

IGIEA
TERRAZZA BAR



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!



SALVATORE CALABRESE

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."

IGIEA TERRAZZA BAR

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

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) Cereali, (2) Crostacei,
(3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi,
(6) Soia, (7) Latte Derivati,
(8) Frutta a guscio, (9) Sedano,
(10) Senape, (11) Semi di sesamo,
(12) Solfiti, (13) Lupini,
(14) Molluschi.

* Prodotti surgelati o congelati all'origine.


** Abbattuto da fresco secondo normativa vigente.


Tutti i prezzi si intendono inclusi di IVA e servizio.

C'ERA UNA VOLTA...	10
I CLASSICI DI SALVATORE	14
I COCKTAIL ANALCOLICI	17
SPUMANTI	18
CHAMPAGNE	19
VINI	
BIANCHI	21
ROSÉ	22
ROSSI	23
AMARI, LIQUORI E VINI FORTIFICATI	26
SELEZIONE MARSALA CANTINE FLORIO	27
DISTILLATI	28
WHISKEY	29
COGNAC	30
SOFT DRINKS	31
BIRRE	32
SNACKS	34
CRUDO	35
ANTIPASTI	37
PRIMI	38
SECONDI E CONTORNI	39
DOLCI	40





 **KIRK 103 (12)**
Kirk Douglas ha vissuto 103 anni senza mai staccarsi dal suo amato martini. Abbiamo creato un martini ispirato a lui ma con ingredienti di questa terra favolosa. Mediterraneo con sentori di origano rosmarino olive nere. Bulldog gin e Belvedere vodka al profumo d'olio EVO, vermouth Del Professore aromatizzato alle olive nere. 25


 **FAR EAST (8, 12)**
Harrison Ford in visita a Villa Igiea ha consumato diverse volte il classico cocktail Manhattan, pertanto abbiamo voluto creare un drink a base di Rye whiskey e profumi orientali. Speziato e dolce con un tocco floreale. Wild Turkey Rye Whiskey, vino aromatico con fiori d'arancio e spezie orientali. 24


 **LOLLO**
Così è chiamata Gina Lollobrigida, famosa per aver coperto il ruolo di fata turchina. Il colore di questo drink è proprio ispirato alla bellezza di questa fatina. Agrodolce e un po' pungente con un finale secco di lavanda. Bulldog gin, Italicus, miele alla lavanda e succo di limone. 24

 **DIVINA (12)**
Il cocktail Divina è un low sugar cocktail a base di miele e botaniche naturali, che celebra il salutare lifestyle della famosa Maria Callas. Rinfrescante e profumato come un giardino primaverile. Ciroc vodka, cordiale al kiwi, basilico e miele, champagne. 24

 **TUNISINA**
In pochi sanno che Claudia Cardinale è nata in Tunisia. Questo drink sposa il paesaggio tunisino con gli odori e sapori del nostro territorio. Amaricante, aromatico al fico d'India. Espolon blanco tequila, Amaro Indigeno, soda al fico d'India e Ibisco. 23

 **ALAIN'S BOURBON (12)**
Alain Delon viene fotografato a Villa Igiea con il suo amato bicchiere di Bourbon. Il cocktail da noi proposto è a base di quest'ultimo utilizzando ingredienti che si sposano perfettamente tra loro Intenso... forte... e amaricante. Wild Turkey 101, vermouth Del Professore, Campari, bitter al cioccolato e patchouli. 24

 **STUNTMAN (4, 9)**
Burt Lancaster era famoso per essere un acrobata e in molte scene pericolose non aveva controfigure, piuttosto era controfigura di se stesso. Tagliente al palato e morbido allo stesso tempo. Appleton reserve, Shrub di ananas grigliato e cardamomo nero. 25

 **ICE QUEEN**
Grace Kelly, la principessa di Monaco fu definita da alcuni giornalisti di Hollywood la "Regina di Ghiaccio" data la sua freddezza nel rilasciare interviste. Bergamotto e menta piperita, freschezza al palato. Ketel one vodka, Acqua bianca, ghiaccio aromatizzato all'eucalipto e anice. 24

🍷 MADAME LORRAINE

Questo cocktail dalle tonalità rosee, fatto con un pizzico di liquore al pomodoro e guarnito con basilico fritto, è un omaggio a Sophia Loren che soggiornò a Villa Igiea. Bulldog gin, liquore al pomodoro, purea di fragole, succo di arancia rossa e miele.


