



LA COLAZIONE

LA COLAZIONE È SERVITA
DALLE 9.30 ALLE 11.

BREAKFAST IS SERVED
FROM 9.30 TO 11AM.

Colazione Italiana € 7

Spremuta di Arancia o Pompelmo,
Cornetto*, Caffè o Cappuccino

*Fresh Orange or Grapefruit Juice,
Croissant*, Coffee
or Cappuccino*

Uova Strapazzate o Omelette € 8

servite con Bacon, Pomodoro Grigliato
e Pane Tostato

*Scrambled Eggs or Omelette
served with Bacon, Grilled Tomato
and Toasted Bread*

I PANINI

Il Toast con Prosciutto Cotto e Asiago DOP,
accompagnato Patatine Fritte* € 7,5
*Toast stuffed with Cooked Ham and Asiago Cheese,
served with French Fries**

Club Sandwich € 14 - 7
Pollo alla Griglia, Uova Strapazzate, Bacon,
Lattuga Romana, Asiago DOP e Salsa Mase,
servito con Patatine Fritte*
*Grilled Chicken, Scrambled Eggs, Bacon,
Romaine Lettuce, Asiago Cheese and Mase Sauce,
served with French Fries**

Paninetto* Prosciutto Crudo con Mozzarella € 4,5
Cured Ham Small Panino with Mozzarella

Paninetto* Prosciutto Cotto con Mozzarella € 4,5
e Zucchine Marinate
Cooked Ham Small Panino with Mozzarella
and Marinated Courgette*

Cornetto Salato* Prosciutto Crudo con Mozzarella € 5,5
Cured Ham Savory Croissant with Mozzarella*

LA PASTICCERIA

Cornetti a scelta* *A choice of Croissants* € 2

Brioche Siciliana servita con Gelato € 3,5
Sicilian Croissant served with Ice Cream

Muffin* € 2,5

Girella con Uvetta* *Raisin Roll** € 2

Donut* - Baby Donut* € 2 - € 1

Baby Krapfen alla Crema* € 1
*Baby Donut with Pastry Cream**

Crostata con Confettura alla Frutta € 4
Tart with Fruit Jam

Torta di Mele con Gelato € 5,5
Apple Pie with Ice Cream

Torta Cioccolato e Pere con Gelato € 5,5
Chocolate and Pear Cake with Ice Cream

Cassatina NEW PARADISE € 7
con Crema di Ricotta o Gelato
Small Cassata with Ricotta Cream or Ice Cream

Cannolo NEW PARADISE € 4
con Crema di Ricotta o Gelato
Cannolo with Ricotta Cream or Ice Cream

Cannolo Paradiso NEW PARADISE € 6
con Crema al Pistacchio
Cannolo Paradiso with Pistachio Cream

Cheesecake NEW PARADISE € 7

Cornetto Salato* Prosciutto Cotto con Mozzarella € 5,5
Cooked Ham Savory Croissant with Mozzarella*

Ciabatta* Mozzarella e Pomodoro con Pesto di Basilico € 7
Mozzarella and Tomato Ciabatta with Basil Pesto*

Focaccia* Prosciutto Cotto con Mozzarella € 7
Cooked Ham Focaccia with Mozzarella*

Piadina Prosciutto Crudo con Mozzarella e Rucola € 7,5
Cured Ham Piadina with Mozzarella and Rocket

Sfilatino* Venticina del Vastese € 8,5
con Mozzarella Affumicata, Melanzane Grigliate
e Salsa di Spinaci
Venticina del Vastese Baguette with Smoked Mozzarella,
Grilled Aubergine and Spinach Sauce*

Schiacciata Romana* alla Bresaola con Stracciatella, € 7,5
Pomodori Datterini e Rucola
Bresaola Schiacciata with Stracciatella,
Datterini Tomatoes and Rocket*

Schiacciata Romana* con Zucchine Marinate, € 7
Melanzane Grigliate, Sencino e Pomodoro
Schiacciata with Marinated Courgette, Grilled Aubergine,
Lamb's Lettuce and Tomato*

*Prodotto gelo all'origine *Frozen product

Si avvisa la gentile clientela che, in conformità a quanto disposto dal Reg. (CE) 1169/2011, alcuni degli alimenti presenti nel menù contengono prodotti che provocano allergie o intolleranze.
Tutte le informazioni dettagliate sono indicate nell'apposito ricettario a disposizione su richiesta.

