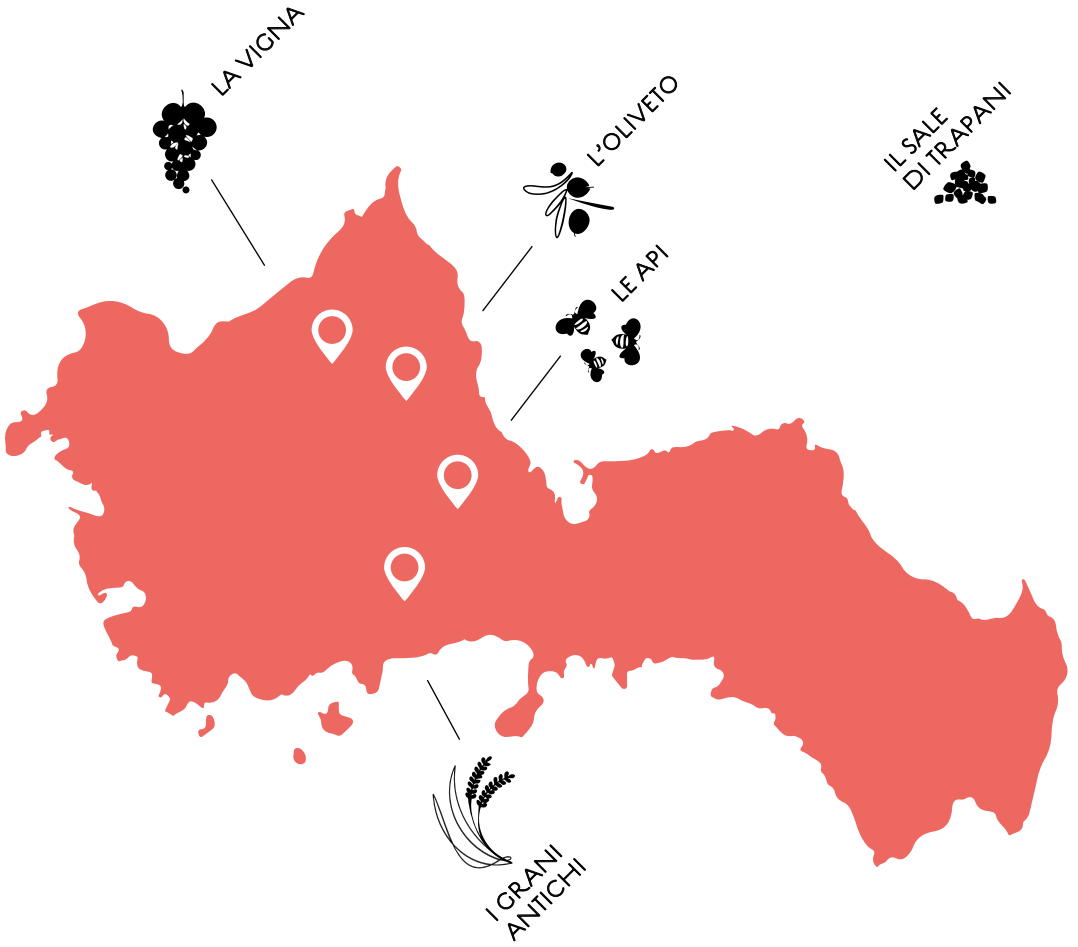


VINI



SPIRITI

FAVIGNANA



AZIENDA AGRICOLA

TERRE DEL FAVONIO

Il rispetto per la natura e per il territorio, la cura per l'azienda e la sua produzione agricola rappresentano l'anima di Terre del Favonio.

Ogni nostra scelta parte dal rispetto della terra, dall'idea che questa porzione di terra che ci è stata affidata un giorno la dovremo lasciare a chi verrà dopo di noi più sana e più curata di quanto l'abbiamo trovata.

Siamo siciliani fieri della nostra tradizione e di quello che la nostra terra può produrre: da qui il nostro impegno a recuperare e valorizzare le varietà autoctone del territorio siciliano.

