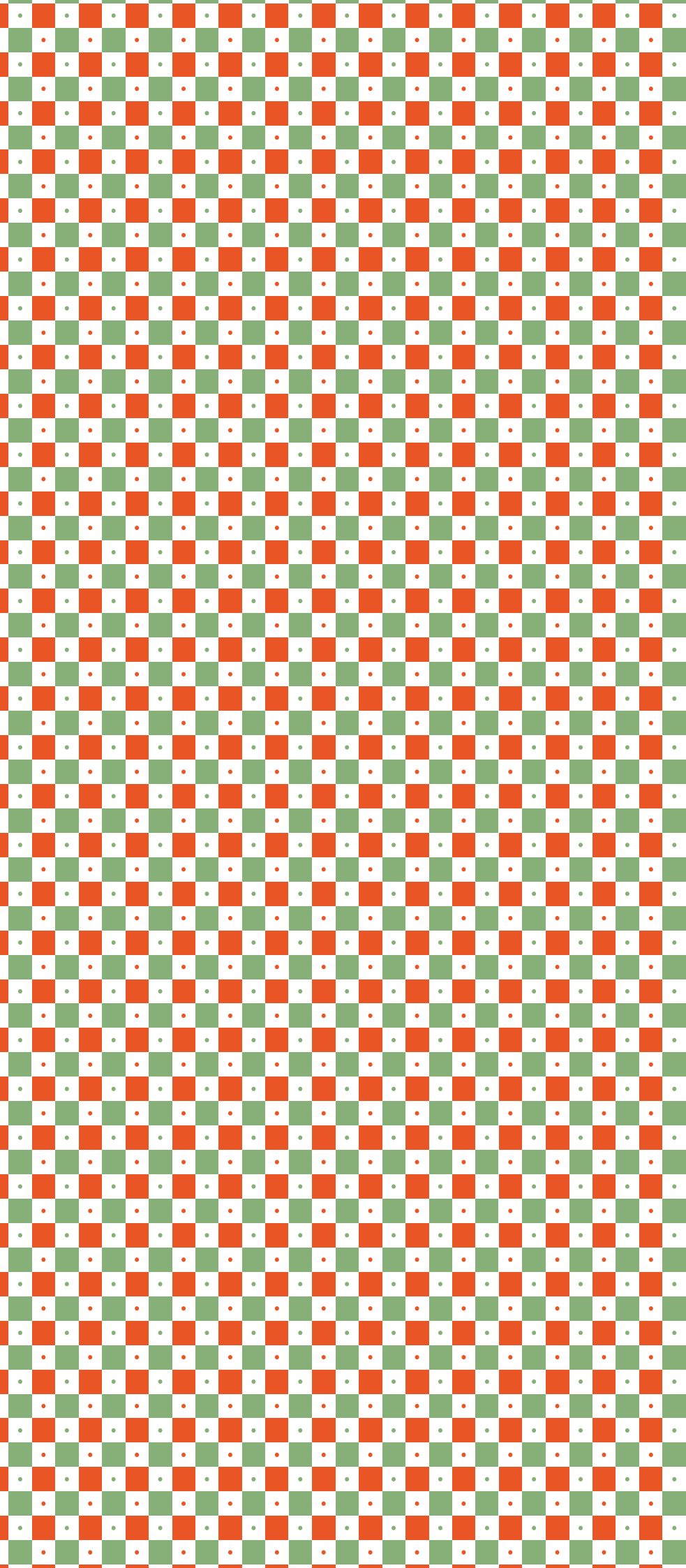


Drink Menu



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

“Ogni vino è quasi come un figlio, impossibile dire quale sia il migliore, ognuno ha il proprio carattere”

“Every wine is almost like a son, impossible to say which is the best, each one has its own character”

*A cura di
Benito Scatà*





Vini al Calice Wines by the Glass

Bollicine & Champagne 100 ml Sparkling Wines & Champagne

Valdobbiadene, Prosecco € 12.00
Superiore DOCG, Brut | S.A.

Franciacorta DOCG, € 18.00
Brut | S.A.

Metodo Classico Siciliano € 15.00
Sicilian Sparkling wine

Champagne AOC, € 22.00
Brut | S.A.