We would like to inform our customers that certain foods on the menu contain products that may cause allergies or intolerances, pursuant to Regulation (EU) No 1169/2011.
Comprehensive information is provided in our recipe book which is available upon request.



LA CAFFETTERIA

Espresso	€ 2
Espresso Doppio <i>Espresso Double Shot</i>	€ 3
Espresso Corretto	€ 3
Cappuccino	€ 2,5
Caffè Latte <i>Latte</i>	€ 2,5
Caffè Americano <i>American Coffee</i>	€ 2,5
Crema Fredda al Caffè <i>Creamy Iced Coffee</i>	€ 3
Decaffeinato <i>Decaffeinated Coffee</i>	€ 2
Caffè d'Orzo <i>Barley Coffee</i>	S €2,5 - L €3
Caffè al Ginseng <i>Ginseng Coffee</i>	S €2,5 - L €3
Iced Cappuccino	€ 3
Marocchino <i>Espresso with a Dash of Milk and Cocoa Dusting</i>	€ 2,5
Caffè Shakerato <i>Iced Coffee</i>	€ 4
Affogato al Caffè <i>Coffee with Ice Cream</i>	€ 4,5
Espresso al Pistacchio – Caffè Espresso, Topping al Pistacchio, Topping al Cioccolato, Crema di Latte al Pistacchio, Granella di Pistacchio <i>Espresso Coffee, Pistachio Topping, Chocolate Topping, Milk Cream flavored with Pistachio, Pistachio Grains</i>	€ 4
Espresso al Cioccolato – Caffè Espresso, Topping al Cioccolato, Crema di Latte, Granella di Cioccolato <i>Espresso Coffee, Chocolate Topping, Milk Cream, Chocolate Grains</i>	€ 4

Aggiunta di Latte di Soia *Add Soy Milk* € 0,5

Durante l'**Aperitivo** (dalle 18 alle 21),
puoi consumare i drink con un assortimento
di finger food di nostra produzione
al costo di € 7 per le bevande e di € 8
per calici di vino e birre.

During **Happy Hour** (from 6 to 9PM),
you can enjoy drinks with an assortment
of homemade finger food at € 7 for
soft drinks and € 8 for wine and beer.

I TÈ E LE TISANE

English Breakfast Tè Nero in Foglia <i>Loose Leaf Black Tea</i>	€ 4
Darjeeling TGFOP Tè Nero Indiano in Foglia <i>Loose Leaf Indian Black Tea</i>	€ 4
Earl Grey Imperiale Tè Nero Indiano al profumo di Bergamotto <i>Indian Black Tea flavored with Bergamot</i>	€ 4
Infuso Frutti di Bosco <i>Wild Berry Fruit Tea</i>	€ 4
Infuso Arancio Cannella Vaniglia <i>Orange, Cinnamon and Vanilla Fruit Tea</i>	€ 4
Tisana Ginger Lemon <i>Ginger Lemon Herbal Tea</i>	€ 4
Tisana Camomilla <i>Camomile Herbal Tea</i>	€ 4
Tisana Finocchio Liquirizia <i>Fennel and Licorice Herbal Tea</i>	€ 4

LE BEVANDE

Acqua Minerale Surgiva 50 cl <i>Surgiva Mineral Water 50 cl</i>	€ 2
Spremuta di Arancia o Pompelmo <i>Freshly Squeezed Orange or Grapefruit Juice</i>	€ 4
Succhi di Frutta <i>Fruit Juice</i>	€ 3,5
Coca Cola, Coca Cola Zero	€ 3,5
Chinotto, Aranciata, Limonata, Gassosa Bio Galvanina <i>Galvanina Organic Chinotto, Orangeade, Lemonade and Gassosa</i>	€ 3,5
Tè Freddo Limone o Pesca <i>Lemon or Peach Iced Tea</i>	€ 3,5



