



Caffetteria

cafeteria drinks

espresso - € 1,10

espresso

espresso macchiato - € 1,30

dappled espresso

MAROCCHINO - € 2,00

espresso, chocolate, milk foam

SALENTINO - € 2,50

espresso, almonds milk

ALL'AMARETTO - € 2,50

espresso, whipped cream, macaroon, almonds

decaffeinato, caffè al ginseng, caffè d'orzo - € 1,50

decaffeinated, ginseng coffee, barley

latte freddo o caldo - € 3,00

hot or cold milk

cappuccino, caffè Americano, cappuccino di soia,

latte macchiato - € 3,00

cappuccino, american coffee, soy cappuccino, dappled milk

cremino al caffè - € 3,00

coffee iced cream

CREMA CAFFÈ CON PANNA E CACAO - € 4,00

coffee iced cream with milk cream and chocolate

CREMA CAFFÈ CON AMARETTI - € 4,00

coffee iced cream with amaretti biscuits

cappuccino decaffeinato o al ginseng - € 3,50

decaffeinated cappuccino, ginseng cappuccino

selezione di the e tisane con biscottini fatti in casa - € 6,00

selection of teas and herbal teas with homemade cookies

latte di mandorle, caffè freddo shakerato - € 4,00

almonds milk, shakered cold coffee

Pasticceria dolce e salata

sweet & salty pastry

selezione di cornetti e viennoiserie € 1,50 (mini) - € 2,00 (grandi)

selection of mini-pastry

selezione di rustici - € 1,50 (mini) - € 2,00 (grandi)

selection of mini-salted pastry

Granite e Gelati

granita and ice-cream

granita vari gusti con brioche - € 5,50

assorted granita with brioche

granita vari gusti da asporto (senza brioche) - € 4,00

assorted granita take away

gelati vari gusti - € 4,00

assorted ice-cream

brioche col «tuppo» - € 1,50

brioche

Bevande

beverages

Acqua minerale naturale/gassata - cl50 € 2,00

mineral water still/sparkling

Bibite e Succhi di frutta - € 3,00

soft drink and fruit juice

Spremuta di arance o limoni - € 5,00

fresh squeezed juice orange or lemon

Birre

beers

Nazionali cl33 - € 5,00 - Importate cl33 - € 6,00

national cl33 Imported beers

Birre Artigianali

homemade beers

Juno - € 9,00

birra bianca, Blanche, con grano antico Perciasacchi

e scorze di arance cl37,5, vol. 5,2%

Ulysse - € 9,00

birra bionda, American Pale Ale

con scorze di limoni cl37,5, vol. 5,7%

Ephesto - € 9,00

birra rossa, Belgian Dubbel

con nocciole cl37,5, vol 6,5%

Prometheus - € 9,00

birra scura, Imperial Stout

con scorze di limoni cl37,5, vol. 7,5%

Aperitivi analcolici

no alcoholic aperitif

Crodino, bitter bianco, bitter rosso - € 6,00

Cocktail analcolici

no alcoholic cocktails

ACI - € 8,00

sciropo al mandarino verde e tonica al limone

GALATEA - € 8,00

spremuta d'arancia, sciropo al mandarino e tonica al limone

Spritz Experience

Aperol Spritz o Campari Spritz - € 10,00

Aperol, Prosecco, Soda or Bitter Campari, Prosecco, Soda

Hugo Spritz - € 10,00

St. Germain, Prosecco, Soda, menta fresca

Etna Spritz - € 10,00

Etna Bitter, Prosecco, Soda

Cynar Spritz - € 10,00

Cynar, Prosecco, Soda

Limoncello Spritz - € 10,00

Limoncello, Prosecco, Soda

Select Spritz - € 10,00

Select, Prosecco, Soda



Cocktail classici «IBA»

short & long classic «IBA»

A partire da € 12,00 (a seconda del distillato scelto dalla nostra selezione)

Starting from € 12,00 (depending on the distillate chosen from our selection)

