IGIEA

TERRAZZA BAR

Illustrazione di Fabrice Moireau

SALVATORE

Accomodati nel nostro meraviglioso paradiso siciliano, ammira lo scenario che si spalanca davanti ai tuoi occhi e goditi qualcosa di speciale dalla nostra lista di cocktail creata da me, Salvatore Calabrese, e dal mio team. Salute!

Creatore del cocktail più costoso al mondo e del perfetto Cocktail Martini

In qualità di barman leader nel mondo, Salvatore Calabrese, ovvero "The Maestro", crea drink da più di quarant'anni. È considerato una delle figure più influenti nel moderno settore della mixologia: celebri sono i suoi cocktail per presidenti, re e regine, personaggi raffinati, ricchi e famosi. Autore di best-seller e collezionista di liquori antichi, ha ideato il concetto di liquid history per documentare e rendere omaggio alle gocce vintage. "Quando sono stato invitato a ridisegnare il Bar di Villa Igiea, sono rimasto affascinato dalla sua storia e dai legami con le celebrità internazionali. Fin dall'apertura delle sue porte come hotel all'inizio del 1900 ha infatti ospitato esponenti di case reali, celebri artisti e numerose icone di Hollywood."

Si prega di informare il personale del Bar di eventuali allergie o intolleranze alimentari per aiutarvi nella vostra scelta.

I numeri accanto alle bevande e ai piatti indicano ingredienti considerati allergeni.

Informazioni sulle Allergie Alimentari:
alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N.1169/2011
Gli allergeni e i loro derivati sono:
(1) Sedano, (2) Cereali,
(3) Crostacei, (4) Uova, (5) Pesce,
(6) Lupino, (7) Latte Derivati,
(8) Molluschi, (9) Mostarda,
(10) Noci frutto da guscio,
(11) Arachidi, (12) Semi di sesamo,
(13) Soia, (14) Solfiti.

*Secondo disponibilità di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.

** Abbattuto da fresco secondo normativa vigente.

Tutti i prezzi si intendono inclusi di IVA e servizio.

IGIEA TERRAZZA BAR

Illustrazione di Fabrice Moireau

IGIEA TERRAZZA BAR

I NOSTRI COCKTAIL
FRESCHI E VIBRANTI

SGROPPINO MEDITERRANEO
Questo cocktail vellutato ha come protagonista il gelato nato in Sicilia e si mischia con i profumi mediterranei dei nostri giardini.
Vodka, sciroppo alle erbe mediterranee, gelato al limone, liquore di limone, succo di limone

19

IGIEA (10)
Questo cocktail dal colore bianco è un tributo a Igiea, da cui il nostro hotel prende il nome, che nella mitologia greca era la dea della salute, della purezza e dell'igiene.
Gin, latte di mandorla, succo di limone, zucchero, acqua ai fiori d'arancio, soda

19

DONNA FRANCA (14)
Un cocktail elegante e fruttato che rappresenta la personalità frizzante ed estrosa di donna Franca, la quale ebbe un ruolo di spicco nella Palermo borghese di inizi Novecento.
Gin,sciroppo di albicocche secche, limone, Champagne, spuma alla ciliegia *21*

I NOSTRI COCKTAIL
DECISI E INTENSI

MARTINI ISOLANO (8)
Alla dominazione araba in Sicilia è riconosciuta la prima ricetta che mescola i sapori di mare e di terra esprimendo armonia in un luogo unico; questo è il nostro modo di renderle omaggio.
Gin o vodka, Vermouth infuso ai capperi, acqua di mare, alici marinate e capperi *20*

SIKELIA
Dal sapore dolce e deciso, questo cocktail rappresenta la fertilità delle terre siciliane, per questo i bizantini la chiamarono Sikelia, isola fertile o terra di fichi e ulivi.
Tequila Reposado, composta di fichi, miele aromatizzato al pepe dolce, Marsala dolce, limone *20*

PALERMO TORINO
Questo twist di un classico all'Italiana incontra la vivacità dei sapori siciliani e il nostro modo di intendere l'aperitivo.
Marsala secco, Mancino chinato, bitter a limone, soda di fragoline *19*

I CLASSICI DI SALVATORE 16

BREAKFAST MARTINI
Un classico dei nostri tempi, popolare in tutto il mondo, secco con un pizzico di agrumi e un persistente sapore agrodolce proveniente dalla marmellata di arance amare.
Gin, marmellata di arance amare, Cointreau, succo di limone *20*

