



CAMPARÍA

FAVIGNANA

Cocktail signature



Trizzana

15 €

Amaro Amara, vermouth Salvan's alle erbe, tonica mediterranean

"come il porto sicuro delle barche raccoglie energia e vivacità in un vortice dinamico e spiritoso"



Aiamola

15 €

Rum al finocchietto selvatico, lime, soda agli agrumi

"come il canto solenne dei tonnaroti, avvolge i sensi con speziata intensità e mistica essenza"



Muciara

15 €

Tequila, mezcal, liquore al fico d'India, limone, tintura di peperoncino

"come la lunga e solida imbarcazione, sprigiona forza e carattere con la sua nota piccante e corposa"



Rais

15 €

Gin siciliano, liquore di genziana, liquore al bergamotto, vermouth bianco

"come il maestro della tonnara, impone rispetto con la sua autorevole intensità"



Aegusa

15 €

Marsala semisecco, miele di acacia, tintura di mandorle, whisky fat-washed cacao

"come l'antico nome di Favignana, è l'essenza dell'isola in un sorso. Un brindisi alla Sicilia più autentica"



Il Maestrone

10 €

Cordiale di miele e foglie di fico, lime, soda

"un soffio di freschezza che danza come il vento maestro, un analcolico in cui le foglie di fico sussurrano storie mediterranee"



Lo Scirocco

10 €

Cordiale di mela, carota e finocchietto, lime, soda

"come il vento caldo che porta con sé i colori dorati del deserto, un analcolico speziato, intenso e avvolgente"

Cocktail classici

12 €

Gin tonic

Beefeater (con Fever tree indian o mediterranean)

Vodka tonic

Moskovskaya (con Fever tree indian o mediterranean)

Cocktail Martini

Beefeater, Carpano dry

Vodka Martini

Moskovskaya, Carpano dry

Bloody Mary

Moskovskaya, succo di pomodoro, lime, spicy mix

Margarita

Cazadores, Triple sec, lime

Old fashioned

Jim beam, angostura, zucchero

Whisky sour

Jim beam, zucchero, lime, foamer

Daiquiri

Bacardi bianco, zucchero, lime

Old Cuban (15€)

Bacardi carta oro, lime, zucchero, menta, champagne

Moskow mule

Moskovskaya, lime, ginger beer

Negroni

Beefeater, Carpano rosso, campari

Americano

Carpano rosso, Campari, soda

Mojito

Bacardi bianco, lime, zucchero, menta, soda

Aperol spritz

Aperol, prosecco, soda

Campari spritz

Campari, prosecco, soda

Hugo spritz

Liquore al sambuco, lime, prosecco, soda

Paloma

Cazadores, lime, soda al pompelmo rosa

Tommy's margarita

Cazadores, sciroppo di agave, lime

NB: Per qualsiasi distillato puoi scegliere il tuo prodotto premium dalla lista della bottigliera

Please note: For any cocktail or spirit, you are welcome to select a premium label from our spirits selection.

Dalla bottigliera

Distilled Selections

Gin 50ml

Favignana	13 €
Insule dry	15 €
Volcano	15 €
Volcano dirty	18 €
Hendrick's	15 €
Seapearl	16 €
Nikka coffey gin	16 €

Whisky 50ml

Nikka from the barrel	16 €
Monkey shoulder	15 €
Buffalo trace	15 €

Tequila/Mezcal 50ml

Casamigos	18 €
Herradura plata	13 €
Herradura rep.	15 €
Alipus	13 €

Vermouth

Passiti e Marsala 60ml

Carpano antica formula	10 €
Salvan's rosso	10 €
Bukkuram	10 €
Florio secco	10 €
Florio semisecco	10 €

Rum/Cachaça 50ml

Clairin	16 €
Diplomatico ris.	15 €
Don Esteban	20 €
Flor de cana 12	15 €
Yaguara	15 €

Vodka 50ml

Grey Goose	15 €
Lavica di Sicilia	13 €

Base uva 50ml

Cognac Ferrand	18 €
Grappa Poli	10 €
Grappa Frappato	10 €
Grappa Porta	10 €
del vento orange	
Pisco Fontana	12 €

