

**SCOPRI**  
LA NOSTRA  
**CENA**

**ENJOY**  
OUR  
**DINNER**

SERVICE PER PERSON € 3,50  
ROOM SERVICE PER PERSON € 5,00

# LA CUCINA DEL DOMIA

## UN PROGETTO SINGOLARE CHE RACCONTA I SAPORI PREGIATI DELL'ISOLA

Benvenuti al Domia Ristorante, il cuore gastronomico del nostro boutique hotel, dove tradizione e innovazione si fondono per offrire un'esperienza autentica e indimenticabile.

La nostra cucina nasce dall'amore incondizionato per la Sicilia, una terra ricca di storia, cultura e straordinaria biodiversità. Ogni piatto vi condurrà verso i colori vivaci dei mercati storici, tra le saggezze popolari tramandate nei secoli e le leggende che rendono questa terra senza tempo. Qui, sarete protagonisti di un'esperienza sensoriale che trascende la razionalità per lasciare spazio alla meraviglia.

Un percorso culinario che celebra l'essenza della Sicilia, guidato dalla maestria della nostra Chef Floriana Fontana, che veste il Domia Ristorante con i suoi piatti d'autore. Lasciatevi trasportare dal sapore, dalla storia e dalla passione.

*Angela e Mariano*

proprietari Domia Boutique Hotel & Ristorante

# DOMIA'S CUISINE

## AN AMBITIOUS PROJECT WISHING TO INTRODUCE THE PRECIOUS FLAVOURS OF THE ISLAND

The desire to share the beauty of Sicily, its nature and ancient people who populated it. We are diffusing the Sicilian culture with its particular folklore of antique markets and popular legends of a timeless land. We offer the simplicity of authentic raw products which have always been presented tables.

Tradition and innovation work together in a perfect synergy making hospitality that unique moment which enriches the Guest with sensations, perfumes and sweet flavours.

The Guest becomes the protagonist of an exclusive Sicilian dream, where emotion overtakes reality. Allow yourself to be swept away by the Chef Floriana Fontana who sees the Domia Ristorante as an appetizing dish of love.

*Angela e Mariano*

owners Domia Boutique Hotel & Ristorante

# LA CHEF FLORIANA FONTANA

La mia cucina nasce da una storia familiare che si tramanda da tre generazioni, un'eredità di gesti, sapori e tradizioni che ho trasformato in un linguaggio personale, fatto di autenticità e ricerca.

Nel 2019 ho dato vita a "Ti racconto una ricetta", un progetto nato come video documentario per raccontare la Sicilia rurale attraverso storie di autodeterminazione e di antropologia culturale legate al cibo. Un viaggio tra memorie e identità, dove ogni ingrediente porta con sé un racconto.

Come Executive Chef del Domia Boutique Hotel, ho dato forma all'essenza del Domia Ristorante, intrecciando la genuinità della materia prima siciliana con il valore culturale che ogni piatto custodisce. Ogni portata è un'esperienza, un'immersione nei profumi e nei sapori della mia terra, tra storia e innovazione.

Nel cuore intimo del Domia Ristorante, vi accompagnerò in un viaggio gastronomico attraverso la Sicilia, tra ricordi, emozioni e autenticità.

*Floriana Fontana*

# THE CHEF FLORIANA FONTANA

From the secrets of the land, from a family tradition passed down through three generations, arises the desire to express myself through "signature dishes".

My project "Ti Racconto una ricetta" began in 2019 as a video documentary to narrate rural Sicily through stories of self. Determination and cultural anthropology linked to food.

As executive Chef of Domia boutique hotel, I have developed the culinary philosophy, bringing to the table the genuineness of Sicilian raw material along with the anthropological value that each proposed dish has.

Through the historical cultural narrative of signature dishes, you will enjoy on a gastronomic journey in Sicily, experiencing the flavours and aromas of my Land.

