

IGIEA  
TERRAZZA BAR





Accomodati nel nostro meraviglioso paradiso siciliano, ammira lo scenario che si spalanca davanti ai tuoi occhi e goditi qualcosa di speciale dalla nostra lista di cocktail creata da me, Salvatore Calabrese, e dal mio team. Salute!



# Creatore del cocktail più costoso al mondo e del perfetto Cocktail Martini

In qualità di barman leader nel mondo, Salvatore Calabrese, ovvero "The Maestro", crea drink da più di quarant'anni. È considerato una delle figure più influenti nel moderno settore della mixologia: celebri sono i suoi cocktail per presidenti, re e regine, personaggi raffinati, ricchi e famosi. Autore di best-seller e collezionista di liquori antichi, ha ideato il concetto di liquid history per documentare e rendere omaggio alle gocce vintage. "Quando sono stato invitato a ridisegnare il Bar di Villa Igiea, sono rimasto affascinato dalla sua storia e dai legami con le celebrità internazionali. Fin dall'apertura delle sue porte come hotel all'inizio del 1900 ha infatti ospitato esponenti di case reali, celebri artisti e numerose icone di Hollywood."



SPUMANTI	13
CHAMPAGNE	15
VINI	
BIANCHI	17
ROSÉ	18
ROSSI	19
AMARI, LIQUORI E VINI FORTIFICATI	22
SELEZIONE MARSALA CANTINE FLORIO	23





DISTILLATI	24
WHISKEY	25
COGNAC	26
IGIEA "PEARLS" COLLECTION	27
SOFT DRINKS	28
BