h.
acca punto
FOOD & DRINK

Acca Punto: gusto siciliano nel centro storico di Siracusa

Nel cuore di Ortigia, in una delle sue piazze più belle, Acca Punto porta in tavola la tradizione enogastronomica siciliana con una proposta pensata per essere vissuta all'aperto, in piazza, oppure nella nostra sala interna climatizzata.
Dalle portate del ristorante alla pizza alla pala, dai Gran Panini al pane cunzatu, ogni proposta nasce per farvi stare bene: con gusto, semplicità e prodotti scelti con attenzione.
Quando possibile, utilizziamo materie prime a km zero e preparazioni autoprodotte, come la nostra pasta fresca e i dessert.

Acca Punto: Sicilian flavor in Syracuse's historic center.

In the heart of Ortigia, in one of its most beautiful squares, Acca Punto brings Sicilian culinary traditions to the table with a menu designed to be enjoyed outdoors in the piazza or in our air-conditioned indoor dining room.
From restaurant-style dishes to *pizza alla pala*, and from *Gran Panini* to *pane cunzatu*, every offering is crafted for your enjoyment—combining flavor and simplicity with carefully selected ingredients.
Whenever possible, we use locally sourced produce and house-made items, such as our fresh pasta and desserts.

I Grandi Salumi dei Monti Iblei: Salumificio De Pascalis

Il Salumificio De Pascalis nasce dall'interesse per la produzione e la lavorazione di carni fresche e stagionate strettamente legate al territorio dei Monti Iblei, da allevamenti di Cinghiale e Suino siciliano.
L'idea nasce da Luigi, il fondatore, da sempre appassionato del territorio ibleo e desideroso di valorizzare la produzione e l'utilizzo di prodotti a "km 0".

Salumificio De Pascalis was born from a passion for producing and processing fresh and cured meats closely linked to the Hyblaean Mountains, from wild boar and Sicilian pig farms.
The idea came from Luigi, the founder, who has always been passionate about the Hyblaean region and eager to promote the production and use of locally sourced products.

Carni selezionate

Tutte le carni presenti nel nostro menù sono accuratamente selezionate, di provenienza esclusivamente Siciliana e lavorate per garantire una consistenza tenerissima e un sapore ancora più concentrato.

All the meats on our menu are carefully selected, sourced exclusively from Sicily, and processed to ensure an incredibly tender texture and even more concentrated flavor.

FRANTOI BASCETTA

L'olio che ti serviamo al tavolo è un Olio Extra Vergine di oliva Italiano Biologico estratto a freddo. I Frantoi Bascetta nascono a Solarino, in provincia di Siracusa, nel cuore di una delle terre più vocate d'Italia per la produzione di olio extra vergine d'oliva.Il nostro olio è già certificato BIO, a testimonianza del nostro impegno per una filiera sostenibile e rispettosa della natura.

The oil we serve at your table is a cold-pressed, organic Italian extra virgin olive oil. Frantoi Bascetta is located in Solarino, in the province of Syracuse, in the heart of one of Italy's most renowned areas for producing extra virgin olive oil. Our oil is already certified organic, demonstrating our commitment to a sustainable and environmentally friendly supply chain.



Tagliere di Salumi dei Monti Iblei servito con focaccia

Monti iblei Home-made chopping board served with focaccia



Gran Tagliere di salumi e formaggi servito con Focaccia

Home-made chopping board served with focaccia



Antipasto della Casa servito con Focaccia

House Appetizer served with Focaccia

H. ANTIPASTI
H. APPETIZERS

Antipasto della Casa servito con Focaccia **€ 45,00**
(per 2 persone)
(caponata siciliana, alici panate, polpo* scottato, pesce spada* grigliato, mazzancolle* panate, calamaro* panato)

House Appetizer served with Focaccia
(recommended to eat for 2)
(Sicilian caponata, breaded anchovies, seared octopus*, grilled swordfish*, breaded prawns*, breaded squid*)

Caponata Siciliana con cialda di parmigiano **€ 12,00**
(melanzane, peperoni, olive, cipolla, capperi, carote, pinoli, zucchine, basilico, sedano, menta, salsa di pomodoro)

Sicilian caponata with parmesan wafer
(aubergines, peppers, olives, onion, capers, carrots, pine nuts, courgettes, celery, basil, mint, tomato sauce)

Tagliere di Salumi dei Monti Iblei servito con focaccia **€ 35,00**
(per 2 persone)
(salumi dei Monti iblei, antipasto della nonna sott'olio, melanzane a filetti sott'olio, cipolle borettane)

Monti iblei Home-made chopping board served with focaccia
(recommended to eat for 2)
(cured meats from the Iblean mountains, grandmother's appetizer in oil, fillets of aubergines in oil, Borettane onions)

Gran Tagliere di salumi e formaggi servito con Focaccia **€ 28,00**
(per 2 persone)
(Formaggi tipici iblei, salumi e prodotti della nostra terra)