24


🍷 NEWMAN'S DAY(1)


Avere un Newman's day nella cultura americana vuol dire avere 24 birre in un giorno. Paul Newman era infatti un appassionato di birra. Il nostro cocktail celebra quella sua passione. Vellutato e cremoso, una "birra" particolare... Wild Turkey bourbon, mango, frutto della passione, luppolo e birra IPA.


22





 **MY MARTINI**
Dio impiegò sei giorni per creare il mondo, io ne ho impiegati cinque per creare il "Cocktail Martini" perfetto. Questo è il mio modo di vedere questo classico senza tempo. Tanqueray 10 o Stolichnaya Elite, Noilly Prat, scorza limone o oliva. 25


 **BREAKFAST MARTINI**
Un classico moderno, popolare in tutto il mondo, secco con un pizzico di agrumi e un persistente sapore agrodolce proveniente dalla marmellata di arance amare. Bulldog gin, marmellata di arance amare, Cointreau, succo di limone. 25


 **SPICY FIFTY**
Un intrigante viaggio di sapori al palato, agrodolce con un caldo finale speziato. Vodka alla vaniglia, sciroppo di fiori di sambuco, miele, succo di lime, peperoncino fresco. 23


 **NEGRONI SVEGLIATO (14)**
Un grande classico impreziosito da un tocco di italianità grazie alle note finali di caffè. Bulldog gin, Campari, Vermouth del professore al caffè. 22

 **AMERICANO IGIEA (14)**
Twist di un classico senza tempo, aperitivo perfetto da degustare nella leggendaria Terrazza Igiea. Campari, vermouth del Professore, liquore di alloro e soda. 22

 **PALERMO TORINO (14)**
Questo twist di un classico all'Italiana incontra la vivacità dei sapori Siciliani e il nostro modo di vedere l'aperitivo. Marsala secco, Mancino chinato, bitter a limone, soda alle fragole. 22

 **DONNA FRANCA (14)**
Questo cocktail elegante e fruttato ne identifica la personalità frizzante ed estrosa di donna Franca, la quale ebbe ruolo di spicco nella Palermo borghese di inizio secolo. Bulldog gin, sciroppo alle albicocche, succo di limone, champagne, spuma di ciliegia. 25


 **SPRITZER FRESCO**
Il giusto cocktail rinfrescante con note di menta e agrumi per i vostri pomeriggi in Sicilia. Acqua bianca, Prosecco Frattina, foglie di menta, succo di limone. 22


 **SGROPPINO MEDITERRANEO**
La cremosità conferita dal gelato e l'aromaticità delle erbe evocano i sapori e i profumi dei nostri giardini. Ketel One Vodka, limoncello, succo di limone, sciroppo alle erbe mediterranee, sorbetto al limone. 21





COCKTAIL ANALCOLICI

17

 **FIOR D'UVA**
Succo di uva Perricone,
succo di limone, sciroppo
alle ciliegie. 14

 **GIARDINO IGIEA**
Seedlip garden 108, cordiale
kiwi e basilico, acqua tonica
light. 14

 **PASSIONE**
Seedlip grove 42, mango,
frutto della passione,
soda al fico d'India e Ibisco. 14

 **TERRA MIA**
Succo arancia rossa, purea
di fragole, sciroppo di erbe
mediterranee, succo di
limone. 14

SPUMANTI

Le quantità servite al bicchiere saranno di 175 ml

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

18



700 Brut
Cusumano
Pinot Nero, Chardonnay 15 60

Brut 2020
Murgo
Nerello Mascalese 14 55

Ferrari Perlè 2016
Ferrari
Chardonnay 18 80

Brut Rosé 2019
Terrazze dell'Etna
Pinot nero, Nerello mascalese 17 80

Franciacorta Brut DOCG
"Grande Cuvée Alma"
Bellavista
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco 22 100



