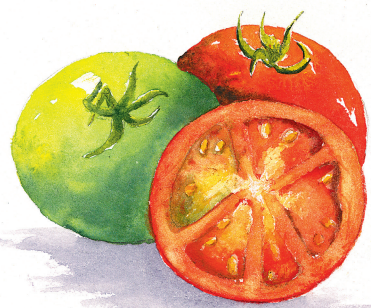


LE BAR
LOUIS VUITTON

A handwritten signature in black ink, appearing to read "John Varvatos". The signature is fluid and cursive, with the first name "John" on the left and the last name "Varvatos" on the right, connected by a thin line.



AT



PRELIBATEZZE DA CONDIVIDERE DELICACIES TO SHARE

APERITIVO ITALIANO

Selezione di formaggi e salumi siciliani e Italiani,
verdurine sott'olio e sott'aceto
accompagnati da focaccia e grissini

*Formaggi siciliani tuma persa, vastedda del belice,
piacentinu ennese (formaggio con zafferano),
Parmigiano Reggiano DOP vacche rosse italiano, asiago
Pancetta di maialino nero siciliano,
salame di S. Angelo di Brolo, salame con pistacchio,
coppa Modena e prosciutto crudo iberico*

Selection of Sicilian and Italian cheeses and cold cuts,
assortment of vegetables in olive oil and vinegar
served with focaccia and grissini

*Sicilian cheeses: Tuma Persa, Vastedda del Belice,
Piacentinu Ennese (cheese with saffron),
Italian DOP Parmigiano Vacche Rosse, Asiago
Sicilian black pork pancetta, Salame S. Angelo di Brolo,
Pistacchio salami, Coppa from Modena and cured Iberico ham
(1, 7, 12)*

28 €

TAGLIERE DI FORMAGGI

Selezione di formaggi siciliani e Italiani
accompagnati da focaccia e grissini
(stessa selezione di formaggi del nostro «Aperitivo Italiano»)

Selection of Sicilian and Italian cheeses
served with focaccia and grissini
(same cheese selection as in our "Aperitivo Italiano")
(1, 7, 10, 12)

20 €

SELEZIONE DI ARANCINI

Arancini tradizionali con ripieno
di carne, pesce e verdure

Chef's selection of arancini with meat,
fish and vegetables
(1, 4, 7)

18 €



PRELIBATEZZE DA CONDIVIDERE DELICACIES TO SHARE

SELEZIONE DI OSTRICHE MAISON GILLARDEAU

Maison francese produttrice
di ostriche di altissima qualità

Selection of oysters
from a premium French oyster producer
(4, 12)

9 € al pezzo

CAVIALE OSCIETRA

(10 grammi)

Caviale Oscietra, blinis e panna acida

Oscietra caviar, blinis and sour cream
(1, 3, 4, 7)

90 €

CAVIALE BELUGA

(10 grammi)

Caviale Beluga, blinis e panna acida

Beluga caviar, blinis and sour cream
(1, 3, 4, 7)

150 €

TARTARE DI TONNO

Tonno di Favignana in tartare con scorza di limone
accompagnato da pane e focaccia

Favignana tuna tartare with lemon zest
served with bread and focaccia
(4)

30 €





MOCKTAILS MOCKTAILS

18 €

Sicilian Thirst

Succo di lime, succo di arancia, essenza di mandarino, limonata Siciliana

Lime juice, freshly squeezed orange juice, mandarin essence, Sicilian sparkling lemonade

Gym Tonic

Seedlip Grove 42, acqua tonica light, zenzero
Seedlip Grove 42, light tonic water, ginger

Country Lemonade

Succo di limone siciliano biologico, zenzero fresco, foglie di menta, zucchero, frutti rossi, soda

Sicilian organic lemon juice, fresh ginger, mint leaves, sugar, berries, soda water



COCKTAILS CLASSICI CLASSIC COCKTAILS

25 €

Il nostro team sarà lieto di preparare
uno dei grandi classici.

*Our team will be delighted to concoct
any of the great classics.*



COCKTAILS DISTINTIVI SIGNATURE COCKTAILS

26 €

Isola Bella

Italicus, limoncello, Spumante Siciliano, soda
Italicus, limoncello, Sicilian Spumante, soda

La Rocca

Pesca fresca, Spumante Rosato Siciliano
Fresh peach, Sicilian Spumante Rosé

Venere

Gin Etneum, marmellata di fichi, menta, fico fresco, succo di limone

Gin Etneum, fig jam, mint, fresh fig, lemon juice

Saraceno

Pisco, liquore dell'Etna, succo di limone, sciroppo di zucchero, tonica aromatica, Vellutata dell'Etna
Pisco, Etna liquor, lemon juice, sugar syrup, aromatic tonic, Etna cream

Castelmola

Rum Emimente, sciroppo di tamarindo, succo di limone, soda
Eminente rum, tamarind syrup, lemon juice, soda water

IX Aprile

Tequila Volcan de mi tierra infusa al pepe nero, cordial al mango e pompelmo, soda
Volcan de mi tierra tequila infused with black pepper, mango and grapefruit cordial, soda water

Dopo Teatro... Greco

WhistlePig bourbon whiskey, perle di tartufo, bitter al cioccolato, soda, zolletta di zucchero
WhistlePig bourbon whiskey, truffle pearls, chocolate bitters, soda water, sugar cube

Belvedere

Vodka Belvedere, burro chiarificato, erba cipollina, cordial alla citronella
Belvedere vodka, clarified butter, chives, lemongrass cordial

Il nostro team sarà lieto di preparare
un cocktail fatto apposta per te.

