



Coperto € 3,00

Antipasti STARTER

FORMAGGI MISTI - MIXED CHEESES	€ 10,00
PROSCIUTTO CRUDO E MELONE - CURED HAM AND MELON	€ 9,00
PROSCIUTTO CRUDO E ANANAS - CURED HAM AND PINEAPPLE	€ 9,00
PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA - CURED HAM AND MOZZARELLA	€ 9,00
ANTIPASTO RUSTICO - RUSTIC APPETIZER	€ 12,00
Salame, Prosciutto Crudo e Cotto, Olive, Melanzane e Pomodori secchi in Olio d'Oliva, Origano, Formaggio Pepato Fresco Salami, Ham and Cured Ham, Olives, Eggplant and Dry Tomatoes in Olive Oil, Oregano, Fresh Peppered Cheese	
COCKTAIL DI GAMBERONI - PRAWNS COCKTAIL	€ 13,00
Gamberi* Maionese, Ketchup, Brandy Shrimps* , Mayonnaise , Ketchup, Brandy	
ZUPPA DI COZZE - MUSSELS AND CLAMS SOUP	€ 10,00
Cozze , Aglio, Prezzemolo, Olio EVO Mussels , Parsley, Tomatoes, Evo Oil	
OSTRICHE - OYSTER	€ 12,00
INSALATA DI MARE - SEA SALAD	€ 13,00
Cozze , Polipi* , Calamari* , Gamberetti* , Limone, Prezzemolo, Olio EVO Mussels , Octopus* , Squid* , Shrimps* , Lemon Parsley, EVO Oil	
SOUTE' DI COZZE E VONGOLE - MUSSELS AND CLAMS SOUP	€ 16,00
Cozze , Vongole , Aglio, Prezzemolo, Pomodoro, Olio EVO Mussels , Clams , Garlic, Parsley, Tomatoes, EVO Oil	
ALICI GAMBERI, PESCE SPADA E SALMONE MARINATI	€ 12,00
ANCHOVIES, SHRIMPS, MARINATED SWORDFISH AND SALMON Alici , Gamberetti* , Pesce Spada , Salmone Limone, Prezzemolo, Olio EVO Anchovies , Shrimps* , Swordfish , Lemon, Parsley, EVO Oil	
GAMBERO DI MAZZARA CRUDO - SHRIMPS WITH EXOTIC FRUITS	€ 16,00
Gamberi* crudi, Olio EVO Raw Shrimps* , EVO Oil	
COZZE GRATINATE - MUSSELS AU GRATIN	€ 8,00
Cozze , Pangrattato, Prezzemolo, Formaggio, Grana, Sale, Pepe Nero, Olio EVO Mussels , Breadcrumbs, Parsley, Grana Cheese, Black Pepper, EVO Oil	
DELIZIE DI MARE - DELIGHT OF SEA	€ 18,00
Pesce spada , Salmone , Alici e Gamberi* marinati, Cozze Gratinata , Polipo* , Scampetti* Limone, Pomodorini, Olio EVO, Finochietto Selvatico, Sale Swordfish , Salmon , Marinated Anchovies and Prawns , Mussels au Gratin , Octopus , Shrimps Lemon, Cherry Tomatoes, EVO Oil, Wild Fennel, Salt	
BRUSCHETTA AL POMODORO - TOMATO BRUSCHETTA	€ 3,50
Pane Tostato , Pomodoro, Cipolla, Origano, Basilico, Sale, Olio EVO Tosted Bread , Tomatoes, Onion, Oregano, Basil, Salt, EVO Oil	
BRUSCHETTA CON ACCIUGHE - BRUSCHETTA WITH ANCHOVIES	€ 4,00
Pane Tostato , Acciughe , Limone, Prezzemolo, Olio EVO Toasted Bread , Anchovies , Lemon, Parsley, EVO Oil	
INSALATA DI POLIPO - OCTOPUS SALAD	€ 14,00
Polipo* , Sale Fino, Olio EVO, Limone, Prezzemolo, Pepe Nero Octopus* , Fine Salt, EVO Oil, Lemon, Parsley, Black Pepper	



