



*Dolci, bevande e vini*







## Bibite

Acqua 1 lt	€ 2,50
Fanta 0,33 cl	€ 2,50
Coca Cola 0,33 cl	€ 2,50
Coca Cola 1 lt	€ 5,00
Sprite	€ 2,50

## Birre

Giapponese	€ 5,00
Cinese	€ 4,50
Italiana	€ 4,00

# Vini Bianchi



## Angibè € 18,00 "Cusumano"

I.G.T. Sicilia  
Uve: Inzolia 70% Chardonnay 30%  
Zona di produzione:  
Salemi (TP) - Ficuzza (PA)  
Abbinamento:  
Piatti a base di pesce e crostacei.



## Maria Costanza € 28,00 "Milazzo"

Uve: Inzolia e Chardonnay  
Abbinamento:  
Si abbina perfettamente con antipasti a base di pesce, carni bianche, funghi, e tartufi e generalmente con cibi delicati.



## Leone D'almerita € 18,00 "Tasca D'Almerita"

I.G.T. Sicilia  
Uve: Cataratto - Chardonnay  
Zona di produzione:  
Scafani Bagni (PA)  
Abbinamento:  
Antipasti, piatti a base di pesce.



## Bianco di Nera € 22,00 "Milazzo"

I.G.T. Sicilia  
Uve: Nero cappuccio e Inzolia  
Zona di produzione:  
Sicilia  
Abbinamento:  
Antipasti, primi piatti leggeri, pesce e carni bianche.



## Kados € 18,00 "Duca di Salaparuta"

I.G.T. Sicilia  
Uve: Grillo 100%  
Zona di produzione:  
Tra Salemi e Gibellina  
Feudo di Rosignolo (TP)  
Abbinamento:  
Accompagna primi piatti di pesce o ottimi crostacei e carni bianche.



## Colomba Platino € 18,00 "Duca di Salaparuta"

I.G.T. Sicilia  
Uve: Inzolia 100%  
Zona di produzione:  
Ribera (AG) - Cattolica (AG)  
Abbinamento:  
Eccellente con i crostacei, frutti di mare, e piatti di pesce in genere.



## Insolia e Chardonnay € 18,00 "Duca di Salaparuta"

Uve: Nero cappuccio e Inzolia  
Zona di produzione:  
tra Gibellina e Calatafimi (TP)  
Abbinamento:  
Ottimo con gli aperitivi, eccellente con crostacei, frutti di mare e piatti di pesce in genere.



## Grillo e Viognier € 18,00 "Duca di Salaparuta"

Uve: Grillo e Viognier  
Zona di produzione:  
tra Trapani e Palermo  
Abbinamento:  
Ottimo con gli aperitivi, eccellente con frutti di mare, piatti di pesce e formaggi freschi.



## Star Insolia - Chardonnay € 22,00 "Duca di Salaparuta"

Uve: Insolia e Chardonnay  
Zona di produzione:  
tra Gibellina e Salemi (TP)  
Abbinamento:  
Ideale per l'aperitivo, indicato con frutti di mare, sfiziosi antipasti e piatti di pesce.



## Star Grillo & Müller Thurgau € 22,00 "Duca di Salaparuta"

Uve: Grillo e Müller Thurgau  
Zona di produzione:  
tra Trapani e Palermo  
Abbinamento:  
Ottimo per aperitivi ed eccellente con frutti di mare, crostacei e piatti di pesce in genere.



## Grillo Bio € 20,00 "Rallo"

Uve: Grillo  
Zona di produzione:  
Trapani  
Abbinamento:  
Ottimo con aperitivi e piatti di pesce in genere.



## Insolia Bio € 20,00 "Rallo"

Uve: Insolia  
Zona di produzione:  
Trapani  
Abbinamento:  
Perfetto con aperitivi, ottimo con frutti di mare, ostriche, aragoste, caviale.

# Vini Rossi



## Lamuri € 18,00 "Tasca D'almerita"

I.G.T. Sicilia  
Uve: Cabernet Sauvignon 85% - Syrah 8%  
Carmenere 5% - Cabernet 2%

Zona di produzione:  
Chile

Abbinamento:  
Ottimo con piatti a base di carni rosse  
e zuppe invernali.



