



U Spinnu

MENÙ

I Crudi



TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA

Tartare gambero rosso di Mazara, scorza di limone di Sicilia, menta fresca, olio evo e Re-fior di sale all'arancia

22 €
100 g

— ALLERGENI —

• Pesce • Crostacei • Arachidi • Frutta a guscio • Anidride solforosa e solfiti • Molluschi



TARTARE DI TONNO

Tartare di Tonno Rosso, scorza di Limoni di Sicilia, menta fresca, olio evo e Re -Fior di sale all'arancia

17 €
100 g

— ALLERGENI —

• Pesce

TARTARE DI CAVALLO ALLA "U SPINNU"

Tartare di Cavallo con capperi di collina, trito di pomodoro secco, menta, scorza di limone di Sicilia, scaglie icotta salata

18 €
1

— ALLERGENI —

• Frutta a guscio • Latte e lattosio

I TRADIZIONALI



CAPONATA

Melanzane, sedano, capperi, olive, cipolla, foglie di capperi, cacao, concentrato di pomodoro, aceto, zucchero,

6 €
1

— ALLERGENI —

• Sedano • Anidride solforosa e solfiti

BRUSCHETTONE STRACCIATEDDA I MARI Bruschette con stracciatella, acciughe, scorza di limoni di Sicilia, bottarga di Tonno e olio evo	7 € 1
— ALLERGENI —	
• Glutine • Pesce • Frutta a guscio • Latte e lattosio • Crostacei • Molluschi	
TAGLIERE DI SALUMI Gran selezione di salumi siciliani	12 € 1
TAGLIERE DI FORMAGGI Gran selezione di Formaggi Siciliani	10 € 1
— ALLERGENI —	
• Latte e lattosio • Glutine • Frutta a guscio	
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI Gran selezione di Salumi e Formaggi Siciliani accompagnati da miele di ape nera e confetture	18 € X2 persone
— ALLERGENI —	
• Latte e lattosio • Glutine • Frutta a guscio • Anidride solforosa e solfiti	
PANI CUNZATU Solo a pranzo Pane condito con formaggio pecorino, pomodoro secco, acciughe di Sciacca, olive, origano, olio evo sale e pepe	7 €
— ALLERGENI —	
• Pesce • Frutta a guscio • Latte e lattosio • Glutine	
PARMIGIANA DI MELANZANE Melanzane, salsa di pomodoro, mozzarella,formaggio grattugiato, concentrato di pomodoro, basilico, olio evo.	9 €
— ALLERGENI —	
• Latte e lattosio • Frutta a guscio • Uova	

PRIMI PIATTI

LINGUINE AI RICCI

22 €
1

— ALLERGENI —

• Crostacei • Glutine • Molluschi • Pesce

SPAGHETTONE BURRO E ACCIUGHE

4 €

Spaghettone, burro, acciughe di Santa Flavia, scorza di limone di Sicilia



PASTA ALLA NORMA

Busiate, polpa di pomodoro, concentrato di pomodoro, melanzana frita, ricotta salata, olio evo e basilico

16 €
1

— ALLERGENI —

• Glutine • Latte e lattosio



SPAGHETTONE ETNA

Spaghettone, nero di seppia, stracciatella, pesto rosso piccante, granella di pistacchio, scorza di limone, olio evo

18 €
1

— ALLERGENI —

• Glutine • Crostacei • Frutta a guscio • Pesce • Latte e lattosio



SPADA E MENTUCCIA

Pasta fresca, pomodorino scottato, cubetti di pesce Spada, mentuccia olio evo

17 €
1

— ALLERGENI —

• Glutine • Uova • Frutta a guscio • Pesce • Anidride solforosa e solfiti

SECONDI PIATTI

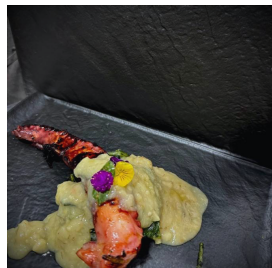
INVOLTINI DI CAVALLO

Involtini cavallo alla Palermitana con formaggio, uvetta, pinoli, mollica / involtino di cavallo con pistacchio e Philadelphia, con contorno

15 €
1

— ALLERGENI —

• Glutine • Frutta a guscio • Latte e lattosio



TENTACOLO DI POLPO

Tentacolo di polpo su letto di cicoria piccante e macco di fave (purea di fave secche)