Primi Piatti PASTA DISHES

- SPAGHETTI AL POMODORO** - SPAGHETTI WITH TOMATOES € 8,00
Pasta Spaghetti, Pomodoro, Basilico, Aglio, Olio EVO
Spaghetti Pasta, Tomatoes, Basil, Garlic, EVO Oil
- PENNETTE AL SALMONE** - PENNETTE WITH SALMON € 12,00
Pasta Penne, Salmone, Burro, Panna, Vodka, Pepe Nero
Penne Pasta, Salmon, Butter, Cream, Vodka, Black Pepper
- PENNE ALLA NORMA** - PENNE NORMA € 9,00
Pasta Penne, Salsa di Pomodoro, Melanzane Fritte, Ricotta al Forno, Basilico, Aglio
Penne Pasta, Tomato Sauce, Fried Eggplant, Baked Ricotta Cheese, Basil, Garlic
- RISOTTO AI FRUTTI DI MARE** - RISOTTO WITH SEAFOOD € 14,00
Riso, Vongole Veraci, Cozze, Gamberetti, Calamari, Pomodorini, Pepe nero, Prezzomolo, Aglio, Olio EVO
Rice, Clams, Mussels, Shrimps, Squids, Cherry Tomatoes, Pepper, Parsley, Garlic, EVO Oil
- RAVIOLI DI CERNIA CON FUNGHI E POMODORINI** € 13,00
GROUPER RAVIOLI WITH MUSHROOMS AND CHERRY TOMATOES
Pasta Ravioli, Funghi Champignon, Pomodorini, Aglio, Prezzemolo, Olio EVO
Ravioli Pasta, Champignon Mushrooms, Cherry Tomatoes, Garlic, Parsley, EVO Oil
- SPAGHETTI AI RICCI** - SPAGHETTI WITH SEA URCHIN € 22,00
Pasta Spaghetti, Ricci, Aglio, Olio EVO, Prezzemolo
Spaghetti Pasta, Sea Urchin, Garlic, EVO Oil, Parsley





Primi Piatti PASTA DISHES

- LINGUINE AGLI SCAMPI - LINGUINI WITH SCAMPI** € 14,00
Pasta Linguine, Scampi, Pomodorini, Prezzemolo, Aglio, Pepe nero, Olio EVO*
Linguini Pasta, Scampi, Cherry Tomatoes, Parsley, Garlic, Pepper, EVO Oil*
- LINGUINE ALL'ASTICE - LINGUINI WITH LOBSTER** € 25,00
Pasta Linguine, Astice, Pomodorini, Prezzemolo, Aglio, Olio, Pepe Nero, Olio EVO
Linguini Pasta, Lobster, Cherry Tomatoes, Parsley, Garlic, Pepper, EVO Oil
- LINGUINE ALL'ARAGOSTA - LINGUINI WITH LOBSTER** € 26,00
Pasta Linguine, Aragosta, Pomodorini, Prezzemolo, Aglio, Pepe nero, Olio EVO
Linguini Pasta, Lobster, Cherry Tomatoes, Parsley, Garlic, Pepper, EVO Oil
- SPAGHETTI ALLE VONGOLE - SPAGHETTI WITH CLAMS** € 15,00
Pasta Spaghetti, Vongole, Peperoncino, Prezzemolo, Aglio, Olio EVO
Spaghetti Pasta, Clams, Chilli Peppers, Chery Tomatoes, Parsley, Garlic, EVO Oil
- LINGUINE ALLA MARINARA - LINGUINI WITH MARINARA** € 18,00
Pasta linguine, Vongole Veraci, Cozze, Scampi, Gamberetti*, Pomodorini,*
Peperoncino, Prezzemolo, Aglio, Olio EVO
Linguini Pasta, Clams, Mussels, Scampi, Shrimps*, Cherry Tomatoes, Chilli Pepper,*
Parsley, Garlic, EVO Oil
- PENNE "PIZZICHELLA" - "PENNE PIZZICHELLA"** € 12,00
Pasta Penne, Gamberetti, Calamari*, Pomodoro, Formaggio Grana, Burro, Prezzemolo,*
Pepe Nero, Pesce Spada, Panna
Penne pasta, Shrimps, Squids*, Tomatoes, Cheese, Butter, Parsley, Black Pepper,*
Swordfish, Cream
- LINGUINE AL PESCE SPADA - LINGUINI WHIT SWORDFISH** € 12,00
Pasta linguine, Pesce Spada, Prezzemolo, Aglio, Pepe nero, Ciliegino, Olio EVO
Linguini Pasta, Swordfish, Parsley, Garlic, Pepper, Tomato, EVO Oil
- MEZZELUNE RICOTTA E PISTACCHIO CON GAMBERO** € 14,00
MEZZELUNE PASTA STUFFED WITH RICOTTA AND PISTACHIO WITH SHRIMP
Pasta Mezzelune, Pistachio, Ricotta, Gambero, Pomodorino, Aglio,*
Prezzemolo, Burro, Salvia, Pepe Nero, Olio EVO
Mezzelune Pasta, Pistachio, Ricotta Cheese, Shrimps, Cherry Tomatoes,*
Garlic, Parsley, Butter, Pepper, Sage, EVO Oil





