



Calice Reale

Primi piatti

Pesto alla trapanese

€ 15.00

Pesto di mandorle, pomodorini, basilico e pecorino

Pasta maritata

€ 15.00

Salsa di pomodoro, ricotta e basilico

Pasta con ciliegino

€ 14.00

Ciliegino fresco e basilico

Panini

Caponata

€ 8.00

Caponata, sfoglie di caciocavallo e foglie di basilico

Tonno e cipolla

€ 10.00

Tonno sott'olio, cipolla caramellata, pomodori secchi e salsa di capperi/maionese al limone

Siciliano DOP

€ 11.00

Mortadella di suino nero, stracciatella e pesto di pistacchio

Caprese	€ 8.00
Pomodoro, mozzarella e basilico	

Bruschette classiche	€ 6.00
Porzione da 6 bruschette	

Bruschette premium	€ 12.00
Porzione da 6 bruschette	

Taglieri

Ibleo	€ 16.00
Selezione di formaggi siciliani di latte vaccino, dalle paste morbide a quelle più stagionate	

Eloro	€ 16.00
Selezioni di formaggi siciliani a base di latte di pecora, tra stagionature decise e aromi autentici.	

Tagliere grande	€ 30.00
Tagliere misto di salumi e formaggi di pecora	

Reale	€ 50.00
Tagliere misto di salumi e formaggi con aggiunta di specialità tipiche	

Piatti speciali

Bruschette della nonna	€ 12.00
Bruschette con la specialità della nonna Porzione da 6 bruschette	

Pasta della nonna	€ 15.00
Pasta con la specialità della nonna	

Insalate

Insalata di patate

€ 9.00

Patate lesse, pomodorini, cipolla rossa, olive nere, capperi, olio evo, origano e sale

Insalata di tonno e capperi

€ 9.00

Tonno sott'olio, lattughino/misticanza, uova sode, capperi, patate lesse e gocce di limone/scorzetta

Dolci

Cannolo

€ 4.00

Pasticceria mignon

€ 2.50

Tris di pasticceria mignon

€ 6.00

Ricotta, crema e cioccolato

Cocktail

Gin lemon

€ 8.00

Gin tonic

€ 8.00

Vodka lemon

€ 8.00

Vodka tonic

€ 8.00

Spritz

€ 8.00

Negroni	€ 8.00
Negroni sbagliato	€ 8.00
Rum e cola	€ 8.00
Cuba libre	€ 8.00
Shottino/ grappa	€ 3.50

Cocktail premium

Gin lemon/tonic	€ 12.00
Vodka lemon/tonic	€ 12.00
Limoncello/arancello/mandarinello	€ 4.50
Shottino	€ 4.50
Gin/vodka tonic fai da te	€ 15.00

Cocktail fai da te: noi ti portiamo gli ingredienti, tu lo componi.

Vini

Benanti: Etna Bianco DOC	€ 45.00
---------------------------------	---------

Benanti: Etna Rosso DOC	€ 42.00
--------------------------------	---------

Benanti: Etna Rosato DOC	€ 40.00
---------------------------------	---------

Benanti: Contrada Rinazzo	€ 100.00
----------------------------------	----------

Etna Bianco Superiore

Palari: Faro DOC	€ 90.00
-------------------------	---------

Caravaglio: Salina	€ 42.00
---------------------------	---------

Malvasia

Cammisuli: Rosso Celarchi	€ 30.00
----------------------------------	---------

Nero D'Avola Al calice €8

Cammisuli: Zada	€ 30.00
------------------------	---------

Grillo Al calice €8

Cammisuli: Zizzo	€ 45.00
-------------------------	---------

Passito di Nero D'Avola

Planeta: Controdanza	€ 30.00
-----------------------------	---------

Blend di Nero D'Avola e Merlot Al calice €8

Planeta: Dorilli	€ 39.00
-------------------------	---------

Cerasuolo di Vittoria

Planeta: Allemanda	€ 34.00
Moscato secco di Noto Al calice €8	
Giasira: Nero D'Avola	€ 30.00
Nero D'Avola Al calice €8	
Giasira: Nerello Mascalese	€ 26.00
Nerello Mascalese Al calice €8	
Palmeri: rosa	€ 29.00
Rosato di Nero D'Avola Al calice €8	
Palmeri: Argento	€ 40.00
Chardonnay	
Palmeri: Celeste	€ 32.00
Nero D'Avola (60%) Cabernet Sauvignon (40%) Al calice €8	
Palmeri: Nero	€ 50.00
Nero D'Avola	
Palmeri: Ocra	€ 32.00
Moscato Al calice €8	
Generazione Alessandro: Mandranova	€ 30.00
Grillo Sicilia DOC	
Generazione Alessandro: Benedè	€ 25.00
Catarratto Sicilia DOC	

Generazione Alessandro: Kaid	€ 30.00
Sauvignon Sicilia DOC 2024	
Gorghi Tondi: Dumè	€ 30.00
Frappato Al calice €8	
Tenute Bosco: Bianco	€ 42.00
Etna Bianco	
Tenute Bosco: rosso	€ 42.00
Etna Rosso	
Tenute Bosco: Rosato	€ 42.00
Etna Rosato	
Alexandre Bonnet: Blanc De Noirs	€ 85.00
Champagne	
Maurice Choppin: Les Mi-Côtes	€ 85.00
Champagne	
Casa Grazia: lagodamare	€ 28.00
Frizzante naturale biologico Al calice €7	
Casa Grazia: tra dune bianco	€ 28.00
Blend di uve a bacca bianca	
Casa Grazia: tra dune rosso	€ 28.00
Blend di uve rosse autoctone	

