



COMPARELLO



BELLO

**MENU**



# *Qualità, gusto e tradizione!*

---

**Un luogo unico e speciale** dove tutti i giorni il buon cibo e il meglio della tradizione culinaria siciliana e italiana danno vita a qualcosa di speciale!

Carne di prima scelta, succulenti e gustosi hamburger, panini ripieni di bontà e tantissime sfiziose delizie compongono un menù che per l'appunto è tutto da **Leccarsi il Baffo!**

Birre artigianali e una caffetteria dove trovare tantissimi prodotti sia dolci sia salati fanno il resto.

Ecco perché Comparello Bello non è solo un pub, una birreria o una panineria...

**...Comparello Bello è semplicemente Comparello Bello!**

*...da leccarsi il baffo!*

# Antipasti

<b>SCHIETTE</b> Patatine fritte* classiche	4,00 €
<b>MARITATE</b> Patatine fritte dippers* con salsa <b>cheddar</b> e bacon croccante	6,00 €
<b>STICK DI MOZZARELLA*</b>	5,00 €
<b>SPECK E PROVOLA FILANTE*</b> <b>Provola</b> e speck panati e fritti	6,00 €
<b>BRUSCO PIZZA CLASSICA</b> Base della pizza croccante con pomodoro, <b>mozzarella</b> , <b>origano</b> e basilico	5,00 €
<b>ALETTE DI POLLO*</b> In salsa <b>barbecue</b> e <b>paprika</b>	7,00 €
<b>"U MISTU" (X 2 PERSONE)</b> Patatine*, <b>crocchè*</b> , <b>panelle</b> , <b>arancinette</b>	8,00 €
<b>BUFALOTTA</b> <b>Mozzarella di bufala</b> con prosciutto crudo di Parma, rucola e pomodorini	11,00 €
<b>TAGLIERE</b> Salumi e <b>formaggi</b> con focaccine di <b>pan pizza</b>	15,00 €
<b>PAN PIZZA</b>	3,00 €
<b>TRIS FUMÉ</b> Spada affumicato, salmone affumicato, tonno affumicato	12,00 €

Coperto 2,50 €

Eventuali aggiunte potrebbero variare il prezzo da € 0,50 a € 3,00.  
Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.

# Insalatone

<b>AL POLLO</b> Mozzarella, pomodorini, insalata mista, <b>pollo grigliato</b>	<b>9,00 €</b>
<b>DIETETICA</b> Fesa di tacchino, pomodorini, lattuga, <b>grana, mais</b>	<b>8,00 €</b>
<b>VEGETARIANA GRIGLIATA</b> Melanzane, zucchine, pomodorini, <b>mozzarella, lattuga, grana, mais</b>	<b>8,00 €</b>
<b>TONNO</b> Mozzarella, pomodorini, lattuga, <b>tonno, mais, grana</b>	<b>8,50 €</b>
<b>PRIMAVERA COTTO</b> Prosciutto cotto, pomodorini, <b>mozzarella, lattuga, tonno, mais</b>	<b>8,00 €</b>
<b>AL SALMONE</b> Lattuga, <b>mozzarella, mais, salmone</b> , pomodorini, radicchio, rucola	<b>9,50 €</b>
<b>BRESAOLA</b> Bresaola, rucola, pomodorini, <b>mozzarella, lattuga, grana, mais</b>	<b>9,00 €</b>
<b>PRIMAVERA CRUDO</b> Prosciutto crudo di Parma, pomodorini, <b>mozzarella, lattuga, mais</b>	<b>9,00 €</b>
<b>BUFALOTTA</b> Prosciutto crudo di Parma, <b>mozzarella di bufala</b> , lattuga, pomodorini, <b>mais</b>	<b>10,00 €</b>

**Servite con Pane di Nostra produzione**

Coperto 2,50 €

Eventuali aggiunte potrebbero variare il prezzo da € 0,50 a € 3,00.