SPICY FIFTY
Un intrigante viaggio di sapori al palato, agrodolce con un caldo finale speziato.
Vodka alla vaniglia, sciroppo di fiori di sambuco, miele, lime, peperoncino fresco *20*

NEGRONI SVEGLIATO
Un grande classico impreziosito da un tocco di italianità grazie alle note finali di caffè.
Gin, Campari, Vermouth al caffè *19*

SPRITZER FRESCO
Il giusto cocktail rinfrescante con note di menta e agrumi per i vostri pomeriggi in Sicilia.
Acqua Bianca, Prosecco, foglie di menta, limone, top soda *19*

MADAME LOREN

Questo cocktail dalle tonalità rosee, fatto con un pizzico di liquore al pomodoro e guarnito con basilico fritto, è un omaggio a Sofia Loren che soggiornò a Villa Igiea.
Gin, Perfidie liqueur, purea di fragole, succo di arancia rossa, miele *20*

MY MARTINI

Dio impiegò sei giorni per creare il mondo, io ne ho impiegati cinque per creare il perfetto "Cocktail Martini". Questo è il mio modo di vedere un classico senza tempo.
Gin o vodka ghiacciata, Vermouth secco, scorza di limone di Amalfi o oliva siciliana *21*

I COCKTAIL SENZA TEMPO

BELLINI

ll Bellini è un cocktail ideato nel 1948 all'Harry's Bar di Venezia. Il nome venne scelto grazie all'associazione del colore rosato del cocktail a una tela del Bellini e fu deciso dunque di dedicarlo al pittore.

Prosecco, purea di pesca fresca *20*

DAQUIRI

Questo cocktail è nato nel 1896 ed è stato immortalato da Ernest Hemingway, che ne ha scritto a riguardo e ne ha bevuto uno o due!

Rum chiaro, succo di lime, zucchero *20*

TOMMY'S MARGARITA

Il cocktail è stato creato all'interno del Tommy's Restaurant di San Francisco dal barman Julio Barmejo, figlio dei proprietari del locale, che nel 1990 sostituisce il triple sec con lo sciroppo d'agave nella classica ricetta del Margarita.

Tequila blanco, succo di lime, nettare d'Agave Real *20*

WHITE LADY
Il grande Harry Craddock immortalò questo classico degli anni Venti nel suo Savoy Cocktail Book del 1930. Una bevanda elegante e sofisticata adatta a tutti i momenti della giornata.
Gin, Cointreau, succo di limone, albume d'uovo a scelta *20*

SAL'S STINGER
Fresco aperitivo e sorprendente digestivo, a questo cocktail dei primi anni del Novecente a base di còghac aggiungiamo un tocco di nuovo e fresco grazie al liquore Acqua Bianca.
Còghac, Acqua Bianca *20*

BLOOD AND SAND
Prende il nome dal film del 1922 di Rodolfo Valentino, *Blood and Sand*. Il succo dell'arancia rossa nella bevanda ha contribuito a collegarlo al film.
Scotch whisky, Cherry Heering, Vermouth dolce, succo d'arancia *20*

I COCKTAIL ANALCOLICI

22

NINFA
Latte di mandorle, limone, zucchero,
acqua ai fiori di arancio *12*

FIOR D'UVA
Succo d'uva, limone, sciroppo di ciliegia *12*

CAPRICCIO
Te verde sodato, limone, zucchero,
un tocco di latte al pistacchio *12*

CAMPAGNOLO
Arancia centrifugata, chinotto *12*

PEPERONCINO MIO
Succo di mela, limone, miele, peperoncino fresco,
basilico, soda *12*

TERRA MIA
Succo di arancia rossa, purea di fragole,
sciroppo di erbe del Mediterraneo, limone, soda *12*

SPUMANTI | CHAMPAGNE

Le quantità servite al bicchiere
saranno di 175 ml

Per una più ampia selezione
potrà richiedere la Carta dei vini
al nostro Sommelier

700 Brut 2018 Cusumano *Pinot Nero, Chardonnay*	*13*	*60*
Brut 2018 Murgo *Chardonnay*	*13*	*52*
Brut Rosé 2016 Terrazze dell'Etna *Pinot nero, Nerello mascalese*	*16*	*80*
Terzavia Brut 2018 De Bartoli *Grillo*		*75*
Franciacorta Brut DOCG "Grande Cuvée Alma" Bellavista *Chardonnay*	*18*	*100*
Riserva del Fondatore 2008 Trento DOC Giulio Ferrari *Chardonnay*		*240*

