



HOTEL des ÉTRANGERS et MIRAMARE

★★★★★

I nostri Scenari, i nostri Sapori

Roof Garden
Sala Medusa
Sala Regina Elena
Sala Miramare
Sala Le Volte
Terrazza Roof Garden
Terrazza Migliaccio
Terrazza La Pergola
Aretusa SPA e Wellness

Lunch Dinner (Buffet) Gea	□ 45,00 p.p.
Lunch Dinner (Buffet) Zeus	□ 50,00 p.p.
Lunch Dinner (Buffet) Afrodite	□ 55,00 p.p.
Cocktail Rinforzati	□ 35,00 p.p.
Coffee Break a.m.	□ 12,00 p.p.
Coffee Break p.m.	□ 12,00 p.p.
Colazioni di Lavoro - <i>Nettuno</i>	□ 40,00 p.p.
Colazioni di Lavoro - <i>Poseidone</i>	□ 45,00 p.p.
Colazioni di Lavoro - <i>Mercurio</i>	□ 50,00 p.p.
Demetra	□ 70,00 p.p.
Proserpina	□ 70,00 p.p.
Hermes	□ 75,00 p.p.
Archimede	□ 75,00 p.p.
Gelone	□ 80,00 p.p.
Efesto	□ 80,00 p.p.
Giove	□ 90,00 p.p.
Giasone	□ 90,00 p.p.
Minerva (Buffet)	□ 60,00 p.p.
Aretusa (Buffet)	□ 80,00 p.p.
Artemide (Buffet)	□ 90,00 p.p.
Gala - <i>Thana</i>	□ 60,00 p.p.
Gala - <i>Dafne</i>	□ 70,00 p.p.
Gala - <i>Ares</i>	□ 80,00 p.p.

L'Aperitivo e gli Appetizers per i Suddetti Eventi:

Cocktail Alcolico ed Analcolico, Prosecco, Ricottine Informate al Miele, Tramezzini Assortiti, Focaccine al Rosmarino, Rustici Mignon, Bruschette al Pomodoro, Mousse di Philadelphia, Rotoli di Mozzarella Farciti, Frittatine Assortite

Roof Garden
Ristorante Bar

Pranzo | Cena | Happy Coffee | Happy Hours | Meetings | Special Events



HOTEL des ÉTRANGERS et MIRAMARE



Lunch Dinner (Buffet)

Menù

Gea

□ 45.00 p.p.

Crudité di Verdure

Focaccine al Rosmarino

Cornetti con Speck e Formaggio

Coste di Sedano e Philadelphia

Vassoi di Crudo

Piccoli Sandwich

Risotto alle erbe aromatiche mantecato al Pistacchio di Bronte

Pasta con Crudité di Verdura

Frutta Tagliata

Caffè

Acqua

Vini Bianchi e Rossi della Nostra selezione

Roof Garden
Ristorante Bar

Pranzo | Cena | Happy Coffee | Happy Hours | Meetings | Special Events



HOTEL des ÉTRANGERS et MIRAMARE



Lunch Dinner (Buffet)

Menù **Zeus**

□ 50.00 p.p.

Parmigiana Rivisitata

Stecchi di Mozzarella e Ciliegino

Bruschette al Pomodoro

Torte salate

Tramezzini fantasia dello Chef

Caramelle di pasta fillo con cuore di formaggio

Risotto alla zucca e mandorle tostate

Strozzapreti con Zucchine e Gamberetti

Bocconcini di Spada con peperoni e cipolla rossa in agrodolce

Piccola Pasticceria mignon

Caffè

Acqua

Vini Bianchi e Rossi della Nostra selezione

Roof Garden
Ristorante Bar



HOTEL des ÉTRANGERS et MIRAMARE



Lunch Dinner (Buffet)

Menù **Afrodite**

□ 55.00 p.p.

Spuma di Philadelphia con bresaola croccante

Sfoglie alle melanzane

Tagliere di formaggi con le marmellate

Rotoli di Mozzarella

Caprese rivisitata

Parmigiana monoporzione

Cous Cous alle Verdure

Pasta con spada e mentuccia

Fritturina di pesce nei coni

Piccola Pasticceria mignon

Caffè

Acqua

Vini Bianchi e Rossi della Nostra selezione

Roof Garden
Ristorante Bar

Pranzo | Cena | Happy Coffee | Happy Hours | Meetings | Special Events



HOTEL des ÉTRANGERS et MIRAMARE



Menù *Cocktail Rinforzato* □ 35,00 p.p.