# Primi Piatti

## CLASSICI

<b>SPAGHETTI ALLA CARRETTIERA</b> Aglio, olio, prezzemolo, concasse pomodoro	6,00 €
<b>GNOCCHI AI 4 FORMAGGI E MANDORLE TOSTATE</b> Grana, mandorle tostate, pecorino, gorgonzola, panna	8,00 €
<b>PENNE ALLA NORMA</b> Pomodoro, malanzane, ricotta salata	7,00 €
<b>BUSIATE AL RAGÙ</b> Pomodoro, macinato di manzo, melanzane, stracciatella di bufala	9,00 €
<b>FARFALLETTE AL SALMONE</b> Panna, salmone, prezzemolo	9,00 €
<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b> Tuorlo, pecorino, guanciale	9,00 €

## SPECIALI

<b>BUSIATE ALLA PISTACCHIOSA</b> Con pancetta croccante e pesto di pistacchi	12,00 €
<b>AI PORCINI*</b> Guanciale, funghi porcini, pecorino, paccheri	12,00 €
<b>BUSIATE AI GAMBERI, POMODORINI, PESTO DI RUCOLA</b> Gamberi, pomodorini, pesto di rucola, basilico	16,00 €
<b>SPAGHETTI BOTTARGA E LIMONE</b> Bottarga, limone, gamberi	16,00 €

Coperto 2,50 €

Eventuali aggiunte potrebbero variare il prezzo da € 0,50 a € 3,00  
Alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti.

# Secondi Piatti

Tutte le nostre grigliate sono servite con contorni a scelta tra:  
#patatefritte\* #verduregrigliate #insalatamista

<b>PETTO DI POLLO</b> Petto di pollo alla griglia	<b>7,00 €</b>
<b>POLLO ALLA PALERMITANA</b> Con <b>panatura aromatizzata</b>	<b>8,00 €</b>
<b>HAMBURGER DI MANZO</b> <b>Formaggio</b> , pomodoro, lattuga, bacon croccante e <b>salsa Comparello Bello</b>	<b>9,00 €</b>
<b>STINCO DI MAIALE AL FORNO</b> Cotto a bassa temperatura	<b>10,00 €</b>
<b>INVOLTINI DI MANZO ALLA SICILIANA</b> Involtini di manzo tipici della tradizione: <b>pangrattato</b> , misto salumi, <b>mozzarella</b> , basilico, <b>uovo</b> , <b>uvetta</b> , <b>pinoli</b> , succo di <b>arancia</b>	<b>9,00 €</b>
<b>COSTATA DI MAIALE</b>	<b>12,00 €</b>
<b>LE POLPETTE DI PESCE IN UMIDO</b> Branzino, <b>uvetta</b> , <b>pinoli</b> , menta, <b>pangrattato</b> , cipolla	<b>9,00 €</b>
<b>ARROSTICINI ABBRUZZESI DI CARNE DI OVINO</b>	<b>9,00 €</b>
<b>CALAMARO IN GUAZZETTO DI MARE</b> Calamaro, <b>cozze</b> , <b>vongole</b> , <b>gamberetti</b> , pomodorini	<b>14,00 €</b>
<b>ARROSTO DI MANZO ALLA PALERMITANA</b> Con <b>panatura aromatizzata</b>	<b>13,00 €</b>
<b>TAGLIATA DI MANZO</b> Servita su piastra calda in ghisa con rucola, <b>grana</b> e pomodorini	<b>18,00 €</b>
<b>SCHITICCHIATA (CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)</b> Polpette, <b>salsiccia</b> , involtini, pancetta affumicata, tagliata di manzo, alette di pollo in salsa barbecue	<b>35,00 €</b>

Coperto 2,50 €

Eventuali aggiunte potrebbero variare il prezzo da € 0,50 a € 3,00.  
Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.

# Hamburgers

Tutti i nostri Burger sono serviti con contorni a scelta tra:  
#patatefritte\* #verduregrigliate #insalatomista

