

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 quotidiane
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.**

I giardino di Noto nasce dal connubio di un mix di valori tra Relais et Chateaux e Il San Corrado di Noto, ovvero, esaltare i valori luogo, promuovere i prodotti presenti nel nostro orto e gli ingredienti della Sicilia stessa.

Ogni cocktail prende nome dalla differente pianta o botanica usata, immaginando Noto e la Sicilia come un gran giardino che si affaccia e abbraccia il mondo.



Il Giardino di Noto

Salvia - Salvia <i>Gin, Salvia, Cristalli di Sale, Lime & Agave</i>	€ 16,00
Cappero - Capparis <i>Gin o Vodka, Vermouth Dry, Cappero "Ciccio Sultano"</i>	€ 16,00
Peperoncino - Capsicum <i>Tequila, Aceto di Peperoncino Rosso, Pompelmo Rosa & Agave</i>	€ 17,00
Basilico - Basilicum <i>Tequila, Succo di Cetriolo & Basilico, Ginger Ale & lime</i>	€ 16,00
Rosmarino - Rosamarinus <i>Whiskey, Amaretto, Bitter al Pompelmo & Rosmarino</i>	€ 16,00
Alloro - Laurus <i>Vodka, Alloro, Finocchietto & Soda</i>	€ 16,00
Timo - Thymus <i>Gin, Liquore ai Fiori di Sambuco, Timo, Acqua Tonica del Mediterraneo</i>	€ 16,00
Carciofo - Cynara <i>Rye Whiskey, Vermouth Rosso, Carciofo "Ciccio Sultano"</i>	€ 17,00
Menta - Mentha <i>Champagne, Rum Blanco, Menta, Lime & Zucchero integrale di canna</i>	€ 16,00
Lavanda - Lavandula <i>Bourbon, Amaretto, Uova "Ciccio Sultano", Lavanda & limone</i>	€ 16,00

Signature

Tarocco € 17,00
*Bourbon, Marmellata di Arance
Siciliane, Limone, Birra & Bitter*

Quant € 17,00
*Mezcal, Vino bianco Siciliano,
Agave, Limone, Peperoncino*

Clementine € 20,00
*Champagne, Vodka, Mandarino,
Vaniglia & Limone*

Flutes

Bellini € 19,00
Pesca, Prosecco

Rossini € 19,00
Fragola, Prosecco

Kir Royale € 22,00
Crema de Cassis, Champagne

French 75 € 20,00
Gin, Limone, Champagne

Poco Alcolici

Amaro Shakerato € 15,00
*Amaro Averna, Italicus,
Limone & Zucchero*

Bolle di Marsala € 15,00
*Marsala, Orange Bitter,
Acqua Tonica del Mediterraneo,
Pompelmo & Basilico*

