

Liola Lunch



VERDURA RESORT
SICILY

DESSERT

Frutta fresca affettata <i>Sliced fresh fruit</i>	12
Tiramisù di ricotta e limoncello (U)(L) <i>Tiramisù with ricotta cheese and limoncello</i>	9
Gelati e sorbetti fatti in casa (U)(L)(N) <i>Homemade ice cream and sorbets</i>	9

Allergeni/ Allergens:

N= Frutta a guscio / Nuts	U= Uova / Eggs	G= Glutine / Gluten	L= Latticini / Dairy product
Mo = Molluschi / Shellfish	So = Soia / Soya	S = Sedano / Celery	Cr = Crostacei / Crustaceans
Se= Senape / Mustard	P = Pesce / Fish	Lu= Lupini/Lupin beans	Ses = Sesamo / Sesame Seeds
AS= Anidride Solforosa/ Sulfur dioxide and sulphites			

Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg. CE 853/40)

All fish served raw it has first been blast chilled in accordance to the regulation CE 853/40

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

PIZZE

Marinara (G)(P) Pomodoro, acciughe, origano e basilico <i>Tomato, anchovies, oregano and basil</i>	13
Margherita (G)(L) Pomodoro, mozzarella e basilico <i>Tomato, mozzarella cheese and basil</i>	15
Siciliana (G)(L)(P) Salsa di pomodoro, pangrattato, pecorino, salamino e acciughe <i>Traditional tomato sauce, bread crumbs, pecorino cheese, salami, anchovies and basil</i>	16
Verdura (G)(L) Melanzane, zucchine, pomodorette, ricotta e menta <i>Eggplant, zucchini, cherry tomatoes, ricotta cheese and mint</i>	16
Schiacciata Rucola e Crudo (G)(L) Mozzarella, prosciutto crudo e rucola <i>Mozzarella cheese, Parma ham and rocket salad</i>	19

DRINKS

BIRRE | BEERS

Nastro Azzurro	6
Birra Messina – Classica 33cl	6
Birra Messina – Cristalli di sale 33cl	7
Corona	7
Birra Messina – Cristalli di sale alla spina	7
Birra analcolica	6

SOFT DRINKS

Coca Cola, Zero, Fanta, Sprite	5
Fever Tree tonic and light	
Fever Tree soda	
Ginger ale and Ginger beer	
Té freddo al limone/ <i>Lemon ice tea</i> Galvanina	7
Té freddo alla pesca/ <i>Peach ice tea</i> Galvanina	7

ACQUE MINERALI | MINERAL WATER

Panna/ <i>still</i>	50 cl	4
San Pellegrino/ <i>sparkling</i>	50 cl	4
Panna/ <i>still</i>	75 cl	7
San Pellegrino/ <i>sparkling</i>	75 cl	7
Fontalba naturale, gassata	50 cl	2.60

GIN	
Bombay Sapphire	12
Gin Mare	15
Gin Etna	15
Hendrick's	15

VODKA	
Smirnoff	12
Grey Goose	16

RUM RHUM	
Bacardi bianco	8
Havana 7 yrs	10
Zacapa 23 yrs	18

WHISKEY	
Bushmill	12
Lagavulin	14

COCKTAILS ANALCOLICI ALCOHOL- FREE COCKTAILS	12
<i>SICILIAN LEMONADE</i>	
Succo di limone, zucchero liquido, soda	
<i>Fresh lemon juice, sugar syrup, soda water</i>	

<i>VIRGIN MOJITO</i>	
Lime, menta, zucchero di canna, lemonsoda	
<i>Lime, mint, brown sugar, lemonade</i>	

<i>APPLE OR CRANBERRY MOJITO</i>	
Lime, menta, zucchero di canna, succo di mela/mirtillo	
<i>Lime, mint, brown sugar, apple or cranberry juice</i>	

IL MENU

Insalata "Torre"	15
Pomodoro, patate, capperi, cipolla	
<i>Tomato, potatoes, capers and onion salad</i>	
Finocchi, arance e olive di castelvetrano	14
<i>Fennel, orange and olive salad</i>	
Caprese (L)	17
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	
<i>Tomato, buffalo mozzarella, basil</i>	
Quinoa con piccole verdure	18
<i>Quinoa with vegetables</i>	
Pasta del giorno (G)(L)	23
<i>Pasta of the day</i>	
Maccheroncini alla Norma (G)(L)	21
Maccheroncini "Norma Style"	
Toast di focaccia con prosciutto, formaggio (G)(L)	15
<i>Focaccia toast with ham and cheese</i>	
Hamburger tradizionale con patatine* (U)(G)(L)(Ses)	25
<i>Traditional beef burger with french fries*</i>	