16 €
1

— ALLERGENI —

• Molluschi • Crostacei • Pesce

FILETTO DI CAVALLO AL PROFUMO DI SICILIA

Filetto di Cavallo scottato, con scorza di limone, scorza di arancia, prezzemolo, Re-fior di sale agli agrumi,

18 €
1

— ALLERGENI —

• Frutta a guscio • Latte e lattosio

IL DOLCE SPINNU

CANNOLU SICILIANU

Cialda croccante riempita cu ricotta duci, arricchita di scorzette d'arancia e oro verde di Sicilia. 'Na vera goduria di Sicilia!

3,50 €
1

— ALLERGENI —

• Frutta a guscio • Latte e lattosio • Glutine • Arachidi

CASSATINA SICILIANA

5 €
1

— ALLERGENI —

• Frutta a guscio • Latte e lattosio • Uova • Glutine

COPPA MORO

Coppa con crema di ricotta dolce affogata al caffè e cialde croccanti di cannolo

6 €
1

— ALLERGENI —

• Glutine • Latte e lattosio • Frutta a guscio

Gelo di Melone

7 €

— ALLERGENI —

• Frutta a guscio • Uova • Anidride solforosa e solfiti • Latte e lattosio

COCKTAIL SICILIANI

SICILIANO

Arancia rossa, triple sec , lime, zucchero canna

SICILIAN COKE

Amaro Averna, Limonata amara, rosmarino e zeste di limone

ARZENTE

Spinamara, Rhum bianco canna Viola Mater, ginger beer, succo lime, cetriolo, peperoncino

SPRITZ SICILIAN

Guerrera aperitivo, Nero Luce metodo charmat siciliano, soda, arancia

SPRITZ PANTESCO

Passito di Pantelleria, Nero Luce metodo charmat siciliano, soda, arancia

VOSSIA

Amaro Amara, marsala, shrub agrumi, succo limone, crumble Finocchietto

DAIQUIRI SICILIANO

Rum Mater, Triple sec, succo lime, succo limone, cannella, marmellata arance

SICILIAN NEGRONI

Bitter Siciliano Etna, Gin Lavico, vermouth siciliano

SICILIAN SPICY NEGRONI

Gin Lavico, bitter Etna, Liquore alla' arancia, Peperoncino, Zenzero



Carta dei Vini: IL CUORE DELLA SICILIA IN UN CALICE

I BIANCHI



Alma Grillo Sicilia DOC Giovino (Sambuca di Sicilia)

Zona di produzione: Sambuca di Sicilia (AG) – 350m slm
Varietà: 100% Grillo

25 €
750ml

Colore giallo paglierino. Al naso è aromatico e fruttato: pesca, frutti tropicali e fiori.
Il palato è davvero fresco. Il finale è lungo e minerale.
Ottimo con piatti di pesce e crostacei o con pesce affumicato. Buono anche con formaggio fresco, risotti leggeri, cous cous e zuppe.

— ALLERGENI —

- Anidride solforosa e solfiti



Alma Catarratto Terre Siciliane IGT Giovino (Sambuca di Sicilia)

Zona di Produzione: Sambuca di Sicilia (AG), c.da Sgarretta – 350m s.l.m.

25 €
750ml

Uve: 100% Catarratto
Colore giallo paglierino. Al naso presenta un bouquet floreale e fruttato: fiori, agrumi e frutta bianca, poi note erbacee e aromatiche.
Al palato il vino è fresco e con una buona struttura. Il finale è piacevole e lungo.
Perfetto con pesce alla griglia, crudo o in zuppa. Ottimo anche con le carni bianche come pollo e coniglio

— ALLERGENI —

- Anidride solforosa e solfiti



Bianco di Nera Azienda Agricola G. Milazzo (Campobello di Licata)

27 €
750 ml

UVE: Nero Cappuccio - Inzolia - Chardonnay

ETÀ MEDIA VIGNETI: Contrada Fondirò, area Sillitti: 15

anni – Contrada Fondirò, area Garcitella: 25

anni– Contrada Fondirò, area Arena Vecchio: 20 anni

Giovane, fresco, con un fruttato elegante: Bianco di Nera è il frizzante bianco Milazzo. Impronta

inconfondibile per il nostro Charmat corto: seconda fermentazione in autoclave per un breve periodo per esaltare al calice profumi e morbidezza dall'impatto immediato.