SPUMANTI | CHAMPAGNE

Le quantità servite al bicchiere
saranno di 175 ml

Per una più ampia selezione
potrà richiedere la Carta dei vini
al nostro Sommelier

Champagne Brut s.a. Gosset *Chardonnay, Pinot noir*	*25*	*130*
Blanc de Blanc Pommery *Chardonnay*	*23*	*120*
Apanage Brut Rosé Pommery *Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier*	*26*	*140*
Cuvée Louise Brut Nature 2004 Pommery *Chardonnay, Pinot noir*		*245*
Champagne Grand Cuvée Brut s.a. Krug *Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier*		*380*
Champagne Dom Pérignon 2010 Dom Pérignon – Epernay *Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier*		*420*

VINI BIANCHI

Le quantità servite al bicchiere saranno di 175 ml

Per una più ampia selezione potrà richiedere la Carta dei vini al nostro Sommelier

Helios 2020 Di Giovanna *Grillo*	*12*	*42*
Altamora Etna Bianco 2020 Cusumano *Carricante*	*14*	*58*
Chardonnay 2019 Tasca d'Almerita		*100*
Muller Thurgau 2020 Hofstatter		*46*
Gewürztraminer 2020 Hofstatter		*50*
Pinot Grigio 2020 Jermann		*58*
Chablis Saint Martin 2021 Domaine Laroche *Chardonnay*	*18*	*78*

VINI ROSÉ

Le quantità servite al bicchiere saranno di 175 ml

Per una più ampia selezione potrà richiedere la Carta dei vini al nostro Sommelier

Madame Rosé 2020 Sallier de la tour *Syrah*	*10*	*38*
Etna 2020 Pietradolce *Nerello mascalese*	*14*	*56*
Tefra 2020 Tenuta Tascante *Nerello mascalese*		*56*

VINI ROSSI

Le quantità servite al bicchiere
saranno di 175 ml

Per una più ampia selezione
potrà richiedere la Carta dei vini
al nostro Sommelier

Kaid 2019 Alessandro di Camporeale *Syrah*	*14*	*54*
Etna 2018 Altamora Cusumano *Nerello mascalese, Nerello Cappuccio*	*15*	*58*
Santa Cecilia 2018 Planeta *Nero d'Avola*	*17*	*76*
Brunello di Montalcino Castelgiocondo 2016 Frescobaldi *Sangiovese*		*130*
Tignanello 2018 Marchesi Antinori *Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc*		*230*

AMARI, LIQUORI E VINI FORTIFICATI 32

Le quantità servite al bicchiere
saranno di 75 ml

AMARI

Averna	*10*
Amarcado	*12*
Lucano	*10*
Montenegro	*10*
Amaro del Capo	*10*
Fernet	*10*
Fernet Branca menta	*10*
Montepolizo	*12*

LIQUORI

Acqua Bianca	*14*
Grand Marnier	*12*
Dutch Cacao	*16*
Borghetti	*10*
Cointreau	*12*
Disaronno	*10*
Drambuie	*12*
Assenzio	*16*
Pernod Ricard	*10*
Bayles	*10*
Sambuca	*10*

AMARI, LIQUORI E VINI FORTIFICATI

Le quantità servite al bicchiere
saranno di 75 ml

VERMOUTH

Cinzano 1757	*10*
Del Professore Superiore	*16*
Mancino chinato	*14*
Punt e Mes	*10*
Nolly Prat	*10*

PORTO

Graham's 20	*16*

SHERRY

Tio Pepe Fino	*16*
Noe Pedro Ximenez	*16*

MARSALA

Marsala Florio Riserva Vergine Terrre Arse	*12*
Marsala Superiore Dolce Oltre Cento	*12*
Marsala Superiore Riserva Donna Franca	*16*

DISTILLATI

Le quantità servite al bicchiere
saranno di 50 ml

VODKA

Belvedere	*16*
Grey Goose	*14*
Stolichnaya vaniglia	*12*
Konink's Tail	*16*
Beluga Gold Line	*28*
Ciroc	*16*
Stolichnaya Elite	*16*

GIN E GENEVER

Bombay	*12*
Tanqueray	*12*
Copper Head	*16*
Tanqueray 10	*14*
Sipsmith VJOP	*18*
Beefeater 24	*14*
Isle of Harris	*16*
Etna Gin	*12*
Grand Tour Gin	*12*
VII Hills	*15*
Hendrick's	*12*
Monkey 47	*16*
Roku	*14*
Playmouth	*14*
Hayman's Old Tom	*14*
Genever A.V. Wees	*16*