LE TAPAS

Hummus di Peperoni Rossi con Peperone Crusco di Senise IGP, Aceto Balsamico, Focaccia Origano <i>Red Pepper Hummus with Crusco Pepper from Senise IGP, Balsamic Vinegar, Focaccia Oregano</i>	€ 6,5	Crostini – Due a scelta • Cremoso di Bufala, Carciofo Fritto e Tartufo Nero Estivo • Stracciatella, Gambero* Scottato, Zucchine Marinate e Scorza di Limone • Culatta, Burrata e Pesche Marinate • Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco <i>Crostini – Choose two</i> • <i>Cremoso di Bufala, Fried Artichoke and Black Summer Truffle</i> • <i>Stracciatella, Pan Seared Prawn*, Marinated Courgette and Lemon Zest</i> • <i>Culatta, Burrata and Marinated Peach</i> • <i>Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP and Fresh Oregano</i>	€ 8,5	Piccola Degustazione Prosciutto Crudo di Parma DOP, Salame Siciliano con Pistacchio, Bocconcino di Mozzarella, Cremoso di Bufala, Crostino con Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco, Hummus di Peperoni Rossi <i>Small Tasting of Prosciutto Crudo di Parma DOP, Salame Siciliano con Pistacchio, Mozzarella Bite, Cremoso di Bufala, Crostino with Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP and Fresh Oregano, Red Pepper Hummus</i>	€ 10
Mozzarelline Fritte* con Salvia <i>Fried Mozzarella Bites* with Sage</i>	€ 6,5				
Mezzi Paccheri Fritti* ripieni di Patate e Ventricina del Vastese, con Rucola, Pomodori Datterini Confit, Salsa Yogurt e Menta <i>Fried Mezzo Pacchero* filled with Potatoes and Ventricina del Vastese, with Rocket, Datterini Tomatoes Confit, Yoghurt and Mint Sauce</i>	€ 6,5				
Panelle di Farina di Ceci <i>Sicilian Fritters with Chickpea Flour</i>	€ 5				

* Prodotto surgelato – Frozen product

I VINI

I VINI ROSSI			I VINI BIANCHI			LE BOLLICINE		
Barolo DOCG 2016 Nebbiolo <i>Ceretto – Piemonte</i>		€ 95	Vermentino di Toscana IGT 2021 Vermentino <i>Mazzei – Toscana</i>	€ 5	€ 23	Franciacorta Brut DOCG NV Chardonnay, Pinot Nero <i>Contadi Castaldi – Lombardia</i>	€ 9	€ 40
Bronzone Morellino di Scansano DOCG 2019 Sangiovese Piccolo <i>Mazzei – Toscana</i>	€ 7	€ 26	Alsine Pantelleria Bianco DOC 2021 Zibibbo, altre varietà <i>Tenute Scudieri – Sicilia</i>		€ 42	Prior Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut DOCG 2021 Glera <i>Bortolomiol – Veneto</i>	€ 6	€ 22
Cygnus Sicilia DOC 2017 Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon <i>Tenuta Regaleali – Sicilia</i>	€ 7	€ 27	Bianco Sicilia DOC 2021 Inzolia, Cataratto, Grecanico, Chardonnay <i>Tenuta Regaleali – Sicilia</i>	€ 6	€ 25			
Favara Terre Siciliane Rosso IGT 2021 Nero d'Avola, Alicante, Merlot <i>Isula – Sicilia</i>	€ 6,5	€ 27	Buonsenso Catarratto Sicilia DOC 2021 Catarratto <i>Tasca d'Almerita – Sicilia</i>	€ 6,5	€ 27	IL VINO DA DESSERT		
Nero d'Avola Sicilia DOC 2019 Nero d'Avola <i>Sallier de La Tour – Sicilia</i>	€ 5	€ 23	Grillo Sicilia DOC 2021 Grillo <i>Sallier de La Tour – Sicilia</i>	€ 5	€ 23	Don Achille Passito di Pantelleria DOC Zibibbo <i>Tenute Scudieri – Sicilia</i>	€ 12,5	
Syrah Sicilia DOC 2020 Syrah <i>Sallier de La Tour – Sicilia</i>	€ 5	€ 23	Leone Blend Terre Siciliane IGT 2021 Catarratto, altre varietà <i>Tasca d'Almerita – Sicilia</i>	€ 6	€ 25			
IL VINO ROSÉ			Sese del Re Terre Siciliane Bianco IGT 2021 Zibibbo, altre varietà <i>Isula – Sicilia</i>	€ 6	€ 25			
Le Rose Terre Siciliane IGT 2021 Nerello Mascalese <i>Tenuta Regaleali – Sicilia</i>	€ 6	€ 25						

