



C O C K T A I L  
M E N U



**Benvenuto al Cocktail Bar 1857  
del Il San Corrado di Noto.**

**La nostra cocktail list comprende  
tutte produzioni home made  
nelle quali vengono utilizzate  
prodotti e distillati di qualità,  
frutta e verdura di giornata.**

**La lista è in continua evoluzione  
e i drink non menzionati  
verranno preparati su qualsiasi  
richiesta.**

***Welcome to 1857 Cocktail Bar  
of Il San Corrado di Noto.***

***Our homemade cocktail list is  
produced using quality ingredients  
including spirits, fruits and  
vegetables.***

***The list is constantly evolving  
and unmentioned drinks  
can be prepared upon  
request.***

***A cura di Flavio Russo e Benito Scatà***



Su richiesta si eseguono cocktail classici e long drink, in base alla scelta del distillato, a partire da € 25,00. Tutti i “sour” sono preparati con albume d’uovo pastorizzato e certificato, in caso di intolleranze o allergie alimentari, Vi preghiamo di comunicarlo in maniera tempestiva al ns staff.

Il Cocktail Bar 1857 utilizza acqua S. Pellegrino, in sostituzione di selz e soda, nella preparazione di alcuni drink.

*On request, classic cocktails and long drinks are prepared, starting from € 25,00 depending on the choice of spirits. All “sours” are prepared with pasteurised and certified egg whites. In case of intolerances or food allergies, please inform our staff who will be happy to assist you.*

*1857 Cocktail Bar uses San Pellegrino water to replace seltzer and soda in the preparation of some drinks.*

## Signature

---

### **Syracuse Spritz** € 30,00

Amaretto di Saronno, spumante siciliano, soda, arancia, menta  
*Amaretto di Saronno, Sicilian sparkling wine, soda, orange, mint*

### **Mandrake** € 30,00

Vodka Belvedere, caramello salato, ananas caramellata, lime  
*Vodka Belvedere, salted caramel, caramelized pineapple, lime*

### **Aneto** € 28,00

Tanqueray ten, uva rossa, cetriolo, aneto  
*Tanqueray ten, red grape, cucumber, dill*

### **Etnae Sea Breeze** € 28,00

Gin Volcano, mirtilli, agrumi Etnei, cacao  
*Gin Volcano, blueberries, citrus fruits from Etna, cacao bitter*

### **Lavandula** € 28,00

Buillet Bourbon Whiskey, Amaretto di Saronno infuso alla lavanda, albume d’uovo, limone  
*Buillet Bourbon Whiskey, Amaretto di Saronno infused with lavender, egg white, lemon*

### **Sicilian way** € 30,00

Hennessy, Oban 14, Martini Riserva Ambrato, pesca gialla  
*Hennessy, Oban 14, Martini Riserva Ambrato, yellow peach*

### **Midnight Noto** € 30,00

Vodka Belvedere, Branca Menta, kahlúa, caramello salato, menta, crema,  
*Vodka Belvedere, Branca Menta, kahlúa, salted caramel, mint, single cream,*

### **Peperoncino Siciliano** € 30,00

Tequila Volcan de mi Tierra, aceto di mele al peperoncino Siciliano, agave, cristalli di sale piccanti, soda al pompelmo  
*Volcan de mi Tierra tequila, apple vinegar infused with Sicilian chilli pepper, agave, chilli sea salt, grapefruit soda*

### **Mango Sour** € 30,00

Mezcal, mango, foamer, limone  
*Mezcal, mango, foamer, lemon juice*

### **Cocktail del mese** € ...,00

*Cocktail of the Month*

## Dieci Intramontabili Timeless Cocktail

---

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| <b>Espresso Martini</b> | € 30,00 |
| <b>Americano</b>        | € 30,00 |
| <b>Cosmopolitan</b>     | € 30,00 |
| <b>Daiquiri</b>         | € 30,00 |
| <b>Dry Martini</b>      | € 30,00 |
| <b>Margarita</b>        | € 30,00 |
| <b>Negroni</b>          | € 30,00 |
| <b>Old Fashioned</b>    | € 30,00 |
| <b>Whiskey Sour</b>     | € 30,00 |
| <b>Pornstar Martini</b> | € 30,00 |