<b>CLASSIC BURGER</b> 200 gr di manzo, pomodoro, lattuga, <b>salsa Comparello Bello</b>	<b>8,00 €</b>
<b>CHEESE BURGER</b> 200 gr di manzo, <b>cheddar, formaggio</b> , pomodoro, lattuga, <b>salsa Comparello Bello</b>	<b>9,00 €</b>
<b>CHICKEN BURGER</b> Pollo aromatizzato, pomodoro, lattuga, <b>salsa Comparello Bello</b>	<b>8,00 €</b>
<b>BACON BURGER</b> 200 gr di manzo, bacon, pomodoro, lattuga, <b>salsa Comparello Bello</b>	<b>9,00 €</b>
<b>SALSICCIA BURGER</b> Hamburger di <b>salsiccia</b> , rucola, <b>scaglie di grana</b> e salsa <b>Comparello Bello</b>	<b>9,00 €</b>
<b>PULLED PORK</b> Carne di maiale sfilacciata cotta a bassa temperatura, lattuga, cipolla in agrodolce, <b>salsa Comparello Bello</b>	<b>9,50 €</b>
<b>COMPARELLO BURGER</b> 200 gr di manzo, bacon, <b>cheddar</b> , pomodoro, lattuga, <b>salsa Comparello Bello</b>	<b>9,50 €</b>
<b>ONION BURGER</b> 200 gr di manzo, bacon, <b>cheddar</b> , cipolla in agrodolce, lattuga, <b>salsa Comparello Bello</b>	<b>9,50 €</b>
<b>VEGETARIAN BURGER</b> Hamburger vegetale, pomodoro, lattuga, <b>salsa Comparello Bello</b> , verdure grigliate	<b>9,50 €</b>
<b>COMPARELLO XXL</b> Doppio Hamburger, lattuga, pomodoro, <b>cipolla</b> , bacon, <b>uovo</b> , <b>cheddar</b> , <b>salsa Comparello Bello</b>	<b>15,00 €</b>
<b>COMPARELLO GOURMET</b> 200g di manzo, pesto di <b>pistacchio</b> , mortadella, <b>stracciatella di bufala</b>	<b>12,00 €</b>

**PANE CLASSICO**  
morbido e dolciastro

**PANE PIZZA**  
homemade come la nostra pizza

Coperto 2,50 €

Eventuali aggiunte potrebbero variare il prezzo da € 0,50 a € 3,00.  
Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.

# Focaccia

DISPONIBILI SOLO A PRANZO

<b>COMMARE</b> Prosciutto cotto e <b>mozzarella</b>	<b>5,00 €</b>
<b>COMMARE SARA</b> Pomodoro, <b>mozzarella</b> , lattuga, <b>grana</b> , verdure grigliate	<b>6,00 €</b>
<b>COMPARE</b> Prosciutto crudo di Parma e <b>mozzarella</b>	<b>6,00 €</b>
<b>COMPARE GIORGIO</b> Pomodoro, salame piccante, <b>Philadelphia</b> , rucola, <b>funghi</b>	<b>6,00 €</b>
<b>COMMARE MIMMA</b> Pomodoro, prosciutto crudo di Parma, <b>Philadelphia</b> , rucola, melanzane grigliate	<b>7,00 €</b>
<b>COMPARE NINUZZO</b> Pomodoro, <b>fesa di tacchino</b> , lattuga, <b>grana</b> , <b>succo di limone</b>	<b>7,00 €</b>
<b>COMMARE PATRIZIA:</b> Pomodoro, <b>Philadelphia</b> , rucola, melanzane grigliate, <b>grana</b>	<b>6,50 €</b>
<b>COMMARE FRANCESCA:</b> Pomodoro, <b>mozzarella</b> , lattuga, rucola, bresaola, <b>grana</b>	<b>7,00 €</b>
<b>COMMARE GIANNA</b> Pomodoro, prosciutto cotto, <b>mozzarella</b> , <b>tonno</b> , lattuga	<b>8,00 €</b>
<b>COMMARE LILLA</b> <b>Salsiccia</b> , lattuga, <b>maionese</b>	<b>7,00 €</b>
<b>COMPARE MICHELE</b> Friarelli, <b>salsiccia</b> , <b>scamorza</b>	<b>8,00 €</b>
<b>COMPARE TURI</b> Pomodoro, prosciutto crudo di Parma, <b>tonno</b> , <b>mozzarella</b> , lattuga	<b>7,00 €</b>

Coperto 2,50 €

Eventuali aggiunte potrebbero variare il prezzo da € 0,50 a € 3,00.

# Pizza

<b>MARGHERITA</b> Pomodoro, mozzarella, basilico	7,00 €
<b>ROMANA</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	8,00 €
<b>DIAVOLA</b> Pomodoro, mozzarella, salame piccante	8,00 €
<b>CALZONE</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	8,00 €
<b>PARMIGIANA</b> Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, scaglie di grana	8,00 €
<b>MESSINESE</b> Pomodoro fresco, mozzarella, scarola, acciughe	8,00 €
<b>BACON</b> Pomodoro, mozzarella, funghi champignon, bacon	8,00 €
<b>CAPRICCIOSA</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive nere, funghi, carciofi	9,00 €
<b>SPECK E PATATE</b> Mozzarella, speck, patate fritte	9,00 €
<b>SAN DANIELE</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma	9,00 €
<b>LA MICHELE GOURMET</b> Crema di patate fresche, salsiccia alla pizzaiola, patatina frita dippers, cipolla caramellata, provola affumicata	10,00 €

Coperto 2,50 €

Eventuali aggiunte potrebbero variare il prezzo da € 0,50 a € 3,00.