NOTE SENSORIALI E ABBINAMENTI

Bel colore giallo paglierino carico. Al naso è ricco e complesso. Emergono evidenti le note di frutti tropicali gialli, quali ananas e pesca gialla, a cui si uniscono sul finale sentori floreali con note di tarassaco e miele d'acacia. Al palato fresco e cremoso, rivela una delicata acidità.

Da abbinare con antipasti, primi piatti leggeri, pesce e carni bianche.

ALLERGENI

- Anidride solforosa e solfiti



Sgarretta GRILLO Sicilia DOC Bio Giovenco (Sambuca di Sicilia)

35 €
750 ml

Zona di Produzione: Sambuca di Sicilia (AG), c.da

Sgarretta – 350m s.l.m.

Uve: 100% Grillo

Colore giallo paglierino. Al naso presenta un bouquet raffinato e leggermente aromatico: fiori di campo, zagara e frutta fresca, poi note erbacee, agrumate e pera.

Al palato il vino è fresco, minerale, ben strutturato ed ha un finale piacevole e lievemente sapido.

Abbinamenti gastronomici:

Si abbina bene con crudi di pesce, crostacei, zuppe e risotti leggeri. Ottimo anche con formaggi freschi.

ALLERGENI

- Anidride solforosa e solfiti



Azisa Sicilia DOC Zisola

Azisa, parola che dà origine al nome Zisola, significa anche "splendido", aggettivo che descrive in una sola parola il carattere di questo vino a base di uve Grillo.

Azienda: Zisola

Ubicazione azienda: Contrada Zisola - Noto (Siracusa)

Uvaggio: Grillo

Alcool: 12.50%

Acidità totale: 5.36%

Ubicazione vigneti: 130 m.s.l.m.; esposizione S/E

30 €
0,75 l

— ALLERGENI —

- Anidride solforosa e solfiti



SCALUNERA ETNA BIANCO DOC 2023 bio - Torre Mora (Castiglione di Sicilia)

Denominazione: Etna bianco DOC

Vitigno: Carricante

Alcol: 12,5 %

Il vino esibisce il suo carattere fresco e profumato, avvolto in un manto di note di frutta bianca ed erbe aromatiche. Il sorso rivela subito la vivace acidità, impreziosita da un'esaltante essenza minerale sul finale. La piacevole nota sapida e gli accenni di limone evocano una suggestiva atmosfera marina.

38 €
1

— ALLERGENI —

- Anidride solforosa e solfiti



Etna Bianco DOC Villa dei Baroni Etna

UVA: 100% Carricante

ZONA DI COLTIVAZIONE: Castiglione di Sicilia Contrada Carranco

ESPOSIZIONE: Nord / Sud

ALTITUDINE: 500 mslm

TERRENO: Vulcanico

Un colore giallo paglierino con i suoi riflessi verdognoli; il bouquet è complesso, con sentori fruttati di mela verde e pompelmo, ma anche di pesca bianca matura. A questi aromi si accompagnano note di erbe aromatiche e floreali, come di biancospino. Il palato è intenso, avvolgente. L'acidità, sapidità e le spiccate note minerali donano freschezza e potenza ad un vino sicuramente vocato per un lungo invecchiamento in bottiglia.

50 €
750ml

— ALLERGENI —

- Anidride solforosa e solfiti



BIANCO SICILIA DOC Guzman Tenuta Moreri

27 €
0,75 l

VIGNETO Terrazze Sopra Pino, Bosco

VITIGNO: Catarratto - Grillo

ZONA DI PRODUZIONE: Patti località Moreri, Messina

ESPOSIZIONE: Collinare di fronte al mare

CLIMA: Secco, molto ventilato

TIPOLOGIA DI TERRENO: Flysh con alternanza di argille e arenaria

ALTITUDINE: 100 m.s.l.

GRADO ALCOLICO: 12,5 % in vol.

