IL BAR

SABADÌ

SLOWLIVING

MENU
ESTATE
2023

CAFFÈ — COFFEE

Caffè Espresso € 1,50
Espresso Coffee

Caffè d'orzo € 1,50
Barley Coffee

Decaffeinato € 1,50
Decaffeinated Coffee

Caffè Freddo € 2,50
Cold Brew Coffee

Caffè Americano € 2,00
American Coffee

GRANITE
SICILIAN GRANITA

Granite € 4,00
limone, caffè
lemon, coffee

Cremolata di stagione € 5,00
Seasonal fruit granita

BEVANDE
SOFT DRINKS

Acqua naturale/frizzante 0,5 € 1,00
Natural/Sparkling water 0,5

Acqua microfiltrata 1l € 2,00
Microfiltered local water 1l

Acqua e zammù € 2,00
acqua aromatizzata all'anice
water flavoured with anise

Acqua limone e zenzero € 3,00
Ginger and lemon water

Latte di mandorla € 3,50
Almond milk

Latte di mandorla macchiato € 4,00
Macchiato almond milk

Aranciata Madre Sabadì € 3,50
con sciroppo biologico di arancia e limone Sabadì
with organic orange and lemon syrup

Bergamotto Madre Sabadì € 3,50
con sciroppo biologico di bergamotto e limone Sabadì
with organic bergamot and lemon syrup

Limonata Madre Sabadì € 3,50
con sciroppo biologico di limone Sabadì
with organic lemon syrup

Zenzero Madre Sabadì € 3,50
con sciroppo biologico di zenzero e limone Sabadì
with organic ginger and lemon syrup

TUTTO IL GIORNO
ALL DAY LONG

TOAST
TOASTED SANDWICHES

Prosciutto Cotto e Ragusano semi stagionato Dop € 5,00
Ham and semi-seasoned Ragusano cheese

Pomodoro, scamorza e Pesto Ibleo con finocchietto selvatico € 6,00
Tomato, Scamorza and wild fennel pesto

Patè di olive nere Tonda Iblea, Ragusano semi stagionato Dop e cuori di carciofo violetto € 6,00
Black olive patè, semi-seasoned Ragusano cheese and violet artichokes hearts

Mortadella Classica, scamorza, granella di Pistacchio Verde di Bronte Dop € 6,00
Mortadella, Scamorza and pistachio grain

Club Toast € 10,00
Club toasted sandwiches

BIRRE ALLA SPINA BALADIN
DRAFT BEERS BALADIN

Nazionale Esportazione 33 cl € 5,00
100% italian draft beer

SUD 33 cl € 5,00
100% italian draft wheat beer

BIRRE IN BOTTIGLIA
BOTTLED BEERS

Elixir Baladin 75 cl € 14,00
Demi-sec

Isaac Baladin 75 cl € 14,00
Bianca

Leön Baladin 75 cl € 14,00
Bruna

Nora Baladin 75 cl € 14,00
Egizia

Super Baladin 75 cl € 14,00
Ambrata

Wayan Baladin 75 cl € 14,00
Saison

Trisca Tarì 75 cl € 13,00
Wit

Malvarosa Tarì 75 cl € 13,00
Chiara

DALLA CUCINA
FROM THE KITCHEN

12.30 — 15.00 / 19.30 — 23.00

INSALATE — SALADS

1 - Pomodorini, lattuga quercia, cetriolo, capperi, cipolla marinata, patate al forno, crostoni di pane, crema di basilico — **€ 12,00**

Cherry tomatoes, oak lettuce, cucumber, capers, marinated onion, baked potatoes, toasted bread, basil cream

2 - Pomodorini, rucola, lattuga quercia, mais, carote, mozzarella di bufala, basilico, mandorle — **€ 12,00**

Cherry tomatoes, rocket, oak lettuce, corn, carrots, buffalo mozzarella, basil, almonds

3 - Cavolo rosso marinato, pomodorini confit, ricotta al timo limoncino, prosciutto crudo 36 mesi, bieta al vapore, lingue di pane — **€ 14,00**

Marinated red cabbage, confit cherry tomatoes, lemon thyme ricotta, 36-month-old raw ham, steamed chard, tongues of bread

4 - Lattuga quercia, pomodoro sammarzano, uovo sodo, olive, melanzana arrosto, crostoni di pane alle erbe, sgombro sott'olio, semi di sesamo — **€ 14,00**

Oak lettuce, tomato sammarzano, boiled egg, olives, roasted eggplant, toasted bread with herbs, mackerel in oil, sesame seeds

5 - Mozzarella di bufala e datterini — **€ 10,00**

Buffalo Mozzarella and tomato salad

Pane, caprino e fichi caramellati — **€ 10,00**

Bread, sicilian goat cheese and caramelized figs

DOLCI — SWEETS

Panna densa al lime, crumble di cioccolato di Modica al fior di sale Sabadì e foglie di menta — **€ 5,00**

Lime cream and salted Sabadì chocolate crumble garnished with mint leaves

Ricotta fresca mantecata, frutta fresca e frutta secca caramellata, Sabadì arancia rossa e maggiorana — **€ 5,00**

Creamed ricotta cheese, fresh and caramelized dried fruits, Sabadì chocolate

Degustazione di cioccolatini Sabadì selezionati dalla cantina di affinamento — **€ 5,00**

Sabadì's chocolates tasting, selected from our chocolate aging cellar

TAGLIERI

Tagliere di Salumi — **€ 15,00**

Charcuterie board

Tagliere di Formaggi — **€ 15,00**

Cheese board

Tagliere di Salumi e Formaggi — **€ 18,00**

Charcuterie and Cheese board

PIZZA

19.30 — 23.00

Pinsa Romana

Bufala e datterino **€ 12,00**

Pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala, origano di Pantelleria e olio extravergine di oliva
Fresh tomato slices, buffalo mozzarella, Pantelleria's oregano and extra virgin olive oil

Vegetariana **€ 12,00**

Crema di carote allo zenzero e altre verdure fresche di stagione
Ginger carrot paste and other seasonal vegetables

Norma **€ 12,00**

Pomodori confit, melanzane arrosto, ricotta salata, basilico e olio extravergine di oliva
Confit tomatoes, roasted eggplant, fresh Sicilian ricotta cheese, basil leaves and extra virgin olive oil

Patate e Pancetta **€ 15,00**

Mozzarella di bufala, patate al forno, pancetta affumicata croccante
Buffalo Mozzarella, baked potatoes, crispy smoked bacon

Mortadella e Burrata **€ 14,00**

Burrata pugliese, mortadella di Bologna e granella di pistacchi
Burrata cheese, mortadella Bologna and pistachio grains

Bufala e San Dianele **€ 15,00**

Mozzarella di bufala campana, prosciutto crudo 36 mesi, basilico e olio extravergine di oliva
Buffalo mozzarella, 36 months seasoned raw ham, basil leaves and extra virgin olive oil

Burrata e Alici di Sciacca **€ 15,00**

Burrata pugliese, alici di Sciacca e limone candito al sale
Burrata cheese, Sicilian anchovy fillets from Sciacca and salt candied lemon

APERITIVO AGLI ORTI
OUR APERITIFS

18.30 — 21.00

Durante l'ora dell'aperitivo potrai scegliere la tua bevanda preferita dal menu.

During aperitifs time you may choose your favourite beverage from the menu.

Siciliano Spritz € 9,00
Vermouth Naturale Rosso , Metodo Classico, Tonica Fever Tree.

Modicano Bitter € 9,00
Bitter Naturale , Aranciata Madre, soda, scorza d'arancia.

Tramonto agli Orti € 12,00
Vermouth Naturale Orange , Cittadelle Gin, Succo di limone, Tonica Fever Tree.

Modica Reggio € 9,00
Vermouth Naturale Rosso , Bergamotto Madre, Tonica Fever Tree, scorza di limone.

Americano Naturale € 10,00
Vermouth Naturale Rosso , Bitter Naturale

Negroni Naturale € 12,00
Vermouth Naturale Rosso, Cittadelle Gin, Bitter Naturale.

Aranciata Sbagliata € 10,00
Aranciata Madre Sabadì, Vermouth Naturale Rosso, Bitter Naturale, metodo classico

Vermouth Sour € 9,00
Vermouth Naturale Rosso, limone, miele, orange bitter

VERMOUTH NATURALE

Vermouth Naturale Rosso € 6,00
Vermouth Mediterraneo da Vino Naturale Nero d'Avola

Vermouth Naturale Orange € 9,00
Vermouth Mediterraneo da Vino Naturale Moscato Passito

Bitter Naturale € 6,00
Bitter Mediterraneo da Vino Naturale Cerasuolo di Vittoria

TONICI E AMARICANTI
TONICS

GIN&TONIC

Citadelle € 8,00

Hendrick's € 9,00

Nordés € 9,00

Plymouth € 8,00

Gin Mare € 10,00

G' Vine Floraison € 10,00

N° 209 € 10,00

Gil Gin € 10,00

Cañaima Gin € 10,00

Plymouth Navy Strenght € 12,00

Oxley € 13,00

Elephant Gin € 14,00

TONICI

Tito's&Tonic € 9,00

Pisco&Tonic € 9,00

Capucana&Tonic € 10,00

Beluga&Tonic € 13,00

AMARI

Amaro&Tonic € 8,00
Amaro del Capo, Averna, Braulio, Braulio Riserva, Cynar, Cynar 70Proof, Fernet, Jefferson, Mandragola, Montenegro, Unnimaffissu