# Pizza

## special

<b>MARGHERITA DOP</b> <b>Mozzarella di bufala DOP</b> , pomodorini	9,00 €
<b>CUDDURIUNI</b> Pomodorini, <b>acciughe</b> , origano, <b>mollica</b> , <b>caciocavallo</b>	9,00 €
<b>SPECK E ZUCCHINE</b> Speck, zucchine fritte, <b>mozzarella di bufala</b> , pomodorini	9,00 €
<b>BRESAOLA</b> <b>Pomodoro</b> , <b>mozzarella</b> , rucola, bresaola, <b>grana</b>	10,00 €
<b>PISTACCHIO</b> <b>Mozzarella</b> , <b>crema di pistacchio</b> , mortadella, <b>granella di pistacchio</b>	12,00 €
<b>REGINA</b> Bordo ripieno di <b>ricotta</b> , salsa di pomodoro, <b>mozzarella</b> , <b>funghi freschi</b> , prosciutto crudo di Parma	12,00 €
<b>BUFALA (tutto a crudo)</b> <b>Pan pizza</b> , pomodorini, rucola, <b>mozzarella di bufala</b> , prosciutto crudo di Parma	13,00 €
<b>PORCINA</b> Pomodorino giallo semi dry, <b>funghi porcini</b> , scaglie di parmigiano, prezzemolo, fiori eduli	13,00 €
<b>SQUISITA</b> <b>Mozzarella di bufala</b> , <b>scamorza affumicata</b> , radicchio, prosciutto crudo di Parma, miele, <b>granella di nocciole</b>	12,00 €
<b>SFINCIONE BAGHERESE</b> <b>Ricotta</b> , <b>tuma</b> , cipolla rossa stufata al vino, bottarga, scorza di limone, <b>mollica di pane cunzata</b>	13,00 €
<b>CAVOLICELLI</b> Cavolicelli o friarielli (secondo stagionalità), aglio, <b>bufala</b> , <b>salsiccia</b>	13,00 €

Coperto 2,50 €

Eventuali aggiunte potrebbero variare il prezzo da € 0,50 a € 3,00.

# Dolci

<b>DOLCI DEL GIORNO</b>	<b>5,00 €</b>
<b>CASSATA AL FORNO</b>	<b>5,00 €</b>
<b>PARFAIT DI MANDORLE CON CIOCCOLATO</b>	<b>5,00 €</b>
<b>FLAN AL CIOCCOLATO</b> (cuore fondente)	<b>5,00 €</b>
<b>TIRAMISÙ</b>	<b>5,00 €</b>
<b>CHEESE CAKE</b> (bianca, cioccolato, fragola, caramello)	<b>5,00 €</b>
<b>CHEESE CAKE AI FRUTTI DI BOSCO E CARAMELLO SALATO</b>	<b>5,00 €</b>
<b>SERVIZIO TORTA</b> (taglio torta, piattini, flûte)	<b>2,00 €</b> (a persona)

Coperto 2,50 €

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.

# Bibite

<b>ACQUA 1/2 L</b> Naturale, Frizzante	1,50 €
<b>ACQUA 1L</b> Naturale, Frizzante	3,00 €
<b>COCA COLA (VETRO 33 CL)</b>	3,00 €
<b>COCA COLA ZERO (VETRO 33 CL)</b>	3,00 €
<b>FANTA (VETRO 33 CL)</b>	3,00 €
<b>SPRITE (VETRO 33 CL)</b>	2,00 €
<b>CHINOTTO (VETRO 25 CL)</b>	3,00 €
<b>FEVER TREE</b> Tonic, lemon	3,00 €
<b>THÈ</b> Pesca, limone	2,50 €
<b>SAN BITTER</b> Rosso o Bianco	2,50 €
<b>CRODINO</b>	3,00 €
<b>GINGER BEER</b>	3,50 €

Coperto 2,50 €

# AperiBirna

(SABATO ESCLUSO)

## *Companello Chef*

La tua birra preferita  
Dry Snack

Una serie di proposte dei nostri chef servite al tagliere

**12,00 €**

## *Companello Sfizioso*

La tua birra preferita Selezione di salumi e formaggi

Mozzarelline fritte Panelline\*

Crocchè\*

Patatine maritate\*

Pan pizza condito

Verdure grigliate

Alette di pollo in salsa BBQ\*

**17,00 €**

Coperto 2,50 €

Eventuali aggiunte potrebbero variare il prezzo da € 0,50 a € 3,00.  
Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.

