

IL BAR IN PIAZZA SAN DOMENICO

IL MENÙ DOVE TROVI LE COSE DEL BAR

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	€ 2,5
<i>Espresso with a Dash of Milk and Cocoa Dusting</i>	
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

NEW PARADISE LA PASTICCERIA E LA GELATERIA

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

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

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

Cheesecake € 7

Torta Savoia Monoporzione € 6
al Pistacchio o Cioccolato
*Single-serving Savoia Cake
with Pistachio or Chocolate*

Gelato Artigianale *Artisan Ice Cream* € 4

Granita - Limone, Gelsi, Pistacchio € 5
Lemon, Mulberry or Pistachio Slush

I TÈ E LE TISANE

English Breakfast - Tè Nero in Foglia <i>Loose Leaf Black Tea</i>	€ 4
Darjeeling TGFP - 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

LA PASTICCERIA

Cornetti a scelta* <i>A choice of Croissants</i>	€ 2
Brioche Siciliana servita con Gelato <i>Sicilian Croissant served with Ice Cream</i>	€ 3,5
Muffin*	€ 2,5
Girella con Uvetta* <i>Raisin Roll*</i>	€ 2
Donut*	€ 2
Baby Donut*	€ 1
Baby Krapfen alla Crema*	€ 1
Crostata con Confettura alla Frutta <i>Tart with Fruit Jam</i>	€ 4
Macedonia di Frutta Fresca <i>Fresh Fruit Salad</i>	€ 7

*Prodotto gelo all'origine *Frozen product

Si avvisa la gentile clientela che, in conformità a quanto disposto al 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.

Follow @ILBARSUISOCIAL

WWW.ILBARSULWEB.COM

IL BAR IN PIAZZA SAN DOMENICO

IL MENÙ DOVE TROVI DA MANGIARE

LE TAPAS

Mozzarella di Bufala	€ 7
Stracciatella Pugliese	€ 7
Burrata pugliese	€ 7,5
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
Pomodori Datterini con Pesto <i>Datterini Tomatoes with Basil Pesto</i>	€ 6
Verdure di Stagione Grigliate e al Forno <i>Grilled and Baked Vegetables</i>	€ 6,5
Crostini • Culatta, Burrata e Pesche Marinate • Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP e Origano Fresco <i>Crostini:</i> • <i>Culatta, Burrata and Marinated Peach</i> • <i>Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP and Fresh Oregano</i>	€ 8,5
Aggiunta di Tartufo Nero Sott'Olio a Mozzarella o Stracciatella <i>Add Black Truffle in Olive Oil to Mozzarella or Stracciatella</i>	€ 6

LE INSALATE

Chiedi allo staff per la versione vegana di alcune Insalate.
Ask our staff for the vegan version of some Salads.

Caprese con Treccina di Mozzarella di Bufala, Pomodoro di Stagione, Salsa al Basilico <i>Caprese with Mozzarella di Bufala Braid, Seasonal Tomato, Basil Sauce</i>	€ 12
Pollo Nostrano con Lattughino, Avocado, Pomodori Datterini Confit, Olive, Mandorle Tostate, Senape con Mela e Sedano <i>Italian Chicken with Baby Lettuce, Avocado, Datterini Tomatoes Confit, Olives, Toasted Almonds, Mustard with Apple and Celery</i>	€ 17
Verdure Grigliate e al Forno con Spinacino, Pomodori Datterini Gialli e Rossi, Zucchine, Peperoni, Olive Nere, Cavolo Viola, Semi di Zucca, Crostini <i>Grilled and Baked Vegetables with Baby Spinach, Yellow and Red Datterini Tomatoes, Courgette, Bell Pepper, Black Olives, Purple Cabbage, Pumpkin Seeds, Croutons</i>	€ 12,5