Cocktail Alcolico e Analcolico

Prosecco Tramezzini Fantasia dello Chef

Caramelle di pasta fillo con cuore di Formaggio

Verdure Pastellate

Pan Brioche

Frittatine del Contadino

Spuma di Philadelphia con Bresaola croccante

Tagliere di Formaggi con le marmellate

Tagliere di crudo

Ricottine infornate al miele e cannella

Rotolo di mozzarella Farcito

Frutta Tagliata

Roof Garden
Ristorante Bar



HOTEL des ÉTRANGERS et MIRAMARE



Menù *a.m. Coffee Break* □ 12,00 p.p.

Succo di Pesca
Pompelmo e Arancia
Acqua Minerale
Caffè Espresso e Americano
The
Latte
Girelle con Gocce di Cioccolato
Cornetti mignon
Raviole di Ricotta
Biscotti
Crostate

Menù *p.m. Coffee Break* □ 12,00 p.p.

Succo di Pesca
Pompelmo e Arancia
Acqua Minerale
Caffè Espresso e Americano
The
Latte
Biscotti
Crostate
Torte salate
Rustici mignon
Tramezzini assortiti

Roof Garden
Ristorante Bar



HOTEL des ÉTRANGERS et MIRAMARE



Colazioni di lavoro

Nettuno □ 40,00 p.p.

Verdure pastellate

Focaccine al rosmarino

Frittatine assortite

Tartine

Vassoi di crudo

Cornetti allo speck

Risotto al pecorino primo sale e Riduzione d'Aceto Balsamico

Frutta Tagliata

Caffè

Acqua

Vini Bianchi e Rossi della Nostra selezione

Roof Garden
Ristorante Bar



HOTEL des ÉTRANGERS et MIRAMARE



Colazioni di lavoro *Poseidone* □ 45,00 p.p.

Verdurine alla griglia

Stecchi di Mozzarella e Ciliegino

Bruschette al Pomodoro

Fagottini alle melanzane

Tramezzini assortiti

Ricottine infornate al miele e cannella

Pasta con Pancetta croccante e ciliegino

Cous Cous alle Verdure

Piccola Pasticceria mignon

Caffè

Acqua

Vini Bianchi e Rossi della Nostra selezione

Roof Garden
Ristorante Bar



HOTEL des ÉTRANGERS et MIRAMARE



Colazioni di lavoro

Mercurio □ 50,00 p.p.

Spuma di Philadelphia con bresaola croccante

Sfoglie al Prosciutto e Formaggio

Tagliere di formaggi con le marmellate

Rotoli di Mozzarella

Cruditè di Verdure

Focaccia imbottita

Risotto alle Erbe aromatiche mantecato al Pistacchio di Bronte

Pasta al Ragù di pesce profumato al Timo

Bocconcini di Pollo con salsa alla soia

Piccola Pasticceria mignon

Caffè

Acqua

Vini Bianchi e Rossi della Nostra selezione

Roof Garden
Ristorante Bar



HOTEL des ÉTRANGERS et MIRAMARE



Menù *Demetra*

L'Aperitivo e gli Appetizers

Lo Sformatino di Insalata su Fonduta di Ragusano D.O.P.

Risotto al Pecorino Primo Sale e Riduzione d'Aceto Balsamico

Il Cosciotto di Vitello Laccato al Miele su letto di Purè di Patate e Salsa alle Mandorle di Avola

Il Cremoso al Cioccolato con Salsa alla Menta

La Cantina: L'Acqua Minerale
Il Prosecco
Il Vino Bianco e Rosso dalla Nostra Selezione
Il Moscato e la Marsala
Lo Spumante dalla Nostra Selezione
Gli Amari ed il Caffè

□ 70,00 p.p.