# Le birre del Companello

## Companello Bionda

Birra dal colore dorato, ben equilibrata,  
con la base maltata.

Delicata luppolatura, effettuata  
con luppoli continentali.

Una birra dissetante, da poter bere  
in qualsiasi momento della giornata  
e con qualsiasi pasto.

Una vera birra da battaglia!

**5° Kölsch**

cl 0,20 4,00 € cl 0,40 5,00 €

## Companello Rossa

Birra di colore rosso intenso a bassa  
fermentazione. Al naso è dolce  
con note di caramello e un forte aroma  
di malto. Sentori di noci  
e frutta rossa matura.

**7° Bock**

cl 0,20 4,00 € cl 0,40 5,00 €

## Companello Ipa

Un'esplosione di luppoli made in USA, utilizzati in dry hopping.  
Questa birra racchiude il nostro animo rock! Appena versata,  
sprigiona tutta la sua forza. Il colore giallo paglierino e la schiuma  
abbondante la distinguono dalla massa. In bocca ha un corpo  
attenuato, che maschera i gradi alcolici. L'amaro del finale  
bilancia l'aromaticità dei luppoli e appaga la bevuta.

**6,6° American Ipa**

cl 0,20 4,00 € cl 0,40 6,00 €

Coperto 2,50 €

## Companello Weizen

È una birra prodotta con lievito Siegel proveniente dalla regione dell'Hallertau. Una birra caratterizzata da un colore giallo dorato torbido con note olfattive fruttate e un sapore dolce, fruttato (banana) e speziato (noce moscata). Insieme a una punta di amaro e ad una leggera acidità rendono questa Weizen estremamente rinfrescante e bevibile.

5.5° Weizen

cl 0,20 4,00 € cl 0,40 5,00 €

## Binne in bottiglia

cl 33

<b>CORONA</b>	4,5% vol <b>5,00 €</b>
<b>CERES</b>	7,7% vol <b>5,00 €</b>
<b>MENABREA STRONG</b>	8,0% vol <b>5,00 €</b>
<b>MENABREA ROSSA</b>	7,5% vol <b>5,00 €</b>
<b>HEINEKEN</b>	5% vol <b>4,00 €</b>
<b>HEINEKEN ANALCOLICA</b>	<b>4,00 €</b>
<b>BECK'S</b>	5% vol <b>4,00 €</b>
<b>MENABREA BIONDA</b>	4,8% vol <b>4,00 €</b>
<b>ICHNUSA</b>	5% vol <b>4,00 €</b>
<b>LEFFE</b>	6,6% vol <b>5,00 €</b>
<b>TENNENT'S</b>	9% vol <b>5,00 €</b>
<b>SENZA GLUTINE</b>	4,7% vol <b>4,00 €</b>
<b>FORST KRONER</b>	5,2% vol <b>4,00 €</b>

*Companello  
del mese*

Coperto 2,50 €

Ogni mese una birra diversa  
per nuovi sapori da provare.  
**CHIEDI AL PERSONALE.**

# Vini

## Vini rossi

CALICE/BOTTIGLIA

<b>PRINCIPE DI CORLEONE FIDELIO NERO D'AVOLA</b>	<b>5,00 € / 18,00 €</b>
<b>SIBILIANA SENSALÉ BIO SYRAH</b>	<b>5,00 € / 17,00 €</b>
<b>SIBILIANA SENSALÉ BIO NERO D'AVOLA</b>	<b>5,00 € / 17,00 €</b>
<b>BAGLIO DI PIANETTO SYRAH</b>	<b>18,00 €</b>
<b>BAGLIO DI PIANETTO FRAPPATO</b>	<b>18,00 €</b>

## Vini bianchi

CALICE/BOTTIGLIA

<b>SIBILIANA SENSALÉ BIO GRILLO</b>	<b>5,00 € / 18,00 €</b>
<b>PRINCIPE DI CORLEONE FIDELIO INSOLA</b>	<b>5,00 € / 17,00 €</b>
<b>GORGHI TONDI BABBIO</b>	<b>5,00 € / 18,00 €</b>