Home-made chopping board served with focaccia
(recommended to eat for 2)
(typical cheeses, cold cuts and products of our land)

Insalata di Polpo servita su letto di lattuga **€ 15,00**
(octopus salad served with lettuce)
(polpo bollito, olio E.V.O., pepe nero, prezzemolo, lattuga)
(boiled octopus, E.V.O. oil, black pepper, parsley, lettuce)

Alici Panate con salsa ai peperoni **€ 12,00**
Breaded Anchovies with pepper sauce
(alici, pangrattato, uovo, formaggio)
(anchovies, breadcrumbs, egg, cheese)

Gran fritto di patate* con buccia **€ 5,00**
Big fried potatoes* skin-on

Gran fritto di patate* con buccia "Carbonara" **€ 7,00**
con Guanciale croccante
Big fried potatoes* "Carbonara" with crispy bacon

Gran fritto di patate* con buccia "Cacio e Pepe" **€ 7,00**
Big fried potatoes* "Cacio e Pepe"

Panelle **€ 10,00**
Panels

H. PRIMI PIATTI
H. FIRST COURSES

Atena 2.0 **€ 18,00**
(pasta fresca, olio profumato all'aglio, pesto di pistacchio, granella di pistacchio, prezzemolo, pesce spada*, pomodorino, olio E.V.O.)
(fresh pasta, garlic scented oil, pistachio pesto, chopped pistachios, swordfish*, cherry tomatoes, parsley, E.V.O. oil)

Norma **€ 10,00**
(pasta fresca, salsa di pomodoro, melanzane a dadini, ricotta salata, basilico fresco, olio E.V.O.)
(fresh pasta, tomato sauce, diced aubergines, ricotta salata cheese, fresh basil, E.V.O. oil)

Ortigia **€ 10,00**
(pasta fresca, olio profumato all'aglio, prezzemolo, pomodorino, mollica abbrustolita)
(fresh pasta, garlic scented oil, cherry tomatoes, mollica toasted)

Pistacchiata e Salsiccia **€ 14,00**
(pasta fresca, olio profumato all'aglio, cipolla bianca, vino bianco, pesto di pistacchio, salsiccia dei monti iblei, besciamella, olio E.V.O.)
(fresh pasta, garlic scented oil, white onion, white wine, pistachio pesto homemade with Monti Iblei sausages, bechamel, E.V.O. oil)

Lasagna **€ 13,00**
(ragù di carne, mozzarella, grana grattugiato, salsa besciamella)
(meat ragù, mozzarella, grated parmesan, bechamel)

Siracusana 2.0 **€ 14,00**
(Pasta fresca, olio E.V.O., acciughe sott'olio, capuliato, prezzemolo, aglio nero, pepe nero, crema di bufala)
(Fresh pasta, E.V.O. oil, anchovies in oil, capuliato, black garlic, buffalo cream, parsley, black pepper)

Risotto alla Marinara **€ 18,00**
(Riso, olio profumato all'aglio, ciliegino, polpo*, calamari*, gamberi*, cozze, prezzemolo)
(Rice, garlic scented oil, ciliegino tomatoes, octopus*, squid*, shrimp*, mussels, parsley)

Paccheri al Pistacchio e Crema di Bufala **€ 16,00**
(Pasta fresca, pesto di pistacchio, crema di bufala, granella di pistacchio)
(Fresh pasta, pistachio pesto, buffalo cream, pistachio grains)

Mare in Tavola **€ 18,00**
(Ravioli* ripieni di gambero, olio profumato all'aglio, prezzemolo, pomodorino, salsa di pomodoro, granella di pistacchio)
(Ravioli* stuffed with shrimps, garlic scented oil, cherry tomatoes, tomato sauce, parsley and pistachio crumble)

Ravioli di Burrata **€ 18,00**

(Tortelli freschi ripieni con burrata, olio all'aglio, ciliegino, parmigiano grattugiato, pesto di basilico fresco, salsa di pomodoro, foglia di basilico)
(Fresh tortelli stuffed with burrata cheese made from mozzarella and cream, garlic scented oil, "ciliegino" tomato, parmesan, fresh basil pesto, tomato sauce, basil)

Bolognese **€ 13,00**

(pasta fresca, ragù di carne, grana grattugiato, basilico fresco, olio E.V.O.)
(fresh pasta, meat ragù, grated parmesan, fresh basil, E.V.O. oil)

Tagliolini agli Scampi **€ 18,00**

(pasta fresca, scampi, concentrato di pomodoro, sedano, carote, cipolla, prezzemolo, olio all'aglio, brandy)
(fresh pasta, scampi, tomato paste, celery, carrots, onion, parsley, garlic scented oil, brandy)

Carbonara **€ 15,00**

(pasta fresca, uovo, guanciale, pecorino, grana, pepe nero)
(fresh pasta, egg, pork cheek, pecorino, grana, black pepper)

Pesto di Basilico **€ 12,00**

(pasta fresca, pesto di basilico, olio E.V.O., parmigiano)
(fresh pasta, basil pesto, E.V.O. oil, parmesan)