Roof Garden
Ristorante Bar

Pranzo | Cena | Happy Coffee | Happy Hours | Meetings | Special Events



HOTEL des ÉTRANGERS et MIRAMARE



Menù *Proserpina*

L'Aperitivo e gli Appetizers

L'Insalata di Polpo con Olive Nere e Pomodori Secchi

Gli Strozzapreti con Zucchine e Gamberetti

Il Salmone Norvegese ai Carboni e Le Verdure Miste Gratinat

La Composizione di Frutta Fresca su Gelo al Limone Verdello

La Cantina: L'Acqua Minerale
Il Prosecco
Il Vino Bianco e Rosso dalla Nostra Selezione
Il Moscato e la Marsala
Lo Spumante dalla Nostra Selezione
Gli Amari ed il Caffè

Roof Garden
Ristorante Bar

Pranzo | Cena | Happy Coffee | Happy Hours | Meetings | Special Events



HOTEL des ÉTRANGERS et MIRAMARE



Menù *Hermes*

L'Aperitivo e gli Appetizers

L' Involto di Salmone Scozzese Affumicato con Mousse di Formaggio e Rucola

Il Risotto con Vongole, Cozze e Verdure di Stagione

Il Fagottino con Pesce di Lenza, Peperoni di Carmagnolae Fumetto di Pesce

Il Trancio di Cernia alla Ghiotta con Spuma di Pomodoro e Capperi di Salina

La Composizione di Frutta e Gelato al Limone

La Torta Saint Honorè

La Cantina: L'Acqua Minerale
Il Prosecco
Il Vino Bianco e Rosso dalla Nostra Selezione
Il Moscato e la Marsala
Lo Spumante dalla Nostra Selezione
Gli Amari ed il Caffè

□ 75,00 p.p.

Roof Garden
Ristorante Bar

Pranzo | Cena | Happy Coffee | Happy Hours | Meetings | Special Events



HOTEL des ÉTRANGERS et MIRAMARE



Menù *Archimede*

L'Aperitivo e gli Appetizers

Il Mosaico di Pesce Spada, Gamberi e Salmone Affumicato con Erba Cipollina e Limone

Il Risotto con Crostacei del Mediterraneo e Timo

I Ravioli di Cernia con Vellutata di Pesce di Fondale

Il Trancio di Rana Pescatrice alle Vongole

Taccole e Patate Novelle

La Torta Mimosa all'Arancia

La Cantina: L'Acqua Minerale
Il Prosecco
Il Vino Bianco e Rosso dalla Nostra Selezione
Il Moscato e la Marsala
Lo Spumante dalla Nostra Selezione
Gli Amari ed il Caffè

□ 75,00 p.p.

Roof Garden
Ristorante Bar

Pranzo | Cena | Happy Coffee | Happy Hours | Meetings | Special Events



HOTEL des ÉTRANGERS et MIRAMARE



Menù *Gelone*

L'Aperitivo e gli Appetizers

L'Insalata di Triglie con Pomodoro Fresco e Misticanza di Stagione

Il Risotto con Pecorino Primo Sale e Ragù al Nero di Seppia

I Ravioli alle Sarde con Calamari, Pinoli, Uvetta e Finocchietto Selvatico

Il Turbante di Spigola con Mousse di Patate Profumate all'Erba Cipollina

La Zuppetta di Cioccolato Speziata

La Torta

La Cantina: L'Acqua Minerale
Il Prosecco
Il Vino Bianco e Rosso dalla Nostra Selezione
Il Moscato e la Marsala
Lo Spumante dalla Nostra Selezione
Gli Amari ed il Caffè

□ 80,00 p.p.

Roof Garden
Ristorante Bar

Pranzo | Cena | Happy Coffee | Happy Hours | Meetings | Special Events



HOTEL des ÉTRANGERS et MIRAMARE



Menù *Efesto*

L'Aperitivo e gli Appetizers

La Composizione di Verdure Grigliate con Mozzarella di Bufala su Coulis di Pomodoro e Salsa al Basilico

Il Risotto alle Erbette Profumate mantecato al Pistacchio di Bronte

Le Orecchiette con Radicchio Trevigiano e Fiocchi di Gorgonzola

Il Maialino Nero dei Nebrodi con Ragù di Funghi su Purè di Melanzane Dolci

Il Buffet di Dolci Tipici

La Cantina: L'Acqua Minerale
Il Prosecco
Il Vino Bianco e Rosso dalla Nostra Selezione
Il Moscato e la Marsala
Lo Spumante dalla Nostra Selezione
Gli Amari ed il Caffè

□ 80,00 p.p.