## Proseccchi

<b>MIONETTO PROSECCO</b>	<b>20,00 €</b>
<b>VALDO</b>	<b>6,00 € / 20,00 €</b>
<b>CA' DEL BOSCO</b>	<b>50,00 €</b>
<b>BARTOLO MIOL</b>	<b>22,00 €</b>

## Champagne

<b>VEUVE CLICQUOT</b>	<b>60,00 €</b>
<b>MUMM</b>	<b>60,00 €</b>
<b>MOËT &amp; CHANDON</b>	<b>70,00 €</b>

Coperto 2,50 €

# Vini

## Vini rossi

<b>MANDRAROSSA CABERNET SAUVIGNON</b>	<b>20,00 €</b>
<b>PLANETA LA SEGRETA</b>	<b>20,00 €</b>
<b>FINA SYRAH</b>	<b>20,00 €</b>
<b>FIRRIATO ALTAVILLA DELLA CORTE CABERNET SAUVIGNON</b>	<b>22,00 €</b>
<b>TASCA CONTI D'ALMERITA LAMÙRI</b>	<b>22,00 €</b>
<b>MANDRAROSSA MERLOT</b>	<b>18,00 €</b>

## Vini bianchi

<b>CUSUMANO ANGIMBE</b>	<b>18,00 €</b>
<b>PLANETA LA SEGRETA</b>	<b>20,00 €</b>
<b>FIRRIATO ALTAVILLA DELLA CORTE GRILLO</b>	<b>22,00 €</b>
<b>TASCA CONTI D'ALMERITA LEONE</b>	<b>22,00 €</b>
<b>PETER ZEMMER GEWÜRZTRAMINER</b>	<b>25,00 €</b>
<b>FIRRIATO CHARME</b>	<b>24,00 €</b>

Coperto 2,50 €

# Drink

<b>DESPERADOS</b> (Tequila, succo di lime, sciroppo agave, birra bionda)	<b>7,00 €</b>
<b>AMERICA SPICY</b> (Campari, vermouth rosso, ginger beer)	<b>7,00 €</b>
<b>APEROL SPRITZ</b> (Prosecco, Aperol, spruzzo di soda water, fetta d'arancia)	<b>7,00 €</b>
<b>ANGELO AZZURRO</b> (Gin, Cointreau, Blue Curaçao)	<b>7,00 €</b>
<b>AMERICANO</b> (Campari, vermouth rosso, spruzzata di soda water)	<b>7,00 €</b>
<b>BACARDI</b> (Rum Bacardi bianco, succo lime, sciroppo granatina)	<b>7,00 €</b>
<b>CAPIROSKA</b> (Vodka, lime, zucchero di canna)	<b>7,00 €</b>
<b>CAIPIRINHA</b> (Cachaça, lime, zucchero)	<b>8,00 €</b>
<b>COSMOPOLITAN</b> (Vodka limone, Cointreau, succo limone, succo mirtillo rosso)	<b>8,00 €</b>
<b>CUBA LIBRE</b> (Rum bianco, Coca-Cola, succo di lime)	<b>7,00 €</b>
<b>JAPANESE ICE TEA</b> (Gin, rum bianco, tequila, vodka, Midori, succo limone)	<b>7,00 €</b>
<b>DAIQUIRI</b> (Rum bianco, succo di lime, sciroppo di canna)	<b>7,00 €</b>
<b>DAIQUIRI HEMINGWAY</b> (Rum bianco, succo di pompelmo, Maraschino, succo di lime)	<b>7,00 €</b>
<b>COCKTAIL MARTINI</b> (Gin, Martini Dry)	<b>7,00 €</b>
<b>GIN FIZZ</b> (Gin, succo limone, sciroppo di zucchero, soda water)	<b>7,00 €</b>
<b>HUGO SPRITZ</b> (Prosecco, sciroppo fiori Sambuso (St. Germain), spruzzata di soda water)	<b>7,00 €</b>