LA VIGNA A MARE

84 filari: terroir, poesia e succo d'uva di Grillo, Cataratto e Frappato

LA VIGNA TRA I CARRUBI

3 terrazzamenti di Zibibbo

I GRANI ANTICHI SICILIANI

*Coltiviamo 4 varietà di grani antichi Siciliani:
Tumminia, Maiorca, Russello, Perciasacchi.*

L'OLIVETO

*Custodiamo 2135 alberi di olivo delle varietà tipiche del trapanese,
Biancolilla, Nocellara e Cerasuola.*

MIELE

53 arnie di ape nera sicula (Apis mellifera sicula) che bottinano su prati di fiori spontanei di timo e di cardo.

BIRRE

*4 birre artigianali siciliane: al miele, al grano,
al capperò di Favignana e al sale delle saline di Trapani*

i nostri vini

TERRE DEL FAVONIO (ISOLA DI FAVIGNANA) 

bianco

- RACINA DI VENTO 2020 *Grillo e Cataratto* 28 8
Macerazione sulle bucce, lieviti indigeni, fermentazione spontanea.
- RACINA DI VENTO 2021 *Grillo* 28 8
Macerazione sulle bucce, lieviti indigeni, fermentazione spontanea.
- RACINA DI MARE *Cataratto* 28 8
Macerazione sulle bucce, lieviti indigeni, fermentazione spontanea.

rosso

- ROSSO FAVONIO *Frappato* 28 8
Lieviti indigeni, fermentazione spontanea.

La nostra vigna è un luogo magico che vibra di vento e di luce. Si nutre di sole, di vento, di salsedine, di profumi di macchia mediterranea e di mare. Si nutre della immensa bellezza di questa natura che la circonda e la trasmette ai suoi frutti. Assecondiamo la natura in vigna e continuiamo ad assecondarla in cantina. Questo è il percorso che porta ad un vino naturale che sappia raccontare una terra meravigliosa.

le nostre birre

BIRRIFICIO ARTIGIANALE CHINASCHI (SALEMI) PER TERRE DEL FAVONIO*

- GIULIA *Bionda al miele di ape nera sicula di Favignana* 8
5% vol.
- SOFIA *Ambrata rossa con grano Tumminia di Favignana* 8
6% vol.
- ALICE *Pils al capperò selvatico di Favignana* 8
4,5% vol.
- GINEVRA *Pils al sale marino integrale delle saline di Trapani* 8
4,5% vol.

*

LE BIRRE GIULIA E SOFIA SONO PRODOTTE CON GRANO E MIELE
BIOLOGICI DELLA NOSTRA AZIENDA AGRICOLA TERRE DEL FAVONIO.

LA BIRRA ALICE È PRODOTTA CON IL CAPPERO SELVATICO DI FAVIGNANA.

LA BIRRA GINEVRA È PRODOTTA CON SALE MARINO INTEGRALE
PROVENIENTE DALLA SALINA 'MARINELLA' ALL'INTERNO DELLA RISERVA
NATURALE DEL WWF.

Marsala al femminile

LA SELVAGGIA

MIDIA

VIA DEL GELSO

*Tre giovani vignaiole, tre varietà autoctone,
tre diverse espressioni del territorio marsalese.*

LA SELVAGGIA (MARSALA)

• META 2022 IGT *Cataratto* 30 8
Pressatura diretta, 9 mesi in acciaio.

MIDIA (MARSALA)

• MIDIA 2022 IGT *Grillo* 30 8
2 giorni di macerazione sulle bucce, 7 mesi in acciaio.

VIA DEL GELSO (MARSALA)

• VIA DEL GELSO 2022 IGP *catarratto 50%, zibibbo 50%* 30 8
Pressatura diretta, 6 mesi in acciaio.



SICILIA



TUTTA LA SICILIA NELLA NOSTRA CARTA

UNA SCELTA FUORI DAL CORO

*I vini che proponiamo ai nostri ospiti sono il frutto di una **attenta ricerca e selezione tra i migliori vini Siciliani**, in continuo aggiornamento per rappresentare al meglio l'offerta enologica dei tanti territori della nostra splendida isola.*

*Accanto alle **grandi aziende storiche**, abbiamo scelto di dare ampio spazio ai **piccoli produttori di vini naturali** che portano avanti una viticoltura spesso "eroica".
Li definiamo "piccoli" per superficie vitata e per numero di bottiglie prodotte, ma "grandi" per la qualità dei loro vini.*