CHAMPAGNE

Le quantità servite al bicchiere saranno di 175 ml

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

19



Extra Brut
Gosset
Chardonnay, Pinot noir 30 140

Blanc de Blanc
Pommery
Chardonnay 23 120

La Cuvee Brut
Laurent Perrier-Reims
Chardonnay 130

Special Cuvee
Bollinger
Chardonnay, Pinot noir 35 160



Cuvée Louise Brut Nature
2004
Pommery
Chardonnay, Pinot noir 250

Belle Epoque 2014
Perrier Jouet
Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier 300

Apanage Brut Rosé
Pommery
Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier 26 140

Cuvée Rosé Brut
Laurent-Perrier
Pinot noir 180





VINI BIANCHI

21



Le quantità servite al bicchiere saranno di 175 ml

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

		
Helios 2021 Di Giovanna <i>Grillo</i>	14	50

Altamura Etna Bianco 2021 Cusumano <i>Carricante</i>	15	60
--	----	----

Chardonnay 2019 Tasca d'Almerita	22	100
-------------------------------------	----	-----

		
Pinot Grigio 2021 Jermann	16	70

Chablis Saint Martin 2021 Domaine Laroche <i>Chardonnay</i>	20	90
---	----	----

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 2021
Sallier de la tour
Syrah 12 40

Tefra 2021
Tenuta Tascante
Nerello mascalese 14 55

22

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



Diciassette Salme 2020
Cottanera
Nerello Mascalese 15 55

Kaid 2019
Alessandro di Camporeale
Syrah 16 60

Santa Cecilia 2019
Planeta
Nero d'Avola 18 80

23



Brunello di Montalcino
Castelgiocondo 2017
Frescobaldi
Sangiovese 35 140

Tignanello 2019
Marchesi Antinori
Sangiovese,
Cabernet Sauvignon,
Cabernet franc 60 250



AMARI, LIQUORI E VINI FORTIFICATI

Le quantità servite al bicchiere saranno di 75 ml

26

AMARI		VERMOUTH	
K1	13	Cinzano 1757	10
Indigeno	12	Cinzano bianco	10
Amarcado	13	Del Professore Superiore	16
Florio	13	Mancino chinato	14
Averna	10	Nolly Prat	10
Averna tributo siciliano	12		
Cynar 70 proof	12	PORTO	
Fernet	10	Graham's 20	22
Fernet Branca menta	10		
Montepolizo	13	SHERRY	
Braulio	10	Tio Pepe Fino	16
		Noe Pedro Ximenez	18
LIQUORI		VINI DOLCI	
Campari bitter	10	Ben Rye Donna Fugata	15
Campari Cask Tales	25		
Biancosarti	10		
Acqua Bianca	14		
Grand Marnier	12		
Grand Marnier Centenaire	20		
Dutch Cacao	16		
Borghetti	10		
Cointreau	12		
Disaronno	12		
Drambuie	12		
Assenzio	16		
Pernod Ricard	10		
Bayles	12		
Sambuca	10		

SELEZIONE MARSALA CANTINE FLORIO

Le quantità servite al bicchiere saranno di 75 ml

27

SECCO		VERGINE	
Aegusa 1989	50	Riserva 1988	23 55
Aegusa 1994	40	Riserva 2008	13 18
Aegusa 2001	25	Terre Arse Riserva 2004	13
		Terre Arse Riserva 2006	13
DOLCE			
Superiore Riserva 1994	27 50		
Superiore 2017	4 13		
Oltrecento Superiore 2017	13		
SEMISECCO			
Superiore Riserva 2001	20 30		
Superiore Riserva 2007	14 20		
Superiore Riserva 2015	6 16		
Targa Superiore			
Riserva 2007	14		
Donna Franca Superiore			
Riserva	20		

DISTILLATI

Le quantità servite al bicchiere saranno di 50 ml

VODKA

Belvedere	16
Grey Goose	16
Konink's Tail	16
Beluga Gold Line	30
Ciroc	16
Stolichnaya Elite	21
Ketel One	16

