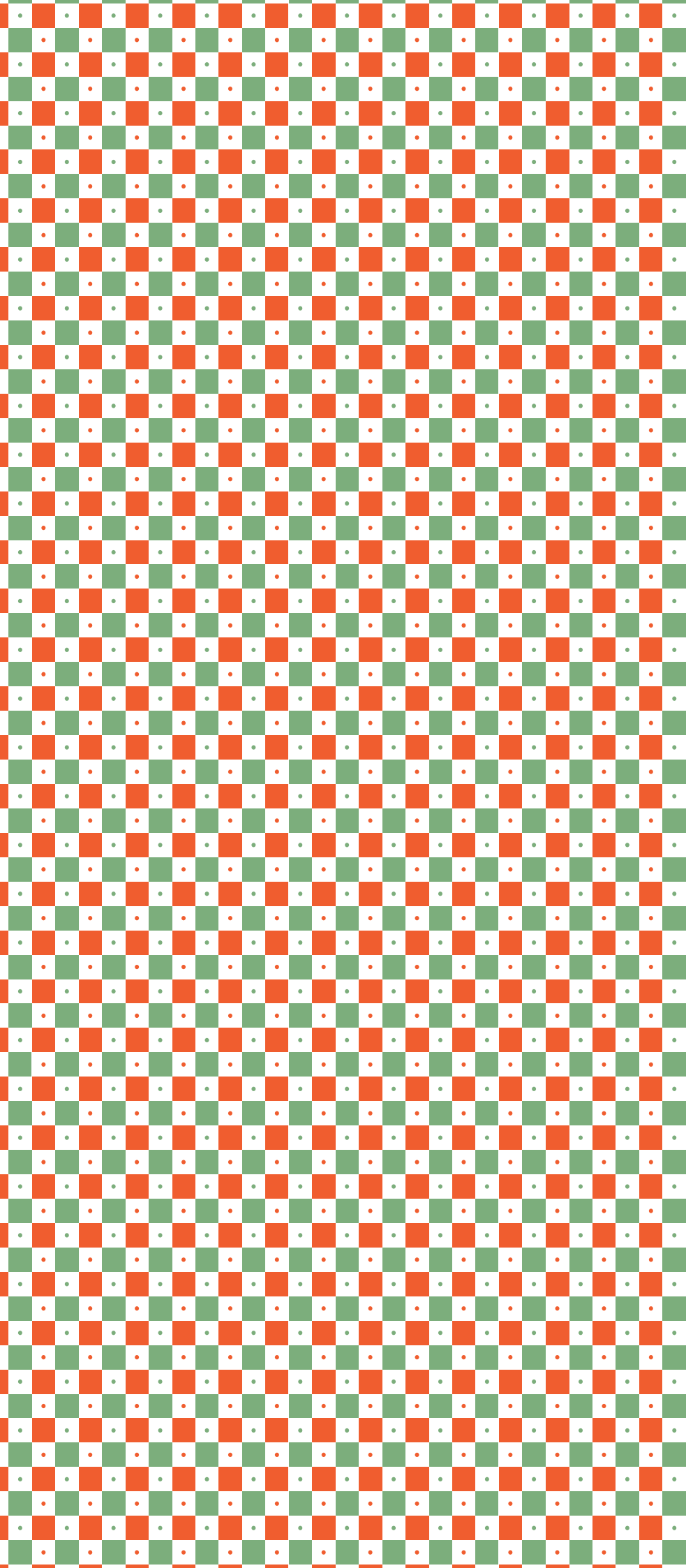


Drink Menu



— — — — —

— — — — —
CASA · PASTA
— — — — —
H O S T A R I A — — — — —
Comfort Food

**“Io bevo e considero
il vino non solo un succo
che dà felicità, ma come
un alimento”**

***“I drink and I consider wine
not just a juice that gives
happiness, but as a food”***

Ciccio Sultano

*A cura di
Benito Scatà*



Vini al Calice Wines by the Glass

Bollicine & Champagne 100 ml *Sparkling Wines & Champagne*

Bisol, Jeio Valdobbiadene € 10.00
Superiore DOCG, Brut | S.A.

