

Menù Colazione

Breakfast Menu

CROISSANT €2,5

Vuoto, crema pasticciera, marmellata, cioccolato
Empty, cream, marmalade, chocolate

1-3-5-6-7-8-11-12

PANE, BURRO E MARMELLATA €6

Bread, butter and jam

1-3-6-7-8-12

YOGURT BIANCO, MIELE E CEREALI E FRUTTA FRESCA €6

Natural yogurt, honey, muesli and fresh fruit

1-6-7

PANCAKE CON FRUTTA FRESCA E PANNA €8

Pancakes with fresh fruit and cream

1-3-5-6

PANE FRITTO (FRENCH TOAST) FRUTTI DI BOSCO E CREMA VANIGLIA €8

French toast with berries and vanilla cream

1-3-6-7-12

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE €6

Seasonal fruit platter

UOVA €6

Strapazzata, sode, occhio di bue

+€1 Aggiunta di: Bacon, formaggio, prosciutto

Scrambled eggs, hard-boiled eggs, fried eggs

+€1 Add: Bacon, cheese, ham

3-7

FOCACCIA CON OLIO EVO, SALE E PEPE €6 <i>Bread with extra virgin olive oil, salt and pepper</i>	1-6-7-11
SALUMI, FORMAGGI E FOCACCIA €12 <i>Cold cuts, cheese and bread</i>	1-6-7-11
FRITTATA ALL'ORTOLANO €8 <i>Vegetable omelette</i>	1-3-6-7
CROSTATA SALATA ALLE VERDURE DI STAGIONE €8 <i>Savoury tart with seasonal vegetables</i>	1-3-7-9-12
SALMONE AFFUMICATO CON PANE TOSTATO E AVOCADO €12 <i>Smoked salmon with toast and avocado</i>	1-3-4-7-8-12

OMELETTE

CLASSICA €8 <i>Classic</i>	3-7
PROSCIUTTO E FORMAGGIO €10 <i>Ham and Cheese</i>	3-7
VEGETARIANA €10 <i>Vegetarian</i>	3-7
AL TONNO €12 <i>with Tuna</i>	3-4-7

Formule Colazioni

Breakfast Packages

Classica €13

Classic breakfast

Dolce

Sweet

1-3-5-6-7-8-11-12

- CORNETTO
- FRUTTA FRESCA
- PANE BURRO E MARMELLATA
- YOGURT E CEREALI

- Croissant
- Fresh fruit
- Bread with butter and jam
- Yoghurt and cereal

Salata

Savory

1-3-6-7-8-11

- SALUMI E FORMAGGI
- TOAST AL FORMAGGIO
- FRITTATINA VEGETARIANA
- PLUM CAKE SALATO

- Cold cuts and cheeses
- Cheese toast
- Vegetarian omelette
- Savoury plum cake

Siciliana €13

Sicilian breakfast

Dolce

Sweet

1-3-5-7-8

- CASSATINA
- CANNOLICCHIO
- GRANITA
- BRIOSCIA CU TUPPU

- Sicilian cassatina
- Small cannolo
- Shaved ice
- Puff pastry with a lid "cu tuppu"

Salata

Savory

1-3-5-6-7-8-9-11

- CAPONATA
- RICOTTINA FRESCA
- SALUMI LOCALI
- COTOLETTA DI MELENZANA

- Sicilian caponata
- Fresh ricotta cheese
- Local cured meats
- Aubergine cutlet

SIMBOLO	ALLERGENE	DESCRIZIONE			
1	 GLUTINE	Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.	9	 SEDANO Sedano e derivati Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
2	 CROSTACEI	Crostacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.	10	 SENAPE Senape e derivati Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
3	 UOVA	Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.	11	 SESAMO Semi di sesamo e derivati Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
4	 PESCI	Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.	12	 SO2 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
5	 ARACHIDI	Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.	13	 LUPINO Lupino e derivati Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
6	 SOIA	Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.	14	 MOLLUSCO Molluschi e derivati Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.
7	 LATTICINI	Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.	15	 Congelato o surgelato Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
8	 FRUTTA A GUSCIO	Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.	16	 -20 Abbattuto Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizione del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

duomo
SERIO 1952
• Bistrot •

"Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche".
"The consumer is requested to inform the room staff of the need to consume food free of certain allergenic substances."

