

le fresche fritte

Patate classiche Semplici, buone	5.00	Patate Buatta ⁽⁷⁾ Con pepato fresco	6.00
--	------	--	------

per cominciare (antipasti)

Polpette di lenticchie ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ Lenticchie siciliane su crema di yogurt e caprino, cipolla rossa caramellata, semi di papavero e ciuffi di finocchietto	8.00	Arancinetti di baccalà* ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ Con crema di ceci e chutney agli agrumi	9.00
Cubotti di pasta col macco fritto ⁽¹⁾⁽⁷⁾ Macco di fave con salsa allo yogurt	8.00	Piatto di verdure ⁽⁹⁾ Grigliate e di stagione con salsa Chimichurri	12.00
Taco di polpo* ⁽¹⁾⁽¹⁴⁾ Polpo* alla paprika, servito con hummus di ceci, olive verdi, crema di peperoni arrosto, semi di anice e finocchio, pinoli tostati, cipolla caramellata, salvia frita	9.00	Uovo e Porcini ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ Uovo CBT, funghi porcini al timo*, crema di Normanno, crumble di pane fritto aromatizzato	9.00
Tagliere di salumi e formaggi siciliani ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ Selezione di salumi e formaggi siciliani serviti con frutta secca, miele e olive verdi	20.00	Tartare di manzo, castagne e Tuma Persa ⁽³⁾⁽⁷⁾ Servita con scalogno, castagne glassate all'aceto balsamico leggermente piccanti, miele, basilico, Tuma Persa in scaglie, maionese al tartufo nero	12.00

pasta

Norma ⁽¹⁾⁽⁷⁾ Salsa di pomodoro, melanzane fritte, basilico, ricotta salata	12.00		Gricia con carciofi fritti ⁽¹⁾⁽⁷⁾ Spaghetti con crema di pecorino romano e pepe nero tostato, guanciale, cuori di carciofi fritti e zest di limone	14.00
Carbonara ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾	14.00		Calamari* e datterino ⁽¹⁾⁽⁷⁾ Calamari*, datterino rosso e giallo, pistacchi tostati, olio all'aglio piccante	15.00
Lasagna del giorno ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾	14.00			

piatti principali

Tonno* e caponata ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾ Tonno scottato con erbe aromatiche, caponata, cucunci, uvetta passa, pinoli tostati e purea di mele verdi al brandy	24.00
Cube Roll (bistecca) alla griglia ⁽⁷⁾ Con cipolline Borettane al Brandy e purea di patate e carote	22.00
Stracotto di maiale bardato ⁽⁷⁾⁽⁸⁾ Cubotti di maiale bardati con pancetta croccante, fonduta di Normanno e Parmigiano reggiano, funghi porcini, nocciole tostate, castagne glassate, fiori di zuccchina, salvia frita	20.00
Pollo glassato al miele ⁽⁶⁾⁽⁹⁾ Sovra coscia di pollo disossato glassato all'aceto balsamico e miele, fricandò di ortaggi al forno, erbe aromatiche fritte	16.00
Buatta Burger ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽¹⁰⁾⁽¹¹⁾⁽¹²⁾ Bun con semi di sesamo, sfilacci di suino cotto a bassa temperatura, provola dei Monti Iblei, misticanza, julienne di cavolo verza all'aceto di miele, maionese, salsa BBQ, patate fresche fritte	15.00
Chicken Burger ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽¹¹⁾ Bun con semi di sesamo, petto di pollo con panatura croccante aromatizzata al limone, maionese al basilico, misticanza, pancetta di suino siciliano affumicata a legna, provola dei Monti Iblei, pomodorino datterino confit, servito con patate fresche fritte	15.00
Insalata Contadina ⁽¹⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ Insalata di spinaci freschi, pere caramellate, fiordilatte, nocciole tostate, crostini di pane croccante e miele	12.00
Caesar Salad+ ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ Insalata croccante in salsa “caesar”, petto di pollo grigliato, pancetta croccante di suino siciliano affumicato a legna, datterino confit, scaglie di Normanno stagionato, veli di pane croccanti	16.00
Insalata di finocchi e arance ⁽⁴⁾ Con olive siciliane, cipollotto, aringhe affumicate, finocchietto selvatico e pepe rosa in grani	12.00

menù bambini

Cotoletta ⁽¹⁾⁽³⁾ Petto di pollo con panatura croccante aromatizzata al limone, accompagnato da patatine e maionese	12.00	Pasta al pomodoro ⁽¹⁾ Pasta di semola di grano duro con sugo di pomodoro, basilico e parmigiano	8.00
---	-------	--	------

Coperto: 2.00

le buatte

Le nostre creazioni servite in vaso di vetro (“buatta” in siciliano).

