



Bianconiglio
RISTORANTE



TAPAS-ANTIPASTI

Tacos Pork * pz 2 Tacos con sfilacci di maiale C.B.T aromatizzato alle spezie	€ 8
Empanadas * pz 3 Fagottino ripieno di carne e verdure	€ 12
Bombette Siciliane * pz 4 Capocollo di maiale ripieno con Vastedda del Belice e pancetta	€ 12
Arrosticini di agnello * pz 10 Spiedino di agnello alla griglia	€ 10
Mangia e bevi Siciliani alla griglia * pz 5 Cipollotto arrotolato con pancetta di maiale nero dei Nebrodi	€ 8
Bruschette con caponata * pz 3 Pane grigliato con caponata siciliana	€ 9
Uovo corretto al tegame * Uovo al tegame servito con tartufo nero estivo ed erba cipollina	€ 10
Acciughe e stracciatella * Acciughe siciliane servite con stracciatella e crostini di pane	€ 12
Tagliere di formaggi * Formaggi siciliani serviti con confetture	€ 12
Tagliere di salumi * Salumi tipici di suino e ovino	€ 12

** Prodotti contenenti allergeni. Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.*



TAPAS-STARTER

Tacos Pork* pz 2 Tacos with pork fillets cooked at low temperature and flavoured with spices	€ 8
Empanadas * pz 3 Roll stuffed with meat and vegetables	€ 12
Bombette Siciliane * pz 4 Pork neck stuffed with Vastedda del Belice and bacon	€ 12
Arrosticini di agnello * pz 10 Grilled lamb skewer	€ 10
Mangia e bevi Siciliani alla griglia * pz5 Rolled spring onion with Nebrodi black pork belly	€ 8
Bruschette con caponata * pz 3 Grilled bread with Sicilian caponata	€ 9
Uovo corretto al tegame * Pan-fried egg served with black summer truffle and chives	€ 10
Acciughe e stracciatella * Sicilian anchovies served with stracciatella and bread croutons	€ 12
Tagliere di formaggi * Sicilian cheeses served with jams	€ 12
Tagliere di salumi * Typical pork and sheep cold cuts	€ 12

* Products containing allergens. For any information on substances and allergens, please refer to the appropriate documentation that will be provided by the staff on duty upon request.



TARTARE

Sashimeat * 150 Gr	€ 22
Sashimi di Scottona con semi di papavero, tartufo, mayo al wasabi, salsa di soia, sale, pepe e olio Evo	
Siciliana * 150 Gr	€ 18
Battuta di Scottona al coltello condita con succo d'arancia, cipolla rossa a crudo, grani di pistacchio, sale, pepe e olio Evo	
Tradizionale * 150gr	€ 18
Battuta di Scottona al coltello condita con senape antica, capperi, cipolla rossa, tuorlo d'uovo, acciughe, sale, pepe e olio Evo	

HAMBURGER

Pork Burger *	€ 18
Sfilacci di maiale con salsa Bbq e cheddar	
Vincent Burger *	€ 18
Hamburger di Scottona con peperoni grigliati, cipolla in agrodolce, mostarda di pomodoro, gorgonzola D.O.P e senape antica	
USA Burger *	€ 18
Hamburger di Scottona con pomodoro, bacon affumicato, lattuga e cheddar	
Agnello Burger *	€ 20
Hamburger di agnello con peperoni grigliati, finocchio fresco, cipolla in agrodolce, e salsa chimichurri	

**TUTTI GLI HAMBURGER SONO COMPRESI DI CONTORNO A SCELTA:
PATATE AL FORNO, VERDURE GRIGLIATE, INS. DI FINOCCHIO E ARANCE, INS. MISTA O VERDE**

** Prodotti contenenti allergeni. Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.*



TARTARE

Sashimeat * 150 Gr	€ 22
Scottona sashimi with poppy seeds, truffle, wasabi mayo soy sauce, salt, pepper and Evo oil	
Siciliana * 150 Gr	€ 18
Knife-cut Scottona beef seasoned with orange juice, raw red onion, pistachio grains, salt, pepper and Evo oil	
Tradizionale * 150gr	€ 18
Knife-cut Scottona beef dressed with old-fashioned mustard, capers, red onion, egg yolk, anchovies, salt, pepper and Evo oil	

HAMBURGER

Pork Burger *	€ 18
Pork steaks with Bbq sauce and cheddar	
Vincent Burger *	€ 18
Scottona hamburger with grilled peppers, sweet and sour onion, tomato mustard, gorgonzola D.O.P. and mustard	
USA Burger *	€ 18
Scottona burger with tomato, smoked bacon, lettuce and cheddar	
Agnello Burger *	€ 20
Lamb burger with grilled peppers, fresh fennel, sweet and sour onion and chimichurri sauce	

ALL BURGERS COME WITH A SIDE DISH OF YOUR CHOICE: BAKED POTATOES, GRILLED VEGETABLES, INS. OF FENNEL AND ORANGES, INS. MIXED OR GREEN

* Products containing allergens. For any information on substances and allergens, please refer to the appropriate documentation that will be provided by the staff on duty upon request.



