

M



N

U



Graffiti bar®

Perché Graffiti bar?

Era il 1983 quando nelle sale cinematografiche uscì Wild Style, film che ha contribuito in maniera incisiva a rendere mainstream la cultura hip hop.

Siamo partiti da lì per costruire l'identità del nostro locale, che vuole essere tante cose: una vetrina per gli artisti che ci hanno aiutato a rendere questo posto una galleria d'arte contemporanea, uno spazio per ospitare writer di spessore, un luogo dove la cultura urban incontra la cucina sana, sostenibile e healthy.

Mangiate bene e godetevi il momento.

Menu digitale
& Website



Seguici su
instagram



1080
1075

— Antipasti

- Patate al forno 5
- Patate al forno con provola affumicata 6
- Parmigiana di melanzane 6
- Cous cous di verdure 7
- Bis di funghi panati al forno 8
- Burrata, crudo di parma, basilico 8
- Mozzarella di bufala campana, pomodoro confit, olio al basilico 8
- Mix di verdure grigliate di stagione 7
- Taglieri di salumi e formaggi 12
- Degustazione di salumi 10
- Degustazione di formaggi con miele e marmellata 10
- Nachos con salse 4

— Bruschettoni

- Kaws: Classico al pomodoro 4
- Lady Pink: Porcini, philadelphia e prezzemolo 7
- Futura: Stracciatella, guanciale, pesto, granella di pistacchio 8
- Sento: Pesto, zucchine marinate e ricotta salata 6
- Pose: Ricotta fresca, alici, finocchietto selvatico, zest di limone 6
- Smash137: Avocado, salmone, cipolletta fresca 7
- Rev: Paté di olive nere, pomodori secchi, lardo 6

— Piatto unico

- T-kid: pulled pork, patate a fette e salsa bbq 12
- Martha Cooper: carpaccio di salmone, avocado, mango, valeriana e zest di limone 12
- Wildstyle: piatto Graffiti bar / Con Drink 10/15

Focacce

- **RAW**
Crudo di Parma, burrata, rucola, pomodori secchi
- **PIXEL PANCHO**
Crema di pistacchio, mortadella, stracciatella
- **ASTRONAUT**
Speck, provola affumicata, porcini, cipolla caramellata
- **THALASSA**
Prosciutto cotto, formaggio fuso, iceberg, pomodoro, maionese
- **ESPERANZA**
Salmon, guacamole, burrata, rucola
- **BALANCE**
Bresaola, rucola, pomodoro, scaglie di grana, aceto balsamico
- **BIGMOTHER**
Guanciale, patate al forno, scamorza affumicata, salsa BBQ
- **BATGIRL**
Finocchiona, paté di olive nere, pepato

9

8

9

6

9

8

7

7

Focacce Vegan

- **HOPE**
Cotoletta di melanzana al forno, crema di basilico, pomodoro confit, scaglie di mandorla tostata
- **MADRE SECULAR**
Cotoletta di finocchio al forno, marmellata di arancia, cipolla fresca, guacamole
- **TOWER OF BABEL**
Hummus di ceci, rucola, asparagi croccanti
- **FLORAL CROSS**
Crema di rapa rossa, cetrioli, valeriana, glassa di aceto balsamico
- **GIANT**
Patate al forno, salsa alle noci, rucola, mix di sesamo
- **LOVE ME**
Crema di pistacchio, porcini, cipolla caramellata

8

8

7

8

7

9

—Tapas

- **Uova speziate** 1,5
- **Profumi di montagna** 2
Fetta di patata, cipolla caramellata, speck
- **Mediterraneo/Mediterranean** 2
Mozzarella, crema di basilico, pomodorino
- **Norma** 2,5
Melanzana, ricotta salata, pomodoro confit
- **Acciughetta** 1,5
Fetta di limone, acciuga e menta
- **Ceci e tonno** 2,5
Ceci, tonno, cipolletta fresca
- **Alette di pollo con Salsa a scelta** 5
Maionese, Ketchup, Barbecue, Yogurt, Caesar, Sriracha, Agrodolce
- **Fagioli tex-mex** 2,5
Fagioli neri, cipolla, pomodoro, spezie
- **Bruschetta ai funghi** 2,5
Pane di casa, crema di funghi
- **Frittatina al forno** 1,5
Uova, verdure
- **Insalatina di pollo** 3
Petto di pollo, julienne di verdure