NB. *In assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore a temperatura controllata
*NB. *If fresh produce is unavailable, some products may be frozen or frozen using a blast chiller at a controlled temperature.*

Antipasti

APETIZERS

MARE

POLPO CROCCANTE CON PUREA DI CECI CURCUMA E LIME 18€ Crispy octopus with chickpea purée, turmeric and lime	1 - 2 - 7 - 15 - 16
BOCCONCINO DI BACCALÀ IN PASTELLA CON MARMELLATA DI PEPERONI 18€ Battered cod bites with pepper jam	1 - 4 - 3 - 15 - 16
ARANCINETTE AGLI AGRUMI E CRUDO DI SCAMPI 6 PEZZI 18€ Citrus arancini with raw scampi	1 - 2 - 5 - 7 - 11 - 15 - 16
CAPONATA BIANCA DI POLPO 18€ White octopus caponata	1 - 5 - 9 - 15 - 16 - 14
TARTELLETTE AL SALMONE CON MOUSSE ALL'AVOCADO 4 PEZZI 14€ Salmon tartlets with avocado mousse	1 - 3 - 4 - 7



Best seller

TERRA

PARMIGIANA DI MELANZANE 12€ Aubergine parmigiana	1 - 7 - 8 - 11
SCHIACCIATINA DI PATATE CON LARDO ROSMARINO E FONDUTA DI PECORINO 15€ Flatbread with potatoes, lard, rosemary and pecorino fondue	1 - 7
CROCCHETTE DI JAMBON IBERICO 6 PEZZI 10€ Iberian ham croquettes (6 pieces)	1 - 7 - 11
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI CON CONFETTURE E MIELE 20€ Platter of cold cuts and cheeses with jams and honey	1 - 7
CAPONATA DI MELANZANE 13€ Eggplant caponata	1 - 9 - 11

Best seller

Tartare

MARE



TARTARE DI TONNO ROSSO SELVATICO CERTIFICATO CON AVOCADO E SALSA TERIYAKI €24 4-1-6-10-12-16
Certified wild bluefin tuna tartare with avocado and teriyaki sauce



TARTARE DI GAMBERO ROSSO, CREAM FRESH €24 1-2-7-4-10-16-6
Red prawn tartare with sour cream 100g

TARTARE DI SCAMPI CON GAZPACHO DI POMODORO €24 1-2-6-7-10-16
Scampi tartare with tomato gazpacho

TERRA

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE CON ZUCCA IN AGRODOLCE E MOUSSE AL GORGONZOLA 22€ 1 - 7 - 12 - 11
Piemonte Fassona beef tartare with sweet-and-sour pumpkin and Gorgonzola mousse

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE CON CIPOLLA, ALICI, CAPPERI E SENAPE 20€ 1 - 4 - 10 - 12
Piemonte Fassona beef tartare with onion, anchovies, capers and mustard

Le pregiate

Bruschette di Panbrioches

MARE

ALICI DEL CANTABRICO “IN LATTINA DA 50 GR” E BURRO SALATO 18€ 1 - 3 - 4 - 7
50g tins of Cantabrian anchovies and salted butter

CON LA CONZA DELLA PASTA CON LE SARDE 10€ 1 - 4 - 7 - 8 - 16
Finocchietto, alici, uva passa e pinoli
Served with a pasta sauce containing sardines
Fennel, anchovies, raisins and pine nuts

TERRA

AL POMODORO 6€ 1 - 3 - 7
With tomato

ALLO SFINCIONE PALERMITANO 8€ 1 - 3 - 7
Pomodoro, cipolla, acciughe, caciocavallo e origano
Palermo-style sfincione tomato, onion, anchovies, caciocavallo cheese and oregano

Primi FIRST COURSES

MARE



SPAGHETTON, BURRO, LIMONE E CRUDO DI TONNO €22
Spaghetti with butter, lemon, and raw tuna

1-4-7-3

SPAGHETTONI CON RICCI DI MARE, BURRATA E CAFFÈ
(A RICHIESTA ANCHE SOLO CON RICCI) **€28**
Spaghetti with sea urchins, burrata cheese, and coffee
(also available with sea urchins only upon request)

1-7-14-3

il più venduto



BUSIATE CON GAMBERO ROSSO SCOTTATO AL BURRO E LIMONE E COULIS DI POMODORINO GIALLO E MOLLICA TOSTATA €22
Busiate pasta with red prawns seared in butter and lemon, served with a yellow cherry tomato coulis and toasted breadcrumbs

1-2-3-7-16

SPAGHETTONE CON LE SARDE €16
Spaghetti with sardines

1-4

TERRA

La tradizionale
Cefaludese

PASTA A TAIANU €18

1-7-9-11

La "Pasta a Taianu" è il piatto della nostra città.