Amari 60ml

Amara	8 €
Fernet	8 €
Erbe a-mare	8 €
Amaro rizza	8 €
Jefferson	8 €

Liquori 60ml

Amarea liquore	8 €
marino	
Sambuca	8 €
Genziana	8 €
Mandarino	8 €

Vini al calice 6€

Wines by the Glass

Bianchi

Leone, *Tenuta Regaleali*
Grillo Superiore Senarìa, *Pellegrino*

Rosato

Rosato, *Duca di Salaparuta*

Rossi

Perricone, *Tenuta Regaleali*
Syrah, *Duca di Salaparuta*

Bollicine

Prosecco Brut Valdobbiadene,
Valdo

Champagne, (10€)
Nicolas Feuillatte

*Per la lista
dei vini completa
scansiona il qr code*



Birre in bottiglia 6€

Bottled Beers

Nastro azzurro 0,0
Peroni senza glutine

Birre alla spina

Draft Beers

Raffo Lager

0,2 5 €
0,4 8 €

Pilsner urquell

0,3 6 €
0,5 9 €

St.Benoit ambrée

0,3 6 €
0,5 9 €

Sodati 6€

Soft Drinks

Cedrata Tassoni
Limonata
Chinotto/mandarinata Tomarchio
Soda al pompelmo rosa / fiori di sambuco
Ginger beer
Tonica/tonica mediterranean
Coca cola/coca cola zero
Succhi bio

Acqua 4€

Water

Acqua San Benedetto
Naturale o frizzante 0,5lt

Dalla cucina

From Our Kitchen

- Pan brioche burro e acciughe** (1,3,4,7) 12 €
Pan brioche con burro demisel della Normandia e acciughe
marinate e affumicate
*Brioche with Normandy demi-sel butter and smoked marinated
anchovies*
- Spring-rolls al gambero rosso** (1,2,4,6,9,11) 16 €
Spring-rolls al gambero rosso con salsa sweet chili
Spring rolls with red prawns and sweet chili sauce
- Variante vegan 12 €
- Patate fritte** (1,2,14) 12 €
Spicchi di patate alla paprika dolce e maionese alla soia
Paprika-dusted potato wedges with soy mayonnaise
- Focaccia e mortadella** (1,7,8) 16 €
Focaccia servita con burrata e mandorle salate
Warm focaccia with burrata and salted almonds
- Crostone alla bottarga di tonno rosso** (1,4) 16 €
Crostone alla bottarga di tonno rosso con pane al pomodoro,
datterini e basilico
*Red tuna bottarga crostone with tomato-infused bread, datterini
cherry tomatoes and fresh basil*
- Bao di tonno rosso** (1,4,11) 16 €
Panini al vapore con tonno rosso cotto in olio cottura
Steamed buns filled with red tuna confit
- Pinzimonio** (9) 14 €
Carote, sedano, cetrioli e finocchi con citronette all'olio evo
"Pesciolino d'Oro", hummus e yogurt greco
*Fresh carrots, celery, cucumbers and fennel served with a
citronette dressing made with "Pesciolino d'Oro" extra virgin
olive oil, hummus and greek yogurt*
- Crostone di verdure al carbone** (1,8,11) 12 €
Crostone di verdure al carbone servito con pane ai 5 cereali e
chimichurri leggero
*Charcoal-roasted vegetables on five-grain crostone served with
a delicate chimichurri sauce*

Dalla Pescheria

Seafood Selection

Crudo (2,4,14) 95 €

Scampi, gamberi rossi, gamberi viola, mazzancolle,
ricciola, tonno selezione di ostriche

4 pz per tipo

*Langoustines, red prawns, violet prawns, king prawns,
amberjack, tuna, and a selection of oysters*

Ostriche (14)

Gillardeau (Marennes-Oléron, Francia)

Krystale (Groville-Sur Mer, Francia)

Shardana (Orosei, Italia)

42 €

80 €

6 pz

12 pz

Scampi imperiali crudi (3pz) (2)

Imperial Raw langoustines

36 €

Gamberi Rossi (6pz) (2)

Red prawns

45 €

Allergeni

Allergens

- | | |
|------------------------|------------------------------|
| 1 Glutine | 8 Frutta a guscio e derivati |
| 2 Crostacei e derivati | 9 Sedano e derivati |
| 3 Uova e derivati | 10 Senape e derivati |
| 4 Pesce e derivati | 11 Semi di sesamo e derivati |
| 5 Arachidi e derivati | 12 Solfiti |
| 6 Soia e derivati | 13 Lupini e derivati |
| 7 Latte e derivati | 14 Molluschi e derivati |



Piatto vegano

Ai prezzi indicati è applicata una maggiorazione servizio del 10%

Tutti i formati di pasta di grano duro sono del Pastificio Mancini;

La Fregola è biologica di grano senatore Capelli trafileta al bronzo e tostata;

Il riso per il risotto è carnaroli invecchiato Airone;

Il nostro pesce è acquistato fresco e abbattuto dove previsto dalla normativa vigente;

I lievitati ed il pane sono di nostra produzione e ottenuti con farine biologiche di grani antichi e lievito madre di pasta acida;