DISTILLATI

Le quantità servite al bicchiere
saranno di 50 ml

RUM E CACHAÇA

Bacardi Carta Blanca	*12*
Chairman's reserve spiced	*14*
Appleton Reserve Blend	*16*
Goosling Black Seal	*14*
Mount Gay Black Barrel	*16*
El Dorado 12	*14*
El Dorado 15	*16*
Diplomático Reserva Exclusiva	*14*
Santa Teresa 1796	*14*
Zacapa 23	*16*
Zacapa xo	*28*
Hoxton Banana Rum	*38*
Flor de cana 25	*42*
Yaguara	*16*
Caroni 23	*140*

TEQUILA E MEZCAL

Patron Blanco	*14*
Don Julio blanco	*14*
Don Julio reposado	*16*
Don Julio 1942	*45*
Jose Cuervo Reserva de la Familia	*16*
Tapatio Excelencia	*50*
Montelobos	*14*
Patron Platinum	*36*

WHISKEY

Le quantità servite al bicchiere saranno di 50 ml

SCOTCH WHISKEY HIGHLAND

Dalmore 15	*28*
Aberfeldy 12	*14*
Glenmorangie 18	*24*
Highland Park 18	*40*

SPEYSIDE

Clynelish 14	*16*
Glenfarclaas 21	*30*
Balvenie 21 Portwood	*64*
Benromach 10	*28*
Macallan 18	*78*

ISLAY

Caol Ila 18	*38*
Bunnahabhain 12	*14*
Lagavulin 8	*18*
Lagavulin 16	*20*
Ardbeg Uigeadail	*22*

ISLAND

Talisker 18	*36*
Highland Park 18	*39*

WHISKEY

Le quantità servite al bicchiere saranno di 50 ml

BLENDED

Chivas 21	
Johnnie Walker blue	*32*
Johnnie Walker green	*38*
Johnnie Walker black	*16*
	14

IRISH WHISKY

Black Bushmill	*14*
Teeling 24	*42*
Connemara peated	*14*

BOURBON E TENNESSEE

Woodford Reserve	*14*
Four Roses Singe barrel	*14*
Buffalo Trace	*14*
Bulleit	*14*
Wild Turkey 101	*14*
Wild Turkey Rare Breed	*16*
Jack Daniel's Single barrel	*16*

RYE

Rittenhouse 100 Proof	*14*
Bulleit rye	*16*
Mitcher's rye	*18*

WHISKEY

Le quantità servite al bicchiere
saranno di 50 ml

CANADIAN WHISKY

Crown Royale	*14*

JAPANEESE WHISKY

Nikka Days	*14*
Yamazaki	*28*
Hibiki Harmony	*20*

CÒGNAC

Le quantità servite al bicchiere saranno di 50 ml

CÒGNAC

Remy Martin VSOP	*16*
Hine Antique	*48*
Frapin 1720	*14*
Frapin Extra	*98*
Hennessy Paradise	*168*
Hennessy Xo	*42*
Louis XIII	*580*

ARMAGNAC

Darroze 20	*24*
Dartilongue 1996 vintage	*22*

BRANDY

Cardenal Mendoza clàsico	*14*
Vecchia Romagna riserva	*14*

GRAPPE

Poli Amarone	*28*
Nonino Picolit cru	*36*
Nonino Antica cuvee	*14*
Berta roccanivo	*24*
Sarpa Poli oro	*14*

SOFT DRINKS

ACQUE MINERALI

Panna naturale 0,50 cl *4*
San Pellegrino gassata 0,50 cl
Panna naturale 0,75 cl *7*
San Pellegrino gassata 0,75 cl

SOFT DRINKS *6*

Coca cola, Coca Cola Zero
Chinotto, Lemonsoda,
Oransoda

FEVER TREE
NATURAL SOFT DRINKS *6*

Ginger beer
Ginger ale
Tonic water indian
Tonic water slimline
Tonic water mediterranean
Soda water
Bitter lemon

SUCCHI BIO *6*

Carota, Pesca, Ananas, Mirtillo, Pomodoro
Pompelmo rosso, Mela golden, Pera williams