—Insalate

- **Pere e Formaggio** 7
Rucola, pere, caprino, noci, scaglie di grana, aceto balsamico
- **Caprese** 6
Mozzarella, pomodoro, basilico
- **Bresaola** 7
Rucola, bresaola, funghi, scaglie di grana
- **Tonno e Mango** 8
Insalata verde, pomodorini, mango, filetto di tonno
- **Salmone** 9
Insalata verde, radicchio, salmone affumicato, salsa allo yogurt, avocado
- **Caesar Salad** 8
Lattuga romana, pollo, scaglie di grana, crostini di pane, salsa caesar
- **Contadina** 8
Spinaci, fagiolini, patate al forno, pomodorini, cipolla fresca, uovo
- **Vegan Contadina** 7
Spinaci, fagiolini, patate al forno, pomodorini, cipolla fresca, noci



—Dolci

- **Brownies** 5
- **Pancakes** 5
- **Dolce del giorno** 5

DR

KN

KS

Signature Cocktails

- **TAKI 183** 12
Vodka aromatizzata e chiarificata, Liquore al frutto della passione, Succo di limone, Acqua di miele, Spuma di prosecco
- **DONDI** 10
Tequila Espolòn, Succo di limone, Chartreuse gialla, Succo di pomodoro, Tabasco, Worcestershire
- **PHASE2** 13
Bulleit bourbon al pepe rosa, Cynar, Acqua di miele, Angostura, Peychaud's
- **SEEN** 14
Tequila Casamigos, Cointreau, Succo di limone, Shrub al mango
- **TRACY 168** 11
Rum Plantation, Rum speziato, Dry curaçao, Purea di lamponi, Acqua di miele
- **ZEPHYR** 13
Bitter al rosmarino, Gin No.3 london dry, Vermouth al cioccolato
- **ZORO** 12
Pisco, Succo di limone, Sciroppo di frutto del drago, albume d'uovo o albumina
- **COPE2** 13
Tè al gelsomino, Gin BullDog, Litchi, Sciroppo di zucchero, Succo di limone, Chartreuse gialla
- **ZEFIRO** 12
Tito's aromatizzata al basilico, Saint Germain, Martini riserva ambrato, Sciroppo di zucchero
- **CAP** 13
Mezcal Del Maguey, Etna bitter, Cordial zenzero e citronella, Sciroppo di agave
- **JA ONE** 13
Gin Roku, Succo di limone, Sciroppo di viola, Cordiale alla rosa, Bitter Yuzu

—Mocktails



- **OKER** 6
Purea di pesca, Succo di limone, Foglie di basilico, Acqua di miele, Soda, Tajin
- **BLADE** 8
Grove 42, Sciroppo di fiori di sambuco, Lavanda, Succo di limone, Albumina
- **LEE** 8
Cordiale allo zenzero, Shrub al mango, Menta, Ginger beer, Frutto della passione
- **CUTRA** 6
Succo d'arancia, Succo d'ananas, Succo di limone, Soda al pompelmo, Granatina
- **CAVE** 7
Tanqueray 00, Foglie di menta, Sciroppo di zucchero, Acqua tonica, Cetriolo



