Nero, Nerello Mascalese			
Breadless burger with turkey breast, olives, grilled eggplants, romain lettuce, creamed eggplant, tomatoes						
CARNE & PESCE MEAT & FISH			VINO BIANCO WHITE WINE		GLS	BTL
PESCE SPADA MARINATO ALLE ERBE (P)		32	Ciuri - Terrazze dell’Etna			
Con insalata di finocchi ed arance			Nerello Mascalese		12	50
Herbed marinated swordfish with a fennel and orange salad						
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI PECORINO (L)		30	Helios Bianco - Di Giovanna			
Beef “tagliata” with rocket salad and pecorino cheese shavings			Grillo		12	45
CONTORNI SIDE DISHES			Etna Bianco - Alta Mora		12	50
*Patatine fritte		6	Chardonnay - Omina Romana		15	70
*French fries						
Verdure grigliate, Insalata mista		9	VINO ROSE’ ROSÉ WINE		GLS	BTL
Grilled vegetables, Mixed salad			Serra Ferdinandea		12	50
QUALCOSA DI DOLCE SOMETHING SWEET			Omina Rosè		12	50
FRUTTA FRESCA AFFETTATA		9	Merlot 2020			
Sliced fresh fruit						
TIRAMISÙ (L)(U)(G)		9	VINO ROSSO RED WINE		GLS	BTL
GELO DI ANGURIA		9	Cratere - Terrazze dell’ Etna			
Watermelon jelly			Nerello Mascalese, Petit Verdot		10	45
SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI (L)(U)(N)		9				
Selection of ice cream and sorbets						