Contenitori di unicità che racchiudono la filosofia della nostra cucina.

Buatta esotica di pollo speziato ⁽⁷⁾⁽⁸⁾ Riso basmati saltato con ghee, carote, porri e anacardi, accompagnato da pollo cotto con latte di cocco e aromi d'Oriente	12.00
Baccalà con cipolle stufate ⁽⁴⁾⁽⁷⁾ Filetto di baccalà(*), cipolla, cialde di polenta al pepe rosa e cubotti di polenta dorata con scaglie di Normanno	15.00
Polpettine al sugo con Piacentino ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ Polpettine di carne, sugo di pomodoro, piacentino Ennese, basilico e veli di pane croccante	14.00
Vellutata di carciofi e Stracciatella ⁽⁷⁾ Vellutata cremosa di carciofi e patate, cuori di carciofo fritti, spaghetti di patata, stracciatella, pepe rosa	14.00

cunzatizzi... o pizza?

Cunzatizzo: Una base di pane croccante, ideale per essere "cunzata" con ingredienti stagionali scelti e abbinati con cura dalla nostra cucina

Trasformalo in PIZZA per +1,50

Regina Margherita ⁽¹⁾⁽⁷⁾ Salsa di pomodoro, fior di latte, basilico, origano	7.00
Norma ⁽¹⁾⁽⁷⁾ Salsa di pomodoro, mozzarella, cubetti di melanzana frita, ricotta salata, basilico	12.00
Pulled Pork ⁽¹⁾⁽¹⁰⁾⁽¹²⁾ Suino cotto cotto a bassa temperatura con birra artigianale, cipolla rossa caramellata, misticanza e salsa BBQ	13.00
Jaddu ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ Pollo cotto a bassa temperatura aromatizzato alla paprika, cipolla rossa caramellata, crema di pepato fresco, misticanza, pomodorino datterino confit, pancetta croccante di suino siciliano affumicata a legna, maionese al basilico	13.00
Carciofi e arance ⁽¹⁾⁽⁷⁾ Fiordilatte, cuori di carciofo marinati, pepato vecchio, cipollotto, arancia caramellata	14.00
Fiori di zuccchina ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ Fiori di zucca ripieni di ricotta, capperi e finocchietto selvatico, fiordilatte, acciughe, datterino confit	13.00
Smoked ⁽¹⁾⁽⁷⁾ Salsa di pomodoro, fior di latte, tuma, olive nere, cipollotto, salamino piccante affumicato	12.00
Zola e Pere ⁽¹⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ Duetto di gorgonzola e mascarpone, fior di latte, pere al Brandy, noci, timo, salvia frita, bacche di pepe rosa, polline	13.00
Vegan ⁽¹⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾ Tofu con salsa chimichurri, verdure grigliate, uvetta, anacardi, riduzione di passito, cialde di tofu fritto aromatizzato all'aglio	12.00

Salsiccia e Patate ⁽¹⁾⁽⁷⁾ Crema di pepato fresco, fior di latte, porri stufati, salsiccia di suino siciliano, patate al forno, polvere di funghi porcini, salvia frita	14.00
---	-------

Vegetariano Vegano

Il nostro menu contiene allergeni. Se soffri di qualche allergia o intolleranza alimentare comunicalo al nostro staff al momento dell'ordine.