H. SECONDI PIATTI

H. MAIN COURSES

Pesce Spada alla Siciliana (Sicilian Swordfish) **€ 18,00**

(pesce spada*, pomodorino, capperi, prezzemolo, olive verdi, olio E.V.O.)
(swordfish*, cherry tomatoes, capers, parsley, green olives, E.V.O. oil)

Gran fritto di calamaro (Great fried squid) **€ 18,00**

(Anelletti di calamaro* fritto serviti con maionese al limone Igp di Siracusa)
(squid* rings served with Igp lemon mayonnaise from Syracuse)

Polpo piastrato servito con crema di patate **€ 18,00**

(Plated octopus* served with potato cream)
(polpo*, patate, prezzemolo, succo di limone, olio E.V.O.)
(plated octopus*, potatoes, lemon juice, parsley, E.V.O. oil)

Spigola alla Siciliana **€ 18,00**

(Spigola, pomodorino, capperi, olive nere, prezzemolo)
(Sea bass, cherry tomatoes, capers, black olives, parsley)

Turbante di Branzino **€ 18,00**

(Filetto di Branzino, crema di bufala, caponata, menta, prezzemolo, olio E.V.O.)
(Sea bass fillet, buffalo mozzarella cream, Sicilian caponata, mint, parsley, E.V.O. oil)

Tagliata di Filetto - 300 gr. **€ 24,00**

(servita con rucola fritta, scaglie di grana, sale affumicato e salsa di peperoni)
(sliced beef fillet - 300 gr. - served with fried rocket, parmesan flakes, smoked salt and pepper sauce)

Polpette della Nonna **€ 13,00**

(Bovino, suino, mortadella, sale, amido, farina di riso, aromi naturali, parmigiano, pangrattato, uova, salsa di pomodoro, vino rosso, sale, pepe nero, burro, basilico)
(meatballs, beef, pork, mortadella, salt, starch, rice flour, natural flavors, parmesan cheese, breadcrumbs, eggs, tomato sauce, red wine, salt, pepper, butter, basil)

Nuggets di pollo serviti con patatine fritte **€ 12,00**

(Nuggets served with Chips)
(filetto di pollo tritato bio siciliano panato, aromi)
(organic Sicilian breaded chopped chicken fillet, flavourings)

H. MENU' BAMBINI

H. CHILDREN'S MENU'

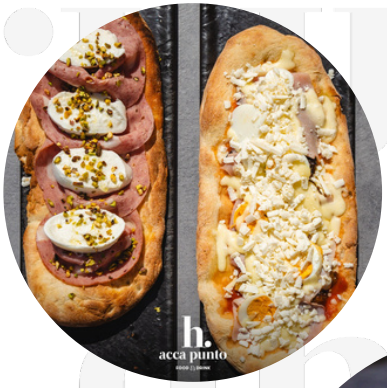
Pasta fresca al pomodoro **€ 8,00**

(Fresh pasta with tomato sauce)

Cotoletta di sovracoscia di pollo Bio servita con patatine fritte* **€ 10,00**

(Organic Chicken thigh cutlet served with Chips)

Pizza alla Pala



Pane Cunzatu Razziedda





La Nostra Pasta Fresca Home Made Fresh Pasta

H. INSALATE

H. SALADS

Aretusa **€ 10,00**
(arance, finocchio, cipolla, acciughe sott'olio, olive, olio E.V.O.)
(oranges, fennel, onion, anchovies in oil, olives, E.V.O. oil)

Siciliana **€ 10,00**
(pomodoro, cipolla rossa, cetriolo, ricotta salata, olio E.V.O.)
(tomato, red onion, cucumber, salted ricotta cheese, E.V.O. oil)

Diana **€ 9,00**
(pomodoro, mozzarella di Bufala, basilico, olio E.V.O.)
(tomato, buffalo mozzarella, basil, E.V.O. oil)

Archimede **€ 15,00**
(Filetti di Ricciola Drago in olio di oliva, insalata, pomodorino, olive verdi, olio E.V.O.)
("Drago" Amberjack fillets in olive oil, lettuce, cherry tomatoes, green olives, E.V.O. oil)

Tonnara **€ 15,00**
(Filetti di Tonno Drago in olio di oliva, insalata, pomodorino, cipolla, uovo sodo, olio E.V.O.)
("Drago" Tuna fillets in olive oil, lettuce, cherry tomatoes, onion, hard-boiled egg, E.V.O. oil)

Mediterranea **€ 10,00**
(Insalata Iceberg, pomodoro a fette, cetriolo, olive nere, acciughe, olio E.V.O., origano, pepe)
(Iceberg lettuce, sliced tomatoes, cucumber, black olives, anchovies, E.V.O. oil, oregano, pepper)

Chicken Salad **€ 13,00**
(Insalata Iceberg, pomodorino, scaglie di grana, cotoletta, olio E.V.O.)
(Iceberg lettuce, cherry tomatoes, parmesan flakes, chicken cutlet, E.V.O. oil)