SECONDI

Filetto al camino * Filetto di Scottona affumicato alle erbe mediterranee	€ 26
Filetto al tartufo * Filetto di Scottona alla griglia e tartufo nero estivo	€ 30
Costolette di agnello alla scottadito * Costolette di agnello alla griglia marinate alle erbe mediterranee	€ 20
Short ribs * Trancio di asado Argentino C.B.T con osso e la sua salsa	€ 22
Costata con segreti dello chef *	€ 8 all'etto
Tagliata di scottona ai pistacchi * Controfiletto con pistacchio e riduzione di aceto balsamico	€ 24

CONTORNI:

Patate al forno *	€ 4
Verdure grigliate *	€ 4
Insalatina di finocchio e arance *	€ 4
Insalata Mista o Verde *	€ 4

Acqua	€ 3
Coperto	€ 2

** Prodotti contenenti allergeni. Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.*



MAIN COURSE

Filetto al camino * Smoked Scottona fillet with Mediterranean herbs	€ 26
Filetto al tartufo * Grilled Scottona fillet and black summer truffle	€ 30
Costolette di agnello alla scottadito * Grilled lamb chops marinated in Mediterranean herbs	€ 20
Short ribs * Trancio di asado Argentino C.B.T con osso e la sua salsa	€ 22
Rib-eye steak with chef's secrets *	€ 8 all'etto
Tagliata di scottona ai pistacchi * Sirloin with pistachio and balsamic vinegar reduction	€ 24

CONTORNI:

Baked Potatoes*	€ 4
Grilled vegetables*	€ 4
Fennel and orange salad *	€ 4
Mixed or green salad *	€ 4

Water	€ 3
Service	€ 2

** Products containing allergens. For any information on substances and allergens, please refer to the appropriate documentation that will be provided by the staff on duty upon request.*



CARTA DEI VINI

WINE LIST

Bollicine

<i>Almerita Brut - Tasca D'Almerita</i> Chardonnay Metodo Classico	€ 55
<i>Contessa Franca - Tasca D'Almerita</i> Chardonnay Metodo Classico 60 Mesi su Lieviti	€ 110
<i>Pas Dosè "Dosaggio Zero" - Gurrieri</i> Nero d'Avola e Frappato Vinificate in Bianco	€ 40
<i>Cesarini Sforza Brut - Cesarini Sforza</i> Trento D.O.C Metodo Classico - Chardonnay	€ 35
<i>Bellavista Satèn - Bellavista</i> Franciacorta Cuvèe Millesimato 66 Mesi su Lieviti	€ 85
<i>Bellavista Alma Brut - Bellavista</i> Chardonnay - Pinot Grigio - Pinot Bianco	€ 65
<i>Miano Brut - Castellucci Miano</i>	€ 35

Champagne

<i>Deutz Brut Classic - Maison Deutz</i> Chardonnay 34% - Pinot noir 33% - Pinot Meunier 33%	€ 75
<i>Laurent Perrier "La Cuvée" - Maison Laurent Perrier</i> Chardonnay 50% - Pinot Noir 25% - Pinot Meunier 25%	€ 75
<i>Pommery Brut Apanage - Maison Pommery Reims</i> Chardonnay 40% - Pinot Noir 30% - Pinot Meunier 30%	€ 70
<i>Collection 244 - Maison Louis Roederer</i> Chardonnay 42% - Pinot Noir 36% - Pinot Meunier 22%	€ 120

Sparkling Wine

<i>Almerita Brut - Tasca D'Almerita</i>	€ 55
Chardonnay Classical Method	
<i>Contessa Franca - Tasca D'Almerita</i>	€ 110
Chardonnay Classical Method 60 Months on Yeast	
<i>Pas Dosè "Dosaggio Zero" - Gurrieri</i>	€ 40
Nero d'Avola e Frappato Vinified in White	
<i>Cesarini Sforza Brut - Cesarini Sforza</i>	€ 35
Trento D.O.C Classical Method - Chardonnay	
<i>Bellavista Satèn - Bellavista</i>	€ 85
Franciacorta Cuvèe Millesimato 66 Months on Yeast	
<i>Bellavista Alma Brut - Bellavista</i>	€ 65
Chardonnay - Pinot Grigio - Pinot Bianco	
<i>Miano Brut - Castellucci Miano</i>	€ 35