Ca del Bosco, Cuvée Prestige, € 15.00
Franciacorta DOCG | S.A.

Bellavista, Pas Dosè, € 12.00
Franciacorta DOCG | S.A.

Moet & Chandon, € 25.00
Réserve Impériale,
Champagne AOC, Brut | S.A.

Vini Bianchi 100 ml *Whithe Wines*

Cusumano, Shamaris, € 10.00
Terre Siciliane IGT | 2019

Rallo, Beleda Sicilia DOC | 2019 € 12.00

Vini Rosati 100 ml *Rosè Wines*

Palmento Costanzo, € 10.00
Mofete, Etna Rosato DOC | 2018



Vini al Calice Wines by the Glass

Vini Rossi 100 ml *Red Wines*

Tenuta di Fessina, € 12.00
Erse, Etna Rosso DOC | 2017

Paolo Cali, Manene, € 10.00
Cerasuolo di Vittoria DOCG | 2018

Vini da Dessert 60 ml *Dessert Wines*

Pommery, Blue Sky, Demi-Sec, € 20.00
Champagne AOC | S.A.

Tasca d' Almerita, Diamante, € 12.00
Passito IGT | 2017





Spumanti & Chamapgne Sparkling Wines & Champagne

<i>Cusumano, 700, Brut, Sicilia IGT 2017</i>	€ 40.00
<i>Tasca d'Almerita, Almerita, Brut, Sicilia DOC 2017</i>	€ 75.00
<i>Ca del Bosco, Cuvée Prestige, Franciacorta DOCG S.A.</i>	€ 65.00
<i>Bellavista, Pas Dosè, Franciacorta DOCG S.A.</i>	€ 60.00
<i>Ferghettina, Rosè, Brut, Franciacorta DOCG 2016</i>	€ 60.00
<i>Ferrari, Riserva Lunelli, Extra Brut, Trento DOC 2010</i>	€ 120.00
<i>Bianca Vigna, Le Rive di Soligo, Extra Brut, Conegliano Valdobbiadene DOCG S.A.</i>	€ 40.00
<i>Moet & Chandon, Réserve Impériale, Brut, Champagne AOC S.A.</i>	€ 115.00
<i>Paillard, Première Cuvée, Brut, Champagne AOC S.A.</i>	€ 110.00
<i>Pommery, Apanage Blanc de Blancs, Brut, Champagne AOC S.A.</i>	€ 85.00
<i>Ruinart, Rosè, Brut, Champagne AOC S.A.</i>	€ 175.00



Vini Bianchi White Wines

<i>Benanti, Etna Bianco DOC 2019</i>	€ 40.00
<i>Cusumano, Shamaris, Terre Siciliane IGT 2019</i>	€ 40.00
<i>Fessina, Erse, Etna Bianco DOC 2019</i>	€ 40.00
<i>Giasira, Keration, Terre Siciliane IGT 2019</i>	€ 40.00
<i>Pietradolce, Etna Bianco DOC 2019</i>	€ 40.00
<i>Rallo, Beleda, Sicilia DOC 2019</i>	€ 40.00
<i>Tasca d'Almerita, Didyme, Salina IGT 2019</i>	€ 40.00
<i>Santa Cristina, Bianco Umbria IGT 2020</i>	€ 40.00
<i>Javillier, Cuvée Des Forgets, Bourgogne AOC 2018</i>	€ 60.00
<i>Yarden, Sauvignon Blanc Golan Heights, Galilée 2019</i>	€ 40.00
<i>Cloudy Bay, Chardonnay Malborough, New Zeland 2018</i>	€ 55.00