Tonnara



Archimede



H. PANE CUNZATO

A Spidduta **€ 14,00**

(melanzane fritte, pomodoro fresco, primo sale, ricotta salata)
(fried aubergines, tomato, primo sale cheese, ricotta salata cheese)

A Piazza **€ 14,00**

(mortadella, mozzarella di Bufala, granella di pistacchio, olio E.V.O.)
(mortadella, buffalo mozzarella, pistachio crumble, E.V.O. oil)

Razziedda **€ 15,00**

(prosciutto crudo, pomodorino condito, mozzarella di Bufala, pomodori secchi, olive verdi, ricotta salata)
(raw ham, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, dried tomatoes, green olives, ricotta salata cheese)

A Carrettiera **€ 13,00**

(pomodorino condito, mozzarella di Bufala, olio E.V.O., origano, sale)
(cherry tomatoes, buffalo mozzarella, E.V.O. oil, oregano, salt)

Giudecca **€ 15,00**

(prosciutto crudo, pomodorino, mozzarella di bufala, rucola, scaglie di grana)
(hard ham, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, rocket, grana cheese flakes)

Graziella **€ 15,00**

(pomodoro, mozzarella di bufala, melanzane, prosciutto cotto, uovo sodo, ricotta salata)
(tomato, buffalo mozzarella, aubergines, ham, boiled egg, ricotta salata cheese)

Apollo **€ 15,00**

(coppa di suino siciliano, formaggio ragusano DOP semistagionato, pomodoro a fette)
(Sicilian pork coppa, semi-mature Ragusano DOP cheese, fresh tomato)

Maestranza **€ 15,00**

(Filetti di Tonno Drago in olio di oliva, pomodorino, cipolla)
("Drago" Tuna fillets in olive oil, cherry tomatoes, onion)

A Funtana **€ 15,00**

(Crema di carciofi, salsa ai peperoni, doppiogusto di suino, scaglie di grana)
(Artichoke cream, pepper sauce, double-flavored pork, parmesan flakes)

H. GRAN PANINO

Accapunto servito con patatine fritte **€ 13,00**

Accapunto served with Chips

(mortadella di cinghiale, mozzarella di bufala, pesto di pistacchio)
(wild boar mortadella, buffalo mozzarella, pistachio pesto homemade)

H. Burger servito con patatine fritte **€ 13,00**

H. Burger served with Chips

(Hamburger di bovino, Caciocavallo Fresco, Pomodoro, Lattuga)
(Sicilian beef burger, fresh "Caciocavallo" cheese, tomato, salad)

H. Chicken Burger servito con patatine fritte **€ 13,00**

H. Chicken Burger served with Chips

(Hamburger di Pollo, Caciocavallo Fresco, Pomodoro, Lattuga)
(Sicilian chicken burger, fresh "Caciocavallo" cheese, tomato, salad)

H. Chicken servito con patatine fritte **€ 13,00**

H. Chicken served with Chips

(Cotoletta di Pollo Bio panato Siciliano 200 gr., lattuga, pomodoro fresco)
(Organic Sicilian Breaded chicken cutlet gr 200, lettuce, fresh tomato)

H. Veg servito con patatine fritte **€ 13,00**

H. Veg served with Chips

(Pesto di basilico, caponata siciliana)
(Basil pesto, Sicilian caponata)

H. Fish servito con patatine fritte **€ 14,00**

H. Fish served with Chips

(Pesce Spada* arrosto, caponata siciliana)
(Roasted swordfich*, sicilian caponata)

H. Pulled Pork servito con patatine fritte **€ 14,00**

H. Pulled Pork served with Chips

(Pulled Pork, lattuga, pomodoro a fette, salsa bbq)
(Pulled Pork, tomato, salad, bbq sauce)

H. PIZZA ALLA PALA

Focaccia **€ 5,00**

(olio E.V.O., sale, origano)
(E.V.O. oil, salt, oregano)

Margherita **€ 8,00**

(pomodoro, mozzarella fior di latte, olio E.V.O., origano)
(tomato, mozzarella Fior di latte, E.V.O. oil, oregano)

Maniace **€ 9,50**

(mortadella, mozzarella di Bufala, pistacchio)
(mortadella, buffalo mozzarella, pistachios)

Minerva **€ 9,50**

(pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, prosciutto cotto, uovo sodo, ricotta salata)
(tomato, mozzarella Fior di latte, aubergines, ham, boiled egg, ricotta salata cheese)

Porta Marina **€ 9,50**

(prosciutto crudo, pomodorino, mozzarella di Bufala, rucola, scaglie di grana)
(hard ham, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, rocket, grana cheese flakes)

Gelone **€ 9,50**

(pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi porcini, rucola, primo sale)
(tomato, mozzarella Fior di latte, porcini mushrooms, rocket, primo sale)

Neapolis **€ 9,50**

(pomodoro, mozzarella fior di latte, salame)
(tomato, mozzarella Fior di latte, salame)