Le annate possono subire cambiamenti.
Per informazioni più accurate,
si prega di verificare con lo staff.
*Vintage may be subject to changes.
For more accuracy, please verify
with your server.*

LE BIRRE

Ichnusa, Moretti Baffo d'Oro, Corona	€ 5
Birra Artigianale Siciliana 24 Baroni Bionda Saison, Rossa Belgian Amber Ale <i>24 Baroni Sicilian Artisan Beer: Blonde Saison, Belgian Amber Ale</i>	€ 6

Durante l'**Aperitivo** (dalle 18 alle 21), puoi consumare i drink
con un assortimento di finger food di nostra produzione
al costo di **€ 7** per le bevande e di **€ 8** per calici di vino e birre.

*During **Happy Hour** (from 6 to 9PM), you can enjoy drinks
with an assortment of homemade finger food at
€ 7 for soft drinks and **€ 8** for wine and beer.*

LE BEVANDE

Acqua Minerale Surgiva 50/75 cl <i>Surgiva Mineral Water 50/75 cl</i>	€ 2 – 2,5
Spremuta di Arancia o Pompelmo <i>Freshly Squeezed Orange or Grapefruit Juice</i>	€ 4
Succhi di Frutta <i>Fruit Juice</i>	€ 3,5
Coca Cola, Coca Cola Zero	€ 3,5
Chinotto, Aranciata, Limonata, Gassosa Bio Galvanina <i>Galvanina Organic Chinotto, Orangeade, Lemonade and Gassosa</i>	€ 3,5
Tè Freddo Limone o Pesca <i>Lemon or Peach Iced Tea</i>	€ 3,5

Si avvisa la gentile clientela che, in conformità a quanto disposto dal Reg. (CE) 1169/2011, alcuni degli alimenti presenti nel menù
contengono prodotti che provocano allergie o intolleranze.
Tutte le informazioni dettagliate sono indicate nell'apposito ricettario a disposizione su richiesta.
*We would like to inform our customers that certain foods on the menu contain products that may cause allergies or
intolerances, pursuant to Regulation (EU) No 1169/2011.
Comprehensive information is provided in our recipe book which is available upon request.*



I COCKTAIL

I CLASSICI ITALIANI

Aperol Spritz Aperol, Cinzano Prosecco DOC, Soda <i>Aperol, Cinzano Prosecco DOC, Club Soda</i>	€ 8
Negroni Campari, Cinzano Vermouth Rosso, Gin Bickens <i>Campari, Cinzano Vermouth Red, Bickens Gin</i>	€ 8
Americano Campari, Cinzano Vermouth Rosso, Soda <i>Campari, Cinzano Vermouth Red, Club Soda</i>	€ 8
Sbagliato Campari, Cinzano Vermouth Rosso, Cinzano Prosecco DOC <i>Campari, Cinzano Vermouth Red, Cinzano Prosecco DOC</i>	€ 8
Negroni & Tonic Campari, Cinzano Vermouth Rosso, Gin Bickens, Acqua Tonica <i>Campari, Cinzano Vermouth Red, Bickens Gin, Tonic Water</i>	€ 8