Una ricca combinazione di sapori mediterranei: pasta corta condita con un ragù di carne sfilacciata a mano, melanzane fritte e un'abbondante spolverata di pecorino siciliano e basilico fresco. Un'esperienza autentica che unisce eredità araba e tradizione siciliana.

"Pasta a Taianu" is our city's signature dish.

A rich combination of Mediterranean flavors: short pasta topped with a hand-shredded meat ragù, fried eggplant, and a generous sprinkling of Sicilian pecorino cheese and fresh basil. An authentic experience that blends Arab heritage and Sicilian tradition.

**SPAGHETTONE ALLA CARBONARA
CON GUANCIALE DI CINTA SENESE €18**

1-3-7

Spaghetti alla carbonara with Cinta Senese pork cheek

LASAGNA A RAGÙ 15€

1-3-7-9-12

Lasagne with meat sauce

SPAGHETTONE "PICCHI PACCHI" 14€

1-3

Pomodoro fresco a pezzettoni, aglio e basilico

"Picchi Pacchi" Spaghetti Chunky fresh tomatoes, garlic and basil

Utilizziamo esclusivamente pasta fresca con semole di grani duri siciliani trafilata al bronzo per portarvi nel piatto l'essenza autentica della nostra terra.

We use only fresh, bronze-drawn pasta made with Sicilian durum wheat semolina to bring the authentic essence of our land to your plate.

Secondi MAIN COURSES

MARE



**TRANCIO DI RICCIOLA IN OLIO COTTURA
CREMA DI PATATE E CIPOLLA CROCCANTE €28** 4-1-2-11-16
Sliced yellowtail in oil, cooked potato cream and crispy onion

**TONNO ROSSO SELVATICO CERTIFICATO SCOTTATO,
SALSA DI MELANZANE E POMODORINI ARROSTO €28** 1-4-11-15- 16 **Best seller**
Certified wild red tuna seared, eggplant sauce and roasted cherry tomatoes

CALAMARO FRITTO O ALLA GRIGLIA €20 1-4-15-16
Squid fried or grilled

**SPIGOLA COTTA A BASSA TEMPERATURA
IN MANTELLO DI BIETA €24** 1-4-7-15-16
Sea bass cooked at a low temperature in a chard coating

PESCE DEL GIORNO €7 etto 4
Fish of the day €7 per 100 g

TERRA

la Saporita

**BRISKET DI MANZO COTTA A BASSA TEMPERATURA
IN SALSA BBQ €22** 1-12-9-10-6
Beef brisket cooked at a low temperature in BBQ sauce

TAGLIATA DI MANZO ALLA SENAPE €24 1-10-7-12
Sliced beef with mustard

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA €20
Grilled lamb chops

Il pescato fresco varia quotidianamente. Il nostro staff sarà lieto di illustrarvi le proposte del giorno.
The fresh fish varies daily. Our staff will be happy to explain the day's specials.

Contorni SIDE DISH

PATATINE FRITTE €8
French fries

1-11-15 **INSALATA MISTA 6€**
Mixed salad

PATATE AL FORNO €8
Baked potatoes

12 **INSALATA DI POMODORO €6**
Tomato salad

INSALATA VERDE €6
Green salad

VERDURE GRIGLIATE €8
Grilled vegetables

Insalatone

BIG SALADS

INSALATONA DI TONNO SOTT'OLIO, POMODORO, CIPOLLA E OLIVE 14€ Large salad with tuna in oil, tomatoes, onion and olives	1-4-11
CAPRESE 12€ Pomodoro e mozzarella Tomatoes and mozzarella	1-7
INSALATONA DI POLLO, MISTICANZA E POMODORI SECCHI 14€ Large salad with chicken, mixed salad leaves and sun-dried tomatoes	1-11
CAPRESE IN DOPPIA CONSISTENZA (SOLIDA E LIQUIDA) CON BURRATA E PROSCIUTTO CRUDO 30 MESI 16€ Caprese in two textures (solid and liquid) with burrata and 30-month-aged prosciutto	1-7