(1) glutine, (2) crostacei, (3) uova, (4) pesce, (5) arachidi, (6) soia, (7) latte e derivati, (8) frutta a guscio, (9) sedano, (10) senape, (11) sesamo, (12) solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg (13) lupini, (14) molluschi

vini

BOLLICINE

Frizzante Ancestrale Rose’ 	25.00
MASTRO DI BAGLIO - Pignatello	
Frizzante Ancestrale 	25.00
MASTRO DI BAGLIO - Viognier/Grillo	
Il Grillo di Santa Tresa Spumante Brut 	28.00
FEUDO DI SANTA TRESA - Grillo	
Brutto Rose’ IGP 	29.00
ALDO VIOLA - nerello Mascalese/Perricone/Syrah	
Meaterra Ancestrale 	30.00
BARRACO - Grillo	
Murgo Brut	35.00
AZ. AGRICOLA MURGO - Nerello Mascalese	
Murgo Brut Rose’	40.00
AZ. AGRICOLA MURGO - Nerello Mascalese	
Blanc de Blanc 	49.00
ALESSANDRO VIOLA - Catarratto	
Champagne Brut Origine	70.00
MANDOIS - Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Meunier	
Champagne Extra Brut Première Cuvée	120.00
BRUNO PAILLARD - Pinot Nero/Chardonnay/Pinot Meunier	

BIANCHI

Passo di Luna IGP 	22.00
FUNARO - Zibibbo/Inzolia	
Ariddu DOC Sicilia 	22.00
VALDIBELLA - Grillo	
Cilocco Terre Siciliane 	24.00
MASTRO DI BAGLIO - Catarratto	
Verdelicia IGP 	25.00
FUNARO - Chardonnay	
Sulle Bucce IGT 	26.00
VALDIBELLA - Grillo	
Turi Bianco IGT 	26.00
SALVATORE MARINO - Catarratto	
Zi Bi Bo 	26.00
VALDIBELLA - Zibibbo	
Calaiancu IGP 	27.00
MORTELLITO - Grillo/Catarratto	
Note di Bianco IGP 	30.00
ALESSANDRO VIOLA - Grillo	
Biancoviola IGP 	32.00
ALDO VIOLA - Grillo/Catarratto/Grecanico	
Viaria 	32.00
MORTELLITO - Moscato	
Etna Bianco DOC	36.00
BARONE DI VILLAGRANDE - Carricante/Minnella Bianca/Visparola	
Etna Bianco 	37.00
QUANTICO - Carricante/Catarratto/Grillo	
Modus Bibendi B. Macerato IGP 	38.00
ELIOS - Grillo/Zibibbo/Catarratto	
Catarratto IGP 	39.00
BARRACO - Catarratto	
Nuna Etna Bianco DOC 	40.00
TENUTE DI NUNA - Carricante	

birre

Birra alla spina 40 cl	6.00
Birra alla spina artigianale 40 cl	7.00
CORONA · Lager messicana 33 cl	5.00
ALVERIA - Imperial Ipa 40 cl	7.00

ROSATI

Dhyana IGT 	26.00
VALDIBELLA - Perricone	
Rosè IGP 	32.00
ALESSANDRO VIOLA - Nerello Mascalese/Nero d’ Avola	
Lamoresca Rosato IGP 	34.00
LAMORESCA - Nero d’ Avola/Frappato/Moscato	

ROSSI

Passo di Luna Rosso IGP 	22.00
FUNARO - Syrah/Nero d’Avola	
Ligame IGT 	22.00
VALDIBELLA - Syrah	
Syrah IGP 	24.00
FUNARO - Syrah	
Glou Glou IGP 	26.00
ELIOS - Nerello Mascalese	
Calaniuru Terre Siciliane IGP 	28.00
MORTELLITO - Nero d’Avola/Frappato	
Turi Rosso DOC 	28.00
SALVATORE MARINO - Nero d’ Avola/Perricone	
Rosso Fermento Etna Rosso DOC 	29.00
SALVATORE MARINO - Nerello Mascalese	
Note di rosso IGP 	32.00
ALESSANDRO VIOLA - Nero d’ Avola/Syrah	
Guarini Coccinella IGP 	32.00
ALDO VIOLA - Syrah	
Sciaranuova Etna Rosso DOC 	32.00
FRANCESCO MODICA - Nerello Mascalese	
Nerocapitano IGP 	32.00
LAMORESCA - Frappato	
Etna Rosso 	37.00
QUANTICO - Nerello Mascalese/Nerello Cappuccio	
La Vie Fuille IGT 	38.00
STANZA TERRENA - Nerello Mascalese	
Lamoresca Rosso IGP 	40.00
LAMORESCA - Nero d’ Avola/Frappato/Grenache	
Palmento e Anfora 	42.00
I VIGNERI - Nerello Mascalese	
Etna Rosso DOC 	45.00
SRC - Nerello Mascalese	