Champagne

<i>Deutz Brut Classic - Maison Deutz</i>	€ 75
Chardonnay 34% - Pinot noir 33% - Pinot Meunier 33%	
<i>Laurent Perrier "La Cuvée" - Maison Laurent Perrier</i>	€ 75
Chardonnay 50% - Pinot Noir 25% - Pinot Meunier 25%	
<i>Pommery Brut Apanage - Maison Pommery Reims</i>	€ 70
Chardonnay 40% - Pinot Noir 30% - Pinot Meunier 30%	
<i>Collection 244 - Maison Louis Roederer</i>	€ 120
Chardonnay 42% - Pinot Noir 36% - Pinot Meunier 22%	

Bianchi Di Sicilia

<i>Benanti bianco - Benanti</i> Carricante	€ 35
<i>Graci bianco - Graci</i> Carricante, Insolia	€ 35
<i>Bianca Di Valguarnera - Duca Di Salaparuta</i> Insolia	€ 45
<i>Cataratto Lucido - Marco De Bartoli</i> Cataratto Lucido	€ 30
<i>Grappoli Del Grillo - Marco De Bartoli</i> Grillo	€ 38
<i>Pietranera - Marco De Bartoli</i> Zibibbo	€ 42
<i>Rajàh - Gorgi Tondi</i> Zibibbo	€ 25
<i>Iancura - Hauner</i> Malvasia Secca - Insolia	€ 35
<i>Grand Cru - Rapitalà</i> Chardonnay	€ 40
<i>Chardonnay - Planeta</i> Chardonnay	€ 38
<i>Zisola - Mazzei</i> Insolia	€ 32
<i>Vigna San Francesco - Tasca D'Almerita</i> Chardonnay	€ 60
<i>Sallier De La Tour - Tasca D'Almerita</i> Grillo	€ 22

Whites from Sicily

<i>Benanti bianco - Benanti</i> Carricante	€ 35
<i>Graci bianco - Graci</i> Carricante, Insolia	€ 35
<i>Bianca Di Valguarnera - Duca Di Salaparuta</i> Insolia	€ 45
<i>Cataratto Lucido - Marco De Bartoli</i> Cataratto Lucido	€ 30
<i>Grappoli Del Grillo - Marco De Bartoli</i> Grillo	€ 38
<i>Pietranera - Marco De Bartoli</i> Zibibbo	€ 42
<i>Rajàh - Gorgi Tondi</i> Zibibbo	€ 25
<i>Iancura - Hauner</i> Malvasia Secca - Insolia	€ 35
<i>Grand Cru - Rapitalà</i> Chardonnay	€ 40
<i>Chardonnay - Planeta</i> Chardonnay	€ 38
<i>Zisola - Mazzei</i> Insolia	€ 32
<i>Vigna San Francesco - Tasca D'Almerita</i> Chardonnay	€ 60
<i>Sallier De La Tour - Tasca D'Almerita</i> Grillo	€ 22

<i>Sallier De La Tour - Tasca D'Almerita</i> Insolia	€ 22
<i>Cavallo della Fate - Tasca D'Almerita</i> Grillo	€ 28
<i>Buon Senso - Tasca D'Almerita</i> Cataratto	€ 28
<i>Grillo Di Mozia - Tasca D'Almerita</i> Grillo	€ 38
<i>Schietto - Dei Principi di Spadafora</i> Chardonnay	€ 45

Rossi Di Sicilia

<i>Rosso Del Conte - Tasca D'Almerita</i> Nero d'Avola	€ 80
<i>Cabernet Tasca - Tasca D'Almerita</i> Cabernet Sauvignon	€ 65
<i>Duca Enrico - Duca Di Salaparuta</i> Nero d'Avola	€ 70
<i>Don Antonio - Morgante</i> Nero d'Avola	€ 65
<i>Etna Rosso - Graci</i> Nerello Mascalese	€ 38
<i>Etna Rosso - Benanti</i> Nerello Mascalese	€ 38
<i>Palari Faro - Az. Agr. Salvatore Geraci</i> Nerello Mascalese - Nerello Cappuccio - Nocera	€ 45

