

i rosè...

CIAULÈ
Rosato secco di Syrah IGP €18

LADY KILLER
Rosato Frizzante di Nerello Mascalese €20

ALMERITA
Almerita Rosè Pinot Noir €56

LAURENT PERRIER
Champagne La Cuvée Rosè €115

le bollicine...

FUSHÀ
Charmat Brut Insolia Biologico / Baglio di Pianetto €16

DAVÈ
Chardonnay in Purezza / Cantine Pinatudi €18

CAMPORÈ
Nerello Mascalese Brut / Camporè C.da S. Lorenzo €20

BYE BYE BABY
Brut Metodo Charmat / Cantine Pinatudi €22

CANARD DUCHENE
Champagne Cuvée Leonie / Canard Duchene €58

ALMERITA
Metodo Classico Brut / Tasca D'Almerita €48

CA' DEL BOSCO
Cuvée Prestige Fraciocorta Biologico / Ca' del Bosco €58

le Magnum...

TRENTO DOC
Metodo Classico 1,5 LT / Madonna delle Vittorie €62

ALMERITA
Metodo Classico Brut / Tasca D'Almerita €95

NOZZE D'ORO
Inzolia - Sauvignon Blanc 1,5 LT / Tasca D'Almerita €85

CIGNUS
Nero D'Avola - Sauvignon Blanc 1,5 LT / Tasca D'Almerita €75

i vini al calice...

CIAULÈ
Rosato secco di Syrah IGP €5

LADY KILLER
Rosato Frizzante di Nerello Mascalese €6

DAVÈ
Chardonnay in Purezza / Cantine Pinatudi €6

BYE BYE BABY
Spumante Brut Metodo Charmat / Cantine Pinatudi €5

SYRAH
Syrah IGP / Cantine Pinatudi €5

NERELLO MASCALESE
Nerello Mascalese IGP / Cantine Pinatudi €5

A MARÈ
Nero D'Avola DOC / Cantine Pinatudi €6

CATARRATTO
Catarratto IGP / Cantine Pinatudi €5

GRILLO
Grillo DOC / Cantine Pinatudi €5

MASCINÈ
Zibibbo in Purezza IGP / Cantine Pinatudi €6

le birre artigianali...

24 BARONI 33CL.
BIONDA €5 | BIANCA €5 |
BIONDA AL MIELE €6 | 5 CEREALI €6
ROSSA €6 | APA €6 | NERA €6 | GLUTEN FREE €6

gli spritz...

APEROL SPRITZ €6 / CAMPARI SPRITZ €6
SELECT SPRITZ €7 / HUGO SPRITZ €7 / ETNA SPRITZ €8

i negroni...

AMERICANO €6 / NEGRONI €7 / SBAGLIATO €7
NEGRUMI €7 / BOULEVARDIER €8

i gin tonic...

TANQUERAY TONIC €6 / ETNA TONIC €7
SCAPEGRACE TONIC €8 / GIN MARE TONIC €8

i drinks...

COCA COLA-FANTA-LEMON €3 / FEVER TONIC €3
CAMPARI SODA - GINGER BEER €4
GRAPPA €4 / AMARO €4 / MALVASIA €5
DISTILLATI €5 / COCKTAILS €6 / RISERVE €9

ACQUA PANNA/ SAN PELLEGRINO / FERRARELLE €3



CIVICO35

LOUNGE RESTAURANT

Tutto nasce dai sapori e odori della Sicilia, esaltata dal rinnovamento culinario. I piatti sono frutto della memoria e diventano protagonisti del cambiamento delle nostre abitudini e del nostro modo di mangiare.

La degustazione è un percorso, un ricordo che abbraccia il nostro territorio, che risveglia i sensi, che crea quella magia che solo la nostra isola può regalarti.

chef Michele Costano

Le Degustazione

Passeggiata sui Nebrodi

4 Portate di Terra / vini esclusi €35

Alla scoperta del Etna

4 Portate di Mare / vini esclusi €40

Le nostre radici

7 Portate dalla Terra al Mare / vini esclusi €60

per iniziare...

LE CHIPS
Patatine homemade crunchy servite con salse aromatizzate €4

I CICHETTI
6 tapas del territorio dalla terra al mare €16

IL TAGLIERE
Salumi, formaggi e prodotti del territorio dei Nebrodi serviti con pane crunchy
SINGLE €18 - DOUBLE €26
(Dalle 18.30 alle 20.30)

per continuare...