*Con questi viticoltori condividiamo la filosofia di fondo che li guida nella produzione dei loro vini: **il rispetto per la natura, per le tradizioni e la cultura di un territorio, per il terreno e per la vigna**. Da questo rispetto nasce la scelta di recuperare e valorizzare i vitigni autoctoni delle zone di produzione: Grillo, Cataratto, Inzolia, Perricone, Nerod'Avola, Frappato, Nerello Mascalese, Zibibbo, per citare i più conosciuti.*

*Da questo "rispetto" derivano anche la cura attenta e paziente della vigna che richiede tanto lavoro manuale, dalla potatura alla vendemmia, ma permette di ottenere una materia prima di eccellenza.
L'esclusione della chimica sia in vigna che in cantina, privilegia tecniche antiche come l'inerbimento e il sovescio che conservano e aumentano la fertilità dei terreni insieme alla biodiversità dell'ecosistema, l'utilizzo di soli lieviti indigeni (quelli presenti naturalmente sulle uve) al posto di quelli selezionati.
Tutto questo fa sì che il vino esprima al meglio le caratteristiche del vitigno e del suo specifico territorio, quello che i francesi chiamano "terroir".*

SONO VINI CHE ESPRIMONO LA PASSIONE DEI VIGNAIOLI CHE LI PRODUCONO.

*Della nostra Sicilia proponiamo anche i vini dolci e gli amari.
Farli conoscere e dividerli è per noi una piccola missione fondata sull'amore per la natura e per la nostra isola.*

bollicine

piccoli vignaioli 

ALDO VIOLA (ALCAMO)

- **BRUTTO** Catarratto 30
Metodo ancestrale, fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

ALESSANDRO VIOLA (ALCAMO)

- **BLANC DE BLANCS** Catarratto 50
Metodo Classico Pas Dosè, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento minimo in bottiglia di 20 mesi.

CUSUMANO (FICUZZA)

- **700** Pinot Nero 55% Chardonnay 45% 34 10
Metodo Classico Brut, affinamento di 36 mesi sui lieviti in bottiglia.

DE BARTOLI (MARSALA)

- **TERZAVIA** Grillo 40
Metodo classico Pas Dosè, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento minimo in bottiglia 18 mesi.

FUNARO (SANTA NINFA)

- **VIVEUR** Müller Thurgau 25 8
Frizzante, fermentazione in autoclave.

- **METODO CLASSICO BRUT V.S.Q.** Chardonnay 32 10
Metodo Classico Brut, affinamento minimo in bottiglia 24 mesi.

- **METODO CLASSICO V.S.Q.** Grillo 32 10
Metodo Classico dosaggio zero, affinamento minimo in bottiglia 24 mesi.

MURGO (ETNA)

- **BRUT** Nerello Mascalese 32 10
Metodo Classico V.S.Q. Blanc de Noir, affinamento in bottiglia sui lieviti per un periodo variabile tra i 5 e i 6 anni.

- **BRUT ROSÉ** Nerello Mascalese 34 10
Metodo Classico V.S.Q., affinamento sui lieviti per un periodo variabile tra i 2 e i 3 anni.

NUZZELLA (ETNA)

- **BLANC DE NOIR** Nerello Mascalese 40
Metodo Classico, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento minimo in bottiglia 24 mesi.

PLANETA (ETNA)

- **METODO CLASSICO BRUT** Carricante 36
Metodo Classico, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento minimo in bottiglia 20 mesi.


PORTA DEL VENTO (CAMPOREALE)

- **MIRA** Catarratto - biodinamico 34 10
Metodo Classico, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento minimo in bottiglia 20 mesi.
- **MIRA MAGNUM** Catarratto - biodinamico 80
Metodo Classico, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento minimo in bottiglia 20 mesi.
- **LYR** Perricone - biodinamico 36 10
Metodo Classico Blanc de Noir, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento minimo in bottiglia 15 mesi.
- **VORIA BIANCO** Catarratto - biodinamico 25 8
Metodo ancestrale, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, non filtrato.
- **VORIA ROSÉ** Perricone - biodinamico 25 8
Metodo ancestrale, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, non filtrato.
- **VORIA ORANGE** Catarratto macerato - biodinamico 25 8
Metodo ancestrale, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, non filtrato.