— ALLERGENI —

- Anidride solforosa e solfiti



BIANCO MAMERTINO DOC GUZMAN Tenuta Moreri

38 €
0,75 l

VIGNETO Terrazze Sopra Pino, Bosco

VITIGNO: Catarratto - Grillo - Inzolia

ZONA DI PRODUZIONE: Patti località Moreri, Messina

ESPOSIZIONE: Collinare di fronte al mare

CLIMA: Secco, molto ventilato

TIPOLOGIA DI TERRENO: Flysh con alternanza di argille e arenaria

ALTITUDINE 100 m.s.l.

GRADO ALCOLICO: 12,5 % in vol.

— ALLERGENI —

- Anidride solforosa e solfiti



Cometa 2023 Menfi DOC Planeta (Menfi)

DENOMINAZIONE Menfi D.O.C.

VARIETÀ 100% Fiano

UBICAZIONE Menfi (AG)

VIGNETI Dispensa, Gurra

NOTE ORGANOLETTICHE: Fiano in purezza proveniente da terreni calcareo-argillosi che contribuiscono ad esaltare i marcatori aromatici di macchia mediterranea propri di questo vitigno.

Così, tra il fiore di ginestra ed il timo, si possono rintracciare dei delicati profumi di camomilla, fieno, mango e pomelo. Palato minerale con tracce di sapidità vibranti che scuotono e dissetano. Poi il ritmo cambia per diventare più lento ed armonico, un invito a sorseggiare questo bianco d'autore con la giusta calma godendosi appieno ogni sfumatura. Il finale regala una sensazione tattile setosa con un retrogusto raffinatissimo di albicocche mature, di mandorli in fiore e foglia di basilico.

ABBINAMENTO: Senza aver paura della banalità con un dentice pescato e messo sulla griglia.

48 €
750ml

ALLERGENI

- Anidride solforosa e solfiti



ETNA DOC BIANCO Ballasanti

UVE / 100% Carricante.

ZONA / Pendii dell'Etna in contrada Chiusitti, Mascali (CT).

ALTITUDINE / Circa 800 metri.

NOTE SENSORIALI / Dal colore oro con riflessi verdognoli, questo Etna Bianco d'annata si apre al naso con spiccate note vegetali, di fiori di zagara e agrumi. In bocca tenore alcolico e corposità sono attraversati da una adrenalinica vena acida che rende fresco e dinamico questo vino con un finale minerale lungo e persistente.

42 €
0,75 l

ALLERGENI

- Anidride solforosa e solfiti

I ROSÈ



Alma Rosato Terre Siciliane IGT Giovenco (Sambuca di Sicilia)

Zona di Produzione: Sambuca di Sicilia (AG), c.da
Sgarretta – 350m s.l.m.

Uve: 100% Nerello Mascalese

Il colore è rosa “buccia di cipolla”, al naso esprime
sentori vegetali, di rosa e piccoli frutti rossi. In bocca è
fresco e avvolgente, con la freschezza e la leggerezza
tipica dei rosati.

Ottimo come aperitivo. Si consiglia l’abbinamento con
tartare, crudi di mare e con piatti non troppo strutturati.

— ALLERGENI —

- Anidride solforosa e solfiti



ETNA DOC ROSATO Ballasanti

Il nostro Nerello Mascalese cresce da antichi vigneti
coltivati ad alberello in contrada San Basilio a
Piedimonte Etneo, piccolo paesino sulle pendici
dell’Etna a 600 metri dal livello del mare.

UVE / 100% Nerello Mascalese.

ZONA / Pendii dell’Etna in contrada Chiusitti, Mascali
(CT).

ALTITUDINE / Circa 600 metri.

TERRENO / Vulcanico, permeabile, ricco di potassio e
ferro, povero di azoto e fosforo assimilabile.

NOTE SENSORIALI / Dal colore rosa pallido simile alla
buccia di cipolla presenta un naso spiccatamente
floreale con note di fragola e lampone. Si consiglia
l’abbinamento con piatti a base di pomodoro, la tipica
bruschetta siciliana con pomodorini ciliegino e capperi,
pesce spada alla Eoliana e sarde a beccafico.

38 €
0,75 l

— ALLERGENI —

- Anidride solforosa e solfiti



SCALUNERA ETNA ROSÈ DOC 2024 bio - Torre Mora (Castiglione di Sicilia)

Denominazione: Etna rosè DOC

Vitigno: Nerello Mascalese

Alcol: 12,5 %

Nel calice sfoggia uno scintillante rosa salmone, tipico del Nerello Mascalese. Lo squisito bouquet avvolge il naso in una delicata trama speziata, con deliziose note di frutti rossi, pesca matura e leggere reminiscenze di frutto della passione. Il sorso delinea un perfetto equilibrio tra freschezza e sapidità, tracciando un finale persistente che indugia su ritorni minerali.