Cold Toddy € 15,00
*Irish Whiskey, Zenzero,
Limone & Vaniglia*

Analcolici

Berry Island € 15,00
*Frutti di Bosco,
Lime & Soda*

Ginger Fizz € 15,00
*Zenzero, Mango,
Limone & Ginger Ale*

Il Botanico € 15,00
*Seedlip Garden,
Cetriolo & Basilico, Ginger Beer*

Tè Freddo € 9,00
*Tè English Breakfast,
Limone & Zucchero*

Carta dei Vini

Spumanti & Champagne



*Bisol, Prosecco, Brut,
Valdobbiadene
Superiore DOCG | S.A.*

€ 10,00 € 40,00

*Moet & Chandon,
Réserve Impériale,
Champagne AOC,
Brut | S.A.*

€ 25,00 € 125,00

*Taittinger,
Cuvée Prestige,
Champagne AOC,
Brut | S.A.*

€ 20,00 € 100,00

*Tasca d'Almerita,
Almerita,
Sicilia DOC,
Brut | 2017*

€ 15,00 € 75,00

Vini bianchi



*Cusumano, Shamaris,
Terre Siciliane IGT | 2019*

€ 10,00 € 40,00

*Rallo, Beleda
Sicilia DOC | 2019*

€ 12,00 € 45,00

Vino Rosato



*Paolo Calì, Osa,
Terre Siciliane IGT | 2019*

€ 10,00 € 40,00

Carta dei vini

Vini Rossi



*Giasira, Nero d'Avola,
Sicilia DOC | 2018*

€ 10,00 € 40,00

*Tenuta di Fessina, Erse,
Etna Rosso DOC | 2017*

€ 12,00 € 45,00

Vini Dolci



*Pommery, Blue Sky,
Champagne AOC,
Demi-Sec | S.A.*

€ 20,00 € 95,00

*Tasca d'Almerita,
Diamante,
Passito IGT | 2017*

€ 12,00 € 45,00

Aperitivi 50 ml

Aperol € 10,00

Campari € 10,00

Vermouth 50 ml

Mulassano Rosso € 9,00

Antica Formula € 12,00

Martini Riserva Rubino € 10,00

Martini Ambrato Riserva € 10,00

Lillet Blanc € 10,00

Punt e Mes € 9,00

Porto 50 ml

Fonseca Ruby Port € 9,00

Fonseca Tawny Port € 9,00

Offly Tawny Port € 11,00

Sake 50 ml

Heiwa Yuzu Sake € 15,00

Omiji Kijoshu 2014-1978 € 20,00

Sherry 50 ml

Lustau Amontillado Del Puerto € 14,00

**Lustau Manzanilla
De Sanlucar de Barrameda** € 10,00

Mirto Sherry € 8,00

Birre 33 cl

Messina € 6,00

Lager

Cristalli di sale Lager Unfiltered

Amari 50 ml

Amara € 15,00

Averna € 9,00

Fernet Branca € 12,00

Branca Menta € 12,00

Cynar € 9,00

Del Capo € 10,00

Nepeta € 10,00

Digestivi 50 ml

Armagnac

Castarede XO 2oy € 22,00

Cognac

Remy Martin Vs € 16,00

Hennessy € 16,00

Hennessy XO € 90,00

Francois Voyer Napoleon € 25,00

Grosperin Cepages € 16,00

Courvoisier € 12,00

Calvados

Christian Drouin Calvados AOC € 12,00

Christian Drouin Calvados XO € 28,00

Grappa & Pisco

Grappa Sarpa di Poli € 12,00

Grappa di Sassicaia Poli € 40,00

Grappa Zisola € 20,00

Pisco Tabernero Puro € 12,00

Pisco Tabernero Verde € 16,00

Distillati 50 ml

Vodka

Nikka Coffey € 18,00

Ketel One € 12,00

Grey Goose € 16,00

Beluga € 16,00

Belvedere € 13,00

Stolichnaya Elite € 20,00

Gin

Bombey Sapphire € 12,00

Coffey Nika € 18,00

Hendricks € 14,00

Mare € 18,00

Nordes Atlantic € 14,00

Roku The Japanese Craft € 12,00

Tanqueray Ten € 16,00

The Botanist € 18,00

Plymouth € 14,00

Volcano € 28,00

———— **Distillati 50 ml** ————

Tequila

<i>Volcàn de mi Tierra</i>	€ 15,00
<i>Volcàn de mi Tierra Cristallino</i>	€ 22,00
<i>Don Julio Blanco</i>	€ 22,00
<i>Don Julio Anejo</i>	€ 24,00
<i>Espolon Blanco</i>	€ 12,00
<i>Espolon Reposado</i>	€ 14,00

Mezcal

<i>Beneva 12</i>	€ 12,00
<i>Nakawe 20</i>	€ 20,00
<i>Alipus San Luis 14</i>	€ 14,00
<i>Vago Espadin 30</i>	€ 30,00