Secondi di Pesce FISH DISHES

- PESCE DEL GIORNO - FISH OF THE DAY** € 60,00 Kg
Pesce , Salmoriglio
Fish, Salmoriglio
- PESCE SPADA ALLA GRIGLIA - GRILLED SWORDFISH** € 16,00
Pesce Spada, Salmoriglio
Swordfish, Salmoriglio
- INVOLTINI DI PESCE SPADA - SWORDFISH ROLLS** € 14,00
Pesce Spada , Pangrattato , Prezzemolo , **Formaggio Grana** ,Olio EVO
Swordfish ,Breadcrumbs, Parsley , Grana Cheese, EVO Oil
- TONNO IN CROSTA DI MANDORLE - TUNA WITH ALMOND** € 18,00
Tonno , Mandorle, Olio EVO
Tunafish, Almond, EVO Oil
- TRANCIO ALLA MESSINESE - SLICE OF FISH MESSINA STYLE** € 18,00
Salsa di Pomodoro , Olive , **Capperi** , Pepe nero, Olio EVO
Fish, Tomato Suace, Olives , Cappers , Pepper, EVO Oil
- GAMBERONI ALLA GRIGLIA - GRILLED * PRAWNS** € 16,00
Gamberoni * , Salmoriglio
Prawns, Salmoriglio*
- SCAMPI ALLA GRIGLIA – GRILLED* SCAMPI** € 80,00 Kg
Scampi * , Salmoriglio
Scampi , Salmoriglio*
- ASTICE ALLA GRIGLIA - GRILLED BLUE LOBSTER** € 80,00 Kg
Astice, Salmoriglio
Blue Lobster, Salmoriglio
- FRITTO DI PARANZA - PARISH FRIED** € 16,00
Pesce fritto in Olio di Girasole. Panatura : Farina di Semola
Fried Fish in Sunflower Oil . Breeding : Semolina Flour
- PESCE DEL GIORNO ALL' ACQUA PAZZA** € 65,00 Kg
CRAZY WATER FISH OF THE DAY
Pesce, Pomodorini, Aglio, Prezzemolo, olio EVO
Fish, Cherry Tomatoes, Garlic, Parsley, EVO oil



Secondi di Pesce FISH DISHES

- ZUPPA DI PESCE - FISH SOUP** € 50,00 x 2
Pesce del giorno, Pomodoro, Prezzemolo, Aglio, Olive, Capperi, Peperoncino, Olio EVO
Fish of the day, Tomatoes, Parsley, Garlic, Olives, Cappers, Chilli Pepper, EVO Oil
- ACCIUGHE A BECCAFICO - ANCHOVIES BECCAFICO STYLE** € 12,00
Acciughe, Pangrattato, Prezzemolo, Capperi, Olive, Aglio, Olio EVO
Anchovies, Breadcrumbs, Parsley, Cappers, Olives, Garlic, EVO Oil
- ACCIUGHE ALLA GRIGLIA - GRILLED ANCHOVIES** € 10,00
Acciughe, Salmoriglio
Anchovies, Salmoriglio
- GRIGLIATA MISTA DI PESCE - MIXED GRILLED FISH** € 18,00
Pesce, Salmoriglio
Fish, Salmoriglio
- ORATA O SPIGOLA AL FORNO - BREAM OR SEABASS OVEN BAKED** € 14,00
Orata e Spigola, Pomodorino, Prezzemolo, Olio EVO
Bream or Seabream, Cherry Tomatoes, Parsley, EVO Oil
- FRITTURA DI CALAMARI - FRIED SQUIDS** € 18,00
Calamari * Fritti in olio di Girasole. Panatura: Farina di Semola
*Fried Squids * in sunflower oil. Breading : Semolina Flour*

Secondi di Carne MEAT AND EGG DISHES

- OMLETTE AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO** € 8,00
OMLETTE WITH HAM AND CHEESE
Uova, Prosciutto Cotto, Formaggio, Grana, Burro, Pepe Nero, Sale
Eggs, Ham, Grana Cheese, Butter, Black Pepper, Salt
- BISTECCA AI FERRI - GRILLED STEAK** € 13,00
Carne di Manzo, Salmoriglio
Beef Steak, Salmoriglio
- HAMBURGER DI SCOTTONA** € 13,00
Olio EVO.





