



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.**



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

Su richiesta si eseguono cocktail classici e long drink, in base alla scelta del distillato, a partire da € 20,00. 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.

Signature

Syracusae Spritz <i>Bitter, Spumante Siciliano, Soda, Limone, Mandorle</i>	€ 22,00
Mandrake <i>Vodka, Frutto della Passione, Cointreau</i>	€ 22,00
Hazelnut Rochér <i>Campari, Frangelico, Vermuth, Ferrero Rochér</i>	€ 22,00
Koffee San Corrado <i>Vodka Grey Goose, Kahlúa, Sciroppo di Zucchero, Caffè Espresso, Panna</i>	€ 22,00
Lavandula <i>Whiskey, Dissaronno, Limone, Lavanda</i>	€ 22,00
Mat Tea <i>Rum, Ginger Beer, Tè al Limone</i>	€ 22,00
SyracusaRum <i>Avola Rum, Amaro Nepeta, Chinotto Polara</i>	€ 22,00
Cocktail del giorno	€ ...,00

Dieci Intramontabili

Apple Jack Rabbit	€ 20,00
Americano	€ 20,00
Cosmopolitan	€ 20,00
Daiquiri	€ 20,00
Dry Martini	€ 20,00
Margarita	€ 20,00
Negroni	€ 20,00
Old Fashioned	€ 20,00
Whiskey Sour	€ 20,00
Pornostar Martini	€ 20,00

Flutes

Mimosa <i>Arance, Prosecco</i>	€ 20,00
Bellini <i>Pesca, Prosecco</i>	€ 20,00
Rossini <i>Fragola, Prosecco</i>	€ 20,00
Kir Royale <i>Crema de Cassis, Champagne</i>	€ 25,00
French 75 <i>Gin, Limone, Champagne</i>	€ 28,00
Mimosa 2.0 <i>Vodka Belvedere, Arancia, Succo Limone, Zucchero, Champagne</i>	€ 28,00

Analcolici

Berry Island <i>Frutti di Bosco, Lime & Soda, Arancia</i>	€ 15,00
Ginger Fizz <i>Zenzero, Arancia, Limone & Ginger Ale</i>	€ 15,00
Virgin Colada <i>Ananas, Cocco, Lime, Menta</i>	€ 15,00
Virgin cocktail del giorno	€ ...,00



Carta dei Vini

Spumanti & Champagne



Ca di Rajo, Prosecco, Brut, Valdobbiadene Superiore DOCG | 2020 € 10,00 € 40,00

Bellavista Gran Cuvée Alma, Franciacorta DOCG, Pas Dosé | S.A. € 14,00 € 65,00

Moet & Chandon, Réserve Impériale, Champagne AOC, Brut | S.A. € 25,00 € 115,00

Tasca d'Almerita, Almerita, Sicilia DOC, Brut | 2018 € 15,00 € 75,00

Vini Bianchi



Rallo, La Cuba Sicilia DOC | 2017 € 10,00 € 40,00

Tenute Bosco, Piano dei Daini, Etna DOC | 2020 € 12,00 € 45,00

Vini Rosati



Fessina, Erse Etna DOC | 2020 € 12,00 € 45,00

Paolo Calì, Osa, Terre Siciliane IGT | 2019 € 10,00 € 40,00

Carta dei vini

Vini Rossi



Feudo Acreide, Nero d'Avola, Sicilia DOC | 2018 € 10,00 € 40,00

Planeta, Eruzione 1614, Etna DOC | 2018 € 12,00 € 45,00

Vini Dolci



Florio, Terre Arse, Marsala DOC, Demi-Sec | 2003 € 12,00 € 45,00

Cusumano, Moscato, Passito | 2012 € 15,00 € 60,00

Vermouth 50 ml

Mulassano Rosso	€ 12,00
Antica Formula	€ 15,00
Martini Riserva Rubino	€ 12,00
Martini Ambrato Riserva	€ 12,00
Lillet Blanc	€ 12,00
Punt e Mes	€ 12,00

Porto 50 ml

Fonseca Ruby Port	€ 15,00
Fonseca Tawny Port	€ 15,00
Offly Tawny Port	€ 15,00

Sake 50 ml

Heiwa Yuzu Sake	€ 20,00
Omiji Kijoshu 2014-1978	€ 25,00

Sherry 50 ml

Lustau Amontillado Del Puerto	€ 18,00
Lustau Manzanilla De Sanlucar de Barrameda	€ 15,00

Birre 33 cl

Birra dello Stretto	€ 10,00
Corona	€ 10,00
Messina Cristalli di sale Lager Unfiltered	€ 10,00

Amari 50 ml

Amara	€ 18,00
Averna	€ 12,00
Fernet Branca	€ 15,00
Branca Menta	€ 15,00
Cynar	€ 12,00
Del Capo	€ 12,00
Nepeta	€ 12,00
Amaro Montengero	€ 12,00
Amaro Lumia	€ 15,00
Amacardo Black Lable	€ 15,00
Amacardo Red Lable	€ 15,00