This is the experience I would like to offer you in the delightful Domia Ristorante

*Floriana Fontana*

# DANZA DEI SAPORI DI SICILIA

SU PRENOTAZIONE - TO BOOK IN ADVANCE

## CENA DEGUSTAZIONE MENÙ DI MARE

### Menù di Pesce

Degustazione 6 portate

€ 65,00 a persona

€ 20 abbinamento vini (3 calici di vini siciliani)

### Amuse bouche

Boccone di polpo su crema di patate

### Baccalà in pastella

Pesce azzurro fritto su salsa sfincione

### Couscous della Chef

Semola di grano siciliano tostato,  
sgombro marinato

### Filetto di Sgombro

Sgombro marinato con mayo al limone

### Matalotta

Zuppa con pescato del giorno

### Panna cotta

Panna cotta su coulis di vin brulè,  
mele allo zafferano e croccante alle mandorle

## COURSES TASTING FISH MENU

### Fish Menu

6 courses tasting

€ 65.00 per person

€ 20 wine pairing (3 Sicilian wine glasses)

### Amuse bouche

Octopus on creamed potatoes

### Baccalà in pastella

Battered codfish on sfincione sauce

### Couscous della Chef

Toasted Sicilian wheat, vegetable cream,  
steamed marinated mackerel

### Filetto di Sgombro

Marinated Mackerel on lemon mayo

### Matalotta

Catch of the day soup

### Panna cotta

Panna cotta on mulled wine coulis, garnished  
with saffron apples and caramelized almond

# DANZA DEI SAPORI DI SICILIA

SU PRENOTAZIONE - TO BOOK IN ADVANCE

## CENA DEGUSTAZIONE MENÙ DI TERRA

### Menù di Terra

Degustazione 6 portate

€ 55,00 a persona

€ 20 abbinamento vini (3 calici di vini siciliani)

### Amuse bouche: mini filetto di vitello gustoso

Filetto siciliano, purè di pere, pinoli, gelée di limone, pomodoro secco

### Millefoglie di panelle

Panelle, milza, mayo al limone e gel di cipolla viola

### Pasta con broccoli arriminati

Pasta fresca con crema di broccoli

### Pomodoro confit e salsa tzatziki

### Pancia di maiale

Carne di maiale da allevamento siciliano, frascatula siciliana, broccoli sparacelli glassati al miele di sulla e coulis ai frutti rossi

### Semifreddo alla nocciola

Parfait su colata di cioccolato, panna montata e crumble alle nocciole

## COURSES TASTING MEAT MENU

### Meat Menu

6 courses tasting

€ 55.00 per person

€ 20 wine pairing (3 Sicilian wine glasses)

### Amuse bouche: mini filetto di vitello gustoso

Veal fillet on pear puree, pine nuts, lemon jelly and dried tomato patè

### Millefoglie di panelle street food

Chickpea fritters, spleen, lemon mayonnaise, onion gel

### Pasta con broccoli arriminati

Fresh pasta with broccoli cream

### Pomodoro confit e salsa tzatziki

### Pancia di maiale

Pork belly, Sicilian frascatula, broccoli sparacelli glazed with sulla honey and red fruit coulis

### Semifreddo alla nocciola

Hazelnut parfait on chocolate drizzle, garnished with whipped cream and hazelnut crumble

# ANTIPASTI

Tra i sapori autentici di Palermo

**Macco di fave** € 12,00

Crema di fave secche siciliane, salsa tatziki e cozze scoppiate

**Millefoglie di panelle al profumo di terra** € 12,00

Panelle con milza, mayo al limone e gel di cipolla viola in agrodolce

**Millefoglie di panelle al profumo di mare** € 15,00

Panelle con tartare di gambero rosso, mayo al limone e gel di cipolla viola in agrodolce

**Caciocavallo all'argentiera** € 12,00

Crostoni di pane, caciocavallo siciliano, pomodorini confit e vongole

**Insalata di Polpo** € 15,00

Polpo su crema di patate e prezzemolo, giardiniera di zucchine e carote marinate, pomodoro confit e germogli

**Baccalà in pastella** € 12,00

Pesce azzurro fritto, salsa sfincione, fonduta di ricotta siciliana

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio ed è possibile consultare l'apposta documentazione che verrà fornita a richiesta

# APPETIZERS

About the authentic flavors of Palermo

<b>Macco di Fave</b>	€ 12,00
Sicilian dried broad bean cream, tzatziki sauce and mussels	
<b>Millefoglie di panelle street food meat idea</b>	€ 12,00
Home made chickpea fritters, spleen, lemon mayonnaise and sweet and sour purple onion gel	
<b>Millefoglie di panelle street food fish idea</b>	€ 15,00
Home made chickpea fritters, red shrimp tartare, lemon mayonnaise, sweet and sour purple onion gel	
<b>Caciocavallo all'argentiera</b>	€ 12,00
Bread croutons, Sicilian caciocavallo cheese, confit cherry tomatoes, and clams	
<b>Insalata di Polpo</b>	€ 15,00
Octopus salad, creamed potatoes and parsley, garnished with marinated courgette and carrot, tomato confit and sprouts	
<b>Baccalà in pastella</b>	€ 12,00
Battered codfish on sfincione sauce, caciocavallo cheese fondue	