—Cocktails



- **Americano** 8
Sweet Vermouth, Campari, Soda
- **Aperol Spritz** 8
Aperol, Prosecco, Soda
- **Negroni** 8
Gin, Sweet Vermouth, Campari
- **Paloma** 8
Tequila, Fresh lime, Grapefruit Soda
- **Cosmopolitan** 8
Vodka, Cointreau, Fresh Lime, Cranberry
- **Margarita** 8
Tequila, Cointreau, Fresh Lime
- **Mai Tai** 8
Rum, Orange Curaçao, Fresh Lime, Orgeat
- **White Lady** 8
Gin, Cointreau, Fresh Lemon
- **Amaretto Sour** 8
Angostura, Di Saronno, Fresh Lemon, Sugar, Albumina
- **Espresso Martini** 8
Vodka, Kahlua, Sugar, Espresso
- **Clover Club** 8
Gin, Fresh Lemon, Sugar, Raspberry Puree, Albumina
- **Moscow Mule** 8
Vodka, Fresh Lime, Ginger Beer
- **Old Fashioned** 8
Bourbon, Angostura, Soda
- **Mojito** 8
Lime, Sugar, Mint, Rum, Soda

...and all classic cocktails

—Alcol

● Gin

Tanqueray 10, Givoli, Volcano, Portofino, No. 3, Hendricks, Flora Adora, Gin Mare, Gin Vine, Monkey 47, Bombay, Old Tom, Ki No Bi, Nikka, Roku, Malfy, Plymouth, Bulldog, Adamus, Botanist, Alkkemist, Elephant

● Tequila

Casamigos, Patron, Don Julio, Espolòn, Fortaleza

● Mezcal

Del Maguey, Casamigos, Siete Misterios

● Vodka

Grey Goose, Belvedere, Beluga, Absolut, Titos, Crystal Head, Ciroc, Russian, Haku

● Pisco

Tabernero, Barsol

● Vermouth

Martini Riserva, Punt e Mes, Cocchi, Del Professore, Carlo Alberto, Lillet

● Rum

Bacardi, Diplomatico, Zacapa, Barceló, Captain Morgan, Plantation, Flor de Cana, Havana, Matusalem

● Scotch Whisky

Oban 14, Lagavulin, Laphroaig, Talisker

● Blended Scotch Whisky

Red Label, Black Label, Jack Daniel's, Chivas Regal

● Bourbon

Michter's, Woodford, Rye, Bulleit, Knob Creek, Maker's Mark, Wild Turkey

● Japanese Whisky

Suntory, Nikka

—Soft Drinks

● Espresso

1

● Acqua naturale

2

● Acqua Frizzante

2

● Coca Cola

3

● Coca Zero

3

● Aranciata Amara

3

● Limonata

3

● Chinotto

3

● Gazzosa

3

● Mandarino Verde

3

● Aranciata Rossa

3

● Acqua Tonica

3

● Estathé Limone

3

● Estathé Pesca

3

● Ginger Beer

3

● Ginger Ale

3

● Red Bull

3,5

● Succhi

3

Ace, Ananas, Arancia, Mirtillo, Pera, Pesca

— Birre

- **Stella Artois alla spina piccola/grande** 3/5
- **Guinness spina piccola/grande** 4/6
- **Ceres** 5
- **Corona** 4
- **Becks / Nastro Azzurro** 3,5

— Birrificio Artigianale dell'Etna 7

- **Ephesto**
Birra artigianale rifermentata in bottiglia non filtrata e non pastorizzata, caratterizzata dall'aggiunta di nocchie dell'Etna. Possiede un aroma complesso con sentori di dolciumi, arancia candita e una delicata speziatura
- **Juno**
Birra artigianale rifermentata in bottiglia, non filtrata e non pastorizzata preparata con grano antico siciliano "Perciasacchi" e scorze d'Arancia di Sicilia. Possiede sentori agrumati, floreali di rosa e geranio, fruttati di pesca e speziati di coriandolo
- **Prometheus**
Birra artigianale rifermentata in bottiglia, non filtrata e non pastorizzata. Possiede sentori di frutta sotto spirito (ciliegie), cioccolato, melassa, liquirizia, rum, caffè
- **Ulysses**
Birra artigianale rifermentata in bottiglia non filtrata e non pastorizzata, caratterizzata dall'aggiunta di Limoni di Sicilia. Possiede un carattere fruttato con sentori di agrumi e frutta tropicale
- **Heracles**
Birra artigianale rifermentata in bottiglia, non filtrata e non pastorizzata, caratterizzata dall'aggiunta di "Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.". Aroma complesso e fine con sentori intensi, fruttati, floreali di rosa, speziato di chiodi di garofano e frutta secca
- **Kallyope**
Birra artigianale rifermentata in bottiglia, non filtrata e non pastorizzata. Possiede un delicato aroma di cereale e crosta di pane che pian piano lascia spazio alle note floreali di frutta matura e speziata di zenzero

