



M E N Û

Menu



Tariffe Estate 2021
Rates Summer 2021

	Lun. – Ven. Mond. – Fr.	Sab. – Dom. Sat. – Sun.
2 lettini + ombrellone 1 e 2 Fila <i>2 sunbeds + sun umbrella 1st and 2nd row</i>	100 €	130 €
2 lettini + ombrellone 3/4/5 Fila <i>2 sunbeds + sun umbrella 3rd/4th/5th row</i>	80 €	100 €
	1 settimana / 1 week	
2 lettini + ombrellone 1 e 2 Fila <i>2 sunbeds + sun umbrella 1st and 2nd row</i>		650 €
2 lettini + ombrellone 3/4/5 Fila <i>2 sunbeds + sun umbrella 3rd/4th/5th row</i>		550 €





N.B.: la tariffa comprende parcheggio gratuito, Wi-Fi gratuita, 2 asciugamani per ospite, acqua minerale fresca tutto il giorno, piccole dolcizie, uso della doccia, asciugacapelli, amenities.

N.B.: the rate includes free parking, free Wi-Fi, 2 towels per guest, fresh mineral water all day, sweets, use of shower, hair dryer, amenities.



Colazione
Breakfast

Servita fra le 9.00 e le 11.30
Served from 9.00 a.m. to 11.30 a.m.

 Granita artigianale (Home-made) mandorla, limone <i>Home-made Granita</i> almond, lemon	7 €
 Brioche classica siciliana  <i>Typical Sicilian croissant</i> 	2,5 €



Pranzo Lunch

Servito fra le 11.30 e le 16.30
Served from 11.30 a.m. to 4.30 p.m.

Piatti / Dishes

Spada affumicato 22 €

Insalata di finocchi e arance
Smoked swordfish, Sicilian blood orange and fennel salad

Prosciutto crudo S. Ilario e melone cantalupo 25 €

S. Ilario ham and cantaloupe melon




 **Caprese** 20 €

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico
Tomato, bufalo mozzarella, basil




Insalate Salads


 **Classic Caesar** 24 €

 Pollo grigliato, rosmarino, crostini,
 parmigiano reggiano, lattuga, maionese, senape
 *Grilled chicken, rosemary, croutons,
parmesan cheese, lettuce, mayonnaise, mustard*

 **Marzamemi** 25 €

 Tonno in olio d'oliva, acciughe salate, mozzarella
di bufala, insalata verde, pomodoro, capperi
*Tuna in olive oil, salted anchovies, bufalo mozzarella,
green salad, tomato, capers*

 **Healthy** 25 €

 Quinoa, spinaci, mandorle e salmone affumicato
Quinoa, spinach, almond and smoked salmon



Panini Sandwiches

-  **Classic Club sandwich** 25 €
Pollo grigliato, pomodoro, lattuga,
uovo, maionese, bacon croccante
 *Grilled chicken, tomato, lettuce, egg,
mayonnaise, crispy bacon*
-  **Sicilian Club sandwich** 25 €
Pollo grigliato, peperoni grigliati, pomodoro,
lattuga, uovo, maionese, bacon croccante
 *Grilled chicken, grilled peppers tomato, lettuce,
egg, mayonnaise, crispy bacon*
-  **Ciabatta** 15 €
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico
 *Tomato, bufalo mozzarella, basil*
-  **Ciabatta** 15 €
Prosciutto cotto e caciotta fresca
 *Cooked ham and cheese*





Dolci Dessert

-  **Granita artigianale** 8 €
mandorla, limone
*Home-made Granita
almond, lemon*
-  **Gelato artigianale (3 palline)** 8 €
fior di latte, cioccolato
*Home-made ice-cream (3 scoops)
fiordilatte, chocolate*
- Pesche affettate con gelato** 15 €
Sliced peaches with ice-cream
- Tagliata di frutta mista** 15 €
Sliced fresh fruit
- Mezzo melone Cantalupo** 10 €
Half cantaloupe melon
- Anguria locale** 8 €
Local watermelon
-  **Brioche siciliana con gelato** 10 €
 *Typical Sicilian croissant whit ice-cream*