Casa Grazia: per mari	€ 28.00
Grillo Sicilia DOC 2024 Al calice €7	
Casa Grazia: laetitya	€ 30.00
Frappato Sicilia DOC 2023 Al calice €8	
Pietradolce: etna bianco	€ 42.00
Caricante 2024	
Tenuta Lombardo: grillo d'altura	€ 30.00
Bianco Doc Sicilia grillo 2024 Al calice €8	
Tenuta Lombardo: catarratto d'altura	€ 30.00
Bianco DOC catarratto Al calice €8	
Tenuta Lombardo: unanime bianco	€ 28.00
IGP 2024 Al calice €7	
Tenuta Lombardo: sualtezza 650 bianco	€ 30.00
Spumante 2024 Al calice €7	
Riofavara: mizzica	€ 32.00
Moscato bianco bio 2025 Al calice €7	
Riofavara: san basilio	€ 30.00
Terre siciliane bio 2021 Al calice €7	
Riofavara. metodo classico 2022	€ 54.00

Riofava: Notissimo	€ 28.00
Moscato di Noto	
Marilina: fedelie	€ 30.00
Vino bianco frizzante ancestrale bio Al calice €7	
Marilina: sketta	€ 28.00
Grecanico dorato 2023 bio Al calice €7	
Marilina: cue'	€ 28.00
Moscato bianco IGP bio 2023 Al calice €7	
Marilina: currivu	€ 27.00
Bianco IGP bio Al calice €7	
Brugnano: v90 catarratto	€ 24.00
Bianco IGP 2024 Al calice €7	
Brugnano: v90 nero d'avola	€ 24.00
Sicilia DOC 2024 Al calice €7	
Brugnano: v90 grillo	€ 24.00
Sicilia DOC 2024 Al calice €7	
Brugnano: kue'	€ 30.00
Inzolia-viognier 2024 Al calice €8	
Brugnano: lunario	€ 34.00
Grillo 2023 Al calice €8	

Zisola: azisa	€ 32.00
Grillo DOC 2023 Al calice €8	
Zisola: zisola	€ 36.00
Sicilia rosso DOC 2022 Al calice €8	
Zisola: contrada	€ 85.00
Sicilia rosso DOC 2022	
Zisola: achilles	€ 85.00
Syrah rosso 2020 DOC	
Zisola: doppiozeta	€ 85.00
Rosso Sicilia DOC	
Cottanera: etna rosso	€ 36.00
2023 DOC Al calice €8	
Cottanera: etna bianco	€ 34.00
2023 DOC Al calice €8	
Cottanera: etna rosato	€ 34.00
2024 DOC Al calice €8	
Cottanera: metodo classico brut	€ 75.00
Nerello mascalese	
Canicattì: spumante brut	€ 24.00
Al calice €7	

Canicattì: satàri	€ 22.00
Vino frizzante Al calice €7	
Canicattì: Satàri rosato	€ 22.00
Rosato frizzante di Nerello Mascalese e Nero D'Avola Al calice €7	
Canicattì: fileno	€ 22.00
Grillo DOC Sicilia Al calice €7	
Canicattì: arcifà	€ 22.00
Catarratto terre siciliane IGP A calice €7	
Canicattì: menamàra	€ 22.00
Terre siciliane rosso IGP Al calice €7	
Canicattì: centuno	€ 22.00
Nero D'Avola DOC Sicilia Al calice €7	
Canicattì: Delicio	€ 22.00
Rosato di Nerello Mascalese e Nero D'Avola Al calice €7	
Canicattì: Aquilae	€ 22.00
Chardonnay Al calice €7	
Canicattì: 1934	€ 36.00
Blend di Grillo e Chardonnay	
Canicattì: Versante settecento	€ 44.00
Etna Bianco	

Feudo Montoni: Inzolia	€ 28.00
Al calice €7	
Porta del vento: grillo	€ 24.00
Al calice €7	
Porta del vento: Mira	€ 42.00
Catarratto spumantizzato	
SoloUva: Francia corta	€ 36.00
Metodo classico open Pinot nero 100% Al calice €8	

Bevande

Acqua naturale/ frizzante 50cl	€ 1.50
Coca Cola	€ 3.50
The limone/pesca	€ 3.00
Bevande polara	€ 3.50

Birre

Artigianale Alveria 33cl	€ 7.00
Messina cristalli di sale 33cl	€ 5.00

Consulta la lista degli Allergeni

Glutine

Contenuto nei cereali e nei derivati

Crostacei

Gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

Uova

Tutti i prodotti a base di uova e derivati

Pesce

Prodotti che contengono pesce o derivati

Arachidi

Creme e condimenti anche in piccole dosi

Soia

Prodotti a base di Soia

Latte

Prodotti caseari, latticini e derivati

Frutta a guscio

Mandorle, nocciole, noci, pistacchi

Sedano

A pezzi o nei preparati vegetali

Senape

Si può trovare nelle salse e nei condimenti

Semi di Sesamo

Nel pane o in alcuni tipi di farine

Anidride solforosa

Conserve, cibi sott'aceto (solfiti)

Lupini

Legume proteico presente nei cibi vegan

Molluschi

Vongole, ostriche, cozze e simili
