



CASA · PASTA
HOSTARIA
Comfort Food

**Nel Vostro cocktail ideale
troverete il rosso di Marte,
un anello di Saturno,
tutto il ghiaccio di Urano
e una spolverata di stelle.**

*Your favourite cocktail
is made with red powder
land of Mars, the ring
of Saturn, all ice cubes
of Uranus and stardust.*

*A cura di
Mattia Lorenzo
e Benito Scatà*



Vini al Calice Wines by the Glass

Bollicine & Champagne 100 ml Sparkling Wines & Champagne

Valdobbiadene, Prosecco € 15.00
Superiore DOCG, Brut | S.A.

Metodo Classico Siciliano - Italiano € 20.00
Italian Trento DOC or
Sicilian Sparkling wine

Champagne AOC, € 25.00
Brut | S.A.

Vini Bianchi 100 ml Whithe Wines

Terre Siciliane IGT € 15.00

Sicilia DOC € 15.00

Etna Bianco DOC € 18.00

Vini Rosati 100 ml Rosè Wines

Etna Rosato DOC € 18.00

Rosato Sicila IGT € 15.00



Vini al Calice Wines by the Glass

Vini Rossi 100 ml Red Wines

Sicilia DOC € 15.00

Etna DOC € 18.00

Vini da Dessert 60 ml Dessert Wines

Demi-Sec, € 25.00
Champagne AOC | S.A.

Passito Sicilia IGT € 20.00

Marsala Sicilia DOC € 15.00

Per ordinare una bottiglia in alternativa alle referenze qui presenti, è possibile consultare la carta dei vini del ristorante "Hostaria Casa Pasta".

It is possible to consult our "Hostaria Casa Pasta" wine list for ordering a different bottle as an alternative to the references herein.





“Il giardino di Noto” “The Garden of Noto”

“Il giardino di Noto” nasce dal connubio di valori tra Relais et Chateaux e Il San Corrado di Noto, la perfetta miscela per esaltare i valori luogo, promuovere i prodotti presenti nel nostro orto ed alcuni 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.

The idea born from the standards union between Relais and Chateaux and Il San Corrado di Noto, a perfect blend to enhance the values of the place, promote variety of our garden and ingredients of Sicily. Each cocktail is named from the different plant or botany used, imagining Noto and Sicily as a big garden that faces and embraces the world.

Basilico / Basil	€ 22.00
Tequila, Cetriolo, Basilico, Ginger Ale & Lime <i>Tequila, Cucumber, Basil, Ginger Ale & Lime</i>	
Cappero / Capers	€ 20.00
Vodka, Marsala, Capperi <i>Vodka, Marsala Wine, Capers</i>	
Lavanda / Lavander	€ 20.00
Whiskey, Amaretto, Albume, Lavanda & Limone <i>Whiskey, Dissaronno, Egg White, Lavander & Lemon</i>	
Salvia / Sage	€ 22.00
Gin, Salvia, Cristalli di Sale, Lime & Agave <i>Gin, Sage, Maldon Salt, Lime & Agave</i>	
Timo / Thyme	€ 20.00
Gin, Liquore ai Fiori di Sambuco, Timo, Acqua Tonica <i>Gin, Saint Germain, Thyme, Tonic Water</i>	



Signature

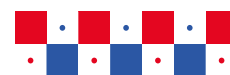
Mandrake	€ 22.00
Vodka, Cointreau, Lime & Frutto della Passione <i>Vodka, Cointreau, Lime & Passion Fruit</i>	
L'Isola che non c'è	€ 22.00
Pisco, Cordiale d' Ananas, Agave, Angostura & Lime <i>Pisco, Pineapple, Agave Syrup, Angostura & Lime</i>	
Cocktail del giorno...	€ ...,00
<i>Daily Cocktail...</i>	

Poco Alcolici Less Alcohol

Queen of Persia	€ 20.00
Vodka, Sciroppo di Zucchero, Acqua Tonica & Limone <i>Vodka, Sugar Syrup, Tonic Water & Lemon</i>	
Cold Toddy	€ 20.00
Whisky, Zucchero, Limone & Tè Freddo Rooibos con Zenzero <i>Whisky, Sugar, Lemon & "Rooibos" Cold Tea With Ginger</i>	

Flûte

Bellini	€ 20.00
Pesca & Prosecco <i>Peach & Prosecco Wine</i>	
Mimosa	€ 20.00
Arancia & Prosecco <i>Fresh orange juice & Prosecco Wine</i>	
Kir Royale	€ 25.00
<i>Crème de cassis & Champagne</i>	
Rossini	€ 20.00
Fragola & Prosecco <i>Strawberries & Prosecco Wine</i>	





Frozen

Piña Colada	€ 25.00
Rum, Cocco, Ananas, Lime & Sciroppo di Zucchero <i>Rum, Coconut, Pineapple, Lime & Sugar Syrup</i>	
Cantalupo Daiquiri	€ 25.00
Rum, Lime, Sciroppo di Zucchero & Cantalupo <i>Rum, Lime, Sugar Syrup & Cantaloupe Melon</i>	
Strawberry Margarita	€ 25.00
Tequila, Cointreau, Lime & Fragola <i>Tequila, Cointreau, Lime & Strawberries</i>	
Mango Caipirinha	€ 25.00
Cachaca, Mango (o Pesca), Lime, Zucchero di Canna <i>Cachaca, Mango (or Peach), Lime, Brown sugar</i>	

I grandi classici Timeless Cocktails

Negroni	€ 25.00
Aperol Spritz	€ 25.00
Americano	€ 25.00
Cosmopolitan	€ 25.00
Hugo	€ 25.00
Margarita	€ 25.00
Daiquiri	€ 25.00
Gimlet	€ 25.00