Insalata e Contorni SALAD AND SIDE DISHES

- INSALATA CAPRICCIOSA - CAPRICCIOSA SALAD** € 12,00
Lattuga, Pomodoro, Radicchio , Carote , Mais , Mozzarella, Tonno
Lettuce, Tomatoes, Red Chicory , Carrots , Corn, Mozzarella, Tuna
- INSALATA EOLIANA - EOLIANA SALAD** € 6,00
Pomodoro, Patate, Cipolla, Capperi
Tomatoes , Potatoes , Onions , Cappers
- INSALATA " PIZZICHELLA " - "PIZZICHELLA SALAD"** € 10,00
Rucola, Pomodorini ,Tonno sott'Olio ,funghi champignon
Roket, Tomatoes, Tunafhish, Champignon, Mushrooms
- INSALATA MISTA DI STAGIONE - MIXED SEASONAL SALAD** € 5,00
- PEPERONI ALLA GRIGLIA - GRILLED PEPPERS** € 6,00
Peperoni, Sale , Olio Evo
Peppers , Salt , EVO Oil
- CAPONATINA - SWEET AND SOUR VEGETABLE** € 6,00
Patate, Melanzane e Peperoni fritti, Cipolla, Capperi, Olive, Pomodoro, Aceto, Zucchero
Potatoes, Fried Peppers, and Eggplant, Onion, Cappers, Olives, Tomatoes, Vinegar, Sugar
- CAPRESE - CAPRESE SALAD** € 8,00
Pomodoro, Mozzarella, Basilico, Olio EVO
Tomatoes, Mozzarella, Basil, EVO Oil
- MELANZANE ALLA GRIGLIA - GRILLED EGGPLANT** € 4,00
Melanzane, Olio EVO
Eggplant , EVO Oil
- PATATINE FRITTE - FRENCH FRIED POTATOES** € 3,50
Fritte in Olio di semi di Girasole
Fried Potatoes in sunflower Oil





Parini SANDWICHES

TAORMINA

Pane di semola, Prosciutto Crudo , Pomodoro, Mozzarella
Bread, Cured Ham, Tomatoes, Mozzarella

€ 8,00

ISOLA BELLA

Pane di semola, Tonno sott' Olio, Pomodoro , Origano, Mozzarella, Capperi
Bread, Tuna, Tomatoes, Oregano, Mozzarella, Capers

€ 8,00

MAZZARO'

Pane di semola, Olive, Melanzane, Lattuga, Mozzarella , Pomodori sott'olio
Bread, Olives, Eggplant, Lettuce, Mozzarella, Tomatoes in Oil

€ 8,00

CAPRESE

Pane di semola, Pomodoro, Mozzarella, Basilico
Bread, Tomatoes, Mozzarella, Basil

€ 7,00

EOLIANO

Pane di semola, Ciliegino, Mozzarella, Peperoncino, Acciughe
Tomatoes, Mozzarella, Chili pepper, Anchovies

€ 8,00

TOAST

Pane, Prosciutto Cotto, Mozzarella
Bread, Ham, Mozzarella

€ 6,00

Don Vittorio

Pane di semola, Spada Marinato, Ciliegino, Succo di limone, Olio Evo e Pepe rosa
Bread, Marinated Sword, Cherry, Lemon Juice, Oil and Pink Pepperl

€ 10,00

PIZZICHELLA

Pane di semola, Ciliegino, Mozzarella, Salmone, Granella di pistacchio
Tomatoes, Mozzarella, Salmon , Chopped pistachio