GIN E GENEVER

Bulldog	13
Bombay	13
Ginacria	15
Tanqueray 10	18
Sipsmith VJOP	18
Beefeater 24	14
Etna Gin	16
Grand Tour Gin	14
VII Hills	15
Hendrick's	15
Monkey 47	18
Roku	14
Playmouth	14
Hayman's Old Tom	14
Copperhead	18
Bols Genever	16
Plymouth Gin Navy Strenght	16
Hoxton Gin Pink	13
Gin Mare	17
Sipsmith Sloe Gin	16

RUM E CACHAÇA

Appleton Reserve Blend	16
Appleton 8	18
Appleton 12	20
Trois Rivières	16

Bacardi Carta Blanca	15
Chairman's reserve spiced	14
Goosling Black Seal	14
Mount Gay Black Barrel	16
El Dorado 12	16
El Dorado 15	19
Diplomático	
Reserva Exclusiva	14
Santa Teresa 1796	14
Zacapa 23	17
Zacapa Xo	30
Hoxton Banana Rum	38
Abuelo 7	16
Abuelo 12	19
Flor de Cana 25	44
Caroni 23	140
Yaguara	16
Sagatiba	14

TEQUILA E MEZCAL

Espolon Blanco	15
Espolon Reposado	18
Espolon Anejo	22
Patron Silver	16
Patron Platinum	36
Don Julio blanco	15
Don Julio reposado	18
Don Julio 1942	45
Jose Cuervo	
Reserva de la Familia	22
Tapatio Excelencia	50
Montelobos Espadin	16
Montelobos Ensemble	18
Montelobos Tobala	22
Agalia	18

28

WHISKEY

Le quantità servite al bicchiere saranno di 50 ml

SCOTCH WHISKEY HIGHLAND

Dalmore 15	30
Aberfeldy 12	14
Oban	20
Glenmorangie 18	26

SPEYSIDE

Balvenie 21 Portwood	64
Benromach 10	28
Macallan 18	78
Clynelish 14	22

ISLAY

Lagavulin 8	18
Lagavulin 16	22
Ardbeg Uigeadail	25

ISLAND

Talisker 18	36
Highland Park 18	39

CANADIAN WHISKY

Crown Royale	15
--------------	----

BLENDED

Johnnie Walker blue	40
Johnnie Walker green	19
Johnnie Walker black	18

IRISH WHISKY

Black Bushmill	15
Teeling 24	42
Connemara peated	15

BOURBON E TENNESSEE

Wild Turkey	14
Wild Turkey Rye	14
Wild Turkey 101	15
Wild Turkey Rare Breed	18
Woodford Reserve	15
Four Roses Singe barrel	22
Buffalo Trace	15
Bulleit	14
Jack Daniel's Single barrel	16
Russell's Reserve	18
Mitcher's Bourbon	15

RYE

Rittenhouse 100 Proof	16
Bulleit rye	16
Mitcher's rye	20

JAPANESE WHISKY

Nikka Days	15
------------	----

29

CÒGNAC

Le quantità servite al bicchiere saranno di 50 ml

30

CÒGNAC

Remy Martin VSOP	18
Hine Antique	48
Frapin 1720	16
Frapin Extra	95
Hennessy Paradise	180
Hennessy Xo	45
Louis XIII	480

ARMAGNAC

Darroze 20	38
Dartilongue hors d'age	22
Dartilongue 1996 vintage	40

BRANDY

Cardenal Mendoza clàsico	18
--------------------------	----

GRAPPE

Berta Roccanivo	25
Nonino Picolit cru	36
Nonino Antica cuvee	16
Poli Amarone	30
Sarpa Poli Oro	16
Altana del Borgo 1988	40
Rossi D'Angera	18
Riserva Personale	18
Rossi D'Angera Trailaghi	16

SOFT DRINKS

31

ACQUE MINERALI

San Benedetto naturale 0,33 cl	4
San Benedetto gassata 0,33 cl	
San Benedetto naturale 0,65 cl	7
San Benedetto gassata 0,65 cl	

SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero	6
Chinotto, Oransoda	

FEVER TREE

NATURAL SOFT DRINKS

Ginger beer	6
Ginger ale	
Tonic water indian tonic	
Water slimline	
Tonic water mediterranean	
Soda water	
Bitter lemon	
Lemonade	