Roof Garden
Ristorante Bar

Pranzo | Cena | Happy Coffee | Happy Hours | Meetings | Special Events



HOTEL des ÉTRANGERS et MIRAMARE



Menù *Giove*

L'Aperitivo e gli Appetizers

I Salumi Locali Affettati al Momento e Selezione di Formaggi

Il Carpaccio di Manzo con Marmellata di Fichi e Salsa all'Aceto Balsamico

L'Insalata di Carciofi con Rucola e Scaglie di Grana

Il Risotto alla Crema di Zucca Gialla e Pancetta Croccante

I Ravioli con Caviale di Melanzane con Crema di Pomodoro e Ricotta Salata

Il Filetto di Manzo con Salsa al Timo e Spuma di Patate Profumata al Gelsomino

Dolci Tipici Siciliani, Cascata di Cioccolato, Buffet Assortito, Angolo delle Mousse

La Cantina: L'Acqua Minerale

Il Prosecco

Il Vino Bianco e Rosso dalla Nostra Selezione

Il Moscato e la Marsala

Lo Spumante dalla Nostra Selezione

Gli Amari ed il Caffè

□ 90,00 p.p.

Roof Garden
Ristorante Bar

Pranzo | Cena | Happy Coffee | Happy Hours | Meetings | Special Events



HOTEL des ÉTRANGERS et MIRAMARE



Menù *Giasone*

L'Aperitivo e gli Appetizers

Carpacci di Pesce

Le Capesante Steccate con la Pancetta con Crema di Pere Williams

I Gamberoni Gratinati al Miele dei Monti Iblei

Il Raviolo aperto all'Astice e Lardo di Colonnata

Il Risotto allo Champagne

Il Filetto di San Pietro su Purè di Patate con Asparagi Bianchi e Scaglie di Grana

Buffet di Dolci, Fontana di Cioccolato con Frutta, Dolci Tipici Siciliani

La Cantina: L'Acqua Minerale
Il Prosecco
Il Vino Bianco e Rosso dalla Nostra Selezione
Il Moscato e la Marsala
Lo Spumante dalla Nostra Selezione
Gli Amari ed il Caffè

□ 90,00 p.p.

Roof Garden
Ristorante Bar

Pranzo | Cena | Happy Coffee | Happy Hours | Meetings | Special Events



HOTEL des ÉTRANGERS et MIRAMARE



Menù *Minerva (Buffet)*

I Fagottini di Bresaola con Philadelphia su Letto di Ruchetta
Verdure alla Griglia e Formaggi Regionali
La Treccia di Bufala con Pomodorini di Pachino
Le Frittatine del Contadino su Crostini di Pane
Il Prosciutto di Parma al Taglio con Pane Casereccio
Le Bruschettine Semplici al Pomodoro
Le Focaccine al Rosmarino

I Sedanini al Pesto Siciliano

La Lasagnetta Delicata con Verdure e Mozzarella

La Composizione di Frutta Tagliata

La Pasticceria Mignon

La Cantina: L'Acqua Minerale
Il Prosecco
Il Vino Bianco e Rosso dalla Nostra Selezione
Il Moscato e la Marsala
Lo Spumante dalla Nostra Selezione
Gli Amari ed il Caffè

□ 60,00 p.p.

Roof Garden
Ristorante Bar

Pranzo | Cena | Happy Coffee | Happy Hours | Meetings | Special Events



HOTEL des ÉTRANGERS et MIRAMARE



Menù *Zeus (Buffet)*

La Quiche Lorraine
I Fagottini al Prosciutto
Le Mozzarelline in Carrozza
Le Tartine Assortite

Il Prosciutto di Parma al Taglio con Pane Casereccio
La Treccia di Bufala con Pomodorini di Pachino
Le Bruschettine Semplici al Pomodoro
Le Focaccine al Rosmarino

Il Risotto alla Zucca e Mandorle Tostate
I Sedanini al Pesto Siciliano
Gli Involtini di Vitello alla Palermitana
Il Trittico di Pesce Affumicato con Crostini al Burro
L'Insalatina di Polipetti e Calamari
Le Cozze al Gratin
I Crostini di Crema di Gamberi

I Cannoli Mignon Assortiti
La Torta Crema e Pinoli

La Cantina: L'Acqua Minerale
Il Prosecco
Il Vino Bianco e Rosso dalla Nostra Selezione
Il Moscato e la Marsala
Lo Spumante dalla Nostra Selezione
Gli Amari ed il Caffè

□ 80,00 p.p.