BARTENDER'S CHOICE

Smoked Negroni Campari, Carpano Antica Formula, Beefeater Gin, Twist di Miele e Pepe, Affumicatura alle Torbe di Ciliegio <i>Campari, Carpano Antica Formula, Beefeater Gin, Honey and Pepper Twist, Smoked with Cherry Peat</i>	€ 10
---	------

GLI SPARKLING COCKTAIL

Supreme Spritz Maximum Brut Trento DOC Ferrari, Aperol, Vodka e Spremuta di Pompelmo Rosa <i>Maximum Brut Trento DOC Ferrari, Aperol, Vodka and Freshly Squeezed Pink Grapefruit Juice</i>	€ 9
Spritz Rosé Maximum Brut Trento DOC Ferrari, Liquore ai Fiori di Sambuco, Crème de Cassis <i>Maximum Brut Trento DOC Ferrari, Elderflower Liqueur, Crème de Cassis</i>	€ 9

GLI ANALCOLICI

Lady Orange Succo d'Arancia, Succo di Lime, Maracuja <i>Orange Juice, Lime Juice, Passion Fruit</i>	€ 7
Mx Green Succo di Lime, Cordiale ai Fiori di Sambuco e Basilico, Homemade Ginger Beer <i>Lime Juice, Elderflower and Basil Cordial, Homemade Ginger Beer</i>	€ 7
Madame Red Melograno, Pompelmo, Succo di Lime, Soda all'Ibiscus <i>Pomegranate, Grapefruit, Lime Juice, Hibiscus Soda</i>	€ 7
Mr Pink Succo di Lime, Sciroppo di Fiori di Sambuco, Acqua Tonica, Bitter Analcolico <i>Lime Juice, Elderflower Syrup, Tonic Water, Non-alcoholic Bitter</i>	€ 7

I GIN

La nostra esclusiva selezione di Gin, da gustare come distillato o in abbinamento con Acque Toniche premium. <i>Our exclusive selection of Gin, to enjoy as spirit or paired with premium Tonic Waters.</i>		
	G	G+T
Beefeater	€ 6	€ 8
Tanqueray Ten	€ 7	€ 9
Hendrick's	€ 9	€ 11
Gin Mare	€ 10	€ 12
Malfy Gin Pompelmo, Limone, Arancia	€ 10	€ 12
Monkey 47	€ 10	€ 12

LE ACQUE TONICHE

Scegli l'Acqua Tonica da abbinare al Gin.
Choose the Tonic Water to pair with Gin.

**Fever Tree Mediterranean
Schweppes**

I DISTILLATI

Tutti i distillati vengono serviti nella misura di 4,5cl.
All spirits are a 4,5cl serving.

SCOTCH WHISKY

Lagavulin 16Y	€ 8
Laphroaig 10Y	€ 8
Macallan 12Y	€ 8
Oban 14 Y	€ 8

U.S. WHISKEY

Jack Daniel's	€ 7
Wild Turkey 81	€ 7
Wild Turkey Rye	€ 7

BRANDY

Vecchia Romagna	€ 7
Cardenal Mendoza	€ 8

VODKA

Moskovskaya	€ 6
Grey Goose	€ 7

COGNAC

Courvoiser	€ 8
------------	-----

TEQUILA

Espolòn Blanco	€ 7
----------------	-----

VERMOUTH

Cinzano Vermouth Bianco	€ 5
Cinzano Vermouth Dry	€ 5
Cinzano Vermouth Rosso	€ 5
Carpano Antica Formula	€ 5

RUM

Appleton Estate Signature Blend	€ 7
Mount Gay 1703	€ 7
Zacapa 23Y	€ 9

GRAPPE

Frattina Fumo di Rovere	€ 5
-------------------------	-----

AMARI E LIQUORI

Amaro del Capo	€ 5
Averna	€ 5
Baileys	€ 5
Braulio	€ 5
Cynar	€ 5
Disaronno	€ 5
China Clementi	€ 5
Fernet Branca	€ 5
Grand Marnier	€ 5
Jägermeister	€ 5
Montenegro	€ 5
Old Sailor Coffee	€ 5
Pernod	€ 5
Petrus Boonekamp	€ 5
Sambuca Molinari	€ 5