

IL RISTORANTE

Glí Antípastí

Composta di Polpo grigliato con sedano, cuore di palma e mandorle*	11,50 €
Grilled octopus with celery, palm heart, almonds	
Zuppa di Cozze con Crostini all'Olio d'Oliva	8,50 €
Mussel Soup with Croutons	
Spatola alla "beccafico" (mollica, pinoli, uva passa)	9,50 €
Spatula fish with breadcrumbs, pine nuts, raisins	
Crudo e Bufala con Pesto ai pinoli	9,50 €
Raw ham and buffalo mozzarella with pine nut pesto	
Caponata con bocconcini di Scottona e Primo Sale grigliato	10,00 €
"Caponata" with small pieces of Scottona and grilled local cheese	
Misto caldo HC *	6,00 €
Hot Chips and Sicilian Potato Croquettes	

I Primi Piatti

Spaghetti con Vongole Veraci e Gambero rosso*	13,50 €
Long Pasta with Clams and Red Shrimp	
Busiate allo Scoglio*	13,00 €
Sicilian Seafood Pasta	
Casarecce con calamari, uova di pesce e pachino*	13,00 €
Pasta with squid, fish eggs and cherry tomatoes	
Risotto con cernia e zafferano*	12,50 €
Risotto with grouper and saffron	
Fettuccine al Pesto di pistacchio, Melanzane grigliate e zest di limone	12,00 €
Fettuccine with pistachio pesto, grilled aubergines and lemon zest	
Casarecce al Ragù di Cinghiale	12,00 €
Short Pasta with wild Boar Ragout	

* In questo locale potrebbe essere servito del prodotto surgelato o congelato
in base alla stagione e alla reperibilità del prodotto

In this restaurant could be served frozen or deep frozen food, depending on the season and the availability of the product
Coperto e 2,00 - Tableware e 2,00

I Secondi Piatti

Spada in crosta di pistacchio con pesto di rucola e pinoli*	13,50 €
Pistachio Flavored Swordfish with rocket pesto and pine nut	
Grigliata mista di Pesce*	16,50 €
Mixed Grilled Fish	
Tonno fresco ai ferri	14,00 €
Grilled fresh tuna	
Spigola/Orata alla griglia	14,00 €
Bass/Sea Bream	
Frittura mista di Pesce	14,00 €
Mixed fried fish	
Grigliata mista di Carne	13,50 €
Mixed Grilled Meats	
Bistecca ai Ferri	10,00 €
Grilled Steak	
Filetto di Manzo alla griglia	15,00 €
Grilled Fillet	

I Contorni

Insalata verde	3,00 €
Green Salad	
Insalata mista	4,00 €
Mixed Salad	
Patate al Rosmarino	4,00 €
Rosemary Flavored Potatoes	
Melanzane grigliate	4,50 €
Grilled aubergines	
Patatine fritte*	4,00 €
Fries	

* In questo locale potrebbe essere servito del prodotto surgelato o congelato
in base alla stagione e alla reperibilità del prodotto

In this restaurant could be served frozen or deep frozen food, depending on the season and the availability of the product
Coperto e 2,00 - Tableware e 2,00

La Frutta

Frutta di stagione	4,00 €
Fruits	
Macedonia di frutta	5,00 €
Fruits Salad	
Barchetta di Ananas	4,00 €
Ananans slice	
Anguria o Melone	4,00 €
Watermelon	

I dessert

Parfait di mandorle e frutti di bosco	4,50 €
Almond Parfait with berries	
Cannolo scomposto	4,50 €
Crashed Sicilian "cannolo"	
Coppa di gelato artigianale	4,50 €
Ice Cream	
Cassatelle	4,00 €
Dessert with ricotta cheese	

* In questo locale potrebbe essere servito del prodotto surgelato o congelato
in base alla stagione e alla reperibilità del prodotto
In this restaurant could be served frozen or deep frozen food, depending on the season and the availability of the product