AL CALICE

Rosso al calice	7.00
Bianco al calice	7.00
Rosso dell’ Etna al calice	8.00
Bianco dell’Etna al calice	8.00
Calice di prosecco	7.00

cocktail

Gin tonic	8.00
Vodka tonic	8.00
Negroni	8.00
Americano	8.00
Aperol Spritz	8.00
Campari Spritz	8.00
Hugo Spritz	9.00
London Mule	8.00
Moscow Mule	8.00

soft drink

Acqua naturale	2.50
Acqua leggermente frizzante	2.50
Coca Cola	3.50
Aranciata	3.50
Chinotto	3.50
Ginger beer	3.50
Acqua tonica / soda	3.50
Limonata	3.50
Kombucha	7.00

dolci* & caffetteria

Cheesecake alla birra stout ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽¹²⁾	7.00
Cioccolato & caramello salato ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾	6.00
Brownie con nocciole ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾	6.00
Tiramisù ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾	6.00
Verdello & Meringa ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾	6.00
Caffè	1.50
Cappuccino	3.00
Cioccolata calda	3.00
Caffè americano	2.50

*Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni.

 **Vino Biologico**

 **Vino Artigianale**

fresh & fried

Classic fries 🌱 Simple and good	5.00	Buatta fries ⁽⁷⁾ 🌱 With fresh “pepato” cheese	6.00
--	------	---	------

starters

Lentil bites ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ 🌱 Sicilian lentils on a yogurt and goat cheese cream, caramelised red onion, poppy seeds, and fennel fronds	8.00	Salt cod arancini* ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ With chickpea cream and citrus chutney	9.00
Pasta cubes with fried macco ⁽¹⁾⁽⁷⁾ 🌱 Macco (fava bean purée) with yogurt sauce	8.00	Vegetable plate ⁽⁹⁾ 🌱 Seasonal grilled vegetables with chimichurri sauce	12.00
Octopus taco* ⁽¹⁾⁽¹⁴⁾ Octopus* with paprika, served with chickpea hummus, olives, roasted pepper cream, anise and fennel seeds, toasted pine nuts, caramelised onion, fried sage	9.00	Egg and porcini mushrooms 🌱 ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ Low-temperature cooked egg, porcini mushrooms with thyme*, Normanno cheese cream, and aromatic fried bread crumble	9.00
Selection of Sicilian cured meats and cheeses ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ Selection of Sicilian cured meats & cheeses, with dried fruit, honey and green olives	20.00	Beef tartare with chestnuts and Tuma Persa cheese ⁽³⁾⁽⁷⁾ Served with shallot, chestnuts glazed in slightly spicy balsamic vinegar, honey, basil, Tuma Persa cheese flakes, and black truffle mayonnaise	12.00

pasta

Norma ⁽¹⁾⁽⁷⁾ 🌱 Tomato sauce, fried eggplant, basil, salted ricotta	12.00	Gricia with fried artichokes ⁽¹⁾⁽⁷⁾ Spaghetti with pecorino romano cheese cream and toasted black pepper, guanciale, fried artichoke hearts and lemon zest	14.00
Carbonara ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾	14.00	Calamari* & “date” tomatoes ⁽¹⁾⁽⁷⁾ Calamari*, red and yellow date tomatoes, toasted pistachios, spicy garlic oil	15.00
Lasagna of the day ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾	14.00		

