

# FOOD

Hot-dog con salsiccia ripiena di carne di maiale, auricchio dolce, datterino, topinambur croccante e maionese al capperi con acciughe

*Hot-dog with pork sausage, auricchio cheese, datterino tomatoes, crispy Jerusalem artichokes, caper mayonnaise with anchovy*

(1,7,8,3,5)

8

Hot-dog di pesce del mediterraneo, lardo dei nebrodi, ciliegino, vastedda del Belice, cipolla caramellata e salsa di pomodoro alla "carrettiera"

*Mediterranean fish hot-dog, nebrodi lard, cherry, vastedda del Belice, caramelized onion and tomato sauce "carrettiera" style*

(1,3,4,14,7,8,2)

9

Frittura di gamberi e calamari in tempura

*Shrimp and squid fried in tempura*

(1,2,14)

16

Tataki di tonno in salsa d'agrumi e fiocchi di finocchio marinato

*Tuna tataki in citrus sauce and marinated fennel flakes*

(4,6,9)

17

Cocktail di gamberi 3.0

*Shrimp cocktail 3.0*

(2,3,4,6)

14

Pizzetta ai grani antichi siciliani, battuto di vitello, tuorlo d'uovo in olio cottura, erba cipollina e ragusano in salsa

*Pizzetta with ancient Sicilian grains, beaten veal, egg yolk in cooking oil, chives and ragusano cheese in sauce*

(1,3,7)

15

Crudo di ricciola, acqua di pomodoro, semi di pomodoro affumicati, cozze e finocchio di mare

*Amberjack crudo, tomato water, smoked tomato seeds, mussels and sea fennel*

(4,14)

16

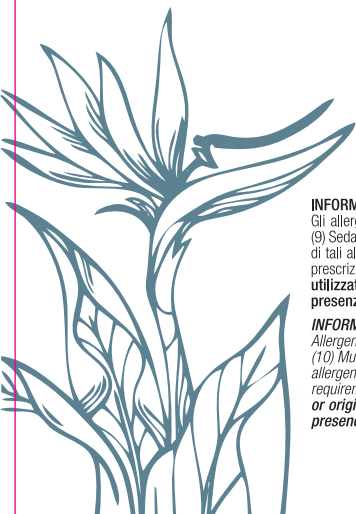
Coperto / Cover charge 4 €

(V) vegetariano / *vegetarian* (VG) vegano / *vegan* (GF) senza glutine / *gluten free*

**INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI:** Alcuni piatti potrebbero contenere uno o più dei 14 allergeni riportati dal regolamento (UE N. 1169/2011). Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti. Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato II, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, Punto 3. **"In mancanza di reperibilità di prodotto fresco, sarà utilizzato il prodotto surgelato o congelato all'origine per eventuali specifiche rivolgersi al personale di sala. Per ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze rivolgersi al personale in sala.**

**INFORMATION ON FOOD ALLERGIES:** Some dishes may contain one or more of the 14 allergens reported by the regulation (EU No. 1169/2011). Allergens and their derivatives are: (1) Cereals containing gluten, (2) Shellfish, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soy, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulfur dioxide and sulphites, (13) Lupines, (14) Molluscs. We cannot guarantee the total absence of traces of these allergens in all our dishes. The fish intended to be consumed raw has been subjected to preventive reclamation treatment in compliance with the requirements of EC regulation 853/2004, annex II, section VIII, chapter 3, letter D, Point 3. **"In the absence of availability of fresh product, the frozen or originally frozen product will be used. For any specifications, please contact the dining room staff. For further information regarding the presence of substances or products that cause allergies or intolerances, contact the staff in the room.**

Nel pieno rispetto delle risorse naturali e per limitare al minimo l'impatto ambientale è stata utilizzata solo carta ecologica  
*In full respect of natural resources and to minimize environmental impact, only ecological paper was used*





## COCKTAIL CLASSICI

### AMERICANO

Martini Vermouth rosso, Martini bitter, soda  
13

### AVIATION

Bombay Sapphire Gin, maraschino,  
liquore di viole, succo di limone  
13

### DARK'N'STORMY

Dark rum, lime, ginger beer  
13

### FRENCH MULE

Saint Germain, lime, ginger beer  
14

### GIN FIZZ

Bombay Sapphire Gin, succo di limone, zucchero, soda  
13

### ILLEGAL

Mezcal, rum overproof, falernum, maraschino, lime, zucchero  
13

### MAI TAI

Rum Jamaicano, rum bianco, liquore di arancia, lime, sciroppo di orzata  
13

### MARGARITA

Tequila, Cointreau, lime  
13

### MOSCOW MULE

Eristoff vodka, lime, ginger beer  
13

### NEGRONI

Bombay Sapphire Gin, vermouth Martini rosso, Martini bitter  
13

### TOMMY'S MEZCAL MARGARITA

Mezcal, lime, nettare di agave  
14

### PALOMA

Tequila, lime, soda al pompelmo  
13

### PENICILLIN

Whisky, Bowmore Islay whisky, Ginger-honey mix, lime  
13

### SOUTH SIDE

Bombay Sapphire Gin, lime, zucchero, smash di menta  
13

### BASIL SMASH

Bombay Sapphire Gin, zucchero, lime, smash di basilico  
13

## SIGNATURE DRINKS

### NON È UN GIMLET

Vanilla Spirit, cordial di agrumi  
15

### IMPROVED GIN BASIL SMASH

Gin Bombay Premier cru, pesca bitters, zucchero di basilico,  
succo di lime, soluzione salina, soda  
15

### JASMIN PUNCH

Gin Bombay Premier cru, cordial Jasmin tea,  
vermouth dry, lime  
18

### MARY AL MARE

Patron Tequila silver, tomato-strawberry cordial,  
lime, spicy mix  
20

### IL CROCCANTE

Grey Goose Vodka, zucchero al pop corn, bitters  
15

## ALCOHOL FREE

### GIN 00 TONIC

10

### LEISURE

Gin 0, bitters, tea cordial, lime  
10

### PILLIRINA

Cordiali agli agrumi, acqua di cetriolo, soda  
10

### OLD ORTIGIA

Sciroppo di orzata, limone, soda allo zenzero  
10