Mangia e Bevi
Eat and Drink

 Caraffa di vino bianco e pesche 0,75 lt <i>Carafe of white wine and peaches</i>	25 €
Caraffa di vino rosso e pesche 0,75 lt <i>Carafe of red wine and peaches</i>	25 €
 Caraffa di vino bianco e fragole 0,75 lt <i>Carafe of white wine and strawberries</i>	25 €

Centrifugati
Centrifuges Juices

Mela verde, finocchio, cetriolo <i>Green apple, fennel, cucumber</i>	15 €
Carota, arancia, lime <i>Carrot, orange, lime</i>	15 €
Ananas, mela verde, fragola <i>Pineapple, green apple, strawberry</i>	15 €



Caffetteria
Coffee bar

Espresso	2,50 €
Espresso forte	2,50 €
Espresso decaffeinato / Decaffeinated	2,50 €
Doppio Nespresso / Double Nespresso	5 €
Espresso ginseng	2,50 €
Cappuccino	5 €
Tè e tisane / Tea and herbal tea	5 €

Bevande
Soft drinks

Coca-Cola / Coca Zero	8 €
Aranciata / Sprite / Chinotto	8 €
Acqua tonica / Tonic water	8 €
Tè freddo pesca / limone / Iced peach / Lemon tea	8 €
Red Bull	10 €
Crodino	8 €
Acqua minerale San Pellegrino 0,75 <i>San Pellegrino mineral water</i>	9 €
Acqua minerale naturale Panna 0,75 <i>Panna still mineral water</i>	9 €



Birre
Beer

Nastro Azzurro Italia	10 €
Corona	9 €
Messina cristalli di sale	10 €

Champagne

	Al calice <i>By the glass</i>	Bottiglia <i>By the bottle</i>
Moët & Chandon/Pommery	-	140 €
Ruinart Blanc de Blanc	-	180 €
Ruinart Rosé	-	180 €

Spumanti Italiani
Italian sparkling wines

	Al calice <i>By the glass</i>	Bottiglia <i>By the bottle</i>
Prosecco di Valdobbiadene	15 €	60 €
Tasca D'Almerita	18 €	90 €
Ca' del Bosco Prestige/Bellavista	18 €	90 €



Sparkling Cocktails

Bellini

Prosecco, centrifuga di pesca <i>Peach centrifuge</i>	22 €
----------------------------------------------------------	------

Rossini

Prosecco, centrifuga di fragola <i>Strawberry centrifuge</i>	22 €
-----------------------------------------------------------------	------

Mimosa

Prosecco, spremuta d'arancia <i>Freshly-squeezed orange juice</i>	22 €
----------------------------------------------------------------------	------

Spritz

Aperol, Prosecco & Soda	15 €
-------------------------	------

Amari e Liquori Italiani
Italian Amari e Spirits

Amaro Amara	10 €
Amaro Averna	10 €
Amaro Montenegro	10 €
Limoncello	10 €
Sambuca	10 €
Fernet Branca	10 €
Amaretto di Saronno	10 €



Liquori Esteri
Foreign Spirits

Baileys	15 €
Cointreau	15 €
Drambuie	15 €
Grand Marnier	15 €
Tia Maria	15 €

Long Drink
Cocktails

Piña Colada Rum, crema di cocco, ananas <i>Rum, coconut cream, pineapple</i>	22 €
Screwdriver Vodka, spremuta d'arancia <i>Vodka, freshly-squeezed orange juice</i>	22 €
Vodka & Tonic Vodka e acqua tonica <i>Vodka & tonic water</i>	22 €
Cuba Libre Rum & Coca-Cola	22 €
Long Island Ice Vodka, tequila, rum bianco, cointreau, gin, succo di limone, zucchero, Coca-Cola <i>Vodka, tequila, white rum, cointreau, gin, lemon juice, sugar, Coca-Cola</i>	22 €