<i>Sallier De La Tour - Tasca D'Almerita</i>	€ 22
Insolia	
<i>Cavallo della Fate - Tasca D'Almerita</i>	€ 28
Grillo	
<i>Buon Senso - Tasca D'Almerita</i>	€ 28
Cataratto	
<i>Grillo Di Mozia - Tasca D'Almerita</i>	€ 38
Grillo	
<i>Schietto - Dei Principi di Spadafora</i>	€ 45
Chardonnay	

Reds from Sicily

<i>Rosso Del Conte - Tasca D'Almerita</i>	€ 80
Nero d'Avola	
<i>Cabernet Tasca - Tasca D'Almerita</i>	€ 65
Cabernet Sauvignon	
<i>Duca Enrico - Duca Di Salaparuta</i>	€ 70
Nero d'Avola	
<i>Don Antonio - Morgante</i>	€ 65
Nero d'Avola	
<i>Etna Rosso - Graci</i>	€ 38
Nerello Mascalese	
<i>Etna Rosso - Benanti</i>	€ 38
Nerello Mascalese	
<i>Palari Faro - Az. Agr. Salvatore Geraci</i>	€ 45
Nerello Mascalese - Nerello Cappuccio - Nocera	

<i>Frappato – Gurrieri</i> Frappato	€ 28
<i>Cos Maldafrica – Cos</i> Merlot – Cabernet Sauvignon	€ 35
<i>Rosso Di Marco – Marco De Bartoli</i> Pignatello	€ 30
<i>Sole Dei Patri – Dei Principi Di Spadafora</i> Syrah	€ 140
<i>Syrah – Dei Principi Di Spadafora</i> Syrah	€ 22
<i>Cabernet Sauvignon – Dei Principi Di Spadafora</i> Cabernet Sauvignon	€ 45
<i>Diciassette Salme – Cottanera</i> Nerello Mascalese	€ 25
<i>Mille e Una Notte – Donnafugata</i> Nero d'Avola	€ 80
<i>Micina – Cellaro</i> Nerello Mascalese	€ 24
<i>Ghiaia Nera – Tasca D'Almerita</i> Nerello Mascalese	€ 30
<i>Cerasuolo Di Vittoria – Gurrieri</i> Nero d'Avola	€ 28
<i>Cerasuolo Di Vittoria – Gulfi</i> Cerasuolo di Vittoria	€ 28
<i>Sallier De La Tour – Tasca D'Almerita</i> Syrah	€ 22
<i>Sallier De La Tour – Tasca D'Almerita</i> Nero d'Avola	€ 22
<i>Guarnaccio – Tasca D'Almerita</i> Perricone	€ 26

<i>Frappato – Gurrieri</i> Frappato	€ 28
<i>Cos Maldafrica – Cos</i> Merlot – Cabernet Sauvignon	€ 35
<i>Rosso Di Marco – Marco De Bartoli</i> Pignatello	€ 30
<i>Sole Dei Patri – Dei Principi Di Spadafora</i> Syrah	€ 140
<i>Syrah – Dei Principi Di Spadafora</i> Syrah	€ 22
<i>Cabernet Sauvignon – Dei Principi Di Spadafora</i> Cabernet Sauvignon	€ 45
<i>Diciassette Salme – Cottanera</i> Nerello Mascalese	€ 25
<i>Mille e Una Notte – Donnafugata</i> Nero d'Avola	€ 80
<i>Micina – Cellaro</i> Nerello Mascalese	€ 24
<i>Ghiaia Nera – Tasca D'Almerita</i> Nerello Mascalese	€ 30
<i>Cerasuolo Di Vittoria – Gurrieri</i> Nero d'Avola	€ 28
<i>Cerasuolo Di Vittoria – Gulfi</i> Cerasuolo di Vittoria	€ 28
<i>Sallier De La Tour – Tasca D'Almerita</i> Syrah	€ 22
<i>Sallier De La Tour – Tasca D'Almerita</i> Nero d'Avola	€ 22
<i>Guarnaccio – Tasca D'Almerita</i> Perricone	€ 26

Due Lane - Cellaro € 28
Nero d'Avola - Nerello Mascalese

Schietto Merlot - Dei Principi di Spadafora € 45
Merlot

Rossi Di Toscana

Tignanello - Marchesi Antinori € 120
Sangiovese - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon

Il Bruciato - Marchesi Antinori Bolgheri € 40
Syrah - Merlot - Cabernet Sauvignon