Filetti di Tonno con Rucola, Lattughino, Fagiolini,
Patate, Pomodori Secchi, Frutti del Capperio, Prezzemolo,
Dressing alla Senape
Tuna Fillets with Rocket, Baby Lettuce, Green Beans, Potatoes, Sun-dried Tomatoes, Caperberries, Parsley, Mustard Dressing € 14 |

I PANINI

Il Toast con Prosciutto Cotto e Asiago DOP, accompagnato da Chips <i>Toast stuffed with Cooked Ham and Asiago Cheese, served with Potato Chips</i>	€ 7,5
Club Sandwich - Pollo alla Griglia, Uova Strapazzate, Bacon, Lattuga Romana, Asiago DOP e Salsa Mase, servito con Chips <i>Grilled Chicken, Scrambled Eggs, Bacon, Romaine Lettuce, Asiago Cheese and Mase Sauce, served with Potato Chips</i>	€ 14 - 7
Cornetto Salato* Prosciutto Crudo con Mozzarella <i>Cured Ham Savory Croissant* with Mozzarella</i>	€ 5,5
Cornetto Salato* Prosciutto Cotto con Mozzarella <i>Cooked Ham Savory Croissant* with Mozzarella</i>	€ 5,5
Ciabatta* Mozzarella e Pomodoro con Pesto di Basilico <i>Mozzarella and Tomato Ciabatta* with Basil Pesto</i>	€ 7
Schiacciata Romana* alla Bresaola con Stracciatella, Pomodori Datterini e Rucola <i>Bresaola Schiacciata* with Stracciatella, Datterini Tomatoes and Rocket</i>	€ 7,5
Schiacciata Romana* con Zucchine Marinate, Melanzane Grigliate, Sencino e Pomodoro <i>Schiacciata* with Marinated Courgette, Grilled Aubergine, Lamb's Lettuce and Tomato</i>	€ 7
Trancio di Pizza <i>Slice of Pizza</i>	€ 4,5



Le nostre specialità con la vista più bella di Palermo
Vieni a scoprire le nostre proposte anche
sulle terrazze al 4° Piano di Rinascente!

Our specialties with the most beautiful view in Palermo
Come and discover our offer also on the terraces
at the 4th Floor of Rinascente!

IL BAR IN PIAZZA SAN DOMENICO

IL MENÙ DOVE TROVI DA BERE

I VINI

I VINI ROSSI

Bronzone Morellino di Scansano DOCG 2019 € 7 € 26
Sangiovese Piccolo
Mazzei – Toscana

Favara Terre Siciliane Rosso IGT 2021 € 6,5 € 27
Nero d'Avola, Alicante, Merlot
Isula – Sicilia

Syrah Sicilia DOC 2020 € 5 € 23
Syrah
Sallier de La Tour – Sicilia

IL VINO ROSÉ

Le Rose Terre Siciliane IGT 2021 € 6 € 25
Nerello Mascalese
Tenuta Regaleali – Sicilia

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 € 6
Bionda Saison, Rossa Belgian Amber Ale
24 Baroni Sicilian Artisan Beer:
Blonde Saison, Belgian Amber Ale

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 VINI BIANCHI

Grillo Sicilia DOC 2021 € 5 € 23
Grillo
Sallier de La Tour – Sicilia

Leone Blend Terre Siciliane IGT 2021 € 6 € 25
Catarratto, altre varietà
Tasca d'Almerita – Sicilia

Sese del Re Terre Siciliane Bianco IGT 2021 € 6 € 25
Zibibbo, altre varietà
Isula – Sicilia

LE BOLLICINE

Franciacorta Brut DOCG NV € 9 € 40
Chardonnay, Pinot Nero
Contadi Castaldi – Lombardia

Prior Valdobbiadene Prosecco
Superiore Brut DOCG 2021 € 6 € 22
Glera
Bortolomol – Veneto