Vini Bianchi 100 ml Whithe Wines

Terre Siciliane IGT € 10.00

Sicilia DOC € 12.00

Etna Bianco DOC € 15,00

Vini Rosati 100 ml Rosè Wines

Etna Rosato DOC € 15.00

Rosato Sicila IGT € 12.00



Vini al Calice Wines by the Glass

Vini Rossi 100 ml Red Wines

Sicilia DOC € 12.00

Vini da Dessert 60 ml Dessert Wines

Demi-Sec, € 22.00
Champagne AOC | S.A.

Passito Sicilia IGT € 15,00

Marsala Sicilia DOC € 12,00





Spumanti & Chamapgne Sparkling Wines & Champagne

<i>Tasca d'Almerita, Almerita, Brut, Sicilia DOC 2018</i>	€ 75.00
<i>Frescobaldi, Leonia Toscana DOC 2016</i>	€ 60.00
<i>Ca del Bosco, Cuvée Prestige, Franciacorta DOCG S.A.</i>	€ 65.00
<i>Bellavista, Pas Dosè, Franciacorta DOCG S.A.</i>	€ 65.00
<i>Ferghettina, Rosè, Brut, Franciacorta DOCG 2016</i>	€ 60.00
<i>Ferrari, Perlé Zero, Extra Brut, Trento DOC 2010</i>	€ 115.00
<i>Bianca Vigna, Le Rive di Soligo, Extra Brut, Conegliano Valdobbiadene DOCG 2017</i>	€ 40.00
<i>Moet & Chandon, Réserve Impériale, Brut, Champagne AOC S.A.</i>	€ 115.00
<i>Paillard, Première Cuvée, Extra Brut, Champagne AOC S.A.</i>	€ 110.00
<i>Vranken, Diamant Grand Cru, Champagne AOC Brut 2008</i>	€ 150.00
<i>Pommery, Apanage, Blanc de Noirs, Brut Champagne AOC S.A.</i>	€ 85.00
<i>Taittinger, Cuvée Rosé, Brut Champagne AOC S.A.</i>	€ 135.00



Vini Bianchi White Wines

<i>Modica, Lupara, Sicilia IGT 2020</i>	€ 40.00
<i>Feudo Maccari, Family & Friends, Sicilia IGT 2019</i>	€ 40.00
<i>Giasira, Keration, Terre Siciliane IGT 2019</i>	€ 40.00
<i>Rallo, AV01, Sicilia DOC 2018</i>	€ 50.00
<i>Tasca d'Almerita, Didyme, Salina IGT 2019</i>	€ 40.00
<i>Tasca d' Almerita, Buonsenso, Sicilia DOC 2021</i>	€ 40.00
<i>Jermann, Gewurztraminer, Tre Venezie IGT 2019</i>	€ 40.00
<i>Orsolani, La Rustia Piemonte DOCG 2019</i>	€ 40.00
<i>Javillier, Cuvée Des Forgets, Bourgogne AOC 2018</i>	€ 60.00
<i>Dr. Thanisch, Riesling Trocken 2018</i>	€ 40.00
<i>Pallisser, Estate Sauvignon, New Zeland 2019</i>	€ 50.00
<i>Cloudy Bay, Chardonnay Malborough, New Zeland 2018</i>	€ 55.00





Vini Rosati Rosè Wines

<i>Fessina, Erse, Etna Rosato DOC 2020</i>	€ 40.00
<i>Feudo Maccari, Rosè di Neré, Sicilia IGT 2019</i>	€ 40.00
<i>Feudo Montoni, Rose di Adele, Sicilia IGT 2019</i>	€ 40.00
<i>Paolo Calì, Osa, Terre Siciliane IGT 2019</i>	€ 40.00
<i>Guado al Tasso, Scalabrone, Bolgheri Rosato DOC 2021</i>	€ 40.00

Vini Rossi Red Wines

<i>Cusumano, Sàgana, Sicilia IGT 2017</i>	€ 50.00
<i>Feudo Maccari, Saia, Sicilia DOC 2019</i>	€ 40.00
<i>Zisola, Nero d'Avola, Sicilia DOC 2018</i>	€ 40.00
<i>Cos, Delle Fontane, Cerasuolo di Vittoria DOCG 2017</i>	€ 55.00
<i>Planeta, Mamertino DOC 2017</i>	€ 40.00
<i>Rallo, La Zisa, Doc Sicilia 2015</i>	€ 45.00