TERRAZZE DELL'ETNA (ETNA)

- **CUVÉE BRUT** Chardonnay 40
Metodo Classico, 36 mesi di affinamento sui lieviti in bottiglia.
- **ROSÉ BRUT** Pinot Nero 90% Nerello Mascalese 10% 38
Metodo Classico, 36 mesi di affinamento sui lieviti in bottiglia.

bianchi

piccoli vignaioli 

ALESSANDRO VIOLA (ALCAMO)

- NOTE DI BIANCO Grillo 32 10
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

BERTOLINO (MARSALA)

- FUITINA Catarratto IGT - biodinamico 30 8
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni.
- NICUZZA Grillo - biodinamico 30 8
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

BENANTI (ETNA)

- ETNA BIANCO D.O.C. Carricante 36 10
Etna Bianco.
- ETNA BIANCO SUPERIORE D.O.C. Carricante 60
Etna Superiore, contrada Rinazzo.

CANTINE MARIJUNA (NOTO)

- CUÈ Moscato bianco 28 8
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

CARAVAGLIO (ISOLA DI SALINA)

- SALINA BIANCO Malvasia Secca IGT 28 8
Malvasia 90% e altri vitigni autoctoni a bacca bianca 10%.

CUSUMANO (ETNA)

- ALTAMORA ETNA BIANCO Carricante 34 10

ETNELLA (ETNA)

- ATTIA BIANCO Carricante, Trebbiano, Ibrido Chasselas, Moscato 34 10
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, 2 giorni di macerazione sulle bucce.

DE BARTOLI (MARSALA)

- LUCIDO Catarratto 28 8
- VIGNAVERDE Grillo 28 8
- GRAPPOLI DEL GRILLO Grillo 38
Affinamento di 12 mesi in fusti di rovere francese.
- SOLE E VENTO Žibibbo 70%, Grillo 30% 28 8


DE BARTOLI (ISOLA DI PANTELLERIA)

- PIETRANERA Žibibbo 38

FABIO FERRACANE (MARSALA)

- GUANCIABIANCA Catarratto 30 8
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, 2 giorni di contatto con le bucce.
- MAGICO ARIDDU Grillo 30 8
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, 2 giorni di contatto con le bucce.

bianchi

piccoli vignaioli 

FILIPPO GRASSO (ETNA)

- CARRICO 68.8 Carricante, Catarratto, Minnella bianca, Grecanico 30
- MARI DI RIPIDDU Carricante 34

FUNARO (SANTA NINFA)

- PINZERI Grillo 25 8
- MONDURA Catarratto 25 8
- GATTO BIANCO Inzolia e Zibibbo 25 8
- VERDELICIA Chardonnay 25 8
- INZOLIA Inzolia 25 8
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, non filtrato.
- ZIBIBBO Zibibbo 30 10
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce di circa 5 giorni.

HAUNER (ISOLA DI SALINA)

- SALINA BIANCO IGP Inzolia, Catarratto 30 10
- CARLO HAUNER IGP Inzolia, Catarratto, Grillo 38
Maturazione in acciaio e barrique.

I VIGNERI SALVO FOTI (ETNA)

- AURORA BIANCO Carricante 90%, Minnella bianca 10% 42

LONGARICO (ALCAMO)

- NOSTRALE Catarratto 30
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce per 3 giorni.


MARILENA BARBERA (MENFI)

- DIETRO LE CASE Inzolia 28 8
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce per 48 ore.

MILLAMI (MARSALA)

- LAYLA Inzolia 30
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, macerazione carbonica a grappolo intero per 9 giorni.

bianchi

piccoli vignaioli 

NINO BARRACO (MARSALA)

- **BIANCAMMARE** Grillo 30 10
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e 2 giorni di macerazione sulle bucce.
- **ZIBIBBO** Zibibbo 34 10
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione da 4 a 8 giorni sulle bucce.
- **CATARRATTO** Catarratto 34 10
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione di 4 giorni sulle bucce.
- **BIANCO** Grillo 34
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione da 3 a 6 giorni sulle bucce.

NUZZELLA (ETNA)

- **ETMAN** Carricante 90%, Catarratto 10% 30
Etna Bianco DOC, fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce per 3 giorni.