Vini Rosati Rosè Wines

*Fessina, Erse,
Etna Rosato DOC | 2019* € 40.00

*Palmento Costanzo,
Mofete, Etna Rosato DOC | 2018* € 40.00

*Paolo Calì, Osa,
Terre Siciliane IGT | 2019* € 40.00

*Guado al Tasso, Scalabrone,
Bolgheri Rosato DOC | 2020* € 40.00

Vini Rossi Red Wines

*Cusumano, Disueri,
Terre Siciliane IGT | 2019* € 40.00

Benanti, Etna Rosso DOC | 2018 € 60.00

*Fessina, Erse,
Etna Rosso DOC | 2017* € 40.00

*Giasira, Nero d'Avola,
Sicilia DOC | 2018* € 40.00

*Palari, Rosso del Soprano,
Sicilia IGT | 2015* € 40.00

*Paolo Calì, Manene,
Cerasuolo di Vittoria DOCG | 2017* € 40.00



Planeta, Mamertino DOC | 2017 € 40.00

*Tasca d'Almerita, Ghiaia Nera,
Etna Rosso DOC | 2019* € 40.00

*Santa Cristina,
Rosso Umbria IGT | 2019* € 40.00

*Prunotto,
Barbera d'Alba DOC | 2019* € 40.00

Jadot, Bourgogne Rouge AOC | 2018 € 45.00

Vini da Dessert Dessert Wines

*Cusumano, Moscato
dello Zucco, Sicilia IGT | 2012* 0.5 lt € 60.00

*Rallo, Marsala Superiore
Riserva 10 | S.A.* 0.5 lt € 40.00

*Tasca d'Almerita,
Diamante, Sicilia IGT | 2017* 0.5 lt € 45.00

*Pommery, Blue Sky, Demi-Sec,
Champagne AOC | S.A.* 0.75 lt € 95.00





Frozen

Pina Colada <i>Rum, Cocco, Ananas, Lime & Zucchero</i>	€ 16.00
Cantalupo Daiquiri <i>Rum, Lime, Zucchero & Cantalupo</i>	€ 16.00
Strauberry Margarita <i>Tequila, Cointreau, Lime & Fragola</i>	€ 16.00
Mango Caipirinha <i>Cachaca, Mango, Lime, Zucchero di Canna</i>	€ 16.00

I grandi classici Timeless Cocktails

Negroni	€ 16.00
Aperol Spritz	€ 16.00
Americano	€ 16.00
Cosmopolitan	€ 16.00
Hugo	€ 16.00
Maragrta	€ 16.00
Daiquiri	€ 16.00
Gimlet	€ 16.00



Analcolici Alcohol Free

Berry Island <i>Frutti di Bosco, Lime & Soda</i>	€ 15.00
Ginger Fizz <i>Zenzero, Mango, Limone & Ginger Ale</i>	€ 15.00
Tè Freddo <i>Tè English Breakfast, Limone & Zucchero</i>	€ 9.00

Aperitivi Aperitifs

Aperol - Campari	€ 10.00
Vermouth	€ 9.00
Porto	€ 9.00
Birra Messina Lager	€ 6.00
Birra Messina Cristalli di sale Lager Unfiltered	€ 6.00

Amari Bitters

Averna	€ 9.00
Braulio	€ 9.00
Fernet Branca	€ 12.00
Fernet Branca Menta	€ 12.00





Digestivi *Digestifs*

<i>Cognac</i>	€ 12.00
<i>Grappa</i>	€ 12.00

Distillati *Spirits*

<i>Gin</i>	€ 12.00
<i>Vodka</i>	€ 12.00
<i>Tequila</i>	€ 12.00
<i>Rum</i>	€ 12.00
<i>Whiskey</i>	€ 12.00

Acqua *Water*

		
<i>Lete</i>		€ 5.00
<i>San Benedetto</i>	€ 2.50	€ 5.00
<i>Panna - S. Pellegrino</i>	€ 3.00	€ 6.00
<i>Perrier</i>		€ 6.00



Soft Drinks

<i>Soft Drinks & Succhi di Frutta</i>	€ 5.00
---	--------

Caffetteria

<i>Ristretto</i>	€ 5.00
<i>Espresso</i>	€ 5.00
<i>Espresso Macchiato</i>	€ 5.00
<i>Americano</i>	€ 5.00
<i>Decaffeinato</i>	€ 5.00
<i>Doppio Espresso / Double Espresso</i>	€ 7.00
<i>Cappuccino</i>	€ 6.00
<i>Latte Macchiato / Latté</i>	€ 6.00
<i>Cioccolata</i>	€ 6.00
<i>Tè</i>	€ 6.00
<i>Tisane</i>	€ 6.00




— **CASA · PASTA** —
— H O S T A R I A —
Comfort Food