— Vini Rossi

- **Musita Amal Syrah Terre Siciliane IGP** 5 / 24
- **Musita Nero d'Avola Sicilia DOC "Rabàh"** 5 / 24
- **Terre Siciliane Baglio in Purezza Frappato** 26
- **Terre Siciliane Cos Frappato** 33
- **Terre Siciliane Cos Cerasuolo di Vittoria** 35
- **Benanti Etna Rosso** 40

— Vini Bianchi

- **Terre Siciliane IGP Rayan Chardonnay** 5 / 22
- **Terre Siciliane IGP Farah Catarratto Pinot Grigio** 5 / 24
- **Terre Siciliane IGP Quattro Borghi Inzolia Viognier** 5 / 22
- **Musita Karima Grillo Sicilia DOC** 5 / 25
- **Alto Adige DOC Pinot Grigio San Michele Appiano** 28
- **Baglio di Pianetto Grillo Sicilia DOC** 32
- **Benanti Etna Bianco** 40



— Bollicine

● Prosecco Extra Dry DOC “Etichetta Nera” Valdo	5 / 25
● Marsuret Valdobbiadene Prosecco Superiore Il Soller Extra Dry	30
● Cuvée Brut Terrazze dell’Etna	40
● Rosé Brut Terrazze dell’Etna	40
● Franciacorta Ca’ del Bosco Extra Brut	50

— Liquori e Amari 4

- Rosolio Pistacchio
- Rosolio Fico d’India
- Rosolio Cannella
- Baileys
- Amaretto di Saronno
- Amaretto di Saronno Velvet
- Amaro Amara
- Amaro del Capo
- Amaranca
- Aversa
- Nepeta
- Unicum
- Cynar
- Montenegro
- Jagermeister
- Limoncello
- Milone



ENG- LISH VERSION



—Appetizers

● Baked potato	5
● Baked potato with smoked provola	6
● Eggplant parmigiana	6
● Couscous with vegetables	7
● Baked breaded mushrooms	8
● Burrata, Parma ham and basil	8
● Campanian buffalo mozzarella, confit tomato and basil oil	8
● Mixed seasonal vegetables	7
● Charcuterie and cheese platters	12
● Tasting of cured meats	10
● Cheese tasting with honey and jam	10
● Nachos with sauce	4



—Bruschettoni

● Kaws: <i>Classic with tomato</i>	4
● Lady Pink: <i>Porcini mushrooms, philadelphia and parsley</i>	7
● Futura: <i>Stracciatella, guanciale, pesto and chopped pistachios</i>	8
● Sento: <i>Pesto, marinated zucchini and salted ricotta</i>	6
● Pose: <i>Fresh ricotta, anchovies, wild fennel and lemon zest</i>	6
● Smash137: <i>Avocado, salmon and fresh onion</i>	7
● Rev: <i>Black olive pâté, dried tomatoes and lard</i>	6

—Single Dish

● T-kid: <i>pulled pork, Sliced Potatoes, and BBQ Sauce</i>	12
● Martha Cooper: <i>salmón Carpaccio, Avocado, Mango, Lamb's Lettuce, and Lemon Zest</i>	12
● Wildstyle: <i>Graffiti Bar Special Dish / With Drink</i>	10/15