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request

# PRIMI

Pasta fresca, ripieni di mare e cous cous

## **Pasta con broccoli arriminati**

€ 18,00

Pasta fresca con crema di broccoli, pinoli, uvetta, fonduta di caciocavallo e muddica atturrata (pangrattato tostato)

## **Bulgur di terra**

€ 20,00

Grano decorticato siciliano mantecato con ragout di salsiccia e crema di zucca  
Disponibile anche con Busiate fresche

## **Pasta alla Turiddu**

€ 20,00

Pasta fresca, trito di olive verdi, capperi, basilico, prezzemolo, cozze e pomodoro pic pac

## **Anciova ripiena**

€ 22,00

Ravioli di nostra produzione ripieni di cozze e sgombro, salsa anciova (salsa di acciughe), salsa al basilico, pinoli, uvetta, muddica atturrata (pangrattato tostato)

## **Couscous della Chef**

€ 20,00

Semola di grano siciliano tostato, crema di ortaggi, sgombro marinato cotto a vapore e pomodorini confit

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio ed è possibile consultare l'apposta documentazione che verrà fornita a richiesta

# FIRST COURSE

Fresh pasta, seafood fillings and cous cous

<b>Pasta con broccoli arriminati</b>	€ 18,00
Fresh pasta with broccoli cream, pine nuts, raisins, caciocavallo cheese fondue, and muddica atturrata (toasted breadcrumbs)	
<b>Bulgur di terra</b>	€ 20,00
Decorticated wheat, pumpkin cream, sicilian sausage ragout Available also with fresh Busiate pasta	
<b>Pasta alla Turiddu</b>	€ 20,00
Fresh pasta, green olives, capers, basil, parsley, mussels, and tomato sauce pic pac	
<b>Anciova ripiena</b>	€ 22,00
Homemade Ravioli filled with mussels and mackerel, with anciova sauce, green basil sauce, pine nuts, raisins and muddica atturrata (toasted breadcrumbs)	
<b>Couscous della Chef</b>	€ 20,00
Toasted Sicilian wheat, vegetable cream, steamed marinated mackerel and confit cherry tomatoes	

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staf in service and you can consult the revelant documentation that will be given on request

# SECONDI

Tra terra e mare viviamo la tradizione siciliana

## Gateaux di verdure

€ 18,00

Sformato di patate, crema di lenticchie nere, ravanelli marinati, rondelle di zucchine cotte a vapore

## Filetto di vitello gustoso

€ 24,00

Filetto di carne di allevamento siciliano passato al burro, purè di pere, pinoli, gelée di limone e patè di pomodoro secco

## Pancia di maiale

€ 20,00

Carne di maiale da allevamento siciliano, frascatula siciliana, broccoli sparacelli glassati al miele di sulla e coulis ai frutti rossi

## Matalotta

€ 22,00

Zuppa con pescato del giorno, capperi, olive verdi, pomodorino confit

## Seppia alla griglia

€ 20,00

Seppia, mayo al limone, crema di ortaggi, zucchine e carote c.b.t

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio ed è possibile consultare l'apposta documentazione che verrà fornita a richiesta

# SECOND COURSE

From land to sea we live the flavors of Sicily

<b>Gateaux di verdure</b> Potato flan, black lentils cream, marinated radishes, steamed zucchini rounds	€ 18,00
<b>Filetto di vitello gustoso (meat from Sicilian farm)</b> Veal fillet, cooked with butter, served on pear puree, garnished with pine nuts, lemon jelly and dried tomato patè	€ 24,00
<b>Pancia di maiale (meat from Sicilian farm)</b> Pork belly, Sicilian frascatula, broccoli sparacelli glazed with sulla honey and red fruit coulis	€ 20,00
<b>Matalotta</b> Catch of the day soup, capers, green olives and confit cherry tomatoes	€ 22,00
<b>Seppia alla griglia</b> Grilled Cuttlefish, lemon mayonnaise, vegetable cream, zucchini, and carrots c.b.t.	€ 20,00