La sua estrema versatilità accompagna il pasto dagli antipasti di mare, come soutè di cozze e tartare di tonno, sino a primi di terra, tra cui amatriciana e risotto speck e radicchio, abbracciando anche la cucina di mare: calamarata, zuppa di pesce, filetto di tonno.

38 €
bottiglia 0,75 l

— ALLERGENI —

- Anidride solforosa e solfiti

I ROSSI



Alma Nero D'Avola Sicilia DOC

Zona di produzione: Sambuca di Sicilia (AG) – 350m slm

Varietà: 100% Nero d'Avola

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo energico, con note di frutta rossa, balsamiche e floreali. In bocca è pieno, lungo e con finale fresco.

Si abbina perfettamente con la pasta, specialmente al ragù. Inoltre è da provare con caponata di melanzane e formaggi mediamente freschi.

25 €
750 ml

— ALLERGENI —

- Anidride solforosa e solfiti



Sgarretta Nero d'Avola Sicilia DOC Bio Giovinco (Sambuca di Sicilia)

Zona di Produzione: Sambuca di Sicilia (AG), c.da

Sgarretta – 350m s.l.m.

Uve: 100% Nero d'Avola

35 €
0,750 l

Il colore è rosso rubino luminoso, con sfumature porpora. Al naso sprigiona eleganti nuances di viola, rosa appassita, ciliegia e piccoli frutti rossi. A queste si intrecciano note speziate di pepe nero e capperi salati. Il sorso è pieno, avvolgente e bilanciato. Il tannino è fitto e di lunga persistenza.

Abbinamenti gastronomici : Ottimo l'abbinamento con carni grigliate, arrosti e formaggi stagionati. Si sposa molto bene anche con piatti di pesce strutturati. Servire a 16-18 °C.

— ALLERGENI —

- Anidride solforosa e solfiti



SCALUNERA ETNA ROSSO DOC 2022 bio - Torre Mora (Castiglione di Sicilia)

Denominazione: Etna rosso DOC

Vitigno: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Alcol: 13.5 %

Scalunera Rosso è attraversato da preziose sfumature purpuree, con riflessi rubino. Gli intesi aromi di frutti rossi e mandarino, intarsiati con accenni di ribes nero, dipingono un vino espressivo e complesso. Il sorso esibisce toni esuberanti di muschio e ginepro. La vellutata trama tannica accarezza il palato, lasciando in bocca una chiusura ruggente, come lo spirito vulcanico dell'Etna.

Un vino perfetto per i piatti della grande tradizione culinaria italiana: pasta alla norma, tortelli al sugo di carne, lasagne. Intrigante con la tagliata di tonno

40 €
bottiglia 0,75

— ALLERGENI —

- Anidride solforosa e solfiti



Pinot Nero IGT Terre di Siciliane, Tenuta San Michele

Vitigni Pinot Nero 100 %

Vigneti

Terreni Sabbie di origine vulcanica

Colore Rosso rubino leggero di tonalità intensa.

Bouquet Sensazioni di ribes nero, ciliegia, rosa e spezie (liquirizia, pepe nero).

Sapore Elegante, complesso, minerale, con sottili aromi di frutta rossa e lampone selvatico. L'acidità è molto equilibrata con la struttura. La tannicità è piacevolmente integrata da un persistente retrogusto dove predominano piacevoli e sottili note di spezie e di cuoio. Abbinamenti Costolette di agnello alla griglia, servite con salsa al Pinot Nero.