LE BEVANDE

Acqua Minerale Surgiva 50 cl € 2
Surgiva Mineral Water 50 cl

Spremuta di Arancia o Pompelmo € 4
Freshly Squeezed Orange or Grapefruit Juice

Succhi di Frutta € 3,5
Fruit Juice

Coca Cola, Coca Cola Zero € 3,5

Chinotto, Aranciata, Limonata, Gassosa Bio Galvanina € 3,5
Galvanina Organic Chinotto, Orangeade,
Lemonade and Gassosa

Tè Freddo € 3,5
Limone o Pesca
Lemon or Peach Iced Tea

Granita con Tè Freddo € 4
Limone o Pesca
Slush with Lemon or Peach Iced Tea

IL BAR IN PIAZZA SAN DOMENICO

IL MENÙ DOVE TROVI DA BERE

I COCKTAIL

I CLASSICI ITALIANI

Aperol Spritz - Aperol, Cinzano Prosecco DOC, Soda € 8
Aperol, Cinzano Prosecco DOC, Club Soda

Negroni - Campari, Cinzano Vermouth Rosso, € 8
Gin Bickens
Campari, Cinzano Vermouth Red, Bickens Gin

Americano - Campari, Cinzano Vermouth Rosso, Soda € 8
Campari, Cinzano Vermouth Red, Club Soda

Sbagliato - Campari, Cinzano Vermouth Rosso, € 8
Cinzano Prosecco DOC
Campari, Cinzano Vermouth Red, Cinzano Prosecco DOC

Negroni & Tonic - Campari, Cinzano Vermouth Rosso, € 8
Gin Bickens, Acqua Tonica
Campari, Cinzano Vermouth Red, Bickens Gin, Tonic Water

BARTENDER'S CHOICE

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

GLI ANALCOLICI

Lady Orange - Succo d'Arancia, Succo di Lime, Maracuja € 7
Orange Juice, Lime Juice, Passion Fruit

Mx Green - Succo di Lime, Cordiale ai Fiori di Sambuco € 7
e Basilico, Homemade Ginger Beer
*Lime Juice, Elderflower and Basil Cordial,
Homemade Ginger Beer*

Madame Red - Melograno, Pompelmo, Succo di Lime, € 7
Soda all'Ibiscus
Pomegranate, Grapefruit, Lime Juice, Hibiscus Soda

Mr Pink - Succo di Lime, Sciroppo di Fiori di Sambuco, € 7
Acqua Tonica, Bitter Analcolico
*Lime Juice, Elderflower Syrup, Tonic Water,
Non-alcoholic Bitter*

GLI SPARKLING COCKTAIL

Supreme Spritz - Maximum Brut Trento DOC Ferrari, € 9
Aperol, Vodka e Spremuta di Pompelmo Rosa
*Maximum Brut Trento DOC Ferrari, Aperol,
Vodka and Freshly Squeezed Pink Grapefruit Juice*

Spritz Rosé - Maximum Brut Trento DOC Ferrari, € 9
Liquore ai Fiori di Sambuco, Crème de Cassis
*Maximum Brut Trento DOC Ferrari,
Elderflower Liqueur, Crème de Cassis*

I GIN

La nostra esclusiva selezione di Gin, da gustare come
distillato o in abbinamento con Acque Toniche premium.
*Our exclusive selection of Gin, to enjoy as spirit
or paired with premium Tonic Waters.*

	G	G+T
Beefeater	€ 6	€ 8
Hendrick's	€ 9	€ 11
Gin Mare	€ 10	€ 12

TONIC WATER

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 € 5 – € 9
nella misura di 4,5cl.
All spirits are a 4,5cl serving.



Cocktail originali con la vista più bella di Palermo

La nostra proposta cocktail, vini e bevande ti aspetta
anche sulle terrazze al 4° Piano di Rinascente!

Original cocktails with the most beautiful view in Palermo

*Our cocktail, wine and drink offer awaits you also
on the terraces at the 4th Floor of Rinascente!*