PELEGRINO TENUTE DI FAMIGLIA (MARSALA)

- **SALINARO** Grillo 28 8
- **GIBELÈ** Zibibbo 28 8
- **KELBI** Catarratto 28 8
- **GAZZEROTA** Grillo Superiore 30 10

PLANETA (ETNA)

- **ERUZIONE 1614** Carricante 90%, Riesling Renano 10% 40
Sicilia DOC

PLANETA (MENFI)

- **CHARDONNAY** Chardonnay 42
Menfi DOC

PORTA DEL VENTO (CAMPOREALE)

- **CATARRATTO** Catarratto - biodinamico 28 8
- **ANFORA** Varietà autoctone aziendali - biodinamico 40
Affinamento di 6 mesi in anfora.


TASCA D'ALMERITA (ISOLA DI SALINA)

- **VIGNA DI PAOLA** Malvasia 36 10
Bianco Salina IGT

TASCA D'ALMERITA (ISOLA DI MOTHIA)

- **GRILLO DI MOZIA** Grillo 36 10
Sicilia DOC

bianchi

piccoli vignaioli 

TERRAZZE DELL'ETNA (ETNA)

• CIURI *Nerello Mascalese 90%, Carricante 10%*
Blanc de noir.

30 10

TERRE DI SHEMIR (MARSALA)

• FEDIRE *Grillo 85%, Zibibbo 15%*

25 8

VALDIBELLA (CAMPOREALE)

• ISOLANO *Catarratto extra lucido*

28 8

ALDO VIOLA (ALCAMO) 

• **BIANCOVIOLA** Grillo, Catarratto, Grecanico 30 10
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Il Grillo macera 3 settimane sulle bucce e vengono poi aggiunti i mosti di Grecanico e Catarratto.

• **KRIMISO** Catarratto 44
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce per circa 5 mesi.

• **EGESTA** Grillo 44
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione su grappolo intero per almeno 6 mesi.

ALESSANDRO VIOLA (ALCAMO) 

• **SINFONIA DI BIANCO** Grillo 44
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce per 6 giorni.

BADALUCCO (PETROSINO) 

• **GRIDDU VERDE** Grillo e Verdejo 36 10
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce per circa 10-15 giorni.

CANTINE MARIJUNA (NOTO) 

• **SKETTA** Grecanico 28 8
Macerazione sulle bucce, fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

DE BARTOLI (ISOLA DI PANTELLERIA)

• **INTEGER** Žibibbo 48
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce in botte e in anfora.

ELIOS (ALCAMO) 

• **MODUS BIBENDI BIANCO** Catarratto, Žibibbo, Grillo 42
Fermentazione spontanea su lieviti indigeni, 20 giorni di macerazione sulle bucce. Non filtrato.

ETNELLA (ETNA) 

• **KAOS 5.0** Carricante, Catarratto, Malvasia bianca, 44
 Minnella, Inzolia, Grecanico
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e 5 giorni di macerazione sulle bucce.

FABIO FERRACANE (MARSALA) 

• **MACERATO** Catarratto 38
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, 19 giorni di contatto con le bucce.

LONGARICO (ALCAMO) 

- **CATARTICO** *Catarratto* 46
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce per 3 giorni, affinamento in tonneau di castagno.

MARILENA BARBERA (MENFI) 

- **AMMANO** *Zibibbo* 36 10
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce per 7 giorni, affinamento in botti di rovere Slavonia.

- **ARÉMI** *Catarratto* 30 10
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce per 15 giorni.

- **COSTE AL VENTO** *Grillo* 30 10
Fermentazione spontanea in anfora e macerazione sulle bucce per 6 giorni.

PORTA DEL VENTO (CAMPOREALE) 

- **LUNA CALANTE** *Catarratto - biodinamico* 40
Macerazione sulle bucce per 30 giorni.

VALDIBELLA (CAMPOREALE)

- **SULLE BUCCE** *Grillo* 28 8
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, 12 giorni di macerazione sulle bucce.

VITEADOVEST (MARSALA) 

- **VURGO** *Catarratto 80%, Grillo 20%* 30 10
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce per 2 giorni.

- **BAYT** *Grillo* 32 10
Macerazione sulle bucce per 2 giorni, fermentazione in botti di castagno e acciaio.