Montepulciano - Poliziano € 30
Rosso di Montepulciano

Asinone - Poliziano € 100
Sangiovese 90% - Colorino 10%

Loksa - Poliziano € 32
Morellino Di Scansano

Villa Poggio Salvi - Biondi Santi "2006" € 38
Morellino Di Scansano

Rossi Del Piemonte

Bricco Dei Guazzi - Barolo € 45
Nebbiolo

Due Lane – Cellaro € 28
Nero d'Avola – Nerello Mascalese

Schietto Merlot – Dei Principi di Spadafora € 45
Merlot

Reds from Toscana

Tignanello – Marchesi Antinori € 120
Sangiovese – Cabernet Franc – Cabernet Sauvignon

Il Bruciato – Marchesi Antinori Bolgheri € 40
Syrah – Merlot – Cabernet Sauvignon

Montepulciano – Poliziano € 30
Rosso di Montepulciano

Asinone – Poliziano € 100
Sangiovese 90% - Colorino 10%

Lohsa – Poliziano € 32
Morellino Di Scansano

Villa Poggio Salvi – Biondi Santi "2006"

o

Reds from Piemonte

Bricco Dei Guazzi – Barolo € 45
Nebbiolo

Dolcetto D'Alba - Prunotto € 28
Dolcetto d'Alba

Bricco Dell'Uccellone - Braida € 70
Barbera 100%

Occhetti - Prunotto € 38
Nebbiolo

Rossi Del Veneto

Costasera Amarone - Masi € 75
Corvina - Corvinone - Rondinella

Valpolicella - Bertani € 32
Corvina - Corvinone - Negrara

Campofiorin Valpolicella - Masi € 30
Corvina - Rondinella - Molinara

<i>Dolcetto D'Alba - Prunotto</i>	€ 28
Dolcetto d'Alba	
<i>Bricco Dell'Uccellone - Braida</i>	€ 70
Barbera 100%	
<i>Occhetti - Prunotto</i>	€ 38
Nebbiolo	

Reds from Veneto

<i>Costasera Amarone - Masi</i>	€ 75
Corvina - Corvinone - Rondinella	
<i>Valpolicella - Bertani</i>	€ 32
Corvina - Corvinone - Negrara	
<i>Campofiorin Valpolicella - Masi</i>	€ 30
Corvina - Rondinella - Molinara	



DRINK LIST

NEGRONI BITTER CAMPARI - VERMOUTH ROSSO - GIN	€ 8
NEGRONI SBAGLIATO BITTER CAMPARI - VERMOUTH ROSSO - SPUMANTE EXTRA DRY	€ 8
AMERICANO BITTER CAMPARI - VERMOUTH ROSSO - SODA WATER	€ 8
OLD FASHIONED BOURBON WHISKY - ANGOSTURA BITTER - ZUCCHERO - SODA WATER	€ 8
BOULEVARDIER BITTER CAMPARI - VERMOUTH ROSSO - BOURBON	€ 8
BLOODY MARY SUCCO DI POMODORO - VODKA - SUCCO DI LIMONE - ANGOSTURA BITTER WORCESTERSHIRE SALSA - TABASCO	€ 8
WHISKY SOUR BOURBON - SUCCO DI LIMONE - ZUCCHERO - ALBUMINA	€10
VODKA SOUR VODKA - SUCCO DI LIMONE - ZUCCHERO - ALBUMINA	€ 10
MARGARITA TEQUILA - TRIPLE SEC - SUCCO DI LIMONE	€ 8
MOJITO RHUM SCURO - ZUCCHERO DI CANNA - LIME - MENTA - SODA WATER	€ 8



DRINK LIST

NEGRONI BITTER CAMPARI - RED VERMOUTH - GIN	€ 8
NEGRONI SBAGLIATO BITTER CAMPARI - RED VERMOUTH - EXTRA DRY SPARKLING WINE	€ 8
AMERICANO BITTER CAMPARI - RED VERMOUTH - SODA WATER	€ 8
OLD FASHIONED BOURBON WHISKY - ANGOSTURA BITTER - SUGAR- SODA WATER	€ 8
BOULEVARDIER BITTER CAMPARI - RED VERMOUTH - BOURBON	€ 8
BLOODY MARY TOMATO JUICE - VODKA - LEMON JUICE - ANGOSTURA BITTER WORCESTERSHIRE SAUCE - TABASCO	€ 8
WHISKY SOUR BOURBON - LEMON JUICE - SUGAR - EGG ALBUMIN	€10
VODKA SOUR VODKA - LEMON JUICE - SUGAR - EGG ALBUMIN	€ 10
MARGARITA TEQUILA - TRIPLE SEC - LEMON JUICE	€ 8
MOJITO DARK RHUM - BROWN SUGAR - LIME - MINT- SODA WATER	€ 8



GIN TONIC LIST

SICILIA

UGIN (MARSALA)

DISTILLATO A FREDDO DI GINEPRO PURO, SFUMATO AL GELSOMINO E ROSE.