35 €
0,750 l

ALLERGENI

- Anidride solforosa e solfiti



Etna Rosso doc Villa dei Baroni CARRANCO

UVA: 95% Nerello Mascalese, 5% Nerello Cappuccio

ZONA DI COLTIVAZIONE: Castiglione di Sicilia Contrada

Carranco

ESPOSIZIONE: Nord / Sud

ALTITUDINE: 500 mslm

TERRENO: Vulcanico

GRADO ALCOLICO: 14%

50 €
0,750 l

ALLERGENI

- Anidride solforosa e solfiti



Nocera 2023 Sicilia DOC 100% PLANETA

NOTE ORGANOLETTICHE: riflessi rubino profondi e intensi. Al naso è originale e diverso dal comune:

pepe bianco, geranio e frutta estiva, prugne e fichi di Noto maturi. Al palato è suadente e morbido, cifra stilistica di questa varietà siciliana così antica e tutta da scoprire. Ancora giovani le vigne e così anche l'intelaiatura del vino, che resta però assolutamente originale.

ABBINAMENTO: perfetto negli abbinamenti con carni alla brace.

32 €
0,750 l

ALLERGENI

- Anidride solforosa e solfiti



ROSSO MAMERTINO DOC Guzman Tenuta Moreri

38 €
0,75 l

VIGNETO: Alaccia, Telefono

VITIGNO: Nero D'avola - Nocera

ZONA DI PRODUZIONE: Patti località Moreri, Messina

ESPOSIZIONE: Collinare di fronte al mare

CLIMA: Secco, molto ventilato

TIPOLOGIA DI TERRENO: Flysh con alternanza di argille e arenaria

ALTITUDINE: 150 m.s.l.

ALLERGENI

- Anidride solforosa e solfiti



Zisola Sicilia Noto Rosso DOC

30 €
0,75 l

Azienda: Zisola

Ubicazione azienda: Contrada Zisola - Noto (Siracusa)

Uvaggio: Nero d'Avola

Alcool: 12.45%

Acidità totale: 4.91%

Ubicazione vigneti: 130 m.s.l.m.; esposizione S/E

Tipologia terreno: Medio impasto, con prevalenza di calcare

Profilo: Bel corpo, sentori di frutti di bosco e agrumi, gusto complesso e stratificato

Abbinamenti: Zuppe di pesce speziate, primi piatti con carne, carni rosse e verdure grigliate

ALLERGENI

- Anidride solforosa e solfiti



Achilles 100% Syrah

55 €
0,75 l

Azienda: Zisola

Ubicazione azienda: Noto, Siracusa

Uvaggio: Syrah

Alcool: 14.50%

Acidità totale 5.85%

Ubicazione vigneti 130 m.s.l.m.; esposizione S/E

Sistema di allevamento: Alberello

Potenziale di invecchiamento: Oltre 20 anni

Profilo: Pieno ed elegante, note di ciliegia nera, sottobosco, fogliame, finale tannico e ricco

Abbinamento: Stufati di cacciagione, funghi porcini, formaggi a pasta dura (Ragusano)

ALLERGENI

- Anidride solforosa e solfiti

LE BOLLICINE



NEROLUCE Nero d'Avola Sicilia DOC PRINCIPI DI BUTERA

ZONA DI PRODUZIONE Butera, Sicilia Centro-Sud

UVE 100% Nero d'Avola

COLORE Giallo paglierino con leggeri riflessi che vanno dal verdolino al platino. Perlage fine e persistente.

PROFUMO Sentori delicati di ciliegia, bianco-spino, sambuco e gelsomino.

SAPORE Armonico, fine, persistente e cremoso.

30 €
0,75 l

ALLERGENI

- Anidride solforosa e solfiti



CHIUSE ETNA ROSÉ DOSAGGIO ZERO 2019 METODO CLASSICO - Torre Mora (Castiglione di Sicilia)

Alla vista restituisce un delicato rosa tenue, mentre il suo finissimo perlage danza nel calice. Il naso sponde aromi di crosta di pane, lampone, ribes e fragoline di bosco, alternati ai tipici rintocchi agrumati del suolo vulcanico siciliano. In bocca diffonde una deliziosa sensazione di freschezza, accompagnata dal ruggito minerale dell'Etna. Il sorso scende brioso, mentre una piacevole acidità solletica il palato.

Accompagna brillantemente tutto il pasto. Si esalta con aperitivi, antipasti di mare, crostacei, tartare di tonno.

ALLERGENI

- Anidride solforosa e solfiti



Giovinco Metodo Classico Nerello Mascalese IGT Extra Brut

Zona di Produzione: Sambuca di Sicilia (AG), c.da Sgarretta – 350/400 m s.l.m.