€ 10,00





Vini Bianchi WHITE WINE

INZOLIA 750ml. 13.0% <i>Cantine Funaro</i>	€ 16,00
PINZERU GRILLO <i>Cantine Funaro</i>	€ 25,00
VIVEUR (Vivace) <i>Cantine Funaro</i>	€ 22,00
(Inzolia / Muller Thurgau / Catarrato Extralucido) 12%	
GATTO BIANCO <i>Cantine Funaro</i>	€ 20,00
(Inzolia/ Zibibo / Catarrato Extralucido) 12%	
Zibibbo <i>Funaro</i>	€ 26,00
VIIGNIER <i>Patria</i>	€ 22,00
CHARDONNAY <i>Patria</i>	€ 22,00
ETNA DOP <i>Patria</i>	€ 24,00
SANT'AGOSTINO (Catarratto Chardonnay) <i>Firriato</i>	€ 28,00
CHARME MOSSO <i>Firriato</i>	€ 24,00
SABBIE DELL'ETNA <i>Firriato</i>	€ 35,00
QUATER VITIS <i>Firriato</i>	€ 35,00
TENUTA BOCCA ROSSA <i>Etna Bianco</i>	€ 29,00
VIGNAVELLA (Inzolia / Chardonnay) 13.5% <i>Cantine Milazzo</i>	€ 50,00
MARIA COSTANZA (Chardonnay) 13.5% <i>Cantine Milazzo</i>	€ 40,00
BIANCO DI NERA <i>Cantine Milazzo</i>	€ 28,00
BLANDINE <i>Cantine Judeka</i>	€ 26,00
FRABIANCO MOSSO <i>Cantine Judeka</i>	€ 20,00
FANIA (Fiano/Inzolia) 13% <i>Gulino</i>	€ 20,00
AKRAN (Chardonnay) 13,5% <i>Gulino</i>	€ 22,00
PRETIOSA (Albanello) 14% <i>Gulino</i>	€ 24,00
NERO MOSSO <i>Antichi Vinai</i>	€ 20,00
(Nerello Mascalese vinificato in bianco) 12%	
PETRALAVA <i>Antichi Vinai</i>	€ 18,00
(Carricante / Catarratto) 12,5%	
SALINA <i>Antichi Vinai</i>	€ 20,00
GUARDIOLA ETNA DOC <i>Vivera</i>	€ 45,00
<i>Cantine Passobianco</i> (Chardonnay) 13%	
MAGICO ARIDDU (Grillo) <i>Ferragamo TP</i>	€ 28,00
GUANCIABIANCA (Cataratto) <i>Ferragamo TP</i>	€ 25,00
GIOACCHINO ETNA BIANCO <i>Cantine Sofia</i>	€ 32,00



Vini Rossi RED WINE

PASSO DI LUNA <i>Cantine Funaro</i>	€ 20,00
SYRAH <i>Cantine Funaro</i>	€ 18,00
GIOACCHINO ETNA ROSSO <i>Cantine Sofia</i>	€ 35,00
TENUTA BOCCA ROSSA <i>Etna Rosso</i> (Nero D'Avola/Frappato) 13,5 %	€ 40,00
CHIARAMONTE (Nero d'Avola) <i>Firriato</i>	€ 24,00
ALTAVILLA (Sirah) <i>Firriato</i>	€ 22,00
SANT'AGOSTINO ROSSO <i>Firriato</i>	€ 35,00
PASSOROSSO (Nerello Mascalese) <i>Cantine Passopisciario</i>	€ 40,00
FRANCHETTI 2009 (Petit Verdot/ Cesanese) 15,5% <i>Cantine Passopisciario</i>	€ 160,00
PETRALAVA (Nerello Mascalese / Nerello Cappuccio) 13.5 % <i>Antichi Vinai</i>	€ 20,00
FANUS (Nero D'Avola /Sirah) 14% <i>Gulino</i>	€ 22,00
ETNA DOP <i>Patria</i>	€ 25,00
ETNA RISERVA (2005) <i>Patria</i>	€ 50,00
ETNA ROSSO DOC <i>Cantine Barone di Villagrande Patria</i> (Nerello Mascalese/Nerello Cappuccio / Nerello Mantellato) 13,5%	€ 35,00
MARIA COSTANZA <i>Cantine Milazzo</i> (Nero D'Avola) 13.5% <i>Patria</i>	€ 50,00
MARTINELLA (Nerello Mascalese / Nerello Cappuccio) <i>Vivera</i>	€ 30,00
CERASUOLO DI VITTORIA <i>Judeka</i>	€ 24,00
FRAPPATO <i>Judeka</i>	€ 24,00