Coperto 2,50 €

# Drink

<b>LYNCHBURG LEMONADE</b> (Jack Daniels, succo lime, sciroppo di zucchero, lemon soda)	<b>7,00 €</b>
<b>MAI-TAI</b> (Rum chiaro, rum scuro, orange Curaçao, sciroppo di mandorle, succo di lime)	<b>7,00 €</b>
<b>MARGARITA</b> (Tequila, triple sec (Cointreau o Grand Marnier), succo di lime)	<b>7,00 €</b>
<b>MOJITO</b> (Rum cubano bianco, succo di lime, foglie menta, zucchero di canna bianca, soda water)	<b>8,00 €</b>
<b>MOSCOW MULE</b> (Vodka, ginger beer, succo di lime, fettina di lime)	<b>7,00 €</b>
<b>NEGRONI</b> (Gin, Campari, vermouth rosso)	<b>7,00 €</b>
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b> (Prosecco, Campari, vermouth rosso)	<b>7,00 €</b>
<b>NEGRONI MOLECOLARE</b> (Gin, vermouth rosso, Campari, vellutata al mandarino)	<b>8,00 €</b>
<b>ARCOBALENO</b> (Succo arancia, granatina, blu curago)	<b>7,00 €</b>
<b>PIÑA COLADA</b> (Rum chiaro, succo di ananas, latte di cocco, sciroppo di cocco)	<b>7,00 €</b>
<b>TEQUILA SUNRISE</b> (Tequila, succo d'arancia, sciroppo di granatina)	<b>7,00 €</b>
<b>THE JAMAICAN MULE</b> (Rum speziato, succo di lime, ginger beer, ghiaccio a cubi)	<b>7,00 €</b>
<b>WHITE LADY</b> (Gin, triple sec, succo limone)	<b>7,00 €</b>
<b>CYNAR 8</b> (Gin, amaro cynar, liquore al chinotto, angostura 7, vermouth rosso)	<b>7,00 €</b>
<b>FOREST WOLF</b> (succo ananas, sciroppo frutti di bosco, ginger beer, vodka)	<b>7,00 €</b>

## Analcolici

Coperto 2,50 €

<b>COMPARELLO COCKTAIL</b> (Ginger beer, succo ananas, granatina)	<b>6,00 €</b>
<b>COCONUT MOJITO</b> (Ghiaccio di cocco, latte di cocco, zucchero di canna, arance pestate, menta)	<b>6,00 €</b>
<b>YELLOW RIO</b> (Succo d'arancia, limonata, menta)	<b>6,00 €</b>

# Scegli il tuo Gin and Tonic



## Gin

TANQUERAY	8,00 €
BOMBAY	8,00 €
GIN DEL PROFESSORE	9,00 €
HENDRICK'S	9,00 €
BULLDOG	9,00 €
OPIHR	9,00 €
NIKKA COFFEY GIN	9,00 €
GIN MARE	9,00 €
G'VINE	9,00 €
O'NDINA	9,00 €
MONKEY 47	12,00 €

## Tonic

FEVER TREE MEDITERRANEA  
FEVER TREE INDIAN  
FEVER TREE SICILIAN LEMONADE

Coperto 2,50 €

# Scegli il tuo Vodka Tonic



## Vodka

MOSKOVSKAYA	8,00 €
STOLICHNAYA	8,00 €
BELVEDERE	9,00 €
KETEL ONE	10,00 €
CHOPIN POTATO	10,00 €
SERNOVA	10,00 €
CRYSTAL HEAD	10,00 €

## Tonic

FEVER TREE MEDITERRANEA
FEVER TREE INDIAN
FEVER TREE SICILIAN LEMONADE

Coperto 2,50 €

# Bar

BISCOTTI (al pz.)	0,50 €	MEZZO FREDDO	2,00 €
CAFFÈ	1,20 €	CAPPUCCINO	2,00 €
CAFFÈ AMERICANO	1,40 €	LATTE	1,50 €
CAFFÈ D'ORZO	1,50 €	LATTE E CAFFÈ	2,00 €
GINSENG PICCOLO	1,50 €	SUCCHI (vari gusti)	2,00 €
GINSENG GRANDE	2,00 €	CIOCCOLATA CALDA	2,50 €
CREMA DI CAFFÈ	2,50 €	THÈ CALDO	2,00 €
CAFFÈ SHAKERATO	3,00 €		

## La granita Messinese

(Solo periodo estivo)