SUCCHI BIO

Pesca, Ananas, Pomodoro,	
Mela golden, Pera williams	8

SPREMUTE

Arancia, Pompelmo	10
-------------------	----

CAFFETTERIA

Espresso	4
Caffè latte, Cappuccino	5
Caffè d'orzo. Caffè americano	
Cioccolata calda	
Caffè freddo	6
Tè freddo	8

TÈ E INFUSI

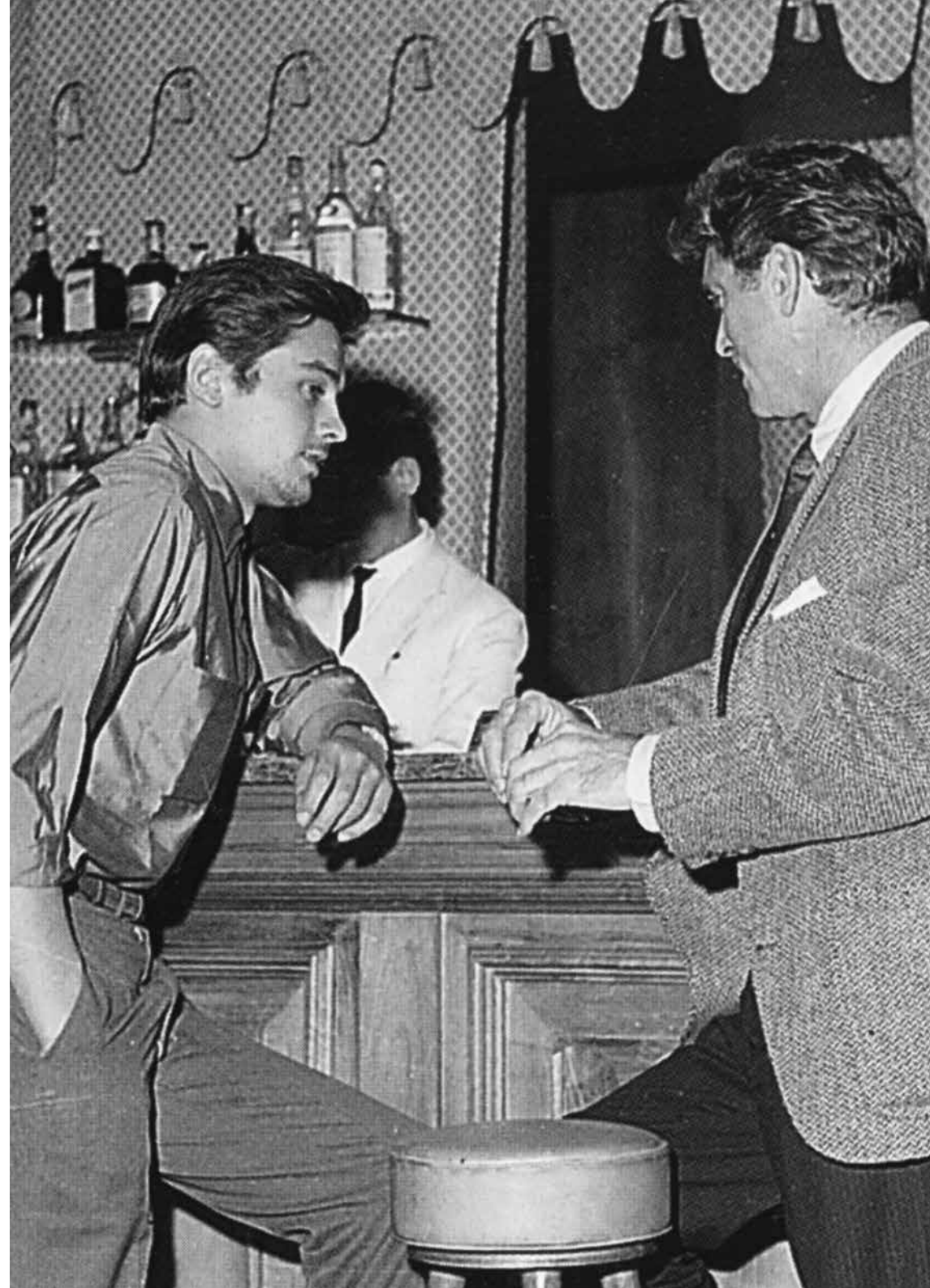
Karkadè	6
Earl Grey	
English Breakfast	
Tè nero Darjeeling	
Rooibos	
Tè Verde	
Jasmine	
Lapsang	
Lavanda	
Peppermint	
Verbena	
Camomilla	

