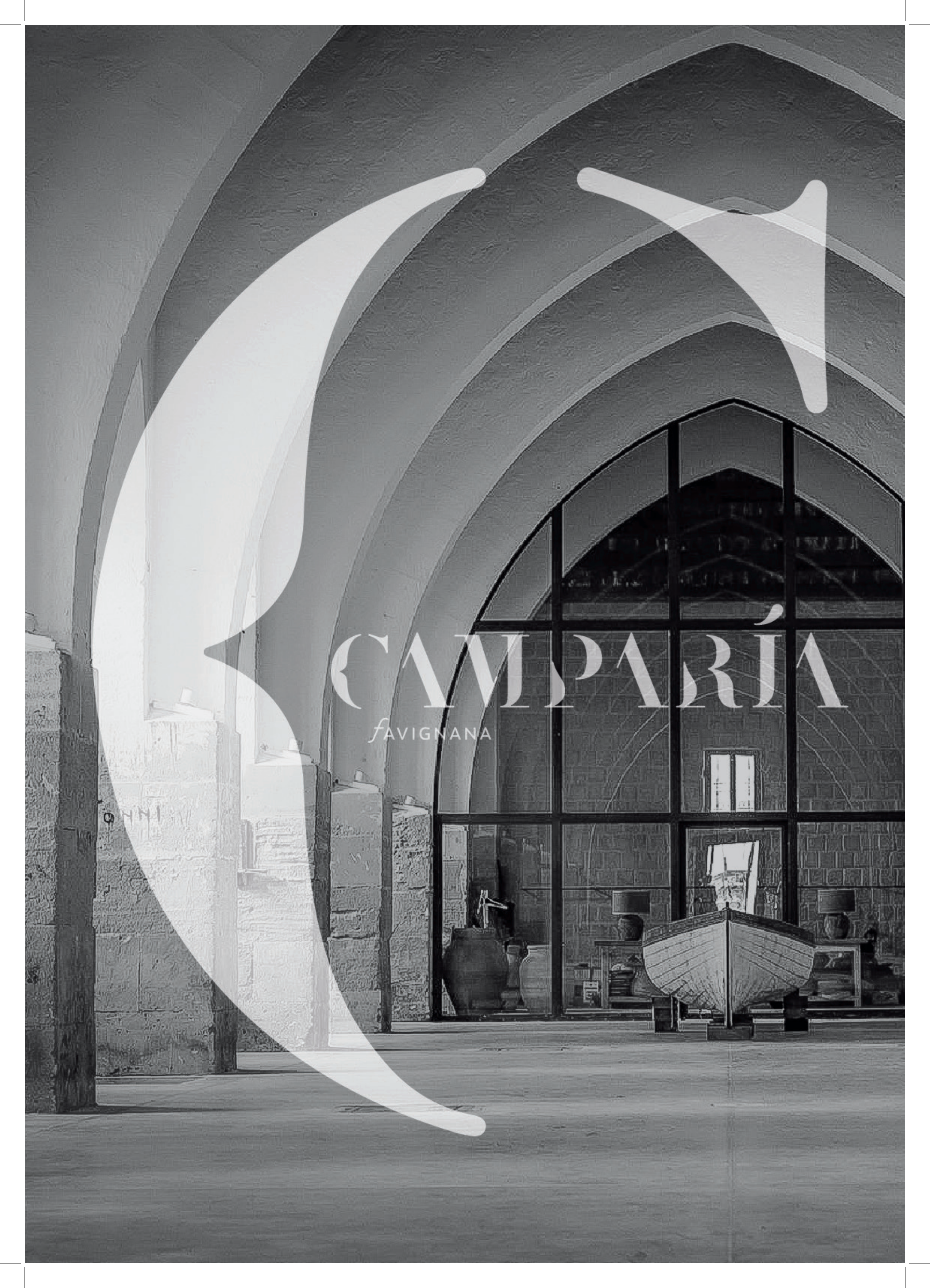




CAMPARÍA

fAVIGNANA

Coctail signature



Trizzana

Amaro amara, vermout salvan's alle erbe, tonica mediterranean

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

12€



Aiamola

Rum al finocchietto selvatico, lime, mandarinata

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

12€



Muciara

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

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

12€



Rais

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

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

12€



Aegusa

Marsala semi secco, miele di acacia, tintura di mandorle, whisky fat cacao

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

12€



Il Maestrale

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"