Burger

MARE



BURGER DI TONNO ROSSO, FIORDILATTE E MISTICANZE ACCOMPAGNATO CON PATATINE FRITTE 18€ Bluefin tuna burger, fiordilatte cheese, and mixed greens served with chips	1-3-4-7-10-11
--	---------------

TERRA

BURGER DI BLACK ANGUS, BACON, CIPOLLA FRITTA E POMODORO CANDITO CON PATATINE FRITTE 14€ Black Angus burger, bacon, fried onion, and candied tomato served with chips	1-7-3-11-10
--	-------------

Il più venduto

Pani cunzatu

MARE

PANELLE, FINOCCHIETTO E BOTTARGA DI TONNO 12€ Chickpea flour fritters , baby fennel and tuna bottarga	1-3-4-7-10-11
FORMAGGIO PECORINO, POMODORO, ACCIUGHE, OLIO E ORIGANO 10€ Pecorino cheese, tomato, anchovies, olive oil and oregano	1-3-4-7-11-12
SGOMBRO, POMODORO, OLIVE E CIPOLLA 14€ Mackerel, tomato, olives and onion	1-3-4-7-11-12

TERRA

POMODORO, RICOTTA FRESCA E BASILICO 10€ Tomato, fresh ricotta and basil €10	1-3-7-11
---	----------



La Novità

Pizza

al tegamino

PAN-BAKED PIZZA

CON POMODORO E MOZZARELLA 12€ with tomato and mozzarella	1-7
CON MORTADELLA, STRACCIATELLA E PISTACCHIO 15€ with mortadella, stracciatella cheese, and pistachios	1-7-8
ZUCCHINE, MELENZANE E PEPERONI 14€ with courgettes, aubergines and peppers	1-7
CON PROSCIUTTO COTTO E CREMA DI PARMIGIANO 14€ with cooked ham and Parmigiano cream	1-7

Dolci DESSERT

MOUSSE AGLI AGRUMI E SALSA ALLA MENTA 8€ Citrus mousse with mint sauce	3-7
PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO 8€ Baked cream with berries	7
TIRAMISÙ 6€ Tiramisu	1-3-7-8
CANNOLO 4€ Sicilian cannoli	1-3-7-8
CASSATA 5€ Sicilian cassata	1-3-7-8
CASSATA AL FORNO 5€ Baked cassata	1-3-7-8

	SIMBOLO	ALLERGENE	DESCRIZIONE			
1		Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.	9		Sedano e derivati Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
2		Crostacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.	10		Senape e derivati Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
3		Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.	11		Semi di sesamo e derivati Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
4		Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.	12		Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
5		Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.	13		Lupino e derivati Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
6		Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.	14		Molluschi e derivati Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.
7		Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.	15		Congelato o surgelato Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
8		Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.	16		Abbattuto Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizione del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

Coperto € 2,50 / Covered € 2,50

"Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche".
"The consumer is requested to inform the room staff of the need to consume food free of certain allergenic substances."

NB. *In assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore a temperatura controllata
NB. *If fresh produce is unavailable, some products may be frozen or frozen using a blast chiller at a controlled temperature.



Drink
Cocktails
& more

Il nostro Chef vi invita a provare le nostre formule
Aperifish o Aperimeat, un viaggio sensoriale tra gusto,
convivialità e sapori sorprendenti, pensato per trasformare ogni aperitivo in
un momento speciale da condividere.

Our Chef invites you to try our Aperifish or Aperimeat formulas, a sensory
journey through taste, conviviality, and surprising flavors, designed to
transform every aperitif into a special moment to share.

Aperi-Fish €20

BRUSCHETTA, BACCALÀ E SALSA SFINCIONE

Brioche bread, salt cod, and sfincione sauce

1-3-7-4-16

ARANCINETTA AGLI AGRUMI CON CRUDO DI SCAMPI

Citrus arancini with raw scampi

1-7-2-5-11

TARTELLETTA SALMONE E MOUSSE DI AVOCADO

Salmon tartlet and avocado mousse

1-4-3-7

TARTARE DI GAMBERI ROSA E CREAM FRESH

Pink shrimp tartare with cream fresh



1-2-7-4-16-6-10

TARTARE DI TONNO ROSSO SELVATICO CERTIFICATO CON AVOCADO E SALSA TERIYAKI

Certified wild bluefin tuna tartare with avocado and teriyaki sauce



4-1-6-12-16-10

Aperi-Meat €20

CROCCHETTE DI JAMBON IBERICO

Iberico ham croquettes

1-7-11

BRUSCHETTA ALLO SFINCIONE PALERMITANO

Pomodoro, cipolla, acciughe, caciocavallo e origano

Palermo-style sfincione tomato, onion, anchovies, caciocavallo cheese and oregano