Focacce

● RAW

Parma ham, burrata, rocket and dried tomatoes

● PIXEL PANCHO

Pistachio cream, mortadella and stracciatella

● ASTRONAUT

Speck, smoked provola, porcini mushrooms and caramelized onion

● THALASSA

Cooked ham, melted cheese, iceberg, tomato and mayonnaise

● ESPERANZA

Salmon, guacamole, burrata and rocket

● BALANCE

Bresaola, rocket, tomato, parmesan flakes and balsamic vinegar

● BIGMOTHER

Guanciale, baked potatoes, smoked scamorza and BBQ sauce

● BATGIRL

Finocchiona salami, black olive pâté and peppery cheese

9

8

9

6

9

8

7

7

Vegan Focaccia

● HOPE

Baked aubergine, basil cream, confit tomato and toasted almond flakes

8

● MADRE SECULAR

Baked fennel, orange marmalade, fresh onion, guacamole

8

● TOWER OF BABEL

Chickpea hummus, rocket and crunchy asparagus

7

● FLORAL CROSS

Red turnip cream, cucumbers, valerian and balsamic vinegar glaze

8

● GIANT

Baked potatoes, walnut sauce, rocket and sesame mix

7

● LOVE ME

Pistachio cream, porcini mushrooms and caramelized onion

9

—Tapas

- **Deviled eggs** 1,5
- **Mountain scents** 2
Slice of potato, caramelized onions, speck
- **Mediterranean** 2
Mozzarella, basil cream, cherry tomato
- **Norma** 2,5
Eggplant, salted ricotta, confit tomato
- **Acciughetta** 1,5
Lemon slice, anchovy and mint
- **Chickpeas and tuna** 2,5
Chickpeas, tuna, fresh onion
- **Chicken wings** 5
Maionese, Ketchup, Barbecue, Yogurt, Caesar, Sriracha, Agrodolce
- **Tex-mex beans** 2,5
Chickpeas, tuna, fresh onion
- **Mushrooms bruschetta** 2,5
Homemade bread, mushrooms cream
- **Baked frittata** 1,5
Egg, vegetables
- **Chicken salad** 3
Chicken fillet, julienne vegetables



—Salads

- **Pears and Cheese** 7
Rocket, pears, goat cheese, walnuts, black olives, parmesan flakes, balsamic vinegar, pepper
- **Caprese** 6
Mozzarella, tomato, basil
- **Bresaola** 7
Rocket, bresaola, mushrooms, parmesan flakes
- **Tuna and Mango** 8
Green salad, cherry tomatoes, mango, tuna fillet
- **Salmone** 9
Green salad, radicchio, smoked salmon, yogurt sauce, avocado
- **Caesar Salad** 8
Romaine lettuce, chicken, parmesan flakes, croutons, caesar sauce
- **Contadina** 8
Spinach, green beans, baked potatoes, cherry tomatoes, fresh onion, egg
- **Vegan Contadina** 7
pinach, green beans, baked potatoes, cherry tomatoes, fresh onion, walnuts



—Desserts

- **Brownies** 5
- **Pancakes** 5
- **Dessert of the day** 5

DR

KN

KS

Signature Cocktails

- **TAKI 183** 12
Flavored vodka, Passion fruit liqueur, Lemon juice, Honey water, Prosecco foam
- **DONDI** 10
Espolòn tequila, Lemon Juice, Yellow chartreuse, Tomato Juice, Tabasco, Worcestershire
- **PHASE2** 13
Bulleit pink pepper bourbon, Cynar, Honey water, Angostura, Peychaud's
- **SEEN** 14
Casamigos Tequila, Cointreau, Lemon Juice, Mango Shrub
- **TRACY 168** 11
Plantation rum, Spiced rum, Dry curaçao, Raspberry puree, Honey water
- **ZEPHYR** 13
Rosemary Bitter, No.3 London dry gin, Chocolate vermouth
- **ZORO** 12
Pisco, Lemon Juice, Dragon Fruit Syrup, Egg White or Albumin
- **COPE2** 13
Bulldog gin, Lychee, Sugar syrup, Lemon juice, Yellow chartreuse
- **ZEFIRO** 12
Basil Tito's, Saint Germain, Amber Reserve Martini, Sugar syrup
- **CAP** 13
Del Maguey Mezcal, Etna bitter, Ginger and lemongrass cordial, Agave syrup
- **JA ONE** 13
Roku Gin, Lemon Juice, Violet Syrup, Rose Cordial, Yuzu Bitter