LIMONE	2,50 €
CAFFÈ	2,50 €
FRAGOLA	2,50 €
GELSI	2,50 €

Coperto 2,50 €

Per la caffetteria il servizio al tavolo è maggiorato del 25%

# Amari

## Amari

<b>AVERNA</b>	<b>4,00 €</b>
<b>BRANCAMENTA</b>	<b>4,00 €</b>
<b>CYNAR</b>	<b>4,00 €</b>
<b>DEL CAPO</b>	<b>4,00 €</b>
<b>JAGERMEISTER</b>	<b>4,00 €</b>
<b>MONTENEGRO</b>	<b>4,00 €</b>
<b>PETRUS</b>	<b>4,00 €</b>
<b>UNICUM</b>	<b>4,00 €</b>
<b>DISARONNO</b>	<b>4,00 €</b>
<b>AMARA</b>	<b>5,00 €</b>

## Altri distillati

<b>GRAPPA BARRICATA</b>	<b>4,00 €</b>
<b>GRAPPA BIANCA</b>	<b>4,00 €</b>
<b>HENNESSY VERY SPECIAL COGNAC</b>	<b>6,00 €</b>
<b>VECCHIA ROMAGNA</b>	<b>6,00 €</b>
<b>REMY MARTIN VSOP COGNAC</b>	<b>7,00 €</b>

Coperto 2,50 €

# Liquori

## Liquori

<b>BAYLES</b>	<b>5,00 €</b>
<b>BIANÇOSARTI</b>	<b>5,00 €</b>
<b>CAFFÈ BORGHETTI</b>	<b>4,00 €</b>
<b>KALHUA</b>	<b>5,00 €</b>
<b>LIMONCELLO</b>	<b>4,00 €</b>
<b>MANDARINETTO</b>	<b>4,00 €</b>
<b>SAMBUCA</b>	<b>5,00 €</b>
<b>FRANGELICO</b>	<b>4,00 €</b>
<b>CHAMBORD</b>	<b>4,00 €</b>
<b>GRAND MARNIER</b>	<b>5,00 €</b>
<b>ST. GERMAIN</b>	<b>6,00 €</b>

Coperto 2,50 €

# Vermouth

## Vermouth

<b>CARPANO CLASSICO</b>	<b>5,00 €</b>
<b>MARTINI BIANCO</b>	<b>5,00 €</b>
<b>CARPANO PUNT E MES</b>	<b>5,00 €</b>
<b>CARPANO ANTICA FORMULA</b>	<b>7,00 €</b>
<b>COCCHI CLASSICO</b>	<b>7,00 €</b>
<b>COCCHI DOPO TEATRO</b>	<b>7,00 €</b>
<b>COCCHI CHINATO</b>	<b>7,00 €</b>
<b>DEL PROFESSORE ROSSO</b>	<b>7,00 €</b>
<b>DEL PROFESSORE AMBRATO</b>	<b>7,00 €</b>
<b>MARTINI RISERVA RUBINO</b>	<b>7,00 €</b>
<b>CARLO ALBERTO</b>	<b>7,00 €</b>

Coperto 2,50 €

# Distillati

## Rum

SANTA TERESA	8,00 €
J.BALLY 7 ANOS	10,00 €
HAVANA CLUB 7 ANOS	8,00 €
DIPLOMATICO	8,00 €
ZACAPA 23	8,00 €
DON PAPA	8,00 €
APPLETON ESTATE	7,00 €

## Scotch Whiskey

JOHNNY WALKER RED LABEL	5,00 €
JOHNNY WALKER BLACK LABEL	6,00 €
LAPHROIG 10	6,00 €
OBAN 14	7,00 €
TALISKER 10	7,00 €
CAOL ILA 12	7,00 €
TALISKER SKY	8,00 €
LAGAVULIN 16	8,00 €

## RYE, Canadian, Irish, Tennessee Whiskey

JAMESON IRISH	5,00 €	BULLEIT BOURBON	8,00 €
WILD TURKEY RYE	6,00 €	BULLEIT RYE	8,00 €
JACK DANIEL'S	6,00 €	MAKER'S MARK	8,00 €
AMERICAN HONEY	7,00 €	BUSHMILLS 10	8,00 €
JACK DANIEL'S HONEY	7,00 €	WILD TURKEY RARE BREED	8,00 €
WILD TURKEY BOURBON	7,00 €		

Coperto 2,50 €

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo locale potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergenici

Some of the dishes and food served in this place may contain substances that cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which dishes do not contain the specific allergens.

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

---

## GAZZETTA UFFICIALE UNIONE EUROPEA ALLEGATO II 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:

gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

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 stanalo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; 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 excelsa*), 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 SO<sub>2</sub> toto le do 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.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