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

*Frescobaldi, Montesodi
Chianti DOCG | 2017* € 70.00

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

*Chateau Citran, Cru Bourgeois
Bordeaux AOC | 2017* € 75.00

*Jadot,
Bourgogne Rouge AOC | 2018* € 45.00

Vini da Dessert Dessert Wines

<i>Cusumano, Moscato dello Zucco, Sicilia IGT 2012</i>	0.5 lt	€ 60.00
<i>Felice Modica, Dolce Noto, Sicilia IGT 2019</i>	0.5 lt	€ 40.00
<i>Rallo, Marsala Superiore Riserva 10 S.A.</i>	0.5 lt	€ 40.00
<i>Florio, Passito di Pantelleria, Sicilia DOC 2014</i>	0.5 lt	€ 70.00
<i>Tasca d'Almerita, Diamante, Sicilia IGT 2017</i>	0.5 lt	€ 45.00
<i>Pommery, Blue Sky, Demi-Sec, Champagne AOC S.A.</i>	0.75 lt	€ 95.00





Frozen

Pina Colada	€ 20.00
<i>Rum, Cocco, Ananas, Lime & Zucchero</i>	
Cantalupo Daiquiri	€ 20.00
<i>Rum, Lime, Zucchero & Cantalupo</i>	
Strawberry Margarita	€ 20.00
<i>Tequila, Cointreau, Lime & Fragola</i>	
Mango Caipirinha	€ 20.00
<i>Cachaca, Mango, Lime, Zucchero di Canna</i>	

I grandi classici Timeless Cocktails

Negroni	€ 20.00
Aperol Spritz	€ 20.00
Americano	€ 20.00
Cosmopolitan	€ 20.00
Hugo	€ 20.00
Maragrita	€ 20.00
Daiquiri	€ 20.00
Gimlet	€ 20.00

I Drinks non menzionati verranno
preparati su qualsiasi richiesta
*Drinks not mentioned
will be prepared on request*



Analcolici Alcohol Free

Berry Island	€ 15.00
<i>Frutti di Bosco, Lime & Soda</i>	
Ginger Fizz	€ 15.00
<i>Zenzero, Arancia, Limone & Ginger Ale</i>	
Tè Freddo	€ 12.00
<i>Tè English Breakfast, Limone & Zucchero</i>	
Virgin Colada	€ 15.00
<i>Pineapple, Cocco, Lime Juice, Mint</i>	

Aperitivi Aperitifs

Aperol - Campari	€ 12.00
Vermouth	€ 12.00
Porto	€ 12.00
Birra Modica Pizzuta	€ 10.00
Birra Messina	€ 10.00
<i>Cristalli di sale Lager Unfiltered</i>	

Amari Bitters

Averna	€ 12.00
Braulio	€ 12.00
Fernet Branca	€ 15.00
Fernet Branca Menta	€ 15.00





Distillati Spirits

<i>Calvados</i>	€ 15.00
<i>Cognac</i>	€ 15.00
<i>Grappa</i>	€ 15.00
<i>Gin</i>	€ 15.00
<i>Vodka</i>	€ 15.00
<i>Tequila</i>	€ 15.00
<i>Rum</i>	€ 15.00
<i>Whiskey</i>	€ 15.00

Acqua Water



<i>Ferrarelle</i>		€ 6.00
<i>San Benedetto</i>	€ 3.50	€ 6.00
<i>Panna - S. Pellegrino</i>	€ 4.00	€ 7.00
<i>Perrier</i>		€ 7.00



Soft Drinks

<i>Soft Drinks & Succhi di Frutta</i>	€ 8.00
-------------------------------------------	--------

Caffetteria Coffees

<i>Ristretto</i>	€ 6.00
<i>Espresso</i>	€ 6.00
<i>Espresso Macchiato</i>	€ 6.00
<i>Americano</i>	€ 6.00
<i>Decaffeinato</i>	€ 6.00
<i>Doppio Espresso / Double Espresso</i>	€ 8.00
<i>Cappuccino</i>	€ 7.00
<i>Latte Macchiato / Latté</i>	€ 7.00
<i>Cioccolata</i>	€ 7.00
<i>Tè</i>	€ 7.00
<i>Tisane</i>	€ 7.00





CASA · PASTA
HOSTARIA
Comfort Food