- **RINA** *Catarratto* 34 10
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce, vinificazione e affinamento in botti di castagno e tonneau di rovere.

BENANTI (ETNA)

- ETNA ROSATO D.O.C. *Nerello Mascalese* 30 10
Il vino è lasciato maturare in vasca sulle fecce fini prima di essere imbottigliato, affinamento in bottiglia per ulteriori 2-3 mesi.

BOSCO FALCONERIA (PARTINICO)

- ROSATO *Nero d'Avola* 30 8

CUSUMANO (ETNA)

- ALTA MORA ETNA ROSATO *Nerello Mascalese* 34 10

FUNARO (SANTA NINFA)

- ROSATO *Nero D'Avola* 25 8

HAUNER (ISOLA DI SALINA)

- HIERÀ ROSÉ *Calabrese, Alicante e Nocera* 36 10
IGP Terre Siciliane.

MARILENA BARBERA (MENFI)

- LA BAMBINA *Nero D'Avola* 26 8

NINO BARRACO (MARSALA)

- ROSAMMARE *Nero d'Avola* 32 10
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

NUZZELLA (ETNA)

- SCARINÀ *Nerello Mascalese* 34 10
Macerazione sulle bucce per 24 ore, affinamento in tonneau di rovere francese.

PAOLO CALÌ (VITTORIA)

- OSA! *Frappato* 28 8

PORTA DEL VENTO (CAMPOREALE)

- MAQUÈ ROSÈ *Perricone - biodinamico* 25 8

TERRAZZE DELL'ETNA (ETNA)

- ROSATO *Nerello Mascalese* 30 10

AL CANTARA (ETNA)

- LU VERU PIACIRI *Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio* 26 8

ALDO VIOLA (ALCAMO) 

- MORETTO ROSSO *Nerello Mascalese 40%, Syrah 30%, Perricone 30%* 36

Separata fermentazione e macerazione delle uve, il Syrah rimane a contatto con le bucce per un periodo più lungo, fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

- COCCINELLA *Syrah* 36

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e 2 settimane di macerazione sulle bucce.

ALESSANDRO VIOLA (ALCAMO) 

- NOTE DI ROSSO *Nero d'Avola 60% Syrah 30% Nerello Mascalese 10%* 38

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e 10 giorni di macerazione sulle bucce.

- SINFONIA DI ROSSO *Nerello Mascalese* 38

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento in botti di castagno.

CANTINE MARIJINA (NOTO) 

- RUVERSA *Nero D'Avola* 30 8

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

CUSUMANO (ETNA)

- ALTAMORA ETNA ROSSO *Nerello Mascalese* 34 10

Macerazione sulle bucce per circa 15 giorni e invecchiamento di 6 mesi in botti di rovere.

DE BARTOLI (MARSALA)

- ROSSO DI MARCO *Pignatello* 30 8

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento di 24 mesi in fusti di rovere francese.

FABIO FERRACANE (MARSALA) 

- GUANCIANERA *Nero d'Avola* 30

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e 8 giorni di contatto con le bucce.

FUNARO (SANTA NINEFA) 

- GATTO NERO *Nero D'Avola e Syrah* 25 8

- SYRAH *Syrah* 25 8

- PERRICONE *Perricone* 25 8

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, non filtrato.

I VIGNERI SALVO FOTI (ETNA) 

- I VIGNERI ROSSO *Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio* 42

Pigiatura delle uve con i piedi, affinamento in giare di terracotta.

NINO BARRACO (MARSALA) 

• **NERO D'AVOLA** *Nero d'Avola* 30
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione di 30 giorni sulle bucce.

• **PIGNATELLO** *Pignatello* 30
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione di 30 giorni sulle bucce.

OCCHIPINTI (VITTORIA) 

• **SP 68 ROSSO** *Frappato 70%, Nero d'Avola 30%* 30
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione di 15 giorni sulle bucce.

PAOLO CALÌ (VITTORIA)

• **JAZZ** *Frappato 55%, Nero d'Avola 45%* 26 8

PLANETA (ETNA)

• **ERUZIONE 1614** *Nerello Mascalese Sicilia D.O.C.* 45

PORTA DEL VENTO (CAMPOREALE) 

• **PERRICONE** *Perricone - biodinamico* 30 8
Affinamento in botti di rovere per 12 mesi.