Siracusana **€ 9,50**

(Primo Sale, Acciughe, Mollica abbrustolita)
(primosale cheese, anchovies, toasted breadcrumbs)

Carbonpizza **€ 10,00**

(Crema carbonara, guanciale, mozzarella Fior di latte, pepe nero)
(Carbonara cream, bacon, mozzarella Fior di latte, black pepper)

Carciofo **€ 10,00**

(Crema di carciofi, mozzarella Fior di latte, salsa ai peperoni, doppiogusto di suino, scaglie di grana)
(Artichoke cream, mozzarella Fior di latte, pepper sauce, double-flavored pork, parmesan flakes)

H. DOLCI

Cannolo siciliano scomposto con granella di pistacchio **€ 6,00**
Decomposed Sicilian cannolo with ricotta cheese and pistachio grains

Scrocchiarella calda con nutella e granella di pistacchio **€ 9,00**
"Scrocchiarella pizza" with nutella and pistachio grains

Cassata di ricotta **€ 6,00**
Cassata with ricotta cheese

Cheescake New York **€ 8,00**

Tiramisù **€ 8,00**

Brownie al Cioccolato **€ 8,00**

Cuore caldo al Cioccolato servito con Gelato **€ 8,00**
Hot Chocolate Heart Cake served with ice-cream

Parfait di Mandorle **€ 8,00**
(Panna, zucchero, pasta di mandorla, granella di mandorla, topping cioccolato)
(Cream, sugar, almond paste, chopped almonds, chocolate topping)

Parfait al Pistacchio **€ 8,00**
(Panna, zucchero, pasta di pistacchio, granella di pistacchio, topping cioccolato)
(Cream, sugar, pistachio paste, chopped pistachios, chocolate topping)

Cannolo **€ 4,00**

Cannolo Gluten Free **€ 5,00**

Mousse al limone **€ 8,00**

Mousse Cioccolato e Pistacchio **€ 8,00**

Semifreddi **€ 8,00**
(cold spoon dessert)

Coppa Gelato **€ 8,00**
Ice Cream Cup

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio come da Allegato II del Reg. 1169 / 2011 UE.
N.b.: alcuni prodotti per esigenze di produzione sono abbattuti e surgelati secondo normativa di legge.

Supplementi € 2,00
Filetti di Ricciola Drago in Olio di oliva € 5,00
Filetti di Tonno Drago in Olio di oliva € 5,00
Coperto € 2,50

For any information on substances and allergens it is possible to consult the specific documentation which will be provided, upon request, by the staff on duty as per Annex II of EU Reg. 1169 / 2011.
N.B.: some products, for production needs, are cut down and frozen foods in accordance to the law.

Additional ingredients € 2,00
"Drago" Amberjack fillets in olive oil € 5,00
"Drago" Tuna fillets in olive oil € 5,00
Cover charge € 2,50

H. BEVANDE

Caffè	**€ 1,50**
Cappuccino	**€ 3,00**
Acqua Naturale Panna Lt. 1	**€ 3,00**
Acqua Frizzante San Pellegrino Lt. 1	**€ 3,00**
Coca Cola Cl. 33	**€ 3,00**
Coca Cola Zero Cl. 33	**€ 3,00**
Fanta Orange Cl. 33	**€ 3,00**
Sprite Cl. 33	**€ 3,00**
Chinotto	**€ 3,50**
Sanbitter Pompelmo	**€ 3,50**
Sanbitter Passion Fruit	**€ 3,50**
Sanbitter Sambuco	**€ 3,50**
Thè Limone / Pesca	**€ 3,00**
Birra Moretti Cl. 33	**€ 3,50**
Birra Moretti Zero Cl. 33	**€ 4,00**
Birra Messina Note di Melograno Cl. 33	**€ 4,00**
Birra Heineken Cl. 33	**€ 3,50**
Birra Corona Extra Cl. 33	**€ 4,50**
Birra Ceres Cl. 33	**€ 4,50**
Birra Tennent's Cl. 33	**€ 4,50**
Birra Artigianale	**€ 6,00**
Calice Vino Bianco / Rosso	**€ 6,00**

H. Taste of Sicily

Limonata	**€ 3,50**
Sanbitter Arancia e Fico d'India	**€ 3,50**
Mandarino Bio	**€ 3,50**

H. Birra alla Spina

Messina Cristalli di Sale 20 cl.	**€ 3,50**
Messina Cristalli di Sale 40 cl.	**€ 5,00**
Moretti Rossa 20 cl.	**€ 4,00**
Moretti Rossa 40 cl.	**€ 5,50**

CHAMPAGNE & PROSECCO

Veuve Clicquot € 100,00

Moet et Chandon € 100,00

Charles Mignon Premiere Reserve Brut € 75,00
(20% Pinot Noir, 55% Meunier, 25% Chardonnay)