Coperto e 2,00 - Tableware e 2,00

1 Cocktail

PRE DINNER

APEROL SPRITZ

APEROL BITTER, PROSECCO, SODA

CAMPARI SPRITZ

BITTER CAMPARI, PROSECCO, SODA

AMERICANO

VERMOUTH ROSSO, BITTER CAMPARI, SODA

NEGRONI

VERMOUTH ROSSO, BITTER CAMPARI, GIN

NEGROSKY

VERMOUTH ROSSO, BITTER CAMPARI, VODKA

JAPANESE SLIPPER

MIDORI, COINTREAU, SUCCO DI LIMONE

MARTINI COCKTAIL

MARTINI DRY, GIN

DIRTY MARTINI

VODKA, MARTINI DRY, OLIVETTA

COSMOPOLITAN

VODKA, COINTREAU, SUCCO DI LIMONE, CRANBERRY SYRUP

PINACOLADA

RUM, SUCCO D'ANANAS, COCONUT SYRUP, SUCCO DI LIME

BACARDI COCKTAIL

RUM, SUCCO DI LIMONE, GRANATINA

MOJITO

RUM, LIME, ZUCCHERO DI CANNA, SODA, MENTA

LONG DRINK

CUBA LIBRE

RUM, COCA COLA, SUCCO DI LIMONE

TEQUILA SUNRISE

TEQUILA, SUCCO D'ARANCIA, GRANATINA

SEX ON THE BEACH

VODKA, PESCA SYRUP, SUCCO D'ARANCIA

CRANBERRY SYRUP

LONG ISLAND

VODKA, GIN, RUM, TRIPLE SEC, COLA

JAPANESE ICED TEA

VODKA, GIN, RUM, MIDORI, LEMON TEA

CAPIROSKA

LIME, ZUCCHERO DI CANNA, VODKA

CAIPIRINHA

CACHACA, LIME, ZUCCHERO DI CANNA

CAMPAIRINHA

BITTER CAMPARI, LIME, ZUCCH. DI CANNA

Gli Apericena

MIX DI TERRA + COCKTAIL / BIRRA / CALICE DI VINO Stuzzichini misti a base di salumi, verdure e frittatine	10,00 €
MIX DI MARE* + COCKTAIL / BIRRA / CALICE DI VINO Stuzzichini misti a base di pesce	15,00 €
MIX RICCO + COCKTAIL / BIRRA / CALICE DI VINO Stuzzichini misti di terra e mare	15,00 €
MISTO CALDO	6,00 €
PAELLA (minimo 2 pax)	22,00 €

Le Birre

Heineken 33 cl	3,00 €
Beck's 33 cl	3,00 €
Nastro Azzurro 33 cl	3,00 €
Paulaner 50 cl	5,00 €
Grimbergen (Double Ambree)	5,00 €
Messina	3,00 €

Caffè / Coffee	1,00 €
Acqua minerale 0,5lt / Mineral Water 0,5 Lt	1,00 €
Acqua minerale 1,5lt / Mineral Water 1,5 Lt	2,00 €
Schweppes / Tonic Water	2,50 €
Fanta / Sprite / Coca Cola 25 cl	2,50 €
The lattina 33 cl	2,50 €
Crodino Twist Agrumi	3,00 €
Ginger Beer (a base di estratto radice di zenzero)	3,00 €
Crodino / Campari Soda / Sanbitter	3,00 €
Calice Prosecco / Glass of Prosecco	4,00 €
Calice vino / Glass of Wine	4,00 €
Amaro	4,00 €

I Superalcolici

Presidente: Rum invecchiato 23 anni	8,00 €
Presidente: Rum invecchiato 15 anni	6,00 €
Jagermeister: Liquore spice	4,00 €
Ligneum Grappa miele di tiglio	4,00 €
Equisito: Rum Premium	5,00 €
Acqua Forte Grappa invecchiata	4,00 €
Baileys Irish cream	4,00 €
La Trentina Grappa morbida	4,00 €
Barrique 903 Grappa	5,00 €
Wild Turkey (Bourbon) Whiskey	6,00 €

I nostri Vini Bianchi

Az. Agricole	Bianco di Nera	€ 20,00
	Maria Costanza I.G.T. (insolia/chardonnay)	€ 26,00
Rapitalà	Grillo Viviri	€ 15,00
	Piano Maltese (Grillo/cataratto)	€ 13,00
	Grand Cru (chardonnay)	€ 27,00
	Vigna Casalj (Bianco Alcamo)	€ 16,00
	Bouquet (Grillo/sauvignon/viogner)	€ 16,00
	Piano Maltese 0,375 ml	€ 6,00
Conti d'Arco	Müller Thurgau Friz.	€ 18,00
Firriato	Charme (Blend di vitigni autoctoni)	€ 18,00
	Charme (Rosè)	€ 18,00
	Sant'Agostino (catarratto/chardonnay)	€ 20,00
Tenute Regaleali	Leone (catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon)	€ 18,00
Fina Vini	Kikè (Traminer aromatico Sauvignon Blanc)	€ 18,00
	Kebrilla (Grillo)	€ 15,00


I nostri Vini Rossi

Cusumano	Merlot (Merlot)	€ 18,00
	Noà (Nero d'avola/cabernet s./Merlot)	€ 24,00
Rapitalà	Campo Reale (Nero d'Avola)	€ 12,00
	Nadir (Syrah)	€ 18,00
	Gilusìa (Syrah)	€ 16,00
	Nuhar (Nero d'Avola/ Pinot Nero)	€ 20,00

Cantina Cassarà	Solcanto (Nero d'Avola)	€ 15,00
Cottanera	Barbazzale (Nerello Mascalese/Nerello Cappuccio)	€ 18,00
Tasca D'Almerita	Lamùri (Nero d'Avola)	€ 18,00
Dí Legamí	Berlinghieri -Perricone (Perricone)	€ 20,00
Lavis	Pinot Nero (Pinot nero)	€ 20,00
Fondo Antico	I Versi Rosso (Nero Avola)	€ 16,00
Regaleali	Le Rose (Rosè)	€ 18,00

SPUMANTI

Rapitalà	Conti D'Arco Brut doc	€ 15,00
Santi	Prosecco valdobbiadene	€ 25,00

 Info e Prenotazioni su whatsapp 3397244643



FREE WI-FI: Hcentrale2018