1-3-7

BIGNÈ CON FOIS-GRAS E GELO DI CIPOLLA CARAMELLATA

Bignè with foie gras and caramelized onion gelo

1-7-12

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE CON ZUCCA IN AGRODOLCE E MOUSSE AL GORGONZOLA

Piemonte Fassona beef tartare with sweet-and-sour pumpkin and Gorgonzola mousse

1-7-12-11

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE CON CIPOLLA, ALICI, CAPPERI E SENAPE

Piemonte Fassona beef tartare with onion, anchovies, capers and mustard

1-4-10-12

**LE FORMULE APERITIVO COMPRENDONO N. 1 COCKTAIL BASE O CALICE DI VINO
CONTRASSEGNA TI CON IL SIMBOLO “B”**

THE APERITIF PACKAGES INCLUDE ONE STANDARD COCKTAIL OR GLASS OF WINE
MARKED WITH THE SYMBOL “B”

i Classici / Classic € 9^B

AMERICANO

Campari bitter, vermouth rosso, soda

NEGRONI

Campari bitter, vermouth rosso, gin

NEGRONI SBAGLIATO

Campari bitter, vermouth rosso, prosecco

NEGROSKY

Campari bitter, vermouth rosso, vodka

GARIBALDI

Campari bitter, succo di arancia fresco

MOSKOW MULE

Vodka, ginger beer, succo di lime

LONDON MULE

Gin, ginger beer, succo di lime

GIN TONIC

Gin, acqua tonica

GIN LEMON

Gin, tonica al limone

MARGARITA

Tequila Blanco, triple sec, succo di limone

DAIQUIRI

Rum bianco, succo di limone,
sciroppo di zucchero

MOJITO CUBANO

Rum bianco, succo di lime, menta, soda

LONG ISLAND ICE TEA

Vodka, rum bianco, gin, triple sec, succo
di limone, sciroppo di zucchero, coca cola

Spritz^B Time €8

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, soda

CAMPARI SPRITZ

Campari bitter, prosecco, soda

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello siciliano, prosecco, soda

HUGO SPRITZ

Liquore ai fiori di sambuco, prosecco,
soda, menta, lime

MARTINI SPRITZ

Martini Bianco, prosecco, soda, lime

SARTI SPRITZ

Sarti Rosa, prosecco, soda

Alcohol^B free €8

GARDEN MARTINI

Gin Analcolico, cetriolo, basilico, sciroppo ai
fiori di sambuco, succo di limone

PEAR&ALMOND

Cordiale di pere e mandorle
tostate al rum, soda

BEACH LEMONADE

Limone, Arancia, Lime,
Sciroppo di zucchero, Menta, Soda

SUNSET TEA

Cordial al the Verde Matcha,
Succo di lime, Menta, Soda

VIRGIN MOJTO

Menta fresca, zucchero di canna, lime, soda

Duomo Signature

serviti dalle 17 a chiusura

Served from 5 p.m. until closing time

LIMONCELLO GIN FIZZ €10

Gin, Limoncello, Succo di limone, Sciroppo di zucchero, Albume, Soda

TE QUILA MUCHO €10

Tequila blanco, Succo di melograno, Succo di lime, Miele, Albume

ESPRESSO MARTINI €13

Vodka, Kahlua, espresso, Sciroppo di zucchero

OLD FASHIONED €12

Burbon Whiskey, Zucchero, Angostura, Soda

APEROL COCONUT MARGARITA €10

Tequila blanco, liquore all'arancia, Aperol, latte di cocco, succo di lime, sciroppo di zucchero

OLD FRIEND €12

Gin, Campari bitter, Saint Germain, succo di lime, sciroppo di zucchero, albume

VODKA WATERMELON SPRITZ €10

Vodka, Succo di lime, Miele, Succo di anguria, Prosecco, Soda

BANARYE €12

Rye Whiskey, Liquore alla Banana, Succo d'ananas, Succo di limone, sciroppo di cannella, Angostura bitter