BIRRE

32

BIRRE

Nastro Azzurro	8
Tourtel analcolica	
Heineken	9
Corona	
Epica Polifemo	
American pale ale	10
Epica Cerere Weiss	
Epica Ares Stout	



SNACKS

Dalle ore 11:30 alle 23:30

Misto di arancine e panelle
della tradizione* (1, 3, 7) 18

Frittura di calamari* e
verdure, salsa agrodolce
(1, 6, 14) 25

Caesar salad
Lattuga romana, scaglie
di parmigiano, crostini,
condimento caesar
(1, 4, 7, 10, 12) 18

con pollo (1, 4, 7, 10, 12) 24

con gamberi*
(1, 2, 4, 7, 10, 12) 35

Club sandwich con patate
fritte* e piccola insalata
(1, 3, 7) 38

Hamburger di manzo,
patate fritte* e misticanza
(1, 3, 7) 35

34

CRUDO

Dalle ore 11:30 alle 23:30

Battuta di gamberi*, crema
di piselli, stracciatella (2, 7) 28

Seppie**, avocado e bottarga
(14) 28

Dentice** all'eoliana (4) 28

Tonno**, ricotta e carciofi
(4, 7) 30

Capesante**, crema di
limone e tartufo di stagione
(3) 35

Plateau du Jour
(min. 2 pax)***
(2, 3, 4, 6, 10, 14) 90

Tartare di manzo Kobe,
mandorle, ricci di mare*,
erbette (8) 35

35

ANTIPASTI

Dalle ore 12:30 alle 16:00

<u>Insalata Terrazza (4)</u>	<u>26</u>
<u>Finocchi, arance e olive</u>	<u>20</u>
<u>Carciofo con bottarga (4)</u>	<u>26</u>
<u>Burrata, tartufo nero e asparagi (7)</u>	<u>28</u>
<u>Parmigiana di melanzane (7)</u>	<u>20</u>
<u>Quinoa con curcuma e zafferano, verdure di stagione e pesto trapanese (7)</u>	<u>20</u>
<u>Vitello in salsa tonnata, olio ai capperi (4, 7, 9)</u>	<u>28</u>

PRIMI

Dalle ore 12:30 alle 16:00

Crema di piselli con fiocchi di ricotta (4)	18
Spaghetti con pomodoro e basilico (1, 7)	24
Busiate con gamberi* e pistacchi di Raffadali (1, 2, 7, 8)	27
Tonnarelli alla carbonara (1, 3, 7)	28

38

SECONDI E CONTORNI

Dalle ore 12:30 alle 16:00

Carciofi alla siciliana, mentuccia	24
Polpo* arrosto, patate spezzate a mano, rucola (14)	34
Spigola grigliata agli agrumi, finocchi brasati (4, 7)	38
Galletto al ginger, limone e rosmarino, carote speziate (7)	32
Filetto di manzo, purè di patate all'olio extra vergine di oliva, verdura di stagione (7)	42

39

Pomodori, cipolla e capperi	10
Asparagi al naturale	10
Purè di patate all'olio extravergine di oliva (7)	10
Caponata di melanzane (9)	10
Carote speziate (7)	10

*Per l'elenco degli allergeni si prega di consultare la pagina 6 del menu

Per l'elenco degli allergeni si prega di consultare la pagina 6 del menu

DOLCI

Dalle ore 11:30 alle 23:30

40

Cannolo di ricotta alla
siciliana(1, 7, 8) 12

Tiramisù (3, 7) 12

Panna cotta al cioccolato
con frutti rossi (4, 7) 14

Frutta affettata di stagione 12

Gelati e sorbetti fatti in casa
(3, 7, 8) 12

Per l'elenco degli allergeni si prega di consultare la pagina 6 del menu





VILLA IGIEA
PALERMO

A ROCCO FORTE HOTEL

CAMPARI®