SPREMUTE

Arancia, Pompelmo *9*

SOFT DRINKS

CAFFETTERIA

Espresso	*4*
Caffè latte, Cappuccino	*5*
Caffè d'orzo. Caffè americano	
Cioccolata calda	
Caffè freddo	*6*
Tè freddo al limone	*6*
Tè freddo alla pesca	*7*

TE E INFUSI

Earl Grey	*6*
English Breakfast	
Tè nero Darjeeling	
Rooibos	
Tè Verde	
Camomilla	
Tisane alle erbe	

BIRRE *8*

Nastro Azzurro	
Tourtel analcolica	*9*
Heineken	
Corona	*10*
Epica Polifemo American pale ale	
Epica Cerere Weiss	
Epica Ares Stout	

CICCHETTI

Stuzzichini per aperitivi e cocktails

3P
Pane, prosciutto e pomodoro (2) *12*

Bruschetta con pomodoretti colorati,
pesto leggero (2, 10) *12*

Misto di arancine, panelle e polpettine
della tradizione** (2, 4, 7,) *16*

Ragusano, miele agli agrumi e pistacchi
(7, 10) *10*

CRUDO

43

Dalle ore 12,00 alle ore 24,00

Battuta di gamberi rossi **, stracciatella, piselli e misticanza (3,7)	*28*
Crudo di tonno**, avocado, insalata di asparagi (5)	*28*
Dentice** alla eoliana (5)	*28*
Ceviche con gamberetti**di Sciacca e agrumi del nostro giardino (3)	*26*
Carpaccio di manzo, rucola, mandorle e parmigiano (5, 7, 10, 11)	*28*

SANDWICHES & INSALATE 44

Dalle ore 12,00 alle ore 24,00

Club sandwich con patate* fritte e piccola insalata (2, 4, 7)	*34*
Hamburger di manzo, patate* fritte e misticanza (2, 4, 9)	*32*
Hamburger di lenticchie agli aromi del Mediterraneo	*20*
Insalata di finocchi, arance, olive (2,4,9)	*20*
Insalata "Terrazza" misticanza, pomodori, avocado, coriandolo, cuori di palma, tonno (5)	*25*
Caesar salad lattuga Romana, scaglie di parmigiano, crostini, alici condimento caesar (2,4,5,7,9) con pollo con gamberi**	 *20* *28* *38*
Quinoa alla curcuma e zafferano, verdure del mercato e pesto di mandorle (10)	*18*

ANTIPASTI

Pranzo servito dalle ore 12:30 alle 16:00

Cena servita dalle ore 19:30 alle ore 22:30

Insalata di carciofi e bottarga (5)	*22*
Burrata, pomodoretti e avocado (7)	*28*
Caponata Siciliana (1, 10, 14)	*18*
Parmigiana di melanzane (7)	*20*
Vitello in salsa tonnata, olio ai capperi (4, 5, 7, 13, 14)	*28*

PRIMI

46

Pranzo servito dalle ore 12:30 alle 16:00

Cena servita dalle ore 19:30 alle ore 22:30

Spaghetti con pomodoro e basilico (2, 7)	*24*
Caserecce alla Norma (2, 7)	*25*
Busiate, gamberetti** di Sciacca e pistacchi (2, 5, 7, 10)	*26*
Tonnarelli alla Carbonara con guanciale di maiale nero dei Nebrodi (2, 4, 7)	*25*

SECONDI E CONTORNI

Pranzo servito dalle ore 12:30 alle 16:00

Cena servita dalle ore 19:30 alle ore 22:30

Pesce spada** grigliato alle erbe con salmoriglio (5)	*32*
Frittura mista di calamari* e verdure (2, 4, 5)	*25*
Filetto di manzo alle erbe spontanee, crema di patate all'olio e verdure di primavera (7)	*42*
Galletto al ginger, limone, rosmarino e carote speziate (7)	*28*

Spinaci all'agro	*10*
Insalata di pomodoro, capperi, cipolla e origano	*10*
Puré di patate all'olio extra vergine di oliva (7)	*10*
Cetrioli, melone e menta	*10*

DOLCI

Dalle ore 12,00 alle ore 24,00

Cannoli di ricotta alla Siciliana (2, 4, 7, 10)	*12*
Tiramisù (4, 7)	*12*
Fragole alla menta con panna variegata (7)	*12*
Frutta affettata di stagione	*12*
Gelati e sorbetti fatti in casa (4, 7, 10)	*12*

VILLA IGIEA
PALERMO
A ROCCO FORTE HOTEL