



# CAMPANIA

FAVIGNANA



## L'Aperitivo

### *Pre-Dinner Drinks*

#### Negroni

London dry gin, vermouth rosso, bitter Campari 10 €

#### Americano

Bitter Campari, vermouth rosso, soda 10 €

#### Spritz

Aperol | Campari | Hugo | Marsala 10 €

#### Martini Cocktail/Dirty

Vermouth extra dry, London dry gin, bitter alle olive 10 €

#### Manhattan

Rye whiskey, vermouth Riserva Rubino, angostura bitter 10 €

#### Improved Old Fashioned

Vaniglia syrup, angostura bitter, chocolate bitter,  
bourbon overproof 10 €

#### Boulevardier

Bourbon whiskey, bitter Campari, vermouth rosso 10 €

#### Mojito

Ron cubano, menta, lime, zucchero, soda 10 €

#### Margarita

Tequila, triple sec, succo lime 10 €

#### Daiquiri

Ron cubano, succo lime, sciroppo zucchero 10 €

## Cocktail Signature

### *Signature Cocktails*

#### Rais

Gin Favignana, rosolio al bergamotto,  
vermouth bianco, liquore genziana 15 €

#### Ajamola

Rum infuso al finocchietto, succo lime,  
sciroppo di zucchero, top di cedrata 15 €

#### Bue Marino

Gin Seapearl, liquore Marino Amarea, lime,  
sciroppo zucchero 15 €

#### Clemente

Vodka Moskowscaya, liquore ai fiori di sambuco,  
succo lime, sciroppo di zucchero 15 €

#### Il Maestrone

Ananas, pesca, lime, ginger beer 15 €

#### Lo Scirocco

Cordiale di mela, carota, lime, soda 15 €

#### Cala Rossa

London dry gin, Marsala Rubino Riserva,  
vendemmia tardiva Kayd, bitter alla fava di cacao 15 €

## I Classici

### *The Classics*

#### Cosmopolitan

Vodka, triple sec, succo lime, cranberry 10 €

#### Whiskey Sour

Wild Turkey, succo lime, sciroppo zucchero, albume 10 €

#### Caipirinha

Cachaça, lime, zucchero 10 €

#### Moskow Mule

Vodka, lime, ginger beer 10 €

#### Penicillin

Blended scotch whisky, succo lime, honey mix,  
zenzero, float scotch torbato 10 €

#### Gin Fizz

London dry gin, zucchero, lime, soda 10 €

#### Bloody Mary

Vodka, succo pomodoro, lime, spicy mix 10 €

#### Paloma

Tequila, lime, agave nectar, soda al pompelmo rosa 10 €

#### T-Punch 2.0

Clairin Communal, passion fruit, succo lime,  
angostura bitter, menta 10 €

#### Improved Espresso Martini

Jamaican dark rum, liquore fava di cacao Animaè,  
vanilla syrup, caffè espresso 10 €

## Dalla bottigliera

### *Distilled Selections*

#### Gin 50ml

Elephant	18 €
Favignana	13 €
Volcano	15 €
Volcano dirty	18 €
Hendrick's	15 €
Seapearl	16 €
AcquaMaris	18 €
Sicula Gin	17 €
Sicula Gin Mediterraneo	18 €

#### Whisky 50ml

Nikka Miyagikyo single malt	16 €
Nikka from the Barrel	16 €
Monkey Shoulder	15 €
Buffalo Trace	15 €
The Balvenie 14 Caribbean cask	14 €
The Balvenie 21 Portwood	15 €

#### Tequila/Mezcal 50ml

Casamigos	18 €
Herradura plata	13 €
Herradura rep.	15 €
Montelobos Mezcal	15 €
Nuestra Soledad Mezcal	16 €

#### Vermouth, Passiti e Marsala 60ml

Bordiga Rosso	10 €
Salvan's rosso	10 €
Bukkuram	10 €
Florio secco	10 €
Florio semisecco	10 €
Rubino Superiore Riserva	12 €
Vendemmia Tardiva Kayd	14 €
Bottega Riserva Rosso	10 €