mains

Tuna* and caponata ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾ Seared tuna with aromatic herbs, caponata, “cucunci” capers, raisins, toasted pine nuts, and green apple–brandy purée	24.00
Grilled cuberoll steak ⁽⁷⁾ With “Borettane” onions in brandy and potato–carrot purée	22.00
Braised pork wrapped in pancetta ⁽⁷⁾⁽⁸⁾ Slow-cooked pork cubes wrapped in crispy pancetta, Normanno and Parmigiano Reggiano fondue, porcini mushrooms, toasted hazelnuts, glazed chestnuts, zucchini blossoms, fried sage	20.00
Honey-glazed chicken ⁽⁶⁾⁽⁹⁾ Deboned chicken thigh glazed with balsamic vinegar and honey, oven-roasted vegetables, fried aromatic herbs	16.00
Buatta Burger ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽¹⁰⁾⁽¹¹⁾⁽¹²⁾ Bun with sesame seeds, low-temperature pulled pork, Provola cheese from the Monti Iblei, mixed greens, honey-vinegar cabbage julienne, basil mayonnaise, BBQ sauce, fresh French fries	15.00
Chicken Burger ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽¹¹⁾ Bun with sesame seeds, crispy lemon-scented breaded chicken breast, basil mayonnaise, mixed greens, Sicilian smoked pancetta, Provola cheese from the Monti Iblei, confit datterino tomato, served with fresh French fries	15.00
Farmer's salad ⁽¹⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ 🌱 Fresh spinach salad, caramelised pears, fiordilatte, toasted hazelnuts, crispy bread crostini, honey	12.00
Caesar Salad+ ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ Crispy lettuce with “Caesar” sauce, with grilled chicken breast, wood-smoked Sicilian bacon, confit “datterino” tomato, shaved aged Normanno cheese, crispy bread sheets	16.00
Fennel and oranges salad ⁽⁴⁾ 🌱 With Sicilian olives, spring onion, smoked herring, wild fennel and pink pepper grains	12.00

kids menu

Chicken Milanese ⁽¹⁾⁽³⁾ Breaded chicken breast with lemon seasoning, served with fresh French fries and mayonnaise	12.00	Pasta with tomato sauce ⁽¹⁾ 🌱 Pasta with tomato sauce, ricotta, basil	8.00
---	-------	---	------

Cover charge: 2.00

our “buatte”

In Sicilian, “buatta” refers to a jar traditionally used for preserving food

These are our creations, served in glass jars, crafted to reflect our unique culinary identity

Exotic spiced chicken Buatta ⁽⁷⁾⁽⁸⁾ Basmati rice sautéed with ghee, carrots, leeks and cashews, served with chicken cooked in coconut milk and oriental spices	12.00
Cod & braised onions Buatta ⁽⁴⁾⁽⁷⁾ Cod fillet*, onion, pink pepper polenta crisps, golden polenta cubes with shaved Normanno cheese	15.00
Meatballs in tomato sauce with Piacentino ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ Meatballs in tomato sauce, Piacentino Ennese cheese, basil and crispy bread sheets	14.00
Artichoke velouté with stracciatella ⁽⁷⁾ 🌱 Creamy artichoke and potato velouté, fried artichoke hearts, potato “spaghetti”, stracciatella cheese, pink pepper grains	14.00

cunzatizzi... or pizza?

“Cunzato” in Sicilian means “seasoned” and refers to a base of crispy bread, topped with carefully selected seasonal ingredients from our kitchen

Make it a PIZZA for just +1,50

Regina Margherita ⁽¹⁾⁽⁷⁾ 🌱 Tomato sauce, fiordilatte cheese, basil, oregano	7.00
Norma ⁽¹⁾⁽⁷⁾ 🌱 Tomato sauce, mozzarella, fried eggplant cubes, salted ricotta, basil	12.00
Pulled Pork ⁽¹⁾⁽¹⁰⁾⁽¹²⁾ Slow-cooked pork with craft beer, caramelised red onion, mixed greens, BBQ sauce	13.00
Jaddu ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾ Slow-cooked chicken with paprika, caramelised red onion, pepato cheese cream, mixed greens, confit “date” tomato , crispy Sicilian wood-smoked bacon, basil mayonnaise	13.00
Artichokes & orange ⁽¹⁾⁽⁷⁾ 🌱 Fiordilatte cheese, marinated artichoke hearts, pepato vecchio cheese, spring onion, caramelised orange	14.00
Zucchini flowers ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ Stuffed zucchini blossoms, ricotta, capers, wild fennel, fiordilatte cheese, anchovies, confit “date” tomato	13.00
Smoked ⁽¹⁾⁽⁷⁾ Tomato sauce, fiordilatte cheese, tuma cheese, black olives, spring onion, smoked spicy salami	12.00
Gorgonzola & pears ⁽¹⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ 🌱 Gorgonzola and mascarpone duo, fiordilatte cheese, brandy pears, walnuts, thyme, fried sage, pink pepper grains, pollen	13.00
Vegan ⁽¹⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾ 🌱 Tofu with chimichurri sauce, grilled vegetables, raisins, cashews, passito wine reduction, garlic-flavoured crispy tofu sheets	12.00
Sausage & potatoes ⁽¹⁾⁽⁷⁾ Fresh pepato cheese cream, fiordilatte cheese, stewed leeks, Sicilian pork sausage, roasted potatoes, porcini mushroom powder, fried sage	14.00

🌱 Vegetarian 🌱 Vegan

Our menu contains allergens. If you have any allergies or food intolerances, please inform our staff when placing your order.