THE CHESTNUT €14

Sicilian Gin, Campari bitter, Orzata, Succo di lime

PISTACCHIO RUM SOUR BRULÈ €13

Rum Invecchiato, sciroppo di pistacchio, succo di limone, albume

JALISCO SHAKE €12

Tequila Reposado, Aperol, Succo d'ananas, Purea di passion fruit, succo di lime

PAINKILLER €12

Rum speziato, succo di ananas, succo di arancia, succo di lime, crema di cocco

BEERICANO €10

Campari Bitter, Vermouth rosso, birra

ARTICHOKE HOLD €12

Rum Invecchiato, Liquore ai fiori di sambuco, Amaro Cinar, succo di lime, orzata

NO JACK NO COKE €14

JW Black Label, Fernet Branca, Amaro Averna, Porto rosso, angostura, soda

MATCHA BUTCH €12

Gin, Liquore al pompelmo, succo di limone, sciroppo di matcha, albume

Gin

Tanqueray €9,00
Bombay €9,00
Nordes Zero €10,00
Nordes €12,00
Gin Mare €13,00
Hendrix €13,00
Hendrix Flora €14,00
Portofino €14,00
Helephant €15,00

Tonica in abbinamento

Feever tree indian €3,00
Feever tree Mediterranea €3,00
Feever tree Pompelmo €3,00

Rum

Diplomatico Riserva €10,00
Don Papa €10,00
Zacapa Solera gran reserva €13,00
Botran 15 years €12,00

Birre / Beer^B

Troppo Bella Pilsner alla spina 30 Cl	€5,00
Troppo Bella Pale ale Bottiglia 50 Cl	€10,00
Messina 33 Cl	€4,00
Corona 33Cl	€5,00
Ceres 33 Cl	€5,00
Senza Glutine 33Cl	€6,00
Analcolica 33 Cl	€5,00

Whisky

Bulleit Bourbon Kentucky €9,00
Nikka From The Barrel €14,00
Laphroaig 10 years €12,00
Glenmorange 10 years €12,00
Oban 14 years €13,00

Grappa

Grappa Bianca €5,00
Grappa Barrique €6,00

Vodka

Moskovskaya 9,00€
Belvedere 10,00€
Grey Goose 10,00€
Beluga 12,00€

Bibite / Soft drink

Acqua Naturale/ Gassata	€3,00
Acqua micro filtrata Naturale/ Gassata	€2,50
Succhi di frutta (pera, pesca, ananas, mela, ace)	€3,50
Spremuta d'arancia fresca Fresh Orange juice	€4,00
Coca cola, coca zero	€3,50
The al limone, The alla pesca	€3,50
Chinotto, Limonata, Aranciata, Gassosa	€4,00

Caffetteria / Coffee

CAFFÈ ESPRESSO	€2.20
CAFFÈ DECAFFEINATO	€2.50
CAFFÈ AMERICANO	€3.50
CAFFÈ AMERICANO DECA	€3.80
CAFFÈ ESPRESSO DOPPIO	€3.50
CAFFE FREDDO O SHAKERATO	€3.00
LATTE	€2.50
LATTE MACCHIATO	€3.00
CAPPUCCINO	CLASSICO €3.00
CAPPUCCINO DECA	CLASSICO €3.20

Amari Digestive

Amaro serio	€5,00
Amaro del Capo	€5,00
Jagermeister	€5,00
Amaro Averna	€5,00
Amaro Amara	€7,00
Montenegro	€5,00
Fernet Branca	€5,00
Cynar	€5,00
Jefferson	€6,00
Unicum	€5,00
Limoncello Serio	€5,00

Vini Liquorosi Liquer wine

Marsala	€8,00
Passito	€8,00
Zibibbo	€8,00
Vendemmia Tardiva	€10,00

Vini bianchi al calice

White wines by the glass

Serio 1952 Ruffiano	Grillo, Grecanico, Insolia, Zibibbo	7,00€ <i>B</i>
Serio 1952 Donna Elvira	Grillo	8,00€ <i>B</i>
Serio 1952 Don Giovanni	Carricante	10,00€ <i>B</i>
Fondo Antico Bello Mio	Zibibbo	8,00€ <i>B</i>
Fondo Antico Grillo Parlante	Grillo	8,00€ <i>B</i>
Fondo Antico Lumiere	Chardonnay	8,00€ <i>B</i>
Fondo Antico Sole	Insolia	8,00€
Alessandro di Camporeale Benedè	Catarratto	8,00€ <i>B</i>
Alessandro di Camporeale Kaid	Sauvignon	9,00€
Milazzo Bianco di Nera	Nero Cappuccio, Inzolia e Chardonnay	8,00€

