



MENU BAR





Tra il profumo degli agrumi e la maestosità del vulcano, il nostro bar è il luogo ideale per lasciarsi conquistare da un'esperienza di gusto autentica. Cocktail d'autore, preparati con ingredienti selezionati e ispirati ai profumi e ai colori della Sicilia, si affiancano a una selezione di appetizer pensati per esaltare ogni sorso. Dall'aperitivo al dopocena, il nostro team saprà guidarvi in un viaggio sensoriale tra aromi vulcanici, spezie mediterranee e tocchi creativi.



Amid the scent of citrus and the majesty of the volcano, our bar is the ideal place to indulge in an authentic taste experience. Signature cocktails, crafted with carefully selected ingredients and inspired by the fragrances and colors of Sicily, are paired with a curated selection of appetizers designed to elevate every sip. From aperitif to after-dinner drinks, our team will guide you on a sensory journey through volcanic aromas, Mediterranean spices, and creative touches.

☐ **CAFFETTERIA**
COFFEE BAR



Espresso	2,00
Caffè Decaffeinato/ <i>Decaf Coffee</i>	2,50
Caffè Americano/ <i>American Coffee</i>	2,50
Caffè freddo/ <i>Iced Coffee</i>	3,00
Caffè d'orzo/ <i>Barley Coffee</i>	3,00
Ginseng	3,00
Latte Caldo-Freddo/ <i>Iced-Cold Milk</i>	2,50
Cappuccino	3,00
Camomilla/ <i>Chamomile</i>	3,00
Cioccolata Calda/ <i>Hot Chocolate</i>	3,00
Selezioni di the/ <i>Tea Selections</i>	3,00
Selezioni di tisane/ <i>Infusion Selections</i>	3,00
Spremute/ <i>Fresh Juices</i>	4,00
Correzioni/ <i>Corrections</i>	1,00

Room services: 5,00€



BEVANDE
SOFT DRINK



Acqua minerale/ <i>Mineral water</i> - 0,50 cl	2,00
Acqua minerale/ <i>Mineral water</i> - 1l	3,00
Succo di frutta/ <i>Fruit juice</i>	3,00
Te freddo/ <i>Iced tea</i>	4,00
Bibite/ <i>Soft drinks</i>	4,00
Energy Drink	5,00
Birra Nazionale/ <i>National beer</i> 33 cl	5,00
Birra Estera/ <i>Foreign beer</i> 33 cl	6,00

Room services: 5,00€

□ **APERITIVI**
APERITIFS



Sanbitter bianco-rosso/ <i>white-red</i>	5,00
Crodino	5,00
Cocktail analcolico alla frutta <i>Non-alcoholic fruit cocktail</i>	6,00
Aperol/Bitter Campari/Vermouth	6,00
Calice bollicine/ <i>Glass of sparkling wine</i>	6,00
Calice di vino/ <i>Glass of wine</i>	6,00

Room services: 5,00€

□ **DISTILLATI**
SPIRITS



White Spirit

Gin	6,00
Vodka neutra	6,00
Tequila	6,00
Cachaca	6,00
Mezcal	6,00
Grappa	6,00
Rum/Ron/Rhum	6,00

Brown Dark Spirit

Grappa barrique	8,00
Whisky/Whiskey 5 - 10 anni	8,00
Whisky/Whiskey 12 - 25 anni	12,00
Rum/Ron/Rhum - 3 - 10 anni	8,00
Rum/Ron/Rhum - 12 - 25 anni	12,00
Brandy italiani/esteri - 3 - 10 anni	8,00
Brandy italiani/esteri - 12 - 25 anni	12,00
Cognac - V.S./V.S.O.P.	10,00
Cognac - X.O.	15,00
Liquori - Amari Liqueurs/Bitters	6,00
Vini Dessert Italiani - Esteri	8,00
Italian/Foreign Dessert Wines	

Room services: 5,00€

□ **PICCOLA CARTA DEI VINI**
SMALL WINE LIST



	Cucunci, Brut Chardonnay Barone Montalto	25,00
	Brut Murgò Nerello mascalese Cantine Murgò	35,00
	Etna bianco Carricante, cataratto Tornatore Wine	30,00
	Etna Rosso Nerello mascalese, nerello cappuccio Tornatore Wine	30,00
	Shamaris Grillo Cusumano	25,00
	Disueri Nero d'avola Cusumano	25,00
	Rosematte Nerello mascalese Le Casematte	25,00
	Lavì, demisec Vitigno zibibbo Colomba Bianca	25,00

Room services: 5,00€



COCKTAIL

PRE-DINNER



Aperol/Campari Spritz	10,00
Limoncello Spritz	10,00
Americano	10,00
Negroni	10,00
Boulevardier	10,00
Old fashioned	10,00
Whiskey Sour	10,00
Daiquiri	10,00

Room services: 5,00€

☐ **COCKTAIL**
AFTER-DINNER



Espresso Martini	10,00
Black Russian	10,00
Rusty Nail	10,00
Sazerac	10,00
Stinger	10,00
Alexander	10,00
Margarita	10,00
Cosmopolitan	10,00

Room services: 5,00€

☐ **COCKTAIL**
ALL-TIME



Gin Tonic/Lemon	10,00
Vodka Tonic/Lemon	10,00
Cuba libre	10,00
Moscow Mule	10,00
Mojito	10,00
Paloma	10,00
Caipiroska	10,00
Caipirinha	10,00

Room services: 5,00€

□ **COCKTAIL**
SIGNATURE



Barman's Spritz	12,00
Vulcano	12,00
Terra di fuoco	12,00
Etneo Spritz	12,00
Esperia	12,00

Room services: 5,00€



Pinsa

Margherita 10,00

Pomodoro, mozzarella, basilico

Tomato sauce, mozzarella cheese, basil

Etna 14,00

Mozzarella fiordilatte, porcini, pistacchio di bronte

Fiordilatte mozzarella cheese, porcini mushrooms

Bronte pistachio

Toast

Prosciutto cotto e formaggio 4,00

Ham and cheese

Formaggio, avocado, pomodoro e 6,00

crema di mandorla

Cheese, avocado, tomato fresh and almond cream

Piadina

Prosciutto crudo, rucola e formaggio 8,00

Raw ham, rocket and cheese

Room services: 5,00€

Allergeni/Allergens:

Latte e prodotti a base di latte/*Milk and milk products*

Frutta a guscio (pistacchi e mandorle)/*Nuts (pistachios and almonds)*

Glutine (farina di grano) e latte (se fatta con latte o derivati)

Gluten (wheat flour) and milk (if made with milk or dairy products)

Nota importante: Questo elenco si basa sugli ingredienti specifici menzionati. È sempre consigliabile chiedere conferma al personale del locale riguardo alla presenza di altri allergeni nascosti o contaminazioni crociate, specialmente per persone con allergie gravi.

Important Note: This list is based on the specific ingredients listed. It is always advisable to confirm with the staff regarding the presence of other hidden allergens or cross-contamination, especially for those with severe allergies.