L'UOVO CROCK
Uovo fritto crunchy dal cuore morbido, crema di parmigiano al tartufo e funghi chiodini €12

LA PARMIGIANA DI MARE
Melanzana perlina alla parmigiana con crudo di spada alla menta peperina €13

LA TARTARE
Cubettato di vitello locale, limone candito, acciuga del cantabrico e sedano €14

LA TEMPURA
Fritto di pesci di mare servito con salsa olandese all'erba cipollina €15

i piani...

I TAGLIOLINI
Tagliolini Alfredo homemade, ragù bianco di coniglio a punta di coltello e polvere di cipolle bruciate €16

IL FUSILLONE
Fusillone alle melanzane affumicate, pomodoro bruciato, ricotta salata e basilico €16

LE LINGUINE
Linguine fredde, bufala e lime, carpaccio di lingua al pepe di Sichuan e granita di prezzemolo €17

IL RISOTTO
Risotto al ragù di spigola, muddica, foglie di limone bruciate e nasturzio €18

i secondi...

L'INVOLTINO
Capocollo di suino, caciocavallo, salsa di fiori di zucca, uvetta e pinoli con contorno di stagione €17

IL PESCATO
Ombrina al forno, pastinaca, capperi fritti e origano, con contorno di stagione €20

IL POLPO
Polpo grigliato, indivia saltata e salsa di carote, con contorno di stagione €21

IL FILETTO
Filetto di vitello locale alla senape grigliato, zucchine e salsa bordolese, con contorno di stagione €26

le carni spollate...

LA COSTATA
Costata di Scottona locale servita con patate arrosto e verdure di stagione €5 all'etto (min. 1kg)

LA FIORENTINA
Filetto e controfiletto di Scottone locale servita con patate arrosto e verdure di stagione €7 all'etto (min. 1kg)

LA PICANHA
Punta di fesa di Scottona locale servita con patate arrosto e verdure di stagione €4.5 all'etto (min. 1kg)

per finire...

LA PANNA COTTA
Panna cotta ai gelsi rossi, confettura alla banana e crumble alle nocciole €5

IL CANNOLO
Sifonato alla ricotta di bufala con cialda al marsala e cacao, riduzione di arance ai chiodi di garofalo e pistacchio in polvere €6

IL TORTINO
Tortino dal cuore morbido al cioccolato ceiba noir, purea di mele alla cannella, nocciole tostate e gelato fiordilatte €7

IL BABÀ
Babà homemade alla vaniglia e marsala, crema limone e fichi €7

i vini rossi...

SYRAH
Syrah IGP / Cantine Pinatudi €16

TIMPEROSSE
Petit-Verdot IGT 2020 / Mandrarossa €18

NERELLO MASCALESE
Nerello Mascalese IGP / Cantine Pinatudi €19

A MARÈ
Nero D'Avola DOC / Cantine Pinatudi €20

NEBBIOLO
Langhe Nebbiolo 2021 / Josetta Saffirio €26

ETNA ROSSO
Etna Rosso DOC 2016 / Camporè C.da S. Lorenzo €25

ZENATO
Valpolicella DOC Classico Superiore €26
Amarone Valpolicella DOCG €75
Amarone Riserva 2016 DOCG Sergio Zenato €90

BARBERA D'ALBA
Barbera D'Alba DOC 2021 / Oddero €28

GAJA
Langhe Barbaresco DOP 2016 / Angelo Gaja €319

i vini bianchi...

CATARRATTO
Catarratto IGP / Cantine Pinatudi €18

GRILLO
Grillo DOC / Cantine Pinatudi €19

MASCINÈ
Zibibbo in Purezza IGP / Cantine Pinatudi €22

CAPOALAGO
Gewurztraminer DOP / Madonna delle Vittorie €23

RIESLING
Riesling Alsace 2020 / Leon Beyer €24

ETNA BIANCO
Etna Bianco DOC 2020 / Camporè C.da S. Lorenzo €25

IANCURA
Inzolia -Malvasia Secca Isole Eolie / Hauner €29

NOZZE D'ORO
Inzolia-Sauvignon Blanc DOC 2020 / Tasca D'Almerita €34

GAJA & REY
Langhe DOP Chardonnay 2018 / Angelo Gaja €298