Amaro e Aranciata Madre € 8,00
Amaro del Capo, Jefferson, Mandragola

Amaro e Bergamotto Madre € 8,00
Jefferson, Mandragola, Fernet, Unnimaffissu

Amaro e Limonata Madre € 8,00
Braulio, Braulio Riserva, Cynar, Fernet, Jefferson

COCKTAIL

Italian Mule € 9,00
Grappa, Limonata Madre Sabadì, ginger beer

El Increible € 9,00
Rum, cognac, angostura, succo di lime, sciroppo di mandorle, estratto di zenzero

Walnuts Storm € 9,00
Nocino, succo di limone, ginger beer, angostura

Sandia Smash € 10,00
Gin Mare, Genepì, Limonata Madre Sabadì, anguria, basilico

Castle Fizz € 10,00
Gin Mare, Limonata Madre, soda, mix di erbe fresche

Trinacria € 10,00
Vodka, amaretto, Aranciata Madre Sabadì, frutti rossi, ginger ale

Mojito on the rocks € 10,00
Rum mix, menta, zucchero di canna

Sicilian Clouds € 10,00
Tequila, Amacardo, sciroppo di mandorle, succo di limone

Tio Jordi #2 € 11,00
Tequila, Mezcal, Cynar, Aranciata Madre Sabadì, Orange bitter

Mod Fashioned € 11,00
Whisky mix alle mandorle, miele, angostura&lemon bitters

COCKTAIL ANALCOLICI SOFT DRINKS

Orange Ale € 7,00
Aranciata Madre Sabadì, ginger ale, fragole sciroppate, basilico

Red 'n Fruits € 7,00
Limonata Madre, estratto di ananas, frutti rossi flambé, salvia

00-C € 7,00
Caffè cold brew, Tonica 1724, tiki bitter

M&M'z Tonic € 7,00
Anguria, menta, tonica, zenzero madre Sabadì

SPECIAL COCKTAIL

Capovilla Daiquiri € 14,00
Rhum Rhum Capovilla, maraschino, succo di pompelmo, succo di lime

Caballito Royal € 14,00
Vermouth Naturale Orange, succo di limone, miele, menta, soda

Manhattan € 16,00
"Sonoma" Rye Whiskey, Vermouth Naturale Rosso

Pre-Penicilline € 17,00
"Old Pulteney" 12 yo, Ardberg Uigeadail Islay, miele, zenzero, succo di limone

DISTILLATI

Grappa Di Bassano 41% vol. € 6,00
Capovilla — 30 ml

Grappa Di Amarone 41% vol. € 9,00
Capovilla — 30 ml

Grappa Di Barolo 41% vol. € 9,00
Capovilla — 30 ml

Grappa Di Brunello 41% vol. € 9,00
Capovilla — 30 ml

Grappa Di Ribolla E Breg "Gravner" 51% vol. € 9,00
Capovilla — 30 ml

Distillato di Pere Moscatello Estivo 41% vol. € 10,00
Capovilla — 30 ml

Distillato di Ciliegie Duroni 41% vol. € 10,00
Capovilla — 30 ml

Distillato di Albicocche 41% vol. € 10,00
Capovilla — 30 ml

WHISKY E CIOCCOLATO
COCKTAIL
DISTILLATI

WHISKY E CIOCCOLATO

Gli abbinamenti che proponiamo sono frutto di un lungo, ma bellissimo lavoro fatto in collaborazione con Fabio Barbera, Marilena Leta ed il Whisky Club Italia. Ci siamo divertiti, crediamo possa essere così anche per voi

Ogni Whisky viene accompagnato con un cioccolato Sabadì dedicato appositamente all'abbinamento. I rarissimi affinamenti in diversi tipi di tabacco che potete trovare solo qui!

Each whisky is accompanied by a Sabadì chocolate specially dedicated to pairing. The very rare aging in different types of tobacco you can only find it here!

Port-charlotte Scottish Barley Heavily Peated Islay Single Malt **€ 12,00**
30 ml
Cioccolato Sabadì affinato in tabacco Cavendish Danish Cherry

Old Pulteney 12 Year Single Malt Scotch Whisky **€ 12,00**
30 ml
Cioccolato Sabadì affinato in tabacco Cavendish Barbados

Bunnahabhain 12 year old Islay Single Malt Scotch Whisky **€ 12,00**
30 ml
Cioccolato Sabadì affinato in tabacco Virginia

Glenfarclas 12 anni Highland Single Malt Scotch Whisky **€ 12,00**
30 ml
Cioccolato Sabadì affinato in tabacco Burley

Michter's US 1 American Whiskey **€ 12,00**
30 ml
Cioccolato Sabadì affinato in tabacco Perique

California Rye Whiskey "Sonoma"Sonoma County **€ 12,00**
30 ml
Cioccolato Sabadì affinato in tabacco Kentucky

Ardbeg Uigeadail Islay Single Malt Scotch Whisky **€ 12,00**
30 ml
Cioccolato Sabadì al fior di Sale affinato in tabacco Kentucky

Laphroaig Quarter Casks Islay Single Malt Scotch Whisky **€ 12,00**
30 ml
Cioccolato Sabadì affinato in tabacco Latakia