Marchese Antinori Franciacorta DOCG (Pinot Nero e Chardonnay) € 48,00

700 Cusumano Brut (Pinot Nero e Chardonnay) € 40,00

Opere Serenissima Doc (Chardonnay e Pinot Nero) € 35,00

Villa Sandi Prosecco DOC Treviso "Il Fresco" Brut € 20,00

LISTA DEI VINI
WINE LIST

VINI ROSSI / RED WINE

Cusumano Disueri Nero d'Avola Tenuta S. Giacomo DOC € 25,00
(100% Nero d'Avola)

Cusumano Benuara (70% Nero d'Avola, 30% Syrah) € 25,00

Cusumano Ramusa (Pinot Nero 100%) € 23,00

Cusumano Nero d'Avola (100% Nero d'Avola) € 18,00

Cusumano Syrah (100% Syrah) € 18,00

Tenuta Regaleali Cygnus Sicilia DOC 2021 € 40,00
(Nero d'Avola 60%, Cabernet Sauvignon 40%)

Tenuta Regaleali Frappato Sicilia DOC 2024 € 30,00

Tenuta Regaleali Guarnaccio Perricone Sicilia DOC 2023 € 30,00

Alta Mora Etna Rosso Doc (100% Nerello Mascalese) € 50,00

Alta Mora Etna Rosato Doc (100% Nerello Mascalese) € 50,00

Musita Tariq (Merlot) € 20,00

VINI BIANCHI / WHITE WINE

Cusumano Angimbè (70% Insolia, 30% Chardonnay) € 23,00

Cusumano Shamaris (100% Grillo) € 25,00

Cusumano Lucido (100% Catarratto Extra-Lucido) € 18,00

Cusumano Insolia (100% Insolia) € 18,00

Tenuta Regaleali Leone Terre Siciliane Igt 2024 € 30,00
(Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon, Traminer Aromatico e Moscato)

Tenuta Regaleali Buonsenso Catarratto Sicilia DOC 2024 € 30,00

Musita Aisha (Catarratto Frizzante) € 20,00

Musita Karima (Grillo) € 20,00

Musita Rayan (Chardonnay) € 20,00

Alta Mora Etna Bianco Doc (100% Carricante)	**€ 50,00**
I Turrizzi Etna bianco Doc (95% Carricante, 5% altre varietà di uve locali)	**€ 40,00**
Charme Frizzante Bianco IGT Terre Siciliane	**€ 25,00**

VINI AL CALICE

GLASS OF WINE

Cusumano Insolia, Lucido	**€ 6,00**
Cusumano Nero d'Avola, Syrah	**€ 6,00**
Villa Sandi Prosecco DOC Treviso "Il Fresco" Brut	**€ 6,00**

DISTILLATI

DISTILLED LIQUEURS

Grappa OF Moscato Bonollo	**€ 4,50**
Grappa OF Ligneum Cru Italiae	**€ 5,00**
Grappa OF Nero d'Avola Bonollo	**€ 4,50**
OF Ligneum Miele di Tiglio	**€ 5,00**
Dorange OF Bonollo	**€ 6,00**
Italicus Rosolio di Bergamotto	**€ 7,00**
Grappa 903 Barricata	**€ 4,50**
Grappa 903 Tipica	**€ 4,50**
Rum Havana Club 7 anni	**€ 7,00**
Rum Zacapa	**€ 8,00**
Johnnie Walker Red	**€ 6,00**
Johnnie Walker Black	**€ 7,00**
Jack Daniels	**€ 5,00**
Glen Grant	**€ 5,00**
Laphroaig	**€ 8,00**
Ballantine's	**€ 5,00**
Vecchia Romagna	**€ 5,00**

AMARI

Amara	**€ 4,00**	**Nepeta**	**€ 4,00**
Averna	**€ 4,00**	**Unnimaffissu**	**€ 4,00**
Del Capo	**€ 4,00**	**Unicum**	**€ 4,00**
Fragrantia	**€ 4,00**	**Fernet Branca**	**€ 4,00**
Jagermaister	**€ 4,00**	**Majora**	**€ 4,00**
Montenegro	**€ 4,00**	**Timous**	**€ 4,00**

Cocktails

Le Nostre Proposte

Accapunto **€ 12,00**
Gin Noto, Sarti Rosa, Lime, white sugar

Ortigia's **€ 12,00**
Gin Monì, Lime, sciroppo fiori di sambuco, arancia

Amalfitania **€ 12,00**
Gin Malfy Arancia Rossa, bitter, sciroppo fiori di sambuco, sciroppo di granatina, Limonata

Golden Pot **€ 12,00**
Jameson Whisky, St. Germain, Lime, white sugar, bitter lemon

Apple ginger **€ 12,00**
Vodka, Lime, sciroppo di mela verde, ginger beer

Acca Mule **€ 12,00**
Bombay Sapphire Gin, Crème de Cassis, Lime, sciroppo di vaniglia, Ginger Beer