Roof Garden
Ristorante Bar

Pranzo | Cena | Happy Coffee | Happy Hours | Meetings | Special Events



HOTEL des ÉTRANGERS et MIRAMARE



Menù *Artemide (Buffet)*

L'Aperitivo e gli Appetizers

Il Cuore di Carciofo con Verdure di Stagione e Fonduta di Piacentino allo Zafferano

Il Risotto alle Pere Williams, Spumante e Provola Fumè
La Lasagnetta Estiva Farcita di Verdure e Gratinata al Forno

Gli Spiedini di Carni Bianche
Le Salsicciette e Luganiga all'Origano
La Tagliata di Manzo Lamellata
I Polpi ed I Calamari
Le Orate e Le Spigole alla Limoncella
Il Radicchio di Treviso, Peperoni, Pomodori e Zucchine Grigliate all'Olio Extravergine ed Erbe Profumate
Le Patate al Forno e Assortimento di Insalate di Stagione

Il Sorbetto al Limone e Spumante

La Composizione di Frutta Fresca

La Cantina: L'Acqua Minerale
Il Prosecco
Il Vino Bianco e Rosso dalla Nostra Selezione
Il Moscato e la Marsala
Lo Spumante dalla Nostra Selezione
Gli Amari ed il Caffè

□ 90,00 p.p.

Roof Garden
Ristorante Bar

Pranzo | Cena | Happy Coffee | Happy Hours | Meetings | Special Events



HOTEL des ÉTRANGERS et MIRAMARE

★★★★★

Gala

Menù **Thana** □ 60,00 p.p.

Cocktail di Benvenuto
Tortino di Insalata su fonduta di Ragusano D.O.P.
Pasta con Calamari, Pomodoro secco e Bottarga di Tonno
Trancio di Spada con Marmellata di Ciliegino
Spuma di Ricotta con Arancia caramellata e frutta candita
Caffè
Acqua
Vini Bianchi e Rossi della Nostra selezione

Menù **Dafne** □ 70,00 p.p.

Cocktail di Benvenuto
Insalata di Mare tiepida con Verdure croccanti
Risotto al Pecorino primo sale e ragù al Nero di Seppia
Trancio di Ricciola in crosta di Pistacchio di Bronte con crema di finocchio dolce
Trancio di torta con Crema Chantilly e Fragoline
Caffè
Acqua
Vini Bianchi e Rossi della Nostra selezione

Menù **Ares** □ 80,00 p.p.

Cocktail di Benvenuto
Gamberi Pochés con arancia di Sicilia e porro stufato
Risotto alle erbe aromatiche mantecato al Pistacchio di Bronte
Ravioli all'Astice in salsa alla Mediterranea
Turbante di spigola con cuore di mousse di patate all'erba cipollina su julienne di verdure
Tortino al cioccolato con salsa ai frutti di bosco
Caffè
Acqua
Vini Bianchi e Rossi della Nostra selezione

Roof Garden
Ristorante Bar



HOTEL des ÉTRANGERS et MIRAMARE



Menù *Menù 3 Portate / 3 Courses*

Penne con Pancetta Croccante e Pomodoro Ciliegino
Penne pasta with Crispy Bacon and Cherry Tomato
Tagliata di Manzo con Salsa al Basilico
Cut of Beef with Basil Sauce
Gelato alla Vaniglia e Mandorle Tostate
Vanilla Ice Cream with Toasted Almonds

- 35,00 p.p. bevande incluse: acqua, vino, caffè
- 35,00 p.p. beverage included: water, wine, coffee

Menù *Menù 4 Portate / 4 Courses*

Carpaccio di Polpo alla Carrettiera
Octopus Carpaccio with "Carrettiera" Sauce
Penne con Crudità di Verdura
Penne with Raw Vegetables
Trancio di Salmone Grigliato su Julienne di Verdura
Grilled Salmon on Vegetables Julienne
Spuma di Ricotta con Arance Caramellate e Frutta Candita
Ricotta Mousse with Caramelized Oranges and Candied Fruit

- 45,00 p.p. bevande incluse: acqua, vino, caffè
- 45,00 p.p. beverage included: water, wine, coffee

Roof Garden
Ristorante Bar



HOTEL des ÉTRANGERS et MIRAMARE



Degustazione / Tasting

□ 60,00 p.p.