Martini Rubino Riserva	12 €
Scarpa Rosso	9 €
Mullassano Bianco	9 €

### **B Rum/Cachaça** 50ml

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

### **Vodka** 50ml

Grey Goose	15 €
Lavica di Sicilia	13 €

### **Base uva** 50ml

Cognac Ferrand	18 €
Grappa Poli	10 €
Grappa Perricone	10 €
Pisco Fontana	12 €

### **Amari** 60ml

Unico etichetta nera	9 €
Unico etichetta verde	8 €
Amara	8 €
Fernet	8 €
Amaro Rizza	8 €
Amaro Amara	10 €
Agrumara	10 €

### **Liquori** 60ml

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

## Vini al calice

### *Wines by the Glass*

#### Bianchi

Leone, Tenuta Regaleali	6 €
Grillo Superiore Senarìa, Pellegrino	6 €

#### Rosato

Rosato, Duca di Salaparuta	6 €
----------------------------	-----

#### Rossi

Perricone, Tenuta Regaleali	6 €
Syrah, Duca di Salaparuta	6 €

#### Bollicine

Prosecco Brut Valdobbiadene, Valdo	6 €
------------------------------------	-----

#### Champagne

Nicolas Feuillatte	10 €
--------------------	------



Per la lista dei vini completa  
scansiona il QR code

*For the full wine list scan the QR code*

## Birre in bottiglia

### *Bottled Beers*

Nastro Azzurro 0,0	6 €
Peroni senza glutine	6 €

## Birre Alla Spina

### *Draft Beers*

Raffo Lager 0,2	5 €
Raffo Lager 0,4	8 €
Raffo 0,3	6 €
Raffo 0,5	9 €
Peroni Rossa Riserva 0,3	6 €
Peroni Rossa Riserva 0,5	9 €

## Sodati

### *Soft Drinks*

Cedrata Tassoni	6 €
Limonata	6 €
Soda al pompelmo rosa	6 €
Ginger Beer	6 €
Tonica / Tonica Mediterranean	6 €
Coca Cola / Coca Cola Zero	6 €
Succhi Bio	6 €

## Acqua

### *Water*

Acqua San Benedetto Naturale o Frizzante 0,5lt	4 €
---	-----

## Dalla cucina

### *From Our Kitchen*

<b>Pan brioche burro e acciughe</b> (1,3,4,7)	12 €
Pan brioche con burro demisel della Normandia e acciughe marinate e affumicate	
<b>Patate fritte</b> (1,2,14)	12 €
Spicchi di patate alla paprika dolce e maionese alla soia	
<b>Focaccia e mortadella</b> (1,7,8)	16 €
Focaccia servita con burrata e mandorle salate	
<b>Crostone alla bottarga di tonno rosso</b> (1,4)	16 €
Crostone alla bottarga di tonno rosso con pane al pomodoro, datterini e basilico	
<b>Pinzimonio</b> (9)	14 €
Carote, sedano, cetrioli e finocchi con citronette all'olio evo "Pesciolino d'Oro", hummus e yogurt greco	
<b>Crostone di verdure al carbone</b> (1,8,11)	12 €
Crostone di verdure al carbone servito con pane ai 5 cereali e chimichurri leggero	

Dalla Pescheria  
*Seafood Selection*

<b>Crudo</b> (2,4,14)	95 €
Scampi, gamberi rossi, gamberi viola, mazzancolle, ricciola, tonno, selezione di ostriche (4 pz per tipo)	
<b>Ostriche 6 u.</b> (14)	42 €
Gillardeau (Marennes-Oléron, Francia) Krystale (Groville-Sur Mer, Francia) Shardana (Orosei, Italia)	
<b>Ostriche 12 u.</b> (14)	80 €
Gillardeau (Marennes-Oléron, Francia) Krystale (Groville-Sur Mer, Francia) Shardana (Orosei, Italia)	
<b>Gamberi Rossi 6 u.</b> (2)	45 €

# Allergeni

## *Allergens*

01. Glutine
02. Crostacei e derivati
03. Uova e derivati
04. Pesce e derivati
05. Arachidi e derivati
06. Soia e derivati
07. Latte e derivati
08. Frutta a guscio e derivati
09. Sedano e derivati
10. Senape e derivati
11. Semi di sesamo e derivati
12. Solfiti
13. Lupini 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 trafilata 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.