Icaro **€ 12,00**
Jack Daniel's, Mela Verde, Brandy, Triple sec, Angostura

Dioniso **€ 12,00**
Amaretto Disaronno, Cognac

Spritz Siciliani

Arancia **€ 10,00**
AperiFico Arancia, Prosecco, Soda

Limone **€ 10,00**
AperiFico Limone, Prosecco, Soda Limone

Mandarino **€ 10,00**
AperiFico Mandarino, Prosecco, Soda Mandarino

Pompelmo Rosa **€ 10,00**
AperiFico Pompelmo Rosa, Prosecco, Soda Limone

Flowers **€ 10,00**
AperiFico Flowers (Fiori sambuco e siciliani),Prosecco, Soda

Verde **€ 10,00**
AperiFico Green (Agrumi verdi), Prosecco, Soda Limone

Mocktails

Ginger Pear **€ 7,00**
Pera, Lime, ginger beer

Virgin Colada **€ 7,00**
Ananas, Cocco, Lime

Hugo Zero **€ 7,00**
Bitter bianco, sciroppo fiori di sambuco, menta

Gin Tonic Zero **€ 7,00**
Gin Tanqueray 0.0%, Tonic Water

Pink Lady **€ 7,00**
Gin Analcolico, Lime, Zucchero, Tonica al Pompelmo

Sun **€ 7,00**
Ananas, Maracuja, Soda al Limone

Fruit and Flower **€ 7,00**
Arancia, Melograno, Sciroppo Fiori di Sambuco, Sprite

Sunset **€ 7,00**
Arancia, lampone, Lime, Vaniglia

Tropical Mule **€ 7,00**
Maracuja, Lime, Ginger Beer

Apple Gin Fizz **€ 7,00**
Gin Analcolico, Lime, Mela, Basilico

Martini Vibrante **€ 7,00**
Martini Vibrante, Sciroppo Fiori di Sambuco, Succo Lime, Succo Arancia

Martini Floreale **€ 7,00**
Martini Floreale, Sciroppo di Vaniglia, Succo di Lime, Ginger Beer

Flower Club **€ 7,00**
Gin Analcolico, Lime, Fiori di Sambuco, Stillabunt

Gin Tonic Premium

Gin Monì, Tonic Water **€ 12,00**

Gin Noto, Tonic Water **€ 12,00**

Gin Dannato, Tonic Water **€ 12,00**

Gin Hendrick's, Tonic Water **€ 12,00**

Gin Mare, Tonic Water **€ 12,00**

Gin Malfy Arancia, Tonic Water **€ 12,00**

Gin Malfy Pompelmo Rosa, Tonic Water **€ 12,00**

Gin Tanqueray, Tonic Water **€ 12,00**

Negroni **€ 8,00**
Bombay Sapphire Gin, Bitter Campari, Martini Rosso

Negrosky **€ 8,00**
Vodka, Bitter, Martini Rosso

Boulevardier **€ 8,00**
Bourbon Whisky, Bitter, Martini Rosso

Americano Martini **€ 8,00**
Bitter, Martini Rosso, soda

Negroni Sbagliato **€ 8,00**
Bitter, Martini Rosso, Villa Sandi Il Fresco Brut

Milano-Torino **€ 8,00**
Bitter, Martini Rosso

Old Fashioned **€ 8,00**
Bourbon Whisky, Angostura Bitters, White Sugar, soda

God Father **€ 8,00**
Johnnie Walker Black Label blended Scotch whisky, Amaretto Di Saronno

Manhattan **€ 10,00**
Bourbon Whisky, Martini Rosso, Angostura Bitters

Martini Cocktail **€ 8,00**
Bombay Sapphire Gin, Martini Dry, Oliva

Vodkatini **€ 8,00**
Vodka, Martini Dry, Oliva

Appletini **€ 8,00**
Vodka, Triple Sec, Lime, Sciroppo di Mela Verde

White Lady **€ 8,00**
Bombay Sapphire Gin, Triple Sec, lime

Gin Fizz **€ 8,00**
Bombay Sapphire Gin, Lime, white sugar, soda

Espresso Martini **€ 8,00**
Vodka, Kahlua, white sugar, espresso

Baileys Espresso Martini **€ 10,00**
Vodka, Baileys, Espresso

Cosmopolitan **€ 8,00**
Vodka, Triple Sec, Lime, succo di mirtillo

Margarita **€ 8,00**
Tequila, Triple Sec, Lime, crusta di sale

Daiquiri **€ 8,00**
Rum Bacardi Carta Blanca, white sugar, succo di Lime

Mojito **€ 8,00**
Rum Bacardi Carta Blanca, white sugar, Lime, menta fresca

Mojito St. Germain **€ 10,00**
St. Germain, zucchero di canna bianco, Lime, menta fresca

Gin Tonic **€ 8,00**
Bombay Sapphire Gin, Tonic Water

Vodka Tonic **€ 8,00**
Vodka, Tonic Water

Limoncello Tonic **€ 8,00**
Limoncello, Tonic Water, limone

Long Island ICE TEA **€ 8,00**
Bombay Sapphire Gin, Bacardi Carta Blanca Rum, Triple Sec, Vodka neutra, succo di Lime, sciroppo di zucchero di canna bianco