Vini Rosè ROSÉ WINE

CHARME ROSE' <i>Cantine Firriato</i>	€ 24,00
PETRALAVA ETNA ROSE' <i>Cantine Antichi Vinai</i> (Nerello Mascalese / Nerello Cappuccio) 13%	€ 20,00
ROSE' DI ROSA <i>Cantine Milazzo</i> (Insolia Rosa / Chardonnay) 12%	€ 28,00
FRAROSA <i>Cantine Judeka</i>	€ 24,00
FUNARO ROSATO <i>Nero D'Avola</i>	€ 25,00



Dolci DESSERT

DOLCE DELLA CASA - SWEET OF HOME	€ 6,00
SEMIFREDDO PISTACCHIO /MANDORLA	€ 5,00
<i>PISTACCHIO OR ALMOND SEMIFREDDO</i>	
<i>Uova, Panna, Zucchero, Pistacchio/Mandorle</i>	
<i>Eggs, Cream , Sugar, Pistachios /Almonds</i>	
PANNA COTTA SU CREMA DI FRAGOLE	€ 5,00
<i>PANNA COTTA WHIT STRAWBERRY CREAM</i>	
<i>Panna, Zucchero, Fragole</i>	
<i>Cream , Sugar , Strawberry</i>	
Crema Catalana	€ 6,00
TIRAMISÙ	€ 6,00
<i>TIRAMISÙ</i>	
<i>Uova, Mascarpone, Panna ,Caffè, Brandy</i>	
<i>Eggs, Mascarpone, Cream, Coffee, Brandy</i>	
ANANAS - PINEAPPLE	€ 3,50
TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE - SEASONAL FRUIT	€ 8,00
CANNOLO SICILIANO – SICILIAN CANNOLO	€ 4,00

Gelati ICE CREAM

TARTUFO BIANCO - WHITE TRUFFLE ICE CREAM	€ 6,00
<i>Latte scremato reidratato, Panna , Sciroppo di glucosio – fruttosio, Zucchero , Infuso di caffè, Olio vegetale, Burro di Cacao, Destrosio, Caffè in Polvere Solubile, Tuorlo d’Uovo, Fibra di Frumento, Aromi, Addensanti, Emulsionanti, Maltodestrina, Ethyl Alcohol</i>	
<i>Rehydrtated skim milk, cream ,glucose syrup, fructose, Sugar, Coffee infusion, Vegetable Oil, Cocoa Butter, Dextrose, Coffee in soluble powder, Egg Yolk, Wheat Fiber, Flavorings, Thickeners, Emulsifiers, Maltodextrin, Ethyl Alcohol</i>	
TARTUFO AL CIOCCOLATO - CHOCALATE TRUFFLE ICE CREAM	€ 6,00
<i>Latte scremato reidratato , Panna , Sciroppo di glucosio - fruttosio, Zucchero,Cacao magro in polvere,Olio vegetale,Burro di Cacao,Destrosio,Pasta di Cacao, Tuorlo d’Uovo , Fibra di Frumento, Aromi , Addensanti, Emulsionanti, Maltodestrina, Ethyl Alcohol.</i>	
<i>Rehydrated skim milk , Panna, Glucose Syrup - Fructose, Sugar, lean cocoa powder, Vegetable Oil, cocoa butter, dextrose, cocoa paste,Egg Yolk, Wheat Fiber, Flavorings, Thickeners, Emulsifiers, Maltodextrin, Ethyl Alcohol</i>	
SORBETTO AL LIMONE - LEMON SORBET	€ 4,00
<i>Limone, Addensante,Vodka</i>	
<i>Lemon, Thickner, Vodka</i>	
COPPA DI GELATO - ICE CREAM CUP	€ 4,00
MALVASIA	€ 3,50