—Mocktails



- **OKER** 6
Peach puree, Lemon juice, Basil leaves, Honey water, Soda, Tajin
- **BLADE** 8
Grove 42, Elderflower syrup, Lavender, Lemon juice, Albumin
- **LEE** 8
Ginger cordial, Mango Shrub, Mint, Ginger beer, Passion fruit
- **CUTRA** 6
Orange juice, Pineapple juice, Lemon juice, Grapefruit soda, Granadine
- **CAVE** 7
Tanqueray 00, Mint leaves, Sugar syrup, Tonic water, Cucumber



—Cocktails



- **Americano** 8
Sweet Vermouth, Campari, Soda
- **Aperol Spritz** 8
Aperol, Prosecco, Soda
- **Negroni** 8
Gin, Sweet Vermouth, Campari
- **Paloma** 8
Tequila, Fresh lime, Grapefruit Soda
- **Cosmopolitan** 8
Vodka, Cointreau, Fresh Lime, Cranberry
- **Margarita** 8
Tequila, Cointreau, Fresh Lime
- **Mai Tai** 8
Rum, Orange Curaçao, Fresh Lime, Orgeat
- **White Lady** 8
Gin, Cointreau, Fresh Lemon
- **Amaretto Sour** 8
Angostura, Di Saronno, Fresh Lemon, Sugar, Albumina
- **Espresso Martini** 8
Vodka, Kahlua, Sugar, Espresso
- **Clover Club** 8
Gin, Fresh Lemon, Sugar, Raspberry Puree, Albumina
- **Moscow Mule** 8
Vodka, Fresh Lime, Ginger Beer
- **Old Fashioned** 8
Bourbon, Angostura, Soda
- **Mojito** 8
Lime, Sugar, Mint, Rum, Soda

...and all classic cocktails

—Alcol

- **Gin**

Tanqueray 10, Givoli, Volcano, Portofino, No. 3, Hendricks, Flora Adora, Gin Mare, Gin Vine, Monkey 47, Bombay, Old Tom, Ki No Bi, Nikka, Roku, Malfy, Plymouth, Bulldog, Adamus, Botanist, Alkkemist, Elephant

- **Tequila**

Casamigos, Patron, Don Julio, Espolòn, Fortaleza

- **Mezcal**

Del Maguey, Casamigos, Siete Misterios

- **Vodka**

Grey Goose, Belvedere, Beluga, Absolut, Titos, Crystal Head, Ciroc, Russian, Haku

- **Pisco**

Tabernero, Barsol

- **Vermouth**

Martini Riserva, Punt e Mes, Cocchi, Del Professore, Carlo Alberto, Lillet

- **Rum**

Bacardi, Diplomatico, Zacapa, Barceló, Captain Morgan, Plantation, Flor de Canà, Havana, Matusalem

- **Scotch Whisky**

Oban 14, Lagavulin, Laphroaig, Talisker

- **Blended Scotch Whisky**

Red Label, Black Label, Jack Daniel's, Chivas Regal

- **Bourbon**

Michter's, Woodford, Rye, Bulleit, Knob Creek, Maker's Mark, Wild Turkey

- **Japanese Whisky**

Suntory, Nikka

—Soft Drinks

- **Espresso**

1

- **Still Water**

2

- **Sparkling Water**

2

- **Coca Cola**

3

- **Coca Zero**

3

- **Bitter Orange Soda**

3

- **Lemonade**

3

- **Chinotto**

3

- **Soda pop**

3

- **Green Mandarin**

3

- **Red Orange Juice**

3

- **Tonic Water**

3

- **Lemon Estathé**

3

- **Peach Estathé**

3

- **Ginger Beer**

3

- **Ginger Ale**

3

- **Red Bull**

3,5

- **Juices**

3

Ace, Pineapple, Orange, Blueberry, Pear, Peach

—Beer

- **Stella Artois, draft beer, small/big** 3/5
- **Guinness, draft beer, small/big** 4/6
- **Ceres** 4
- **Corona** 3,5
- **Becks\Nastro Azzurro** 3,5