Tequila Sunrise **€ 8,00**
Tequila, succo d'arancia, sciroppo di melograno

Martini Spritz **€ 8,00**
Martini Rosso, Prosecco, Soda

Campari Spritz **€ 8,00**
Campari Bitter, Prosecco, Soda

Aperol Spritz **€ 8,00**
Aperol, Prosecco, Soda

Viola Spritz **€ 8,00**
Crème de Cassis, Prosecco, Soda

Italicus Spritz **€ 8,00**
Italicus Rosolio di Bergamotto, Prosecco, soda

Rosé Spritz **€ 8,00**
Rum, St. Germain, Lampone, Prosecco, soda

Limoncello Spritz **€ 8,00**
Limoncello, Prosecco, Limonata

St. Germain Spritz **€ 8,00**
St. Germain, Prosecco, Soda, lime, menta

Sarti Spritz **€ 8,00**
Sarti Rosa, Prosecco, soda

Martini Royale **€ 8,00**
Martini Bianco, prosecco, dadi di Lime, menta fresca

Kir Crème de Cassis, prosecco	**€ 8,00**
Bellini Succo di pesca, prosecco	**€ 8,00**
Mimosa Succo di arancia, prosecco	**€ 8,00**
Caipirinha Cachaca, zucchero di canna bianco, Lime	**€ 8,00**
Caipiroska Vodka liscia, zucchero di canna bianco, Lime	**€ 8,00**
Clover club Bombay Sapphire Gin, Lime, Lampone	**€ 8,00**
Amaretto Sour Di Saronno, Lime, white sugar	**€ 8,00**
Etna Sour Amaro Majora, Lime, white sugar	**€ 8,00**
Whiskey Sour Bourbon Whiskey, Lime, white sugar	**€ 10,00**
Moscow Mule Vodka, Lime, Ginger Beer	**€ 8,00**
London Mule Bombay Sapphire Gin, Lime, Ginger Beer	**€ 8,00**
Sicilian Mule Averna, Lime, ginger beer	**€ 8,00**

Cafè

Caffetteria

Caffè	**€ 1,50**
Caffè Macchiato	**€ 1,70**
Caffè Decaffeinato	**€ 1,80**
Caffè d'Orzo	**€ 1,80**
Ginseng	**€ 2,20**
Cappuccino	**€ 3,00**
Cappuccino Decaffeinato	**€ 3,20**
Cappuccino d'Orzo	**€ 3,20**
Cappuccino con Latte di Soia/Zymil	**€ 3,50**
Cappuccino Ginseng	**€ 3,50**
Latte Macchiato	**€ 3,00**
Latte Macchiato Decaffeinato	**€ 3,30**

Marocchino	**€ 2,80**
Mokaccino	**€ 2,80**
Caffè corretto	**€ 3,00**
Caffè freddo	**€ 2,50**
Caffè shakerato	**€ 4,00**
Caffè Americano	**€ 2,50**
Caffè doppio	**€ 3,00**
Cioccolata Calda	**€ 4,00**
Thè	**€ 3,50**
Succhi di frutta	**€ 3,00**
Succo Mirtillo	**€ 3,50**
Thè Freddo Limone/Pesca	**€ 3,00**
Spremuta d'Arancia	**€ 4,00**

Food

Cornetto vuoto	**€ 2,00**	**Rustici**	**€ 3,00/€ 3,50**
Colazione	**€ 2,50**	**Arancina Ragù - Norma - Burro**	**€ 3,50**
Mignon	**€ 1,50**	**Arancina Pistacchio**	**€ 4,00**
Cornetto Albicocca	**€ 3,50**	**Arancina Spada e Melanzane**	**€ 4,00**

Crema di Caffè

Classic Coffee Cream (Crema di Caffè Classica) **€ 3,50**

Rhum Coffee Cream **€ 6,00**
(Crema di Caffè, Rhum, Cioccolato, Panna, Scaglie di Cioccolato)

Baileys Coffee Cream (Crema di Caffè, Baileys, Cioccolato, Panna) **€ 6,00**

Caramello Coffee Cream **€ 6,00**
(Crema di Caffè, Caramello, Granella di Nocciola, Panna)

Pistacchio Coffee Cream **€ 6,00**
(Crema di Caffè, Crema di pistacchio, Granella di Pistacchio, Panna)

Nutella Coffee Cream **€ 6,00**
(Crema di Caffè, Nutella, Granella di Nocciola, Panna)

Granite

Granita Mandorla	**€ 3,50**	**Granita Gelsi**	**€ 4,50**
Granita Limone	**€ 3,50**	**Panna**	**€ 0,50**
Granita Pistacchio	**€ 4,00**	**Brioche**	**€ 1,50**

Gelati

Cono - Coppetta	**€ 4,00**	**Brioche con Gelato**	**€ 6,00**
Coppa	**€ 8,00**		