PIZZICHELLA

BAR

ACQUA MINERALE 1LT	€ 2,50	BICCHIERE VINO / WINE GLASS	€ 5,00
<i>MINERAL WATER 1LT</i>		CAFFE' SHAKERATO	€ 3,50
ACQUA MINERALE 0,5 LT	€ 1,50	<i>ICED COFFE</i>	
<i>MINERAL WATER 0,5 LT</i>		CAPPUCCINO, THE CALDO	€ 2,50
BIRRA "MESSINA" CRISTALLI DI SALE	€ 4,00	<i>CAPPUCCINO, HOT TEA</i>	
<i>Alla Spina / Draught 5,0 % vol . 0,20 cl.</i>		THE FREDDO / ICE TEA	€ 3,00
BIRRA "MESSINA" CRISTALLI DI SALE	€ 6,00	AMARI	€ 4,00
<i>Alla Spina / Draught 5,0 % vol. 0,40 cl.</i>		WHISKY	€ 4,50
BIRRA DELLO STRETTO	€ 5,00	LIMONCELLO	€ 3,50
<i>Alla spina/ Draught 5,0% vol. 0,30 cl.</i>		VINO ALLE MANDORLE	€ 3,50
BIRRA "MESSINA"	€ 3,00	<i>ALMOND WINE</i>	
BIRRA " HEINEKEN"	€ 4,00	SUCCHI DI FRUTTA FRUIT JUICE	€ 2,50
BIRRA "HEINEKEN" ANALCOLICA	€ 3,50	<i>Ananas/Pineapple, Pesca/Peach, Pera/Pear ACE</i>	
<i>Beer "HEINEKEN" Alcohol Free</i>		SUCCO DI ARANCE O LIMONI	€ 2,50
BIRRA "CORONA"	€ 4,50	<i>ORANGE OR LEMON JUICE</i>	
<i>Bottiglia 4,6 % vol. 0,33 cl.</i>		PROSECCO	€ 4,00
BIRRA BECKS	€ 5,00	<i>Bicchiere/ Glass</i>	
<i>Craft Beer</i>		CRODINO	€ 3,00
<i>Bottiglia /bottle 5,1 % vol. 0,33 cl</i>			
COCA COLA, FANTA , SPRITE	€ 3,00		
TONIC , LEMON SODA			
CHINOTTO 0,33 CL			
CAFFE'/Coffee	€ 1,50		
CAFFE' DECAFFEINATO	€ 1,50		
<i>Decaffeinated Coffee</i>			
CAFFE' FREDDO/Iced Espresso	€ 2,00		



Bollicine SPARKLING WINE

BOLLANERA Cantine Antichi Vinai 12,5%	€ 20,00
GAUDENSIUS Cantine Firriato Etna Doc	€ 40,00
JOLIE' Cantine Firriato	€ 20,00
METODO CLASSICO Cantine Funaro 13%	€ 25,00
MILAZZO CLASSICO Cantine Milazzo (Insolia/Chardonnay) 12,5%	€ 30,00
EXCELLENT Cantine Milazzo (Insolia/Chardonnay) 12,5%	€ 40,00
TERRE DELLA BARONIA Cantine Milazzo	€ 50,00
PALICI BIANCO Cantine Patria	€ 25,00

Allergeni ALLERGENS

Nel presente menù, gli alimenti contraddistinti dal * sono prodotti surgelati.

In questo esercizio tutti i prodotti "Marinati" ed il "Pesce azzurro" vengono trattati secondo il Reg. CE 853/04.

Ai sensi del Regolamento Europeo (1169/2011) nel menù gli alimenti allergeni sono indicati con il grassetto.

In ogni caso le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

I nostri piatti vengono conditi con olio extravergine di oliva dell'Etna prodotto dall'olificio CostaFrancesco.

Coperto: 3,00 €

Salmoriglio: Olio EVO, Prezzemolo, Aglio, Sale.

Pagamento con carta di credito disponibile sopra i 10 €

In this menù, foods marked by * are frozen products.

In this exercise all the products "Marinated" and the "Blue Fish" are treated according to EC Reg. 853/04.

Under the European Regulation (1169/2011) in the food menù allergens are indicated with bold.

In any case, information about the presence of substances or products that cause allergy or intolerances are available by contracting the service staff.

Our dishes are seasoned with extra virgin olive oil from Etna produced by the CostaFrancesco.

Covered: 3,00 €

Salmoriglio: EVO Oil, Parsley, Garlic, Salt.

Payment by credit card available above 10 €



Spumanti Ferrari

Maximun Brut	€ 50,00
Demi- Sec	€ 50,00
Perle	€ 60,00

Cocktail

Sidecar	€ 8,00
Cuba Libre	€ 7,00
Gin Fizz	€ 7,00
White Lady	€ 8,00
Negroni	€ 8,00
Americano	€ 8,00
Gin Tonic	€ 8,00
Gin Lemon	€ 8,00
Bacardi Cocktail	€ 8,00
Angelo Azzurro	€ 8,00
Bellini	€ 7,00
Grimaldi	€ 8,00
Margarita	€ 8,00
Aperol Spritz	€ 8,00
Campari Spritz	€ 8,00
Mojito	€ 8,00
Etna Sprite	€ 8,00