



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  
of Mars, the ring  
of Saturn, all the ice cubes  
of Uranus and stardust.*

*A cura di Flavio Russo,  
Mattia Lorenzo  
e Benito Scatà*



## Vini al Calice Wines by the Glass

### Bollicine & Champagne 100 ml Sparkling Wines & Champagne

Valdobbiadene, Prosecco € 16.00  
Superiore DOCG, Brut | S.A.

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

Champagne AOC, € 25.00  
Brut | S.A.

### Vini Bianchi 100 ml White Wines

Sicilia DOC € 16.00

Etna Bianco DOC € 18.00

### Vini Rosati 100 ml Rosè Wines

Etna Rosato DOC € 18.00

Rosato Sicilia IGT € 16.00



## Vini al Calice Wines by the Glass

### Vini Rossi 100 ml Red Wines

Sicilia DOC € 16.00

Etna DOC € 18.00

### Vini da Dessert 60 ml Dessert Wines

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

Passito Sicilia IGT €18.00

Marsala Sicilia DOC € 16.00

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 del luogo, promuovere i prodotti presenti nel nostro orto ed alcuni ingredienti della Sicilia stessa. Ogni cocktail prende nome dalla differente pianta o frutto usato, 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 and to promote the variety of our garden and Sicily's ingredients. Each cocktail is named from the different plant or fruit used, imagining Noto and Sicily as a big garden that faces and embraces the world.*

### Peperoncino Siciliano € 28.00

Tequila Volcan de mi Tierra, aceto di mele al peperoncino siciliano, agave, cristalli di sale piccanti, soda al pompelmo  
*Volcan de mi Tierra tequila, apple vinegar infused with Sicilian chilli pepper, agave, chilli sea salt, grapefruit soda*

### Lavanda € 26.00

Bulleit Bourbon Whiskey, Amaretto di Saronno, infusi alla lavanda, albume d'uovo, limone  
*Bulleit Bourbon Whiskey, Amaretto di Saronno infused with lavender, egg white, lemon*

### Aneto € 26.00

Tanqueray, uva rossa, cetriolo, aneto  
*Tanqueray, red grape, cucumber, dill*

### Ciliegia € 28.00

Hennessy, Bulleit Rye, ciliegia, lampone, fragola  
*Hennessy, Bulleit Rye, cherry, raspberry, strawberry*

### Menta piperita € 28.00

Rum, spumante Siciliano metodo, menta, zucchero di canna, lime.  
*Rum, Sicilian sparkling wine, mint, brown sugar, lime*



## Signature

### Mandrake € 26.00

Vodka Belvedere, caramello salato, ananas caramellata, lime  
*Vodka Belvedere, salted caramel, caramelized pineapple, lime*

### Syracuse Spritz € 26.00

Vino alla mandorla, spumante Siciliano, soda, arancia, menta  
*Almond wine, Sicilian sparkling wine, soda water, orange, mint*

### Cocktail del mese... € ...,00

*Cocktail of the month...*

## Poco Alcolici Less Alcohol

### Etna Sea Breeze € 26.00

Gin Volcano, mirtillo, agrumi Etnei e cacao  
*Gin Volcano, blueberries, citrus fruits from Etna, cacao bitter*

## Flûte

### Bellini € 25.00

Pesca & Prosecco  
*Peach & Prosecco Wine*

### Mimosa € 25.00

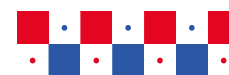
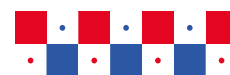
Arancia & Prosecco  
*Fresh orange juice & Prosecco Wine*

### Kir Royale € 28.00

*Crème de cassis & Champagne*

### Rossini € 25.00

Fragola & Prosecco  
*Strawberry & Prosecco Wine*





## Frozen

<b>Piña Colada</b>	€ 25.00
Rum, cocco, ananas, lime <i>Rum, coconut, pineapple, lime</i>	
<b>Cantalupo Daiquiri</b>	€ 25.00
Rum, lime, cantalupo <i>Rum, lime, cantaloupe melon</i>	
<b>Strawberry Margarita</b>	€ 25.00
Tequila, cointreau, lime & fragola <i>Tequila, cointreau, lime &amp; strawberry</i>	
<b>Mango Caipirinha</b>	€ 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

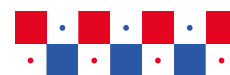
<b>Berry Island</b>	€ 20.00
Frutti di bosco, lime, soda, arancia <i>Red fruits, orange, lime, soda</i>	
<b>Ginger Fizz</b>	€ 20.00
Crodino, zenzero, pompelmo, menta <i>Crodino, ginger, grapefruit, mint</i>	
<b>Gym &amp; Tonic</b>	€ 20.00
Tanqueray 00, erbe aromatiche e agrumi, acqua tonica S. Pellegrino <i>Tanqueray 00, aromatics herbs and citrus zest infuse, tonic water S. Pellegrino</i>	
<b>Flamingo</b>	€ 20.00
Tanqueray 00, uva rossa, cetriolo & aneto <i>Tanqueray 00, red grape, cucumber &amp; dill</i>	

## Aperitivi Aperitifs

Aperol - Campari	€ 16.00
Vermouth	€ 16.00
Porto	€ 16.00
Birra Messina <i>Cristalli di sale Lager Unfiltered</i>	€ 12.00
Birra dello Stretto	€ 12.00

## Amari Bitters

Averna	€ 16.00
Amaro Amara	€ 20.00
Fernet Branca	€ 18.00
Fernet Branca Menta	€ 18.00





## Distillati *Spirits*

Calvados	€ 20.00
Cognac	€ 20.00
Grappa	€ 20.00
Gin	€ 20.00
Vodka	€ 20.00
Tequila	€ 20.00
Rum	€ 20.00
Whiskey	€ 20.00

## Acqua *Water*



Ferrarelle		€ 7.00
Panna - San Pellegrino	€ 5.00	€ 7.00
Perrier		€ 9.00

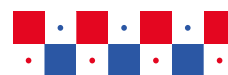


## Soft Drinks

Bibite e Succhi <i>Soft Drinks &amp; 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 Sicillian 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 farmahouse 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 € 1.050.00  
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 ristorante  
e Hostaria CasaPasta.**

*To order an alternative reference to the labels  
shown here, it is possible to consult the wine  
list of restaurant 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 cannot guarantee the total absence  
of allergens in all our dishes  
and beverages.*







RELAIS & CHATEAUX

FRANCE 1743  
MOËT & CHANDON  
CHAMPAGNE

Hennessy

Dom Pérignon

ABSOLUT ELYX

CHAMPAGNE  
TAITTINGER  
REIMS FRANCE

ACQUA PANNA  
THE FINE DINING WATERS  
S.PELLEGRINO

CHAMPAGNE  
POMMERY  
A REIMS-FRANCE

ORLANE  
PARIS

GLENMORANGIE  
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

DUVAL-LEROY  
CHAMPAGNE

JB 1735  
BLANCPAIN  
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

TAYLOR'S

PONANT

MONKEY 47  
SCHWARZWALD DRY GIN

PARTNER UFFICIALI 2024