Uve: 100% Nerello Mascalese

Giallo paglierino luminoso, con un perlage fine e persistente. Al naso si avvertono subito note di gesso, minerali, iodate ed erbacee. Sullo sfondo crosta di pane, note floreali e frutta tropicale. L'ingresso in bocca è pieno, avvolgente e minerale. Il finale lungo e fresco rivela importanza e longevità.

Abbinamenti gastronomici

Perfetto a tutto pasto o da solo. Si abbina bene con ostriche, caviale, frittura e uova. Da provare anche con formaggi e carni bianche. Servire a 8 °C.

45 €
0,75 l

ALLERGENI

- Anidride solforosa e solfiti



Giovinco Metodo Classico Nerello Mascalese IGT Extra Brut Rosé

Zona di Produzione: Sambuca di Sicilia (AG), c.da
Sgarretta – 350/400 m s.l.m.

Uve: 100% Nerello Mascalese

Colore rosa tenue, con riflessi brillanti e un perlage fine e persistente. Al naso si avvertono subito note floreali e leggermente fruttate. Sullo sfondo una lieve nota di pasticceria. In bocca è fresco e armonico, con una piacevole acidità. Il finale è lungo e mantiene le sensazioni avvertite all'olfatto.

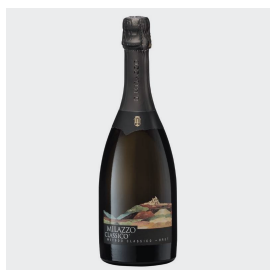
Abbinamenti gastronomici

Adatto come aperitivo e per accompagnare piatti a base di pesce crudo, salumi, formaggi freschi e primi o secondi di media intensità. Servire a 8 °C.

45 €
0,75 l

— ALLERGENI —

- Anidride solforosa e solfiti



MILAZZO CLASSICO SPUMANTE METODO CLASSICO - BRUT

AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Chardonnay - Inzolia

ALCOL: 12,5% Vol

NOTE SENSORIALI E ABBINAMENTI: Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdi, perlage fine con corona raffinata. Intrigante al naso, emergono sentori agrumati verdi e freschi. Sapido e persistente con bocca ampia e fresca.

Ottimo aperitivo, ideale su antipasti, crudo di pesce, ostriche, minestre leggere e piatti a base di pesce e carni bianche

45 €
0,75 l

— ALLERGENI —

- Anidride solforosa e solfiti



D.ZERO - ROSÉ SPUMANTE METODO CLASSICO - PAS DOSÉ

58 €
0,75 l

AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Selezioni di un antico biotipo di Nero d'Avola, conosciuto nell'area di Campobello di Licata come Inzolia Rosa – Chardonnay

ALCOL: 12,5% Vol

Di un bel colore rosa con riflessi paglierini. Perlage e corona persistenti. Al naso emergono leggeri sentori di frutti rossi che anticipano piacevoli note di agrume candito e frutta gialla matura. Al palato risulta croccante e fresco con chiusura leggermente amaricante.

Particolarmente indicato in abbinamento con pesce crudo, ostriche, lardi e salumi di razze pregiate, piatti a base di pesce in generale.

— ALLERGENI —

- Anidride solforosa e solfiti



NATURE SPUMANTE METODO CLASSICO - PAS DOSÉ

75 €
0,75 l

AGRICOLTURA: Regime Biologico Certificato

UVE: Chardonnay

ALCOL: 12,5% Vol

NOTE SENSORIALI E ABBINAMENTI

Di bel colore cristallino, giallo tenue con adeguati riflessi verdi. Perlage persistente e di ottima fattura. Al naso risulta ricco, complesso e raffinato, emergono dei sentori di mela verde e pera che si accompagnano a piacevoli note vegetali aromatiche e accenni di crosta di pane. In bocca sapidissimo e persistente con acidità citrina che invita al sorso. Schietto, muscoloso ma armonico.

Vino di grande pregio che va bene durante i pasti ed in particolare con piatti a base di pesce, molluschi e crostacei

— ALLERGENI —

- Anidride solforosa e solfiti

VINI NATURALI / BIODINAMICI



Bevande

Bibite Polara



GASSOSA

Autentica bibita siciliana dal gusto semplice e intramontabile, con estratto naturale di limoni siciliani, zucchero e bollicine leggere.