— Etna craft brewery

7

- **Ephesto**
Unfiltered and unpasteurised bottle-fermented craft beer characterised by the addition of Etna hazelnuts. It has a complex aroma with hints of sweets, candied orange and a delicate spiciness
- **Juno**
Unfiltered and unpasteurised bottle-fermented craft beer brewed with ancient Sicilian 'Perciasacchi' wheat and Sicilian orange peel. It has citrus, floral hints of rose and geranium, fruity of peach and spicy of coriander
- **Prometheus**
Unfiltered and unpasteurised bottle-fermented craft beer. It has hints of fruit in spirit (cherries), chocolate, treacle, liquorice, rum, coffee
- **Ulysses**
Unfiltered and unpasteurised bottle-fermented craft beer characterised by the addition of Sicilian lemons. It has a fruity character with hints of citrus and tropical fruit
- **Heracles**
Unfiltered and unpasteurised bottle-fermented craft beer, characterised by the addition of 'Green Pistachio of Bronte D.O.P.'. Complex and fine aroma with intense, fruity, floral hints of rose, spicy clove and dried fruit.*
- **Kallyope**
Unfiltered and unpasteurised bottle-fermented craft beer. It has a delicate aroma of cereal and bread crust that slowly gives way to floral notes of ripe fruit and spicy ginger

—Red Wines

- **Musíta Amal Syrah Terre Siciliane IGP** 5 / 24
- **Musíta Nero d'Avola Sicilia DOC "Rabàh"** 5 / 24
- **Terre Siciliane Baglio in Purezza Frappato** 26
- **Terre Siciliane Cos Frappato** 33
- **Terre Siciliane Cos Cerasuolo di Vittoria** 35
- **Benanti Etna Rosso** 40

—White Wines

- **Terre Siciliane IGP Rayan Chardonnay** 5 / 22
- **Terre Siciliane IGP Farah Catarratto Pinot Grigio** 5 / 24
- **Terre Siciliane IGP Quattro Borghi Inzolia Viognier** 5 / 22
- **Musíta Karima Grillo Sicilia DOC** 5 / 25
- **Alto Adige DOC Pinot Grigio San Michele Appiano** 28
- **Baglio di Pianetto Grillo Sicilia DOC** 32
- **Benanti Etna Bianco** 40



—Sparkling wines

● Prosecco Extra Dry DOC “Etichetta Nera” Valdo	5 / 25
● Marsuret Valdobbiadene Prosecco Superiore Il Soller Extra Dry	30
● Cuvée Brut Terrazze dell’Etna	40
● Rosé Brut Terrazze dell’Etna	40
● Franciacorta Ca’ del Bosco Extra Brut	50

—Liqueurs, Bitters 4

- Rosolio Pistachio
- Rosolio Prickly Pear
- Rosolio Cinnamon
- Baileys
- Saronno’s bitter
- Saronno’s velvet bitter
- Amara’s bitter
- Del Capo’s bitter
- Amaranca
- Aversa
- Nepeta
- Unicum
- Cynar
- Montenegro
- Jagermeister
- Limoncello
- Milone





raffiti
bar®

The background of the image is a photograph of a railway track. In the foreground, there is a dark, gravelly surface. A metal guardrail runs diagonally across the middle ground. In the background, a concrete bridge with multiple spans and pillars is visible, with some greenery and buildings in the distance. The overall lighting is somewhat dim, giving it a moody appearance.