€ 10

FAVIGNANA (ISOLE EGADI)

14 BOTANICHE RACCOLTE ESCLUSIVAMENTE SULL'ISOLA DI FAVIGNANA. SAPIDO E FRESCO.

€ 12

ETNAGIN (CATANIA)

DI ORIGINI VULCANICHE AROMATIZZATO CON CARCIOFO E FINOCCHIETTO SELVATICO.

€ 10

INSULAE (CATANIA)

AGRUMI DI SICILIA, GELSOMINO E PISTACCHIO DI BRONTE.

€ 12

GINACRIA GIN (ENNA)

DISTILLATO SOTTOVUOTO A BASSA TEMPERATURA. MORBIDO ED AVVOLGENTE CON AROMI ELEGANTI DI MANDORLA FRESCA, ERBE DELLA MACCHIA MEDITERRANEA E LEGGERE NOTE BALSAMICHE.

€ 15

HEMISPHAERICA GIN (ETNA)

BOTANICHE RACCOLTE ALL'OMBRA DELL' ETNA E DISTILLATE A FREDDO. UN GIN ELEGANTE CON NOTE BALSAMICHE DI PINO MARITTIMO, ELICRISO E AGRUMI.

€ 15

ITALIA

GIN DEL PROFESSORE (PIEMONTE)

BOTANICHE SEGRETE, SECCO, PROFUMATO ED INTENSO RIPORTA I SENTORI RETRONASALI AL PALATO.

€ 12

BANDITO GIN (EMILIA ROMAGNA)

BOTANICHE NON DICHIARATE, CON AGGIUNTA DI SALFIORE DI ROMAGNA. GUSTO DECISO E SAPIDO, COMPLESSO AL NASO.

€ 15

MAZZETTI GIN (PIEMONTE)

UN TERROIR CHE RICORDA IL PIEMONTE, SENSAZIONI DI FRESCHEZZA CON NOTE DI CARDAMOMO, SCORZA DI LIMONE E MENTA.

€ 12



GIN TONIC LIST

SICILY

UGIN (MARSALA)

COLD DISTILLATE OF PURE JUNIPER, TINGED WITH JASMINE AND ROSES.

€ 10

FAVIGNANA (ISOLE EGADI)

14 BOTANICALS COLLECTED EXCLUSIVELY ON THE ISLAND OF FAVIGNANA. SAVOURY AND FRESH.

€ 12

ETNAGIN (CATANIA)

OF VOLCANIC ORIGIN FLAVOURED WITH ARTICHOKE AND WILD FENNEL.

€ 10

INSULAE (CATANIA)

SICILIAN CITRUS FRUITS, JASMINE AND BRONTE PISTACHIO.

€ 12

GINACRIA GIN (ENNA)

VACUUM DISTILLED AT LOW TEMPERATURE. SOFT AND ENVELOPING WITH ELEGANT AROMAS OF FRESH ALMONDS, MEDITERRANEAN HERBS AND LIGHT BALSAMIC NOTES.

€ 15

HEMISPHERICA GIN (ETNA)

BOTANICALS HARVESTED IN THE SHADOW OF ETNA AND COLD-DISTILLED. AN ELEGANT GIN WITH BALSAMIC NOTES OF MARITIME PINE, HELICHRYSUM AND CITRUS FRUITS.

€ 15

ITALY

GIN DEL PROFESSORE (PIEMONTE)

SECRET BOTANICALS, DRY, FRAGRANT AND INTENSELY RETRONASAL ON THE PALATE.

€ 12

BANDITO GIN (EMILIA ROMAGNA)

UNDECLARED BOTANICALS, WITH THE ADDITION OF ROMAGNA SALFIORE. STRONG AND SAVOURY TASTE, COMPLEX ON THE NOSE.

€ 15

MAZZETTI GIN (PIEMONTE)

A TERROIR REMINISCENT OF PIEDMONT, SENSATIONS OF FRESHNESS WITH NOTES OF CARDAMOM, LEMON PEEL AND MINT.

