

13. BIÈRES ...

33 cl

• CORONA 4,5

• HEINEKEN 0.0 4,5

• BIÈRE SANS GLUTEN ● 6,0

BIRRA PALERMO

BIRRA EXTRA FINE D'ESPORTAZIONE

• SPECIAL EXPORT LAGER	
Lager	7,0
• BIONDA ANNIVERSARIO	
Blanche	7,0
• DOPPIO MALTO	
Lager Doppio Malto	7,0

13. Bières

à la pression

BIRRA MORETTI

FILTRATA A FREDDO

20 cl

40 cl

Lager 4,2% vol

..... 4,0 .. 7,0

BIRRA MORETTI

la Bianca

20 cl

40 cl

Weiss 5% vol

..... 4,0 .. 7,0

BIRRA MORETTI

LA ROSSA

20 cl

40 cl

Bock 7,2% vol

..... 4,0 .. 7,0

BIRRA MESSINA

20 cl

40 cl

Lager 5% vol

..... 4,0 .. 7,0

12. VIN ...

••• BLANC

Verre

Bouteille

• Catarratto BIO 7,0 28,0

• Grillo BIO 7,0 28,0

• Insolia-Chardonnay BIO 8,0 32,0

• Prosecco 7,0 28,0

• Catarratto Pétillant BIO 7,0 28,0

• Etna Bianco Carricante 9,0 35,0

••• ROUGE

Verre

Bouteille

• Nero D’Avola BIO 7,0 28,0

• Syrah BIO 7,0 28,0

• Rosè 7,0 28,0

• Etna Rosso Nerello Mascalese/Cappuccio 9,0 35,0

••• COUVERT 2,5

●

• VÉGÉTARIEN

●

• SANS GLUTEN

●

• VÉGÉTALIEN

●

• ZÉRO KILOMÈTRE

🍄

• SLOW FOOD Slow food Presidia promote high-quality artisan products produced using traditional techniques.

• Pour toutes informations sur les substances et les produits allergènes adressez-vous au personnel de service.

• Allergènes alimentaires conformément à le Reg. UE n.1169/2011:

1. Céréales contenant du gluten; 2. Crustacés et produits à base de crustacés; 3. Oeufs et produits à base d’oeufs; 4. Poissons et produits à base de poissons; 5. Arachides et produits à base d’arachide; 6. Soja et produits à base de soja; 7. Lait et produits à base de lait; 8. Fruits à coques; 9. Céleri et produits à base de céleri; 10. Moutarde et produits à base de moutarde; 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame; 12. Anhydride sulfureux et sulfites; 13. Lupin et produits à base de lupin; 14. Mollusques et produits à base de mollusques.

APERITIFS ...

• VERMOUTH BLANC 6,0

• APEROL SPRITZ 7,9

• CAMPARI SPRITZ 7,9

• LIMONCELLO SPRITZ 7,9

• AMERICANO 7,9

• NEGRONI 8,9

• MOSCOW MULE 9,9

Gin Tonic

• FEVER-TREE ELDERFLOWER & GIN BULLDOG

13,0

• FEVER-TREE INDIAN & GIN TANQUERAY

13,0

• FEVER-TREE INDIAN & GIN HENDRICK’S

14,0

• FEVER-TREE MEDITERRANEAN & GIN MARE

14,0

BOISSONS ...

• EAU naturelle | gazeuse 75 cl 3,0

• COCA COLA 25 cl 3,0

• COCA COLA ZERO 25 cl 3,0

• EAU TONIC 20 cl 3,0

• GINGER BEER 20 cl 3,0

BOISSONS BIO ...

27.5 cl

• ORANGEADE BIO 4,0

• ORANGEADE ROUGE BIO 4,0

• CHINOTTO BIO 4,0

• LIMONADE BIO 4,0

• GAZZOSA BIO 4,0

• COLA BIO 4,0

• MANDARINE BIO 4,0

CAFÉTÉRIA ...