Rum

<i>Hampden Estate 8y</i>	€ 14,00
<i>Hampden Estate Over Poof</i>	€ 18,00
<i>Bally Ambre</i>	€ 12,00
<i>Savanna 10y</i>	€ 23,00
<i>Appleton Estate</i>	€ 12,00
<i>Caroni 1997</i>	€ 100,00
<i>Cubaney 25y</i>	€ 35,00
<i>Diplomatico</i>	€ 15,00
<i>Zacapa 23y</i>	€ 27,00
<i>Zacapa XO</i>	€ 45,00

———— **Distillati 50 ml** ————

Scotch Whiskey

<i>Askaig Over Proof</i>	€20,00
<i>Ardberg 5y</i>	€ 12,00
<i>Ardberg 10y</i>	€ 16,00
<i>The Old Malt Cask 15y</i>	€ 50,00
<i>Elements of Islay Peat</i>	€ 16,00
<i>Meccallan Triple Cask 18y</i>	€ 100,00
<i>Lagavulin 16y</i>	€ 30,00
<i>Caol Ila</i>	€ 20,00
<i>Oban 14y</i>	€ 25,00
<i>Talisker Skye</i>	€ 20,00
<i>Jhonnie Walker Platinum 18y</i>	€ 25,00

Irish Whiskey

<i>Jameson</i>	€ 12,00
<i>Tullamore Dew original</i>	€ 12,00

American Whisky

<i>Woodford Reserve</i>	€ 18,00
<i>Maker's Mark</i>	€ 14,00
<i>Buillet</i>	€ 14,00
<i>Buille Rye</i>	€ 18,00
<i>Michter's</i>	€ 20,00
<i>Michter's Rye</i>	€ 20,00

———— *Distillati 50 ml* ————

Japanese Whisky

Nikka From de Barrel € 23,00

Suntory Hibiki € 45,00

Suntory Toky € 23,00

Suntory The Chita € 28,00

Yoichi Single Malt € 23,00

World Whisky

Kavalan Sherry Oak € 30,00

Amrut € 20,00

Soft Drinks

Soft Drinks & Succhi di Frutta € 5,00

Acqua



Lete € 5,00

San Benedetto € 2,50 € 5,00

Panna - S. Pellegrino € 3,00 € 6,00

Perrier € 6,00

Caffetteria

Ristretto € 5,00

Espresso € 5,00

Espresso Macchiato € 5,00

Doppio Espresso € 7,00

Decaffeinato € 6,00

Cappuccino € 6,00

Flate White € 7,00

Latte Macchiato € 6,00

Cioccolata € 6,00

Tè € 6,00

Tisane € 6,00

Menu Library

Dalle 8:30 alle 11:30

Il menu delle Uova

Uova Benedict € 19,00

Uova alla siciliana,
pomodoro, formaggio, basilico € 16,00

2 uova, cottura a vostra scelta,
e pane tostato con 2 guarniture
a vostra scelta * € 16,00

Healthy Omelette di bianchi d'uovo
con guarnitura a vostra scelta* € 18,00

Omelette con 2 guarniture*
a scelta € 16,00

Le guarniture*

caponata di verdure, spinaci, funghi,
patate saltate, pomodoro Pachino,
prosciutto cotto Capitelli,
mortadella "la favola", crudo S. Ilario,
bacon, salsiccia di pollo o maiale

French toast siciliano con frutti
di bosco dell'Etna e miele ibleo

A scelta puoi aggiungere sciroppo
d'acero, crema di cioccolato e nocciole € 19,00

Colazione siciliana € 10,00

Granita + brioche o croissant
A scelta: Granita limoni, mandorla,
gelsi, caffè, a scelta + panna

Menu Library

Healthy mocktails

Succo di limone zenzero, aloe € 12,00

Curcuma, pompelmo e limone € 12,00

Frutta e yogurt

Pompelmo affettato € 14,00

Insalata di frutta fresca € 14,00

Frutta fresca di stagione € 14,00

Piatto di frutti rossi dell'Etna € 14,00

Cereali € 10,00

Accompagnati con frutti rossi
Granola della casa, a basso contenuto
calorico, senza colesterolo, sale e grassi