## Flutes

---

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Mimosa</b>  | € 25,00 / 35,00 |
| Arancia, Prosecco / Champagne<br>Orange, Prosecco Wine / Champagne       |                 |
| <b>Bellini</b>   | € 25,00 / 35,00 |
| Pesca, Prosecco / Champagne<br>Peach, Prosecco Wine / Champagne          |                 |
| <b>Rossini</b>   | € 25,00 / 35,00 |
| Fragola, Prosecco / Champagne<br>Strawberries, Prosecco Wine / Champagne |                 |
| <b>Kir Royale</b>  | € 35,00         |
| Creme de Cassis, Champagne   |                 |
| <b>French 75</b>   | € 35,00         |
| Gin, Limone, Champagne<br>Gin, Lemon, Champagne                          |                 |

## Analcolici Alcohol Free

---

|   |         |
|---|---------|
| <b>Berry Island</b>   | € 25,00 |
| Frutti di Bosco, Lime & Soda, Arancia<br>Red fruits, Lime & Soda, Orange  |         |
| <b>Ginger Fizz</b>  | € 25,00 |
| Crodino, zenzero, pompelmo, menta<br>Crodino, ginger, grapefruit, mint  |         |
| <b>Gym &amp; Tonic</b>  | € 25,00 |
| Tanqueray 00, erbe aromatiche<br>e agrumi, acqua tonica San Pellegrino<br>Tanqueray 00, aromatic herbs<br>and citrus zest, San Pellegrino tonic water |         |



## Carta dei Vini *Wine List*

---

### Spumanti & Champagne



Bianca Vigna, Le Rive di Soligo  
Prosecco Valdobbiadene  
Superiore D.O.C.G.  
Extra Brut | 2020

€ 18,00

Bellavista  
Cuvée Alma,  
Franciacorta D.O.C.G.,  
Pas Dosé | S.A.

€ 22,00

Bedel,  
Entre Ciel et Terre,  
Champagne A.O.C.,  
Extra Brut | S.A.

€ 30,00

Milazzo,  
Metodo Classico,  
Sicilia D.O.C., Brut | 2018

€ 20,00

Moët & Chandon,  
Grand Vintage,  
Champagne A.O.C.,  
Brut | 2013

€ 35,00

### Vini Bianchi *White Wines*



Tenute Bosco,  
Piano dei Daini,  
Etna D.O.C. | 2022

€ 20,00

Riofavara,  
Marzaiolo  
Val di Noto | 2023

€ 18,00

### Vini Rosati *Rosé Wines*



Cusumano,  
Altamura,  
Etna D.O.C. | 2022

€ 20,00

Feudo Maccari,  
Oasi,  
Noto | 2022

€ 18,00

## Carta dei vini *Wine List*

### Vini Rossi *Red Wines*



Planeta,  
Santa Cecilia,  
Noto D.O.C. | 2021

€ 18,00

Palmento Costanzo,  
Mofete,  
Etna D.O.C. | 2022

€ 20,00

### Vini Dolci *Sweet Wines*



Rallo,  
Soleras 20y,  
Marsala D.O.C. secco | S.A.

€ 18,00

Cusumano,  
Moscato,  
Passito | 2012

€ 20,00

Per ordinare una bottiglia in alternativa alle referenze qui presenti, è possibile consultare la carta dei vini del ristorante "Principe di Belludia".

To order a bottle as an alternative to the reference here, you can consult our "Principe di Belludia" restaurant wine list.