• EXPRESSO 2,0

• EXPRESSO MACCHIATO 2,5

• DÉCAFÉINÉ 2,5

• CAPPUCCINO 4,0

• CAFÉ AMÉRICAIN 4,0

• TEA | INFUSIONS 4,0



Hors d'oeuvres

LES MUFFOLETTE ...

1. 4. 7. • Ricotta de mouton, anchois à l'huile "Riserva Sant’Erasmus" 2 pcs ● 5,9

1. 4. 7. • Jambon cuit "San Giovanni sel. Luna Calante", tresse de fromage provola fumé de Paestum 2 pcs 7,9

LES MONTANARINE ...

1. 7. • Sauce Pic Pac de Tomato Siccagno, mozzarella de bufflonne de Campanie AOP, basilic BIO 2 pcs ● 8,9

1. 7. • Sauce sfincione, fromage caciocavallo de Raguse AOP, origan des montagnes AOP 2 pcs ●● 8,9

1. 7. 8. • Fromage straciatella de Andria mortadelle "Favola Palmieri Gran Riserva en croûte", pistache de Bronte 🍄 2 pcs 9,9

LES FRITES ...

• Frites artisanales ●●● 4,9

• Panelle et Croccchè de pommes de terre et menthe ●●●● 6,9

1. 4. 7. • Arancinette ● 7,9

fromage provola et salami des Nébroides 🍄 2 pcs

saumon fumé et mozzarella de bufflonne de Campanie AOP 2 pcs

LES PLATEAU DE CHARCUTERIE ...

1. // Servis avec une focaccia chaude artisanale

4. 7. 8. ••• LA FAVOLA pour 2 ● 26,9

"Favola Palmieri Gran Riserva into the rind" mortadella, IGP Andria Burrata cheese

7. ••• L'ECCELLENTE pour 2 ● 28,9

jambon cru "L'Eccellente âgés de plus 30 mois"

mozzarella de bufflonne de Campanie AOP

7. ••• L'INTENSO 80 gr ● 38,9

jambon cru "Iberico Pata Negra de Bellota"

tresse de fromage provola fumé de Paestum

7. ••• I LATTICINI "Sélection Sorelle Mozza" pour 2/4 ●● 29,9

mozzarella de bufflonne de Campanie AOP, fromage burrata de Andria IGP,

mozzarella fiordilatte des Pouilles dans l'eau, ricotta de bufflonne,

tresse de fromage provola fumé de Paestum

8. ••• I SALUMI "Sélection Sorelle Mozza" pour 2/4 ● 34,9

jambon cru "L'Eccellente âgés de plus 30 mois",

jambon cuit "San Giovanni sel. Luna Calante",

mortadelle "Favola Palmieri Gran Riserva en croûte",

salami Finocchiona IGP

7. 8. ••• PLATEAU DE CHARCUTERIE ET DE FROMAGES SICILIENS pour 2 ● 28,9

à la moutarde aux figues et au miel d'abeille noire de Sicile 🍄

Salade

1. // Servis avec une focaccia chaude artisanale

••• MEDITERRANEA ●●● 9,9

mesclun, petit tomate rouge BIO, carotte et champignon

7. 8. ••• ISCHITANA ●● 14,9

mesclun, petit tomate rouge BIO, tresse de fromage provola fumé de Paestum, noix, miel d'abeille noire de Sicile 🍄

••• SICILIANA ●●● 14,9

haricots verts bouillis, pomme de terre bouillie, tomate coeur de boeuf,

olive verte, oignon rouge de Tropea 🍄, câpres de Salina 🍄

4. ••• FAVIGNANA ● 15,9

mesclun, petit tomate rouge BIO, olives noires Taggiasca AOP,

anchois à l'huile "Riserva Sant’Erasmus",

filets de thon rouge à l'huile "Riserva Sant’Erasmus"

7. ••• CAPRI ●● 14,9

mozzarella de bufflonne de Campanie AOP, tomate coeur de boeuf,

huile EVO "Nocellara dell’Etna" AOP, basilic BIO