I Drinks non menzionati verranno
preparati su qualsiasi richiesta.
*Drinks not mentioned
can be prepared upon request.*



Analcolici Alcohol Free

Berry Island	€ 18.00
Frutti di Bosco, Lime & Soda <i>wild berries, Lime & Soda</i>	
Ginger Fizz	€ 18.00
Zenzero, Arancia, Limone & Ginger Ale <i>Ginger, Orange, Lemon & Ginger Ale</i>	
Tè Freddo	€ 18.00
Tè English Breakfast, Limone & sciroppo di Zucchero <i>English Breakfast tea, Lemon & Sugar Syrup</i>	
Virgin Colada	€ 18.00
Ananas, Cocco, Lime, Menta <i>Pineapple, Coconut, Lime Juice, Mint</i>	

Aperitivi Aperitifs

Aperol - Campari	€ 15.00
Vermouth	€ 15.00
Porto	€ 15.00
Birra Messina	€ 12.00
<i>Cristalli di sale Lager Unfiltered</i>	
Birra dello Stretto	€ 12,00

Amari Bitters

Averna	€ 15.00
Braulio	€ 15.00
Fernet Branca	€18.00
Fernet Branca Menta	€ 18.00





Distillati *Spirits*

Calvados	€ 18.00
Cognac	€ 18.00
Grappa	€ 18.00
Gin	€ 18.00
Vodka	€ 18.00
Tequila	€ 18.00
Rum	€ 18.00
Whiskey	€ 18.00

Acqua *Water*



Ferrarelle		€ 7.00
San Benedetto	€ 5.00	€ 7.00
Panna - San Pellegrino	€ 5.00	€ 7.00
Perrier		€ 8.00



Soft Drinks

Bibite e Succhi <i>Soft Drinks & Fruit Juices</i>	€ 8.00
--	--------

Caffetteria *Coffees*

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





Apertivo Aperitifs

dalle ore 18:30 alle 21:30
from 6:30 pm to 9:30 pm

Fritto siciliano € 24.00

Arancino, panelle, crochè
palermitane di patate
Fried Sicilian style
"Arancino" rice savoury,
chickpea slices, potato croquettes

Sashimi di tonno pinna gialla € 30.00

Avocado e sale maldon
Yellow fined tuna sashimi
Avocado & Maldon salt

Fritto di calamari € 32.00

Maionese allo zafferano Ennese
Fried calamari
Safron from Ennese mayonese

Crostino di pane di Campagna € 22.00

Burro d'Isigny,
acciughe del Cantabrico
Toasted farmhouse bread
Butter from d'isigny,
Cantabrian anchioves



Selezione di caviali di qualità Quality selection of caviars

Tutti accompagnati da Blinis e panna acida
Our caviars are accompanied by blinis
and sour cream

Caviale Beluga 30 gr / € 180.00 Beluga caviar 50 gr / € 300.00

Considerato il Re del caviale, il beluga è raro perché ci vogliono 12 anni per essere prodotto. Di colore grigio acciaio, Beluga è generalmente il più grande uovo di caviale con consistenza sottile, note di cremoso, noci e sentori di sale marino.
Considered the King of caviar, Beluga is rare because it takes 12 years to produce. Steel gray in color, Beluga has generally the biggest roe among caviars with subtle texture, notes of creamy, nutty and hints of sea salt.

Caviale karaburun 30 gr / € 105.00 Karaburun caviar 50 gr / € 170.00

La straordinaria lucentezza e l'inattesa sfumatura dorata rendono questo caviale simile ad uno scrigno prezioso dal sapore delicato che ricorda alghe e noci. Aspettiamo circa 9 anni per ottenere questo incredibile prodotto.
The extraordinary shine and the unexpected golden hue make this caviar similar to a precious casket with a delicate flavor reminiscent of seaweed and walnuts. We waited about 9 years to get this amazing product.

Caviale Asetra 30 gr / € 90.00 Caviar Asetra 50 gr / € 150.00

Uova prodotte dal celebre storione Russo caratterizzate da un diametro che varia dai 2,9 ai 3,2 mm. Colore che attraversa sfumature dal grigio scuro al perlato. Sapore morbido, note dolci.
Eggs produced by this famous Russian sturgeon range from 2.9 to 3.2 mm in diameter. From dark grey to pearly in color. Soft taste, sweet notes.





**Vi consigliamo di degustare i caviali
con questi ottimi champagne.**

*We recommend you taste the caviars
with these excellent choices
of champagnes.*

Salon, Cuvée S, Brut | 2007 € 1050.00
750 ml

Paillard, N.P.U, Extra Brut | 2004 € 380.00
750ml

Pommery, Cuvée Louise, Brut | 2006 € 280.00
750 ml

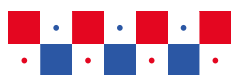
Ruinart, Blanc de Blancs, Brut | S.A. € 180,00
750 ml

oppure / or

Vodka Belvedere, Forest Estate € 25,00
50ml

**Per ordinare una referenza in alternativa
alle etichette qui presenti, è possibile
consultare la carta dei vini del Principe
di Belludia e Hostaria CasaPasta.**

*To order an alternative reference to the labels
shown here, it is possible to consult the wine
list of Principe di Belludia and Hostaria
CasaPasta.*



INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI FOOD ALLERGY INFORMATION

Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal regolamento ue n. 1169/2011. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by eu regulation n. 1169/2011. Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We can not guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.





Hennessy



Dom Pérignon

ABSOLUT ELYX



PARTNER UFFICIALI 2023
OFFICIAL PARTNERS 2023