Long Drink / Cocktails

Classic Martini Gin, dry Martini	22 €
Americano Bitter Campari, Martini rosso & soda <i>Bitter Campari, red Martini & soda</i>	22 €
Daiquiri Rum bianco, lime, zucchero <i>White rum, lime, sugar</i>	22 €
Margarita Tequila, triple sec, lime	22 €
Negroni Gin, bitter Campari, Martini rosso <i>Gin, bitter Campari, red Martini</i>	22 €
Negroni Sbagliato Bitter Campari, Martini rosso, prosecco	22 €
Bloody Mary Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, sale, pepe, tabasco, Worcester, sedano <i>Vodka, tomato juice, lemon juice, salt, pepper, tabasco, Worcester, celery</i>	22 €
Caipirinha Cachaça, zucchero di canna, lime <i>Cachaça, brown sugar, lime</i>	22 €
Caipiroska Vodka, zucchero di canna, lime <i>Vodka, brown sugar, lime</i>	22 €
Cosmopolitan Vodka, Cointreau, succo di lime, succo di cranberry <i>Vodka, cointreau, lime juice, cranberry juice</i>	22 €



Long Drink / Cocktails

Mojito Rum bianco, zucchero di canna, lime, menta, soda <i>White rum, brown sugar, lime, mint, soda water</i>	22 €
Moscow Mule Vodka, lime, zucchero di canna, ginger beer <i>Vodka, lime, brown sugar, ginger beer</i>	22 €
Planter's Punch Rum bianco, succo di arancia, succo d'ananas, granatina <i>White rum, freshly-squeezed orange juice, pineapple juice, crushed-ice</i>	22 €
Sex on the beach Vodka, vodka alla pesca, cranberry, arancia <i>Vodka, peach vodka, cranberry, orange</i>	22 €
Tom Collins Gin, succo di limone, soda, sciroppo di zucchero <i>Gin, lemon juice, soda water, sugar syrup</i>	22 €
Gin Fizz Gin, succo di limone, soda <i>Gin, lemon juice, soda water</i>	22 €

















Premium 6 cl

Gin Mare Hendrick's Monkey 47 Tanqueray 10	20 € 20 € 20 € 20 €
Vodka Belvedere Grey Goose Ciroc	20 € 20 € 20 €
Rum Havana Club 3 years Havana Club 7 years Captain Morgan (Spiced Rum) Zacapa 23	18 € 15 € 15 € 15 €
Single Malt Scotch Whiskies Talisker 10 years Macallan 12 years Glenlivet 18 years Laphroaig 10 years	18 € 25 € 25 € 18 €



Legenda allergeni

Allergens Legend

-  1. **Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena e prodotti derivati.**
Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and products thereof.
-  2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
Crustaceans and products thereof.
-  3. **Uova e prodotti a base di uova.**
Eggs and products thereof.
-  4. **Pesce e prodotti a base di pesce.**
Fish and products thereof.
-  5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
Peanuts and products thereof.
-  6. **Soia e prodotti a base di soia.**
Soybeans and products thereof.
-  7. **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).**
Milk and products thereof (including lactose).
-  8. **Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.**
Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts.
-  9. **Sedano e prodotti a base di sedano.**
Celery and products thereof;
-  10. **Senape e prodotti a base di senape.**
Mustard and products thereof;
-  11. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
Sesame seeds and products thereof;
-  12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro.**
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre.
-  13. **Lupini e prodotti a base di lupini.**
Lupin and products thereof;
-  14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi.**
Molluscs and products thereof.

NOTO BEACH CLUB
Piazzale Noto Marina
96017 - Lido di Noto (SR)
cell. + 39 334 1358870