4 €
275 ml



ARANCIATA

Fresca e genuina, con succo naturale di arance di Sicilia. Ottima anche come base cocktail.

4 €
275



ARANCIA ROSSA

Intensa e fruttata, realizzata con estratti naturali di arance rosse siciliane

4 €
275 ml



MANDARINO VERDE

Novità dal sapore intenso e leggermente amaro, ottenuta dal succo di mandarini verdi di Sicilia non maturi. Naturale, autentica e senza aromi artificiali.

4 €
275 ml



MELOGRANO

Con 15% di succo naturale di melograno siciliano. Rinfrescante e ricco di proprietà benefiche.

4 €
275 ml



CEDRATA

Storica bevanda siciliana dal gusto agrumato e rinfrescante, ottenuta dalla macerazione delle scorze di cedro.

4 €
275 ml



SPUMA

La bibita retrò siciliana, con rabarbaro, fiori di sambuco e chiodi di garofano. Intensa e aromatica.

4 €
275 ml



COLA

Bevanda frizzante dal gusto brioso ed energizzante, ideale per accompagnare ogni occasione con freschezza.

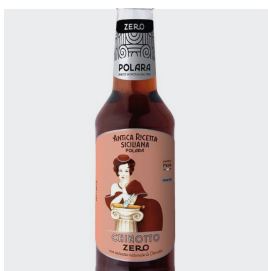
4 €
275 ml



COLA ZERO

Una fresca sferzata di energia ad ogni sorso. Vivace, dissetante e frizzante, disponibile anche “Zero Zuccheri Aggiunti”.

4 €
275 ml



CHINOTTO ZERO

Versione senza zuccheri del classico chinotto. Amaro, avvolgente e leggero, per un gusto tradizionale a basso contenuto calorico.

4 €
275 ml



ARANCIA ROSSA ZERO

Gusto intenso e agrumato con autentico succo di arance rosse di Sicilia. Elegante e frizzante, perfetta da sola o per accompagnare pasti e momenti di relax.

4 €
275



MANDARINO VERDE ZERO

Fresco e delicato, con autentico succo di mandarini verdi di Sicilia non maturi. Senza zuccheri aggiunti, offre un'esperienza di gusto autentica e leggera, perfetta per chi cerca freschezza e tradizione siciliana senza compromessi.

4 €
275 ml



TONICA

Dal retrogusto amaro del chinino. Perfetta da sola o nei grandi classici come il Gin Tonic.

4 €
275 ml

COCKTAIL P53 ZERO ALCOL POLARA



GIN TONIC ZERO

Gusto deciso con note di ginepro e tonica. Equilibrato e persistente, in chiave analcolica.

4 €
200 ml



NEGRONI ZERO ALCOL NEGRONI

Aromatico e secco, con note di arancia amara e spezie. Un aperitivo raffinato senza alcol.

4 €
200 ml

Alcoliche



BIRRA ALLA SPINA

5 €
0,30 L

7,50 €
0,50 L

— ALLERGENI —

- Glutine



CALICE BIANCO

7 €
0,15 l

— ALLERGENI —

- Anidride solforosa e solfiti

CALICE ROSSO

7 €
0,15 l

— ALLERGENI —

- Anidride solforosa e solfiti

CALICE ROSÈ

7 €
0,15 l

— ALLERGENI —

- Anidride solforosa e solfiti

NETTARI FRUTTA

🍴 Menù Business

Primo piatto Business

Menù business

10 €

LEGENDA

**congelato**

Contiene alimenti congelati o surgelati all'origine

**abbattuto**

Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1

**vegetariano**

Indica una portata che contiene solo alimenti compatibili con la dieta vegetariana

**vegano**

Indica una portata che contiene solo alimenti compatibili con la dieta vegana

**senza glutine**

Indica una portata che non contiene glutine

**piccante**

Indica una portata dal gusto piccante

**senza lattosio**

Indica una portata che non contiene lattosio

**biologico**

Indica una portata che contiene solo alimenti di origine biologica

ALLERGENI

Glutine

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

Crostacei

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova

Uova e prodotti a base di uova

Pesce

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia

Soia e prodotti a base di soia

Latte e lattosio

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Frutta a guscio

Frutta a guscio

Sedano

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti

Anidride solforosa e solfiti

Lupini

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi

Molluschi e prodotti a base di molluschi