€ 12



GIN TONIC LIST

ESTERI

YU GIN (FRANCIA)

BILANCIATO E AROMATICO NATO NELLA REGIONE DEL COGNAC CON BOTANICHE DISTILLATE SINGOLARMENTE. NOTE DI LIME E LIQUIRIZIA CON UN FINALE AGRUMATO ALLO YUZU E PEPE DI SICHUAN.

€ 10

FIFTY POUNDS (GRAN BRETAGNA)

OTTENUTO DA UN'ACQUAVITE AI CEREALI DISTILLATA QUATTRO VOLTE. ESPRIME UN GUSTO SECCO, FRESCO E PULITO CON MORBIDEZZA ED ELEGANZA.

€ 10

BUCKINGHAM PALACE

CON BOTANICHE RACCOLTE DIRETTAMENTE DAI GIRDINI DI BACKINGHAM PALACE. ESPRIME UN GUSTO SECCO, FRESCO CON NOTE ELEGANTI E FLOREALI.

€ 12

ROKU GIN (GIAPPONE)

UN DISTILLATO DI SEI BOTANICHE GIAPPONESI CREANO UN GIN ROTONDO MORBIDO E FLOREALE, CON SENTORI DI FIORI DI CILIEGIO E YUZU.

€ 12

N°3 LONDON DRAY (GRAN BRETAGNA)

NATO AL CIVICO N°3 DI ST JAMES'S STREET A LONDRA ,4 VOLTE IL MIGLIOR GIN AL MONDO. UN BOUQUET DELICATO FORMATO DA SPEZIE E FRUTTI, DELICATO AL PALATO, CON RETROGUSTO DI PINO E LAVANDA.

€ 10

GIN SANTA ANA (FILIPPINE)

BOTANICHE TIPICHE DELLE ISOLE FILIPPINE UNITE CON AGRUMI TIPICI COME YLANG-YLANG, ALPINA, FINOCCHIO E DALANDAN, CREANO UN GIN AGRUMATO E CON FINALE LEGGERMENTE DOLCE E PERSISTENTE.

€ 10

ETSU GIN (GIAPPONE)

DISTILLATO DI BACCHE, PEPERONI E TÈ, AROMATIZZATO ALLO YUZU. AL NASO FRESCO E FLOREALE. AL PALATO FRESCO ED EQUILIBRATO.

€ 12



GIN TONIC LIST

WORLD

YU GIN (FRANCIA)

€ 10

BALANCED AND AROMATIC BORN IN THE COGNAC REGION WITH INDIVIDUALLY DISTILLED BOTANICALS. NOTES OF LIME AND LIQUORICE WITH A CITRUSY FINISH OF YUZU AND SICHUAN PEPPER.

FIFTY POUNDS (GRAN BRETAGNA)

€ 10

OBTAINED FROM A GRAIN BRANDY DISTILLED FOUR TIMES. IT EXPRESSES A DRY, FRESH AND CLEAN TASTE WITH SMOOTHNESS AND ELEGANCE.

BUCKINGHAM PALACE

€ 12

WITH BOTANICALS HARVESTED DIRECTLY FROM THE GARDENS OF BUCKINGHAM PALACE. EXPRESSES A DRY, FRESH TASTE WITH ELEGANT, FLORAL NOTES.

ROKU GIN (GIAPPONE)

€ 12

A DISTILLATE OF SIX JAPANESE BOTANICALS CREATE A ROUNDED, FLORAL GIN WITH HINTS OF CHERRY BLOSSOM AND YUZU.

N°3 LONDON DRY (GRAN BRETAGNA)

€ 10

BORN AT NO. 3 ST JAMES'S STREET IN LONDON, 4 TIMES THE BEST GIN IN THE WORLD. A DELICATE BOUQUET OF SPICES AND FRUITS, DELICATE ON THE PALATE, WITH AN AFTERTASTE OF PINE AND LAVENDER.

GIN SANTA ANA (FILIPPINE)

€ 10

BOTANICALS TYPICAL OF THE PHILIPPINE ISLANDS COMBINED WITH TYPICAL CITRUS FRUITS SUCH AS YLANG-YLANG, ALPINE, FENNEL AND DALANDAN, CREATE A GINAGRUMATO WITH A SLIGHTLY SWEET AND LINGERING FINISH.

ETSU GIN (GIAPPONE)

€ 12

BERRY, PEPPER AND TEA DISTILLATE, FLAVOURED WITH YUZU. FRESH AND FLORAL NOSE. FRESH AND BALANCED ON THE PALATE.