Aperitivi alcolici

alcoholic aperitif

Campari Bitter, Martini, Carpano - € 7,00

Distillati

spirits

Selezione di Gin, Vodka, Tequila, Mezcal, Rum, Cachaca,

Whisky, Cognac, Brandy, Grappa

A partire da € 8,00 (a seconda del distillato scelto dalla nostra selezione)

Starting from € 8,00 (depending on the distillate chosen from our selection)

Tutti i mixer supplemento - € 3,00

Selection of Gin, Vodka, Tequila, Mezcal, Rum, Whisky, Grappa

all mixers supplement € 3,00

Amari

digestive

Selezione di Amari Nazionali e Internazionali - € 7,00

Selection of Digestive

Carta dei vini

wine list

Bollicine

sparkling wines

Miòl Prosecco DOC - € 8,00 (calice) - € 20,00 (bottiglia)

Bortolo Miol, S.A., glera

Trento DOC - € 11,00 (calice) - € 45,00 (bottiglia)

Trevi, S.A., pinot nero

Champagne

champagne

Château Bligny Grand Reserve Brut

€ 15,00 (calice) - € 60,00 (bottiglia)

S.A., Pinot noir, Chardonnay

Vini bianchi

white wines

Roceno Grillo DOC - € 7,00 (calice) - € 20,00 (bottiglia)

Sibiliana, 2021, Grillo

Etna Bianco Superiore - € 9,00 (calice) - € 36,00 (bottiglia)

Barone di Villagrande, 2022, Carricante

Vini rosati

pink wines

Etna Rosato - € 8,00 (calice) - € 32,00 (bottiglia)

Murgo, 2022, Nerello Mascalese

Rosa di Adele DOC - € 9,00 (calice) - € 36,00 (bottiglia)

Feudo Montoni, 2022, Nerello Mascalese

Vini rossi

red wines

Roceno Nero d'Avola - € 7,00 (calice) - € 20,00 (bottiglia)

Sibiliana, 2022, Nero d'Avola

Passorosso - € 9,00 (calice) - € 36,00 (bottiglia)

Franchetti, 2021, Nerello Mascalese

Dalla nostra cucina

from our kitchen

(servizio disponibile dalle ore 11 alle ore 20) *(service available from 11am to 8pm)*

Primi piatti

first courses

spaghettoni alle vongole veraci - € 18,00 (1, 14)

spaghetti with clams

cavatelli alla Norma e ricotta salata - € 14,00 (1, 7)

pasta with eggplants and salted ricotta cheese

Pinse

pizzas

margherita - € 10,00 (1, 7)

tomato sauce and mozzarella cheese

stracciatella e prosciutto crudo - € 15,00 (1, 7)

stracciatella cheese and raw ham

pomodoro, acciughe, olive e capperi - € 15,00 (1, 4, 7)

tomato, anchovies, olives and capers

Insalate

salads

Insalata verde, pollo grigliato, avocado e mandorle - € 12,00 (8)

Green salad, grilled chicken, avocado and almonds

Insalata di pomodori, mozzarella e basilico - € 12,00 (7)

Tomato, mozzarella and basil salad

Insalata di pomodori, tonno, cipolla e basilico - € 12,00 (4)

Tomato, tuna, onion and basil salad

Panini

sandwiches

Proposta del giorno - € 7,00 (1, 4, 7, 8)

daily sandwich

Pomodoro, acciughe, tuma, origano - € 7,00 (1, 4, 7)

tomato, anchovies, tuma, oregano

Prosciutto crudo e mozzarella - € 7,00 (1, 7)

Raw ham and mozzarella cheese

Toast

toast

Toast prosciutto cotto e formaggio - € 5,00 (1, 7)

ham and cheese toast

Toast prosciutto crudo e formaggio - € 6,00 (1, 7)

raw ham and cheese toast

Toast salmone, iceberg e avocado - € 7,00 (1, 4, 7)

salmon, iceberg and avocado toast