9€



Lo Scirocco

Cordiale di mela, carota e finocchietto, lime, soda

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

9€

Coctail classici 9€

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 (10€)

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 bottiglieria

Dalla bottigliera

Gin 50ml

Favignana	10 €
Insule dry	12 €
Nesos	11 €
Volcano	12 €
Volcano dirty	14 €
Hendrick's	12 €
Seapearl	14 €
Nikka coffey gin	14 €

Whisky 50ml

Nikka from the barrel	14 €
Monkey shoulder	12 €
Buffalo trace	12 €

Tequila/Mezcal 50ml

Casamigos	15 €
Herradura plata	10 €
Herradura rep.	12 €
Alipus	10 €
Illegal	10 €

Vermouth Passiti e Marsala 60ml

Carpano antica formula	8 €
Salvan's rosso	8 €
Bukkuram	8 €
Florio secco	8 €
Florio semisecco	8 €

Rum/Cachaça 50ml

Clairin	13 €
Diplomatico ris.	12 €
Don Esteban	20 €
Flor de cana 12	12 €
Yaguara	12 €

Vodka 50ml

Grey Goose	12 €
Lavica di Sicilia	10 €

Base uva 50ml

Cognac Ferrand	15 €
Grappa Poli	8 €
Grappa Frappato	7 €
Grappa Porta	7 €
del vento orange	
Pisco Fontana	10 €

Amari 60ml

Amara	7 €
Fernet	7 €
Erbe a-mare	7 €
Amaro rizza	7 €
Jefferson	7 €

Liquori 60ml

Amarea liquore marino	7 €
Sambuca	7 €
Genziana	7 €
Mandarino	7 €

Vini al calice 5€

Bianchi

Leone, *Tenuta Regaleali*
Grillo, *Pellegrino*

Rosato

Rosato, *Duca di Salaparuta*

Rossi

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

Bollicine

Prosecco Brut Valdobbiadene,
Valdo

Champagne, *Nicolas Feuillatte*

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



Birre in bottiglia 5€

Nastro azzurro 0,0
Peroni senza glutine

Birre alla spina

Raffo Lager

0,2

4 euro

0,4

6 euro

Pilsner urquell

0,3

5 euro

0,5

7 euro

St.Benoit ambrée

0,3

5 euro

0,5

7 euro

Sodati 6€

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

Acqua San Benedetto

4€

Naturale o frizzante 0,5lt

Dalla cucina

From Our Kitchen

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

Dalla Pescheria

Seafood Selection

Crudo (2,4,14) 95 €
Scampi, gamberi rossi , gamberi viola, mazzancolle,
ricciola, tonno, selezione di ostriche
*Langoustines, red prawns, violet prawns, king prawns,
amberjack, tuna, and a selection of oysters*

Ostriche (6pz) (12pz) (14) 7 €
Gillardeau (Marennes-Oléron, Francia)
Krystale (Groville-Sur Mer, Francia)
Shardana (Orosei, Italia) al pz

Scampi imperiali crudi (3pz) (2) 36 €
Imperial Raw Langoustines

Gamberi Rossi (6pz) (2) 45 €
Red Prawns

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 10%

- *Tutti i formati di pasta di grano duro sono del Pastificio Mancini;*
- *La Fregola e' biologica di grano senatore Capelli trafilata al bronzo e tostata;*
- *Il riso per il risotto è carnaroli invecchiato Airone;*
- *Il nostro pesce e' 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;*