GIN TONIC LIST

ESTERI

MONKEY 47 (GERMANIA)

IL GINEPRO ENTRA IN SIMBIOSI CON 47 BOTANICHE DIFFERENTI TRA SPEZIATE, AGRUMATE, FRUTTATE E BALSAMICHE.

€ 15

HENDRICK'S GIN (SCOZIA)

11 BOTANICHE CON INFUSI DI ROSA E CETRIOLO.

€ 10

TANQUERAY N°10 (GRAN BRETAGNA)

NASCE DA 4 DISTILLAZIONI DI GRANO CON ALAMBICCO TINY TEN RISCALDATO A VAPORE. SAPORE INTENSO E PROFONDO CON NOTE AGRUMATE AL NASO.

€ 10

GIN MARE (SPAGNA)

DISTILLATO CON ERBE MEDITERRANEE COME ROSMARINO, CANNELLA E OLIVE ARBEQUINA. È CONSIGLIATO CONDIRLO CON FETTA DI POMODORO E FOGLIA DI BASILICO.

€ 10

RAMSBURY (GRAN BRETAGNA)

GUSTO RICCO E SPEZIATO CON SFUMATURE DI AGRUMI, MELA COTOGNA E CANNELLA.

€ 10

SILVERBACK (GRAN BRETAGNA)

AL PALATO FRESCO, PULITO E RINFRESCANTE CON SENTORI DI LEMONGRASS, RADICE DI CALAMUS E ARANCIA DOLCE.

€ 12



GIN TONIC LIST

WORLD

MONKEY 47 (GERMANIA)

JUNIPER ENTERS INTO SYMBIOSIS WITH 47 DIFFERENT BOTANICALS INCLUDING SPICY, CITRUS, FRUITY AND BALSAMIC.

€ 15

HENDRICK'S GIN (SCOZIA)

11 BOTANICALS WITH ROSE AND CUCUMBER INFUSIONS.

€ 10

TANQUERAY N°10 (GRAN BETAGNA)

COMES FROM 4 DISTILLATIONS OF GRAIN IN A STEAM-HEATED TINY TEN STILL. INTENSE AND DEEP FLAVOUR WITH CITRUS NOTES ON THE NOSE.

€ 10

GIN MARE (SPAGNA)

DISTILLED WITH MEDITERRANEAN HERBS SUCH AS ROSEMARY, CINNAMON AND ARBEQUINA OLIVES. IT IS RECOMMENDED TO SEASON IT WITH A SLICE OF TOMATO AND BASIL LEAF.

€ 10

RAMSBURY (GRAN BRETAGNA)

RICH, SPICY FLAVOUR WITH HINTS OF CITRUS, QUINCE AND CINNAMON.

€ 10

SILVERBACK (GRAN BRETAGNA)

THE PALATE IS FRESH, CLEAN AND REFRESHING WITH HINTS OF LEMONGRASS, CALAMUS ROOT AND SWEET ORANGE.

€ 12



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

1 - Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3 - Uova e prodotti a base di uova. 4 - Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6 - Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. 7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio. 8 - Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excel-sa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9 - Sedano e prodotti a base di sedano. 10 - Senape e prodotti a base di senape. 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle

istruzioni dei fabbricanti. 13 - Lupini e prodotti a base di lupini.

14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi.



SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES:

- 1 - Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains and products thereof, except: (a) wheat-based glucose syrups, including dextrose (1); (b) wheat-based maltodextrins (1); (c) barley-based glucose syrups; (d) cereals used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin. 2 - Crustaceans and crustacean products. 3 - Eggs and egg products. 4 - Fish and fish products, except: (a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations; (b) gelatine or isinglass used as fining agent in beer and wine. 5 - Peanuts and peanut products. 6 - Soybean and soybean products, except: a) refined soybean oil and fat (1); (d) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources; (c) vegetable oils derived from phytosterols and phytosterol esters from soybean sources; (d) plant stanol ester produced from sterols of vegetable oil from soybean sources. 7 - Milk and milk products (including lactose), except: a) whey used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin; b) lactiol. 8 - Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecans (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Kochi), Brazil nuts (*Bertholletia excel-sa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland walnuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for the manufacture of spirits, including ethyl alcohol of agricultural origin. 9 - Celery and celery products. 10 - Mustard and mustard products. 11 - Sesame seeds and products based on sesame seeds. 12 - Sulphur dioxide and sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total SO₂ to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers. 13 - Lupins and lupin products. 14 - Molluscs and products thereof.