*Our team will be delighted to concoct
a cocktail tailor-made for you.*



VINI SPUMANTI SPARKLING WINES

	Calice Glass	Bottiglia Bottle
ETNA BRUT COTTANERA Brut, 2018	25 €	105 €
VITTORIO MORETTI, Bellavista Franciacorta, 2016	40 €	200 €
M&C GRAND E VINTAGE ROSÈ, 2013	45 €	210 €



SPUMANTE ANALCOLICO ALCOHOL-FREE SPUMANTE

	Calice Glass	Bottiglia Bottle
EXTRA DRY PRINCESS	20 €	70 €



CHAMPAGNE CHAMPAGNE

	Calice Glass	Bottiglia Bottle
DOM PÉRIGNON, 2013	70 €	450 €
KRUG, Grande Cuvée	70 €	450 €
RUINART, Blanc de Blancs	38 €	220 €
RUINART, Rosé	40 €	230 €
LA GRANDE DAME, Veuve Clicquot, 2012	58 €	340 €



VINI BIANCHI WHITE WINES

	Calice Glass	Bottiglia Bottle
MAUGERI, Etna Bianco Superiore - Contrada Volpare, 2023	25 €	120 €
PLANETA, Menfi - Didacus, 2021	32 €	160 €
CLOUDY BAY, Sauvignon, 2023	23 €	90 €
BIANCA DI VALGUARNERA, Duca di Salaparuta, 2020	30 €	140 €
GAIA & REY, Gaja, 2021	70 €	450 €
CAPO MARTINO, Jermann, 2020	30 €	140 €



VINI ROSATI ROSÉ WINES

	Calice Glass	Bottiglia Bottle
I VIGNERI DI SALVO FOTI, Vinudilice, 2022	25 €	100 €
CAVES D'ESCLANS, Whispering Angel, 2023	22 €	85 €
CHÂTEAU MINUTY, Côtes de Provence - 281, 2022	28 €	125 €



VINI ROSSI RED WINES

	Calice Glass	Bottiglia Bottle
PIETRADOLCE, Etna Rosso, Vigna Barbagalli, 2017		370 €
DUCA DI SALAPARUTA, Duca Enrico, 2019	35 €	150 €
GAJA, Barbaresco, 2016		460 €
MARCHESI ANTINORI, Toscana IGT, Tignanello, 2017	65 €	290 €
CLOUDY BAY, Te Wahi Pinot Noir, 2020	30 €	135 €



VINI DOLCI SWEET WINES

	Calice Glass	Bottiglia Bottle
MARSALA SUPERIORE RISERVA, Marco De Bartoli 500 ml, 1988	20 €	150 €
CHÂTEAU D'YQUEM, 375 ml, 2019	125 €	750 €



SUPERALCOLICI SPIRITS

GIN

SICILIA / SICILY
Silenzio 20 €
Abalone 20 €

SCOZIA / SCOTLAND
Hendrick's 20 €

VODKA

SICILIA / SICILY
Vulcanica 20 €

POLONIA / POLAND
Belvedere 10 42 €

TEQUILA

Volcan de mi tierra 20 €
Don Julio 1942 42 €

RUM

Eminente 7 yrs 24 €

GRAPPA

Picolit, 25 €
Nonino, Friuli Venezia Giulia
Sassicaia, 25 €
Tenuta S. Guido Bolgheri, Toscana



SUPERALCOLICI SPIRITS

WHISKY

SINGLE MALT RARI / RARE SINGLE MALT

HIGHLANDS (SCOZIA - SCOTLAND)
Glenmorangie, 18 yrs, 43° Vol. 35 €
Glenmorangie "Signet", 46° Vol. 40 €

ISLAY (SCOZIA - SCOTLAND)
Ardbeg 10 yrs 24 €

BLENDED

Johnnie Walker Blue Label, 40° Vol. 44 €

BOURBON

Woodford Reserve, 54,2° Vol. 26 €

RYE

WhistlePig 10 yrs, 50° Vol. 26 €
WhistlePig 12 yrs, 43° Vol. 32 €
WhistlePig 15 yrs, 46° Vol. 40 €



BIRRA BEER

Birrificio dell'Etna, Riposto, Sicilia 14 €
Peroni Nastro Azzurro 13 €
Birra italiana zero alcool 11 €
Italian zero-alcohol beer



SUCCHI FRESCI FRESH JUICES

Freshly squeezed juice	14 €
Marco Colzani fruit juice selection	12 €



BIBITE SOFT DRINKS

Coca-Cola	8 €
Coca-Cola Zero	8 €
Sprite	8 €
Orangeade	8 €
Acqua tonica / Tonic water	10 €
Premium Fever-Tree Indian Mediterranean o Light	10 €
Ginger Ale	10 €
Ginger Beer	10 €
Fever Tree Sparkling Lemonade	10 €
Iced tea, sugar-free	10 €



ACQUA MINERALE MINERAL WATER

Laurisia Naturale / Still 75 cl	10 €
Laurisia Frizzante / Sparkling 75 cl	10 €

Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa.

Prices in euros, service included - VAT included.

Il nostro caffè e il nostro tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade.

Our coffee and tea are green-certified and come from fair trade partnerships.

Informazioni sulle Allergie Alimentari: Alcuni cibi e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011.

Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri cibi e bevande.

Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. The designated allergens and products thereof are: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soybeans, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupin beans, (14) Molluscs. Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We cannot guarantee the total absence of allergens in many of our dishes and beverages.