## Marsala 50 ml

---

Florio, Terre Arse 2003 € 20,00

Rallo, Soleras 20y € 20,00

## Vermouth 50 ml

---

Mulassano € 18,00

Antica Formula € 20,00

Martini Riserva Rubino € 20,00

Martini Ambrato Riserva € 20,00

Lillet Blanc € 18,00

Punt e Mes € 18,00

## Porto 50 ml

---

Fonseca Ruby Port € 20,00

Fonseca Tawny Port € 20,00

## Sake 50 ml

---

Heiwa Yuzu Sake € 25,00

Omiji Kijoshu 2014-1978 € 35,00

## Sherry 50 ml

---

Lustau Amontillado Del Puerto € 25,00

Lustau Manzanilla  
De Sanlucar de Barrameda € 20,00

## Birre 33 cl Beers

---

Birrificio dell'Etna € 15,00

Birra dello Stretto € 12,00

Corona € 12,00

Messina  
Cristalli di sale Lager Unfiltered € 15,00

Heineken 0.0% € 12,00

Peroni € 15,00

## Amari 50 ml Bitter

---

Amara € 20,00

Averna € 18,00

Fernet Branca € 18,00

Branca Menta € 18,00

Cynar € 18,00

Del Capo € 18,00

Nepeta € 20,00

Amaro Montenegro € 18,00

Amaro Lumia € 20,00

## Distillati 50 ml Spirits

---

### Armagnac

Castarede XO 20y € 35,00

### Cognac

Remy Martin Vs € 30,00

Hennessy € 30,00

Hennessy XO € 125,00

Francois Voyer Napoleon € 25,00

Gros Perrin Cepages € 30,00

Courvoisier € 25,00

### Calvados

Christian Drouin Calvados AOC € 25,00

Christian Drouin Calvados XO € 45,00

### Grappa & Pisco

Grappa di Sassicaia Poli € 55,00

Grappa Zisola € 30,00

Grappa di Archineri Pietradolce € 30,00

Pisco Taberbero Puro € 20,00

Pisco Taberbero Verde € 25,00

Grappa Ben Rye Donnafugata € 30,00

Grappa 1001 Notte Donnafugata € 30,00

## Distillati 50 ml Spirits

---

### Vodka

Nikka Coffey € 30,00

Ketel One € 20,00

Grey Goose € 25,00

Belvedere € 25,00

Stoli Elit € 30,00

Ciroc € 25,00

### Gin

Bombay Sapphire € 20,00

Hendricks € 25,00

Mare € 25,00

Nordes Atlantic € 25,00

Roku The Japanese Craft € 30,00

Tanqueray Ten € 25,00

Tanqueray € 20,00

Plymouth € 20,00

Volcano € 45,00

Gin Ionico € 25,00

Monkey 47 € 35,00

————— Distillati 50 ml —————

*Spirits*

**Tequila**

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| Volcàn de mi Tierra             | € 30,00  |
| Volcàn de mi Tierra Cristallino | € 35,00  |
| Fortaleza Blanco                | € 25,00  |
| Fortaleza Blanco                | € 25,00  |
| Casamigos Blanco                | € 20,00  |
| Casamigos Reposado              | € 25,00  |
| Don Julio 1942                  | € 100,00 |

**Mezcal**

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Meteoro           | € 25,00 |
| Mezcal Montelobos | € 30,00 |

**Rum**

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| Hampden Estate 8y         | € 25,00 |
| Hampden Estate Over Poof  | € 25,00 |
| Bally Ambre               | € 25,00 |
| Savanna 10y               | € 35,00 |
| Zacapa 23y                | € 35,00 |
| Matusalem 7y              | € 20,00 |
| Matusalem 15y             | € 30,00 |
| Matusalem 23 Gran Reserva | € 40,00 |

————— Distillati 50 ml —————

*Spirits*

**Scotch Whisky**

|                               |          |
|-------------------------------|----------|
| Askaig Over Proof             | € 30,00  |
| Ardberg 5y                    | € 20,00  |
| Ardberg 10y                   | € 25,00  |
| Elements of Islay Peat        | € 30,00  |
| Macallan Triple Cask 18y      | € 125,00 |
| Lagavulin 16y                 | € 35,00  |
| Caol Ila                      | € 30,00  |
| Oban 14y                      | € 32,00  |
| Talisker Skye                 | € 26,00  |
| Johnnie Walker Blue Label 12y | € 75,00  |

**Irish Whiskey**

|                        |         |
|------------------------|---------|
| Jameson                | € 20,00 |
| Tullamore Dew original | € 20,00 |