## Passo delle Mule € 18,00 "Duca di Salaparuta"

Uve: Nero d'Avola 100%

Zona di produzione:  
Comune di Butera (CL)

Abbinamento:  
Indicato per piatti a base di carni  
rosse, selvaggina e formaggi di  
media stagionatura.



## Triskelè € 18,00 "Duca di Salaparuta"

Uve: Nero d'Avola e Merlot

Zona di produzione:  
Comune di Butera (CL)

Abbinamento:  
Particolarmente indicato per piatti  
a base di carne rossa e per formaggi  
stagionati.



## Làvico € 22,00 "Duca di Salaparuta"

Uve: Nerello Mascalese

Zona di produzione:  
Castiglione di Sicilia

Abbinamento:  
Particolarmente indicato per piatti a base  
di carni rosse e formaggi maturi.  
Servito fresco si abbina a piatti di pesce.



## Sciaranèra € 22,00 "Duca di Salaparuta"

Uve: Pinot nero

Zona di produzione:  
Pendici dell'Etna

Abbinamento:  
Indicato per piatti a base di carni rosse e  
a formaggi stagionati.  
Ottimo con pesce e zuppe di pesce.



## Merlot € 18,00 "Duca di Salaparuta"

Uve: Nero d'Avola e Merlot

Zona di produzione:  
Comune di Butera (CL)

Abbinamento:  
Perfetto per piatti a base di carni rosse  
e per formaggi di media stagionatura.  
Ottimo per primi piatti sapidi.



## Syrah € 18,00 "Duca di Salaparuta"

Uve: Frappato e Syrah

Zona di produzione:  
Provincia di Agrigento

Abbinamento:  
Indicato con piatti di pesce, piatti di carni  
e con formaggi mediamente stagionati.



## Maria Costanza € 24,00 Milazzo

Uve: Nero d'Avola

Zona di produzione:  
Campobello di Licata (AG)

Abbinamento:  
Perfetto con carni rosse, arrostiti, stufati,  
selvaggina e cibi molto saporiti.

# Champagne



## Brut Reserve € 18,00 "Duca di Salaparuta"

Uve: Grecanico - Chardonnay

Zona di produzione:  
Casteldaccia (PA)

Abbinamento:  
Ottimo per aperitivo, gradevole  
anche per tutto pasto.



## Champagne € 60,00 "Vueve Clicquot"

Uve: 50-55% Pinot nero, 15-20%  
Pinot Meunier, 28-33% Chardonnay

Abbinamento:  
Intenso e complesso, con prevalenza  
di eleganti note di frutta matura,  
frutti secchi, brioche e spezie.



## Liquori

Rosa	€ 3,00
Riso	€ 3,00
Bambù	€ 3,00
Prugna	€ 3,00
Ginseng	€ 3,00
Sake giapponese	€ 5,00

## Amari

Amaro del Capo	€ 3,00
Montenegro	€ 3,00
Jagermeister	€ 3,00
Averna	€ 3,00
Lucano	€ 3,00
Amaro della campagna	€ 3,00
Caffè	€ 1,00

# Dolci



**Gelato fritto**  
(vaniglia, nocciola, cioccolato)  
€ 4,00



**Nutella frita**  
€ 4,00



**Frutta del giorno**  
€ 4,00



**Soufflé al pistacchio**  
€ 4,50



**Soufflé al cioccolato**  
€ 4,50



**Agrumi di Sicilia**  
€ 4,50



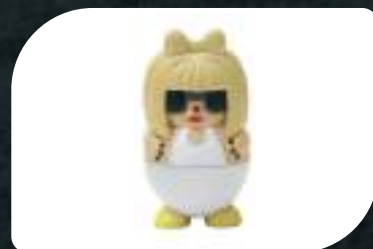
**Cremoso ai frutti rossi**  
€ 4,50



**Coppa crema e pistacchio**  
€ 4,50



**Twitty**  
€ 4,50



**Lady**  
€ 4,50



**Pan Dan**  
€ 4,50



**Hip Pop**  
€ 4,50