Digestivi 50 ml

Armagnac

Castarede XO 20y € 28,00

Cognac

Remy Martin Vs € 22,00

Hennessy € 22,00

Hennessy XO € 110,00

Francois Voyer Napoleon € 30,00

Grosperin Cepages € 22,00

Courvoisier € 20,00

Calvados

Christian Drouin Calvados AOC € 18,00

Christian Drouin Calvados XO € 34,00

Grappa & Pisco

Grappa Sarpa di Poli € 15,00

Grappa di Sassicaia Poli € 43,00

Grappa Zisola € 23,00

Grappa di Arechineri Pietradolce € 23,00

Pisco Tabernero Puro € 15,00

Pisco Tabernero Verde € 19,00

Distillati 50 ml

Vodka

Nikka Coffey € 21,00

Ketel One € 15,00

Grey Goose € 19,00

Beluga € 19,00

Belvedere € 16,00

Stolichnaya Elite € 23,00

Vodka Beluga Transatlantic € 25,00

Gin

Bombey Sapphire € 15,00

Coffey Nika € 21,00

Hendricks € 21,00

Mare € 21,00

Nordes Atlantic € 18,00

Roku The Japanese Craft € 18,00

Tanqueray Ten € 20,00

The Botanist € 22,00

Plymouth € 20,00

Volcano € 35,00

Gin Ionico € 20,00

———— **Distillati 50 ml** ————

Tequila

<i>Volcàn de mi Tierra</i>	€ 18,00
<i>Volcàn de mi Tierra Cristallino</i>	€ 25,00
<i>Don Julio Blanco</i>	€ 25,00
<i>Don Julio Anejo</i>	€ 27,00
<i>Espolon Blanco</i>	€ 15,00
<i>Espolon Reposado</i>	€ 18,00

Mezcal

<i>Nakawe 20</i>	€ 23,00
<i>Mezcal Montelobos</i>	€ 18,00

Rum

<i>Hampden Estate 8y</i>	€ 18,00
<i>Hampden Estate Over Poof</i>	€ 21,00
<i>Bally Ambre</i>	€ 15,00
<i>Savanna 10y</i>	€ 25,00
<i>Appleiton Estate</i>	€ 15,00
<i>Zacapa 23y</i>	€ 30,00
<i>Matusalem 7y</i>	€ 18,00
<i>Matusalem 15y</i>	€ 25,00
<i>Matusalem 23 Gran Reserva</i>	€ 33,00

———— **Distillati 50 ml** ————

Scotch Whiskey

<i>Askaig Over Proof</i>	€23,00
<i>Ardberg 5y</i>	€ 15,00
<i>Ardberg 10y</i>	€ 19,00
<i>The Old Malt Cask 15y</i>	€ 53,00
<i>Elements of Islay Peat</i>	€ 19,00
<i>Meccallan Triple Cask 18y</i>	€ 110,00
<i>Lagavulin 16y</i>	€ 33,00
<i>Caol Ila</i>	€ 23,00
<i>Oban 14y</i>	€ 28,00
<i>Talisker Skye</i>	€ 23,00
<i>Jhonnie Walker Platinum 18y</i>	€ 28,00

Irish Whiskey

<i>Jameson</i>	€ 15,00
<i>Tullamore Dew original</i>	€ 15,00

American Whisky

<i>Woodford Reserve</i>	€ 21,00
<i>Maker's Mark</i>	€ 18,00
<i>Buillet</i>	€ 18,00
<i>Buille Rye</i>	€ 21,00
<i>Michter's</i>	€ 23,00
<i>Michter's Rye</i>	€ 23,00

Distillati 50 ml

Japanese Whisky

Nikka From de Barrel	€ 26,00
Suntory Hibiki	€ 48,00
Suntory Toky	€ 26,00
Suntory The Chita	€ 31,00
Yoichi Single Malt	€ 26,00

World Whisky

Kavalan Sherry Oak	€ 33,00
Amrut	€ 23,00

Soft Drinks

Bibite & Succhi di Frutta	€ 8,00
---------------------------	--------

Acqua

Ferrarelle	€ 6,00	
San Benedetto	€ 3,50	€ 6,00
Panna - S. Pellegrino	€ 4,00	€ 7,00
Perrier	€ 7,00	



Caffetteria

Ristretto	€ 6,00
Espresso	€ 6,00
Espresso Macchiato	€ 6,00
Doppio Espresso	€ 8,00
Decaffeinato	€ 7,00
Cappuccino	€ 7,00
Latte Macchiato	€ 7,00
Cioccolata	€ 7,00
Tè	€ 7,00
Tisane	€ 7,00