Vini rossi al calice

Red wines by the glass

Serio 1952 Donna Elvira	Syrah, Merlot	10,00€
Serio 1952 Don Giovanni	Nero d'Avola	10,00€
Serio 1952 Ruffiano	Nero d'Avola, Syrah	8,00€ <i>B</i>
Fondo Antico Nenè	Nero d'Avola	8,00 € <i>B</i>
Fondo Antico Per Te	Perricone	8,00€ <i>B</i>
Fondo Antico Le Clay	Syrah	8,00€ <i>B</i>
Tenute San Giaime N 22	Pinot Noir	8,00€
Palmento Costanzo Mofete Etna	Nerello Mascalese Nerello Cappuccio	9,00€
Cos	Frappato	9,00€

Vini rosati al calice

Rosé wines by the glass

Fondo Antico Aprile

Nero d'Avola

8,00€ *B*

Palento Costanzo Rosa di Sei Etna

Nerello Mascalese

10,00€

Bollicine al calice

Sparkling wine by the glass

Valdo Origine

Glera, Pinot bianco, Chardonnay

7,50€ *B*

Milazzo Metodo Classico

Inzolia, Chardonnay

9,00€ *B*

Murgo Brut Etna

Nerello Mascalese

9,00€ *B*

Nicolas Feuillatte Champagne

Chardonnay, Pinot nero, Meunier

15,00€

Contadi Castaldi Brut Franciacorta

Chardonnay, Pinot nero e bianco

10,00€

Contadi Castaldi Rosè Franciacorta

Chardonnay, Pinot nero

12,00€

Veuve Ambal Cremant de Bourgogne Brut

Pinot nero, Chardonnay, Aligote, Gamay

12,00€

Vini bianchi in bottiglia

White wines by the bottle

Serio 1952 Ruffiano	Grillo Grecanico, Insolia, Zibibbo	26,00€
Serio 1952 Donna Elvira	Grillo	28,00€
Serio 1952 Don Giovanni	Carricante	38,00€
Fondo Antico Bello Mio	Zibibbo	25,00€
Fondo Antico Grillo Parlante	Grillo	25,00€
Fondo Antico Lumiere	Chardonnay	25,00€
Fondo Antico Sole	Insolia	25,00€
Milazzo Bianco di Nera	Nero Cappuccio, Inzolia e Chardonnay	28,00€
Milazzo Maria Costanza	Inzolia, chardonnay	32,00€
Alessandro di Camporeale Benedè	Catarratto	28,00€
C.D.C Laudari	Chardonnay	35,00€
C.D.C La Luci	Grillo	28,00€
Spadafora Chardonnay	Chardonnay	38,00€
Monteleone Anthemis Carricante	Carricante	70,00€
Caravaglio Salina	Malvasia	32,00€
Tasca d'Almerita Vigna di Paola	Malvasia	42,00€
Tornatore Zottorinotto	Carricante	45,00€
Alessandro di Camporeale Kaid	Sauvignon	25,00€
Gaja Idda Carricante	Catarratto	55,00€
Planeta	Chardonnay	45,00€
Planeta Cometa	Fiano	40,00€
Castello di Spessa Rossauer	Friulano	35,00€
Castello di Spessa Santarosa	Pinot Bianco, Friulano	35,00€
Kaltern Vial	Pinot Bianco, Trentino	30,00€
Kaltern Stern	Sauvignon Trentino	30,00€
Albert Pic Saint Pierre Chablis Bourgogne	Chardonnay	55,00€
Royal oyster Muscadet Francia	Melon de Bourgogne	35,00€