(1) Gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soy, (7) Milk and dairy products, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame, (12) Sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg, (13) Lupin beans, (14) Molluscs

wines

SPARKLING

Frizzante Ancestrale Rose’ 	25.00
MASTRO DI BAGLIO - Pignatello	
Frizzante Ancestrale 	25.00
MASTRO DI BAGLIO - Viognier/Grillo	
Il Grillo di Santa Tresa Spumante Brut 	28.00
FEUDO DI SANTA TRESA - Grillo	
Brutto Rose’ IGP 	29.00
ALDO VIOLA - nerello Mascalese/Perricone/Syrah	
Meaterra Ancestrale 	30.00
BARRACO - Grillo	
Murgo Brut	35.00
AZ. AGRICOLA MURGO - Nerello Mascalese	
Murgo Brut Rose’	40.00
AZ. AGRICOLA MURGO - Nerello Mascalese	
Blanc de Blanc 	49.00
ALESSANDRO VIOLA - Catarratto	
Champagne Brut Origine	70.00
MANDOIS - Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Meunier	
Champagne Extra Brut Première Cuvée	120.00
BRUNO PAILLARD - Pinot Nero/Chardonnay/Pinot Meunier	

WHITE	
Passo di Luna IGP 	22.00
FUNARO - Zibibbo/Inzolia	
Ariddu DOC Sicilia 	22.00
VALDIBELLA - Grillo	
Cilocco Terre Siciliane 	24.00
MASTRO DI BAGLIO - Catarratto	
Verdelicia IGP 	25.00
FUNARO - Chardonnay	
Sulle Bucce IGT 	26.00
VALDIBELLA - Grillo	
Turi Bianco IGT 	26.00
SALVATORE MARINO - Catarratto	
Zi Bi Bo 	26.00
VALDIBELLA - Zibibbo	
Calaiancu IGP 	27.00
MORTELLITO - Grillo/Catarratto	
Note di Bianco IGP 	30.00
ALESSANDRO VIOLA - Grillo	
Biancoviola IGP 	32.00
ALDO VIOLA - Grillo/Catarratto/Grecanico	
Viaria 	32.00
MORTELLITO - Moscato	
Etna Bianco DOC	36.00
BARONE DI VILLAGRANDE - Carricante/Minnella Bianca/Visparola	
Etna Bianco 	37.00
QUANTICO - Carricante/Catarratto/Grillo	
Modus Bibendi B. Macerato IGP 	38.00
ELIOS - Grillo/Zibibbo/Catarratto	
Catarratto IGP 	39.00
BARRACO - Catarratto	
Nuna Etna Bianco DOC 	40.00
TENUTE DI NUNA - Carricante	

beers

Draft beer 40 cl	6.00	ALVERIA - Centobocche - Saison 33 cl	7.00
Craft draft beer 40 cl	7.00	ALVERIA - American Pale Ale 33 cl	7.00
CORONA · Mexican Lager 33 cl	5.00	ALVERIA - Eclipse - Belgian Pale Ale 33 cl	7.00
ALVERIA - Imperial Ipa 40 cl	7.00	Gluten-free beer / Alcohol-free beer 33 cl	5.00

cocktails

Gin tonic	8.00
Vodka tonic	8.00
Negroni	8.00
Americano	8.00
Aperol Spritz	8.00
Campari Spritz	8.00
Hugo Spritz	9.00
London Mule	8.00
Moscow Mule	8.00

soft drinks

Natural water	2.50
Slightly sparkling Water	2.50
Coca Cola	3.50
Orange soda	3.50
Chinotto	3.50
Ginger beer	3.50
Tonic water / soda	3.50
Lemon soda	3.50
Kombucha	7.00

desserts* & coffee

Stout beer cheesecake ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽¹²⁾	7.00
Chocolate & salted caramel ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾	6.00
Hazelnut brownie ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾	6.00
Tiramisù ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾	6.00
Lemon & Meringue ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾	6.00
Caffè	1.50
Cappuccino	3.00
Hot chocolate	3.00
American coffee	2.50