Menu Library

Dalle 8:00 alle 10:30

Healthy mocktail

Fresco € 12,00

Succo di limone e zenzero

Estivo € 12,00

Ananas, fragole, anguria, menta

Frutti di bosco € 12,00

Lamponi, more, mirtilli, basilico fresco

Vitamina € 12,00

Arance, kiwi, fragole,
sciroppo di zucchero

Rosa Paradiso € 12,00

Banana, mango, fragole

Colazione siciliana con brioche € 10,00

A scelta:

Granita di limone

Granita mandorla

Caffè

Selezione di formaggi misti: € 20,00

Ricotta fresca

Burrata

Ragusano DOP

Caciotta fresca

Selezione di salumi: € 20,00

Prosciutto cotto

Salame Barza

Mortadella favola

Bresaola Punta d'anca

Prosciutto crudo S. Ilario

Menu Library

Uova Benedict € 19,00

pan brioche, salsa béarnaise

prosciutto cotto dei Nebrodi

Uova Royale € 19,00

pan brioche, salsa béarnaise,

salmone affumicato

Uova alla siciliana € 16,00

pomodoro, formaggio ragusano,

basilico

Omelette € 16,00

al salmone e spinaci

Uova al tegamino € 25,00

con tartufo siciliano

Uova affogate € 30,00

e caviale beluga

Strapazzate € 25,00

ai ricci di mare e bottarga

*Tutte le nostre uova verranno servite
con pane tostato e condimento a vostra scelta*

Le guarniture:

Spinaci - Funghi di stagione - Verdure saltate

Patate saltate - Pomodoro alla griglia

Bacon - Salsiccia di maiale.

French toast € 19,00

su pane siciliano con frutti di bosco

dell'Etna e miele ibleo

a scelta puoi aggiungere

sciroppo d'acero o crema

di cioccolato e nocciole dell'Etna

Croque Monsieur € 19,00

prosciutto cotto e Ragusano DOP

Bagel al sesamo € 19,00

con salmone Norvegese affumicato

e Philadelphia

Menu Library

Pranzo dalle 11:30 alle 15:00

Cena dalle 18:30 alle 22:30

Apertivo

Caviale Baikal 30 gr € 80,00
Bliny, panna acida

Fritto siciliano € 20,00

Antipasti

La nostra Parmigiana € 25,00
melanzane gratinate, Ragusano DOP, pomodoro ciliegino

Crudo di Pesce € 45,00
Ostriche Gillardeau, gambero, tonno, scampi, alici

Verdure grigliate € 22,00
pesto di rucola e pinoli

Caponata € 20,00
e capperi di Pantelleria

Sauté di cozze e vongole € 25,00
olio EVO, peperoncino

The Healthy € 25,00
quinoa, spinaci, mandorle e salmone affumicato

Caesar salad € 24,00
Lattuga romana, pollo ruspante, alici siciliane, parmigiano 24 mesi, crostini di pane

Nizzarda € 24,00
patate, fagiolini, pomodorini, olive, tonno, limone IGP, acciughe, uova

Insalata di pomodori € 20,00
cipolla rossa in agrodolce, basilico, olive, ricotta

Insalata di polipo € 25,00
patate, olive, capperi, limone IGP, prezzemolo

Menu Library

Panini

Veggie € 18,00
Ciabatta al basilico, pomodoro, avocado e spinaci

Hamburger di manzo € 26,00
Pan brioche, scamorza affumicata, cipolla brasata, pomodoro e lattuga

Club sandwich classico € 25,00
pollo, bacon, uova, lattuga, pomodoro, maionese

Sfincione € 18,00
Cipolla brasata, Ragusano Dop e mollica croccante

Pasta e zuppe

Paccheri alla Norma € 22,00
Pomodoro pachino, melanzana e ricotta salata

Macco di fave € 22,00
crostone di pane e tonno affumicato

Minestra di pesce € 28,00
maccheroncelli al torchio, crema di cozze e frutti di mare

Spaghetti alle Vongole € 28,00
limone IGP

Secondi piatti

Pescato del giorno al sale o al forno € 90,00 kg
verdure di stagione e salmoriglio

Tonno alla ghiotta € 40,00
pomodorini, capperi, olive e menta

Fritto di Paranza € 38,00
con patate e maionese alla soia

Filetto di Manzo € 42,00
Indivia brasata, cipolla caramellata al nero D'Avola

— *Menu Library* —

Dolci

Cannolo Siciliano <i>ricotta di pecora, pistacchio</i>	€ 18,00
Cassata <i>alla mandorla pizzuta di Avola</i>	€ 18,00
Morbido <i>di limone IGP di Siracusa e meringa</i>	€ 18,00
Tiramisù <i>in coppa Martini</i>	€ 18,00
Frutta fresca di stagione	€ 22,00
Selezione di gelati <i>Cioccolato, Pistacchio, Nocciola Frutti di bosco, Vaniglia</i>	€ 16,00
Selezione di granite e brioche <i>Mandorla, Limone, Caffè</i>	€ 18,00