TENUTA DELLE TERRE NERE (ETNA)

• **FEUDO DI MEZZO ETNA ROSSO D.O.C.** 80
Nerello Mascalese 95%, Nerello Cappuccio 5%
Maturazione in barriques, tonneaux e botte grande di rovere francese.



il nostro bar

DRINK

12

FIRENZE-FAVIGNANA

Gin di Favignana, liquore al carciofo/vermouth rosso, Campari.

S'AMERICANO

Etna bitter, Etna Vermouth, gingerbeer, angostura.

SANGU MEO

Vodka Baarìa, succo di pomodoro, sale, pepe, limone, Worchestershire, tabasco, crusta di sale al capperò.

A'VAMPA

Tequila, Ancho Reyes (liquore al Jalapeño), triple sec, lime.

MENNUCOLADA

Rum agricolo bianco, estratto di ananas, latte di mandorla bio.

U'MALU'TEMPO

Rum scuro, gingerbeer, lime.

ADDUMA

Rum scuro, arancia, lime, estratto di melone, ginger ale.

COCKTAIL CLASSICI

10

SPRITZ

10

SPRITZ HUGO

Liquore al sambuco, bollicine, foglie di menta.

SPRITZ AL SUD

Etna bitter, agrumi, bollicine.

SPRITZ NEPETA

Amaro alla nepetella, vino bianco, acqua tonica, limone.

SPRITZ PASSION

Succo di Passion Fruit, bollicine, agrumi.

SANGRÌA

8

Frappato Terre del Favonio, frutta fresca, aromi

il nostro bar

DISTILLATI PREMIUM

10 / 15

GIN

Bombay Sapphire *Hendrick's*
Etna *London N°3*
Etneum *Mare*
Favignana *Satra*
Gin Sale *Tanqueray*

VODKA

Baaria *Grey Goose*
Belvedere *Moskovskaya*
Etna *Stolichnaya*

WHISKY

Johnnie Walker Red label *Monkey Shoulder*
Laphroig *Wild Turkey Rye*
Maker's Mark

COCKTAIL ANALCOLICI

9

M'PLUNI

Estratto di melone, gingerbeer, lime.

CO'MINO

Gelsomino, estratto di cocomero, acqua tonica, limone.

BIBITE

4

COCA COLA BIBITE TOMARCHIO
TONICA (*Cola, Chinotto, Limonata,*
LEMONSODA *Aranciata, Mandarino*)
GINGER BEER ACQUA MINERALE | 3



vini da dessert

AMARI

AMARO AMARA	6
<i>Amaro con arance rosse dell'Etna.</i>	
MAJORA	6
<i>Amaro con arancia e maggiorana.</i>	
MI...MANDA-RINO!	6
<i>Liquore artigianale di mandarino siciliano.</i>	
NEPETA	6
<i>Amaro con nepetella selvatica e limoni di Sicilia.</i>	
SABBENEDICA	6
<i>Amaro a base di carciofo.</i>	
SHURHUQ	6
<i>Amaro a base di melograno e arance.</i>	
UNNIMAFISSU	6
<i>Amaro con Ficodindia e carrube.</i>	

MARSALA, PASSITI E ZIBIBBO

BUKKURAM SOLE D'AGOSTO (DE BARTOLI, PETROSINO)	7
<i>Passito di Pantelleria da uve zibibbo.</i>	
CIAURU J PASSULA (VITE AD OVEST, MARSALA)	7
<i>Passito rosso da uve Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola e Nerello Mascalese.</i>	
DONNA FRANCA (CANTINE FLORIO, MARSALA)	7
<i>Marsala Superiore Riserva.</i>	
VIGNA LA MICCIA GRILLO (DE BARTOLI, MARSALA)	7
<i>Marsala Superiore Oro D.O.C. Semi-secco.</i>	

GRAPPE

GRAPPAROSA (PORTA DEL VENTO, CAMPOREALE)	7
<i>Selezione di vinacce di Perricone.</i>	
GRAPPAORANGE (PORTA DEL VENTO, CAMPOREALE)	7
<i>Selezione di vinacce di Catarratto.</i>	

VERMOUTH

FERRACANE (FERRACANE, MARSALA)	7
---------------------------------------	---