

# Feudi del *Pisciotto*

## DRINKS MENU

### LONG DRINKS

GIN TONIC	10
CUBA LIBRE	10
TEQUILA SUNRISE	12
MOSCOW MULE	10
BELLINI	8

### COCKTAILS



NEGRONI	12
MOJITO	12
SPRITZ	10
MARGARITA	12
ESPRESSO MARTINI	12

### MOCKTAIL



VIRGIN MOJITO	8
VIRGIN SUNRISE	8

## CARTA DEI VINI



### SPUMANTI & CHAMPAGNE

		
DAVOLAROSA FEUDI DEL PISCIOTTO METODO CHARMAT	8	25
DOC VIE BULLA PROSECCO	6	20
BRUT POL ROGER CHAMPAGNE	25	60

### VINI BIANCHI

		
FICO BIANCO FEUDI DEL PISCIOTTO	6	18
CAROLINA MARENGO GRILLO FEUDI DEL PISCIOTTO	8	25
TIRSAT CHARDONNAY, VIOGNIER GURRA DI MARE	8	25

### VINI ROSSI

		
CAROLINA MARENGO FRAPPATO FEUDI DEL PISCIOTTO	8	25
GIAMBATTISTA VALLI CERASUOLO DI VITTORIA FEUDI DEL PISCIOTTO	8	25
L'ETERNO PINOT NERO FEUDI DEL PISCIOTTO	10	50

### VINI DA DESSERT

		
PASSITO FERRÈ GEWURZTRAMINER, SEMILLON FEUDI DEL PISCIOTTO	10	38



# Feudi del *Pisciotta*

## **ACQUA** **3**

Acqua Naturale ~ Still Water

Acqua Frizzante ~ Sparkling Water

## **SOFT DRINKS** **4**

Coca Cola

Aranciata Fanta

Polara Arancia Rossa

Polara Chinotto

Polara Cedrata

Polara Gazzosa

Polara Mandarino

Polara Melograno

Green Apple Fruit Juice

Peach Fruit Juice

Tonic Water Fever Tree

Tonic Water Ginger Ale

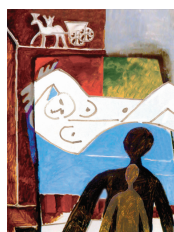
## **CAFFÈ ~ COFFEE** **3**

Espresso

Americano ~ American

Decaffeinato ~ Decaffeinated

## **CAPPUCCINO** **4**



# Feudi del *Pisciotta*

## POOL BAR MENU

### **BATTUTO PESCATO DEL MEDITERRANEO** **20**

pescato fresco del mar Mediterraneo, avocado, pomodoro cuore di bue, olio extravergine d'oliva U'Trappitu, succo di limone e crostoni di pane

*fresh fish from the Mediterranean sea, avocado, oxheart tomato with U'Trappitu extra virgin olive oil, lemon juice and grilled bread*

### **MILLEFOGLIE DI MOZZARELLA DI BUFALA** **12**

mozzarella di bufala, pomodoro cuore di bue, olio extravergine d'oliva U'Trappitu, basilico e crostoni di pane

*buffalo mozzarella, oxheart tomato with U'Trappitu extra virgin olive oil, basil and grilled bread*

### **TAGLIATELLA DI SEPIA AL POMODORO** **18**

seppia, insalata di pomodoro, olio extravergine d'oliva U'Trappitu, basilico e crostoni di pane

*thinly sliced cuttlefish, tomato salad with U'Trappitu extra virgin olive oil, basil and grilled bread*

### **PANE CUNSATU** **12**

pane di grani antichi siciliani, acciughe, tuma fresca di Niscemi, caciocavallo ragusano, pomodoro cuore di bue, olive nere alla brace, olio extravergine d'oliva U'Trappitu e origano

*ancient sicilian grain bread stuffed with anchovies, fresh tuma cheese from Niscemi, ragusan caciocavallo cheese, oxheart tomato, grilled black olives, U'Trappitu extra virgin olive oil and oregano*

### **INSALATA PANTESCA** **16**

tonno rosso del mediterraneo in olio extravergine di oliva, lattuga del nostro orto, pomodoro cuore di bue, uovo sodo, olive nere alla brace, mandorle della Valle dei Templi, menta fresca

*mediterranean red tuna fish in extra virgin olive oil, lettuce from our garden, oxheart tomato, hard-boiled egg, grilled black olives, almonds from the Valley of the Temples and fresh mint*

### **TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI** **16**

prosciutto crudo, cotto, salame e coppa di maialino nero dei Nebrodi, formaggio fior di garafolo e tuma persa del caseificio Passalacqua, primosale e tuma fresca del caseificio il Casaro

*charcuterie board with Nebrodi black pig ham, salami and coppa, fior di garafolo cheese and tuma cheese from Passalacqua dairy, primosale cheese and fresh tuma from il Casaro dairy*

### **TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA** **12**

frutta fresca di stagione

*sliced fresh seasonal fruit*

### **BRIOCHE E GELATO** **6**

gelato al cioccolato, limone o pistacchio

*brioche with chocolate, lemon or pistachio ice cream*