Porridge € 10,00

Fiocchi d'avena con latte

Waffle e pancake € 14,00

a scelta con: sciroppo d'acero,
frutti di bosco, crema nocciola
e cioccolato

Selezione di formaggi misti € 19,00

ricotta fresca, burrata,
ragusano DOP, caciotta fresca

Menu Library

Selezione di salumi misti € 19,00

*prosciutto cotto
salame, mortadella
prosciutto crudo
bresaola di vitello*

Prosciutto crudo di Nero Siciliano € 25,00

*con melone cantalupo,
cialda croccante
di grano saraceno
e miele di arancia*

Salmone o pesce affumicato della casa € 25,00

*salmone, cipolle all'aceto
e capperi siciliani*

Casa Pasta in Library

Dalle 11:30 alle 22:00

Insalate

The Healthy € 20,00

*Quinoa, spinaci, mandorle e salmone
affumicato o pesce affumicato in casa*

Siciliana Caesar salad € 18,00

*Lattuga romana, pollo cotto a bassa
temperatura, alici siciliane,
parmigiano 24 mesi*

Fritto di pesce € 28,00

*con patate, succo di insalata
di pomodoro siciliana e olive nere
al carbone*

Focaccia e Panini

Hamburger € 22,00

*Pan brioche, scamorza affumicata,
cipolla brasata e lattuga*

Club sandwich siciliano al tonno rosso € 24,00

*Bistecca di tonno, pomodoro fresco,
uovo fritto e scarola*

Sfincione € 12,00

*Cipolla brasata, Ragusano Dop
e mollica croccante*

Club sandwich classico € 18,00

*Uova, pomodoro, bacon,
pollo, lattuga*

Pasta

Pasta allo scoglio € 25,00

Paccheri rigati "A Norma" € 18,00

*Pomodoro Ciccio Sultano,
melanzana e ricotta salata*

Casa Pasta in Library

Spaghetto n°10 pomo-d'oro € 18,00
*salsa pomodoro Ciccio Sultano,
olio EVO, basilico e Ragusano Dop*

**Pasta con ragù
alla buzzonaglia di tonno** € 22,00

Pasta Turiddu € 20,00
*Salsa pomodoro, finocchietto,
capperi, olive nere, mollica atturrata*

Zuppa Minestrone € 18,00
Verdure di stagione del nostro orto

Main Course

Pescato del giorno € 28,00
*Filetto di pesce del giorno
e verdure di stagione*

Filetto di manzo BBQ € 28,00
con puré di patate e funghi saltati

La nostra parmigiana di melanzane € 22,00
*Melanzana farcita di formaggio
ragusano e pomodoro*

Bistecca di tonno arrosto € 28,00
*con zucchine Palermitane,
salmorigano e cipolla caramellata*

Dessert

Cannolo siciliano € 12,00
Ricotta vaccina mandorla e pistacchi

Cassata siciliana € 12,00

Gelati e Sorbetti fatti in casa a scelta

*Sorbetti: lamponi, limone,
mandorla, caffè* € 10,00

*Gelati: vaniglia, cioccolato,
pistacchio, nocciola* € 10,00

Menu aperitivo

Dalle 18:00 alle 20:00

Misto di Crudi di pesce € 12,00 l'etto
*gambero rosso
scampetti
alalunga
aalici marinate*
(2 etti minimo)

Ostriche n. 3 € 4,40 cad.

caviale 30 gr e salsa yogurt

Baikal € 54,00

Kaluga Amur € 80,00

Fritto siciliano € 14,00

Lievitati misti € 14,00

Piatto frutta di stagione € 18,00

Cruditès di verdure € 18,00