Vini rossi in bottiglia

Red wines by the bottle

Serio 1952 Donna Elvira	Syrah Merlot	40,00€
Serio 1952 Don Giovanni	Nero d'Avola	40,00€
Serio 1952 Ruffiano	Nero d'Avola, Syrah	26,00€
Fondo Antico Nenè	Nero d'Avola	28,00€
Fondo Antico Per Te	Perricone	28,00€
Fondo Antico Le Clay	Syrah	28,00€
Palmento Costanzo Mofete Etna	Nerello Mascalese Nerello Cappuccio	35,00€
Milazzo Maria Costanza	Nero d'Avola	45,00€
Alessandro di Camporeale Kaid	Syrah	35,00€
Tenute San Giaime N 22	Pinot Noir	30,00€
Cos	Frappato	30,00€
Cos	Cerasuolo di Vittoria	35,00€
Tommasi	Amarone della Valpolicella	75,00€
Antinori il Bruciato	Valpolicella	45,00€
Tommasi Valpolicella	Ripasso	32,00 €
Monti Bussia 17	Barolo	120,00€
Antinori Pian delle Vigne	Brunello di Montalcino	80,00€

Vini rosati in bottiglia

Rosè wines by the bottle

Fondo Antico Aprile	Nero d'Avola	28,00€
Palento Costanzo Rosa di Sei Etna	Nerello Mascalese	35,00€

Bollicine in bottiglia

Sparkling wines by the bottle

Valdo Origine	Glera, Pinot bianco, Chardonnay	25,00€
Milazzo Metodo Classico	Inzolia, Chardonnay	35,00€
Murgo Brut Etna	Nerello Mascalese	35,00€
Murgo Rosè Etna	Nerello Mascalese	35,00€
Planeta Brut Etna	Carricante	40,00€
Contadi Castaldi Brut Franciacorta	Chardonnay, Pinot nero e bianco	38,00€
Contadi Castaldi Saten Franciacorta	Chardonnay	43,00€
Contadi Castaldi Rosè Franciacorta	Chardonnay, Pinot nero	43,00€
Ferghettina Brut Franciacorta	Chardonnay, Pinot nero	40,00€
Ferghettina Rosè Franciacorta	Pinot nero	55,00€
Bellavista Assemblage Franciacorta	Chardonnay, Pinot nero e bianco	50,00€
Bollinger Brut Champagne	Chardonnay, Pinot nero, Meunier	130,00€
Bollinger Rosè Champagne	Chardonnay, Pinot nero, Meunier, vino rosso	100,00€
Nicolas Feuillatte Champagne	Chardonnay, Pinot nero, Meunier	60,00€
Louis Roederer Coll. 244 19 Champagne	Chardonnay, Pinot nero, Meunier	110,00€
Louis Roederer Rosè 17 Champagne	Chardonnay, Pinot nero	180,00€
Louis Roederer Nature Rosè 15 Champagne	Chardonnay, Pinot nero, Meunier	200,00€
Louis Roederer Cristal 15 Champagne	Chardonnay, Pinot nero	450,00€
Théophile Brut Champagne	Chardonnay, Pinot nero, Meunier	75,00€
Théophile Rosè Champagne	Chardonnay, Pinot nero, Meunier	80,00€
Dom Perignon Brut Champagne	Chardonnay, Pinot nero	300,00€
Veuve Clicquot Brut Champagne	Chardonnay, Pinot nero	80,00€
Veuve Ambal Brut Cremant Borgogna	Pinot nero, Chardonnay, Aligote, Gamay	35,00€
Veuve Ambal Rosè Cremant Borgogna	Pinot nero, Chardonnay, Gamay	35,00€
Tasca d'Almerita Brut	Chardonnay	50,00€
Tasca d'Almerita Rosè	Pinot Nero	60,00€
C.D.C. Brut	Grillo	50,00€
C.D.C. Rosè	Nero d'Avola	55,00€

	SIMBOLO	ALLERGENE	DESCRIZIONE
1		Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
2		Crostacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
3		Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.
4		Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.
5		Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
6		Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.
7		Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.
8		Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.

9		Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
10		Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
11		Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
12		Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
13		Lupino e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
14		Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.
15		Congelato o surgelato	Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
16		Abbattuto	Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizione del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

Coperto € 2,50 / Covered € 2,50

"Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche".

"The consumer is requested to inform the room staff of the need to consume food free of certain allergenic substances."

NB. *In assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore a temperatura controllata

*NB. *If fresh produce is unavailable, some products may be frozen or frozen using a blast chiller at a controlled temperature.*