Inclusi i Vini selezionati dalla Nostra Cantina
House Wines included

Gamberi Pochés con Arance e Porro Stufato
Poached Prawns with Sicilian Oranges and Braised Leek

Risotto al Pecorino Primo Sale e Riduzione d'Aceto Balsamico
Risotto with Pecorino and Balsamic Vinegar Reduction

Tagliolini con Calamari, Pomodoro Secco e Bottarga
Noodles with Squid, Dried Tomato and Bottarga

Merluzzo su Purea di Carciofo e Olio al Timo
Hake on mashed Artichokes infused with Thyme Oil

Filetto di Coniglio su letto di Patate Ratte con Uvetta e Pinoli alla Menta
Fillet of Rabbit on a Bed of Potatoes with Raisins, Pine Nuts and Mint

Cannolo Scomposto
Cannolo Sicilian Style

Gli Antipasti / Appetizers

Cannoli di Pane al Latte con Cuore morbido di Ragusano D.O.P. su crema di Mele Speziata
Milk Bread Rolls filled with Ragusano Cheese on Cream Spiced Apple □ 13.00

Caprese Rivisitata
Revisited Caprese □ 13.00

Gamberi Poches con Arance e Porro Stufato
Poached Shrimps with Orange and Leek Reduction □ 16.00

Sandwich di Tonno Crudo ai Sapori di Sicilia
Tuna Raw Sandwich with flavors of Sicily □ 14.00

Ricotta infornata alla Cannella su Purè di Fave Fresche e Crostino di Pane
Baked Ricotta Cheese with Cinnamon, mashed Broad Beans, Toast and Crouton Bread □ 13.00

Roof Garden
Ristorante Bar



HOTEL des ÉTRANGERS et MIRAMARE



Pasta

- 16,00 p.p. Risotto al Pecorino Primo Sale e Riduzione d'Aceto Balsamico
Risotto with Pecorino and Balsamic Vinegar Reduction
- 16,00 p.p. Maccheroni ripieni con crema di Piselli dolci e Formaggio di Capra
Macaroni filled with Creamed Peas and Goat Cheese
- 18,00 p.p. Raviolone aperto con mousse di Pesce Bianco e Salsa alla Mediterranea
Open big Raviolo with White Fish Mousse and Mediterranean Sauce
- 14,00 p.p. Il Ricordo di un'Esperienza fatta in Toscana
Tuscan Memory
- 16,00 p.p. Tagliolini con Uova di Merluzzo e Pomodoro Secco
Noodles with Hake Roe and Dried Tomatoes

Il Pesce / Fish

- 26,00 p.p. Trancio di San Pietro su Crema di Peperoni con Asparagi Verdi in Agrodolce
Fillet of San Pietro Fish Creamy Pepper Sauce with Sweet and Sour Green Asparagus
- 29,00 p.p. Composizione del Pescato Giornaliero
Fish of the Day
- 24,00 p.p. Merluzzo su Purea di Carciofi e Olio al Timo
Hake on mashed Artichokes infused with Thyme Oil

Roof Garden
Ristorante Bar



HOTEL des ÉTRANGERS et MIRAMARE



La Carne / Meat

- 22,00 p.p. Filetto di Coniglio su letto di Patate Ratte con Uvetta e Pinoli alla Menta
Fillet of Rabbit on a Bed of Potatoes with Raisin, Pine Nuts and Mint
- 22,00 p.p. Carrè d'Agnello in Crosta di Verdura con Salsa alla Mandorla Pizzuta di Avola
Loin of Lamb with Vegetable Crust and Avola Almonds Sauce

Dessert

- 12,00 p.p. Carpaccio di Fragole Marinate e Gelato alle Spezie
Marinated Carpaccio of Strawberries, Ice Cream with Spices
- 12,00 p.p. Torretta di Pan di Spagna al Cacao con Crema di Caffè e Pistacchio di Bronte
Sponge Cake Tower with Chocolate and Cream Coffee and Bronte Pistachio
- 12,00 p.p. Millefoglie di Ricotta con Pere e Salsa ai Frutti di Bosco
Millefeuille of Ricotta Cheese with Pear and wild Berry Sauce
- 12,00 p.p. Il Mojito in Cucina
Kitchen Speciality Mojito
- 12,00 p.p. Cannolo Scomposto
Cannolo Sicilian Style

Roof Garden
Ristorante Bar