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request

# COMFORT FOOD

La tradizione che sa di casa e famiglia

## **Penelle al piatto**

€ 10,00

Frittelle di farina di ceci (farina siciliana La Riserva del re) con mousse di capperi e cetrioli

## **Pasta al ragout siciliano**

€ 18,00

Pasta fresca mantecata con brodo di carne. Macinato di scottona, prezzemolo, piselli, astratto di pomodoro

## **Pasta con vongole**

€ 22,00

Pasta fresca mantecata con brodo di pesce, vino bianco, prezzemolo, pepe nero e vongole fresche del mediterraneo

## **Trancio di pesce**

€ 24,00

Pescato del giorno, crema di patate al rosmarino e salvia, gel di cipolla viola, polvere di olive nere

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio ed è possibile consultare l'apposta documentazione che verrà fornita a richiesta

# COMFORT FOOD

Home and Family Tradition

<b>Penelle al piatto</b>	€ 10,00
Chickpea fritters, tasty street idea food, served with capers and cucumber mousse	
<b>Pasta al ragout siciliano</b>	€ 18,00
Fresh pasta cooked in meat stock, minced beef, parsley, peas and tomato	
<b>Pasta con vongole</b>	€ 22,00
Fresh pasta, cooked in fish stock, white wine, parsley, black pepper and clams	
<b>Trancio di pesce</b>	€ 24,00
Catch of the day on rosemary and sage potato cream, purple onion gel and black olive powder	

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request



# Kids Menù

## FIRST COURSE

Pasta fresca al pomodoro Fresh pasta with tomato sauce	€ 10,00
Pasta fresca al ragout di carne di vitello Fresh pasta with veal ragout	€ 12,00
Pasta con lenticchie Pasta with lentils	€ 10,00
Pasta olio e parmigiano Pasta with olive oil and Parmigiano	€ 6,00

## SECOND COURSE

Vitello cotto a basso temperatura con patate al forno Veal low temperature cooked with potatoes	€ 16,00
Nuggets con patate al forno o fritte Nuggets with potatoes	€ 14,00
Polpettine al sugo con patate al forno Meatballs with tomato sauce and potatoes	€ 12,00
Filetto di Orata o di Spigola con patate al forno Sea Bream fillet or Sea Bass fillet with baked potatoes	€ 14,00

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request

# ALLERGENI | ALLERGENES

Ai sensi del Regolamento UE 1169/2011 e successive modificazioni, si informa la spett.le clientela che i prodotti e le sostanze alimentari vendute da questo esercizio possono o potrebbero contenere i seguenti allergeni.

Under the EU regulation 1169/2011 and subsequent amendments, we inform customers that the products and food sold by this business can or could contain the following allergens.

Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)  Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridized strains)

Crostacei e derivati  Crustaceans and derivatives

Uova e derivati  Eggs and derivatives.

Pesce e derivati  Fish and derivatives

Arachidi e derivati  Peanuts and derivatives

Soia e derivati, fave e piselli  Soya and derivatives, broad beans and peas

Latte e derivati  Milk and dairy products

Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi)  Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pistachios)

Sedano e derivati  Celery and derivatives

Senape e derivati  Mustard and derivatives

Sesamo e derivati  Sesame and derivatives

Lupini e derivati  Lupines and derivatives

Molluschi e derivati  Mollusks and derivatives

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l  Sulfur dioxide and sulfites in concentrations greater than 10 mg/kg or mg/l

Aglione  Garlic

  
DOMIA

N.B I prodotti segnati con \* sono prodotti freschi abbattuti da noi o in loro assenza sono prodotti trattati con abbattimento controllato a bordo.

N.B Products marked with \* are fresh products that we have slaughtered or in their absence are treated with controlled abatement on board.

# FORNITORI | LOCAL SUPPLIERS

## **Verdura e frutta**

Pizzichella dei fratelli Salvato SNC - Palermo (PA)  
Feudo Chibò e Barbarigo - Petralia Sottana (PA)  
Agricoltura Bio in Sicilia L'Orto di Rosolino - Terrasini (PA)

## **Farine, uova, legumi ed erbe aromatiche**

Dara Guccione Bio Farm - Alia (PA)  
Spica allevamento - Caccamo (PA)  
La Riserva del re - Monreale - Ficuzza (PA)

## **Miele e Confetture, mandorle, succhi freschi e patè**

Azienda Agricola Sottile Francesca Maria - Buseto Palizzolo (TP)  
Azienda Agricola Bologica - Tenute Carolina - Alcamo (TP)  
Casale del Campo - Partinico (PA)

## **Formaggi e Salumi**

Le Trazzere del Gusto - Palermo (PA)  
Feudo Pollichino - Contessa - Intellina (PA)

## **Carne e pesce**

Spica Agriallevamento - Caccamo (PA)  
Antica Pescheria Lo Bianco dal 1984  
di Macchiano Giovanni - Palermo (PA)

## **Germogli e fiori**

Micro Green Urban Farm - Palermo (PA)

## **Olio e Aceto**

Dara Guccione Bio Farm - Alia (PA)  
Bosco Falconeria - Partinico (PA)

## **Pasta Fresca**

Pastificio Mondello - Palermo (PA)

## **Fruit and vegetables**

Pizzichella dei fratelli Salvato SNC - Palermo (PA)  
Feudo Chibò e Barbarigo - Petralia Sottana (PA)  
Agricoltura Bio in Sicilia L'Orto di Rosolino - Terrasini (PA)

## **Flour (grains) eggs, legumes and aromatic herbs**

Dara Guccione Bio Farm - Alia (PA)  
Spica allevamento - Caccamo (PA)  
La Riserva del re - Monreale - Ficuzza (PA)

## **Honey, almonds, fresh juice and patè**

Azienda Agricola Sottile Francesca Maria - Buseto Palizzolo (TP)  
Azienda Agricola Bologica - Tenute Carolina - Alcamo (TP)  
Casale del Campo - Partinico (PA)

## **Cheese and salumi**

Le Trazzere del Gusto - Palermo (PA)  
Feudo Pollichino - Contessa Intellina (PA)

## **Meat and fish**

Spica Agriallevamento - Caccamo (PA)  
Antica Pescheria Lo Bianco dal 1984  
di Macchiano Giovanni - Palermo (PA)

## **Shoots and edible flowers**

Micro Green Urban Farm - Palermo (PA)

## **Oil and vinegar**

Dara Guccione Bio Farm - Alia (PA)  
Bosco Falconeria - Partinico (PA)

## **Fresh hand made pasta**

Pastificio Mondello - Palermo (PA)

## SOFT BEVERAGE

Acqua naturale microfiltrata	€ 2,00
Acqua gasata microfiltrata	€ 2,00
Acqua minerale naturale "Filette" 75 cl	€ 3,50
Acqua minerale delicatamente gasata "Filette" - gently sparkling 75 cl	€ 3,50
Acqua minerale decisamente gasata "Filette" - very sparkling 75 cl	€ 3,50

## SICILIAN SOFT DRINKS 33 cl - Azienda Bona, Augusta

Aranciata Amara	€ 4,00
Aranciata	€ 4,00
Chinotto	€ 4,00
Cola	€ 4,00
Gassosa	€ 4,00
Limonata	€ 4,00
Spuma	€ 4,00
Tonica	€ 4,00

# BIRRE ARTIGIANALI SICILIANE - SICILIAN BEERS 33 cl

<b>1282, Chiara Saison - Birre dei Vespri, Altavilla Milicia</b>	€ 7,00
Acqua, Malto d'orzo bio, scorze di agrumi bio, coriandolo, luppolo bio, lievito bio, zucchero	
<b>Lavika, Amber IPA - Birre dei Vespri, Altavilla Milicia</b>	€ 7,00
Acqua, malto d'orzo, zucchero, luppolo, lievito	
<b>Scisciri, Belgian Strong Ale - Birre dei Vespri, Altavilla Milicia</b>	€ 7,00
Acqua, malto d'orzo, malto di avena, malto di frumento, zucchero, luppolo, lievito	
<b>Moramora, American Stout - Birre dei Vespri, Altavilla Milicia</b>	€ 7,00
Acqua, malto d'orzo , malto di avena , cocco tostato, zucchero, luppolo, lievito	
<b>APA, Siciliana American Pale Ale - Birrificio Chinaschi, Salemi</b>	€ 7,00
Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero e lievito	
<b>BLC, Sicilian Blanche - Birrificio Chinaschi, Salemi</b>	€ 7,00
Acqua, malto d'orzo, grano duro siciliano Perciasacchi, fiocchi d'avena, buccia d'arancia, coriandolo, luppolo, zucchero e lievito	
<b>PLS, Sicilian Pilsner - Birrificio Chinaschi, Salemi</b>	€ 7,00
Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero, lievito	

# SPRITZ

## **Ape spritz**

€ 12,00

Bitter rosso, spumante brut siciliano, soda, fettina di arancia  
Red bitter, Sicilian spumante, soda, orange slices

## **Etna spritz**

€ 14,00

Bitter di arance rosse, spumante brut siciliano, soda, fettina di arancia  
Red orange bitter, Sicilian spumante, soda, orange slices

## **Campari spritz**

€ 12,00

Campari, spumante brut siciliano, soda, fettina di arancia  
Campari, Sicilian spumante, soda, orange slices

## **Limoncello spritz**

€ 12,00

Limoncello siciliano, spumante brut siciliano, soda, fettina di limone e fogliolina di menta  
Sicilian limoncello, Sicilian spumante, soda, lemon slice and mint

## **Amaro spritz**

€ 12,00

Amaro siciliano agli agrumi, spumante brut siciliano, soda  
Sicilian amaro, Sicilian spumante, soda

# MOCKTAILS

## **Zagara spritz**

Bitter, succo d'arancia, succo di limone, soda  
Bitter, orange juice, lemon juice, soda

€ 10,00

## **Virgin mojito**

Limonata siciliana, zucchero di canna, menta, soda  
Lemon juice, brown sugar, mint, soda

€ 10,00

## **Mocktail colada**

Succo d'ananas, latte di cocco, soda  
Pineapple juice, coconut milk, soda

€ 10,00

## **Sweet mennula**

Latte di mandorla e menta  
Almond milk, mint

€ 10,00

## **Spuma peach**

Spuma siciliana, succo di pesca, succo d'ananas  
Sicilian spuma, peach juice, pineapple juice

€ 10,00

# COCKTAIL

**Mimosa forte** € 12,00

Vodka, spumante brut siciliano, succo di arancia, fettina di arancia  
Vodka, Sicilian spumante, orange juice, orange slice

**Negroni** € 13,00

Gin, vermouth rosso, Campari, arancia essiccata  
Gin, red vermouth, Campari, dried orange slice

**Americano** € 13,00

Campari, vermouth rosso, soda, arancia essiccata  
Campari, red vermouth, soda, dried orange slice

**Gin tonic** € 12,00

Gin, acqua toinica siciliana, fettina di limone  
Gin, Sicilian lemonade, lemon slice

**Sicilian Gin tonic** € 14,00

Gin siciliano, acqua toinica siciliana, fettina di limone  
Sicilian gin, Sicilian lemonade, lemon slice

**Apenera Gin tonic** € 16,00

Gin Siciliano, acqua toinica siciliana, fettina di limone  
Apenera Sicilian gin, Sicilian lemonade, lemon slice

**Vodka lemon** € 12,00

Vodka, limonata siciliana, fettina di limone  
Vodka, Sicilian lemonade, lemon slice

**Panarea Vodka lemon** € 14,00

Vodka siciliana, limonata siciliana, fettina di limone  
Panarea Sicilian Vodka, Sicilian lemonade, lemon slice

<b>Mojito</b>	€ 14,00
Rum, zucchero di canna, menta, soda e lime	
Rum, brown sugar, mint, soda, lime	
<b>Tutone fizz</b>	€ 14,00
Gin, Anice siciliano tutone, soda e zucchero di canna	
Gin, Sicilian tutone anice, soda, brown sugar	
<b>Espresso martini</b>	€ 12,00
Vodka, caffè espresso, zucchero di canna, cacao in polvere	
Vodka, Italian espresso, brown sugar, cocoa powder	

## CAFETERIA

<b>Caffè espresso miscela Morettino</b>	€ 2,00
<b>Caffè decaffeinato Morettino</b>	€ 2,00
<b>Caffè macchiato Morettino</b>	€ 2,00
<b>Caffè americano Morettino</b>	€ 2,00
<b>Caffè d'orzo</b>	€ 2,00
<b>Cappuccino</b>	€ 3,00
<b>Latte</b>	€ 3,00
<b>Latte macchiato</b>	€ 3,00
<b>Cioccolata calda</b>	€ 4,00
<b>Tè e Te e tisane</b>	€ 4,00