**American Whiskey**

|                  |         |
|------------------|---------|
| Woodford Reserve | € 25,00 |
| Maker's Mark     | € 20,00 |
| Bulleit Bourbon  | € 30,00 |
| Bulleit Rye      | € 30,00 |



## Distillati 50 ml

### Spirits

#### Japanese Whisky

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Nikka From The Barrel | € 30,00 |
| Suntory Hibiki        | € 55,00 |
| Suntory The Chita     | € 40,00 |
| Yoichi Single Malt    | € 35,00 |

#### World Whisky

|                    |         |
|--------------------|---------|
| Kavalan Sherry Oak | € 35,00 |
| Amrut              | € 25,00 |

## Soft Drinks

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| <b>Bibite &amp; Succhi di Frutta</b>  | € 8,00 |
| <i>Fruit Juices &amp; Soft Drinks</i> |        |

### Acqua Water



|                              |        |        |
|------------------------------|--------|--------|
| <b>Ferrarelle</b>            | € 7,00 |        |
| <b>Panna - S. Pellegrino</b> | € 5,00 | € 7,00 |
| <b>Perrier</b>               | € 9,00 |        |

### Caffetteria Coffee Bar

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| <b>Americano Black Coffee</b> | € 6,00  |
| <b>Ristretto</b>              | € 6,00  |
| <b>Espresso</b>               | € 6,00  |
| <b>Espresso Macchiato</b>     | € 7,00  |
| <b>Doppio Espresso</b>        | € 10,00 |
| <i>Double Espresso</i>        |         |
| <b>Decaffeinato</b>           | € 8,00  |
| <i>Decaf</i>                  |         |
| <b>Cappuccino</b>             | € 10,00 |
| <b>Latte Macchiato</b>        | € 10,00 |
| <b>Cioccolata</b>             | € 10,00 |
| <i>Chocolate</i>              |         |
| <b>Tè</b>                     | € 10,00 |
| <i>Tea</i>                    |         |
| <b>Tisane</b>                 | € 10,00 |
| <i>Herbal teas</i>            |         |

## Canapé à la Carte Canapé à la Carte

---

Dalle ore 18:30 alle 21:30  
From 6:30 pm to 9:30 pm

### **Lobster rolls** € 52,00

Astice blu, limone confit,  
anelli di cipolla fritti  
*Blue lobster, lemon,  
fried onion rings*  
**4 pcs**

### **Salmone affumicato** € 38,00

Guacamole, pane di grani  
antichi siciliani  
**Smoked Salmon**  
*Guacamole, ancient Sicilian  
grains bread*  
**6 pcs**

### **Tempura di calamari e gamberi** € 40,00

Salsa tartara e patatine fritte  
**Calamari and prawns tempura**  
*Tartar sauce and French fries*

### **Ostriche Special Gillardeau** € 42,00

Scalogno all'aceto di Volpaia  
**Special Gillardeau oysters**  
*Shallot in Volpaia vinegar*  
**6 pcs**

## CAVIALE

**Calvisius Tradition Royal 50 gr** € 180,00

**Calvisius Siberian Royal 50 gr** € 260,00

**Calvisius Beluga 50 gr** € 400,00

Il caviale verrà servito con: blinis, albume e tuorlo  
d'uovo, erba cipollina, panna acida e scalogno.  
*Caviar will be served with: blinis, egg white and yolk,  
chives, sour cream and shallots.*

## Informazioni sulle allergie alimentari Food allergy information

Alcuni piatti e bevande possono contenere  
uno o più dei 14 allergeni indicati  
dal regolamento UE n. 1169/2011.  
Su richiesta è possibile consultare  
l'apposita documentazione che verrà  
fornita dal personale in servizio.  
Non possiamo garantire la totale  
assenza di tracce di tali allergeni in tutti  
i nostri piatti e bevande.

*Certain dishes and beverages may contain  
one or more of the 14 allergens designated  
by EU regulation n. 1169/2011.  
Please consult the appropriate documentation  
that will be provided by our staff upon request.  
We cannot guarantee the total absence  
of allergens in all our dishes  
and beverages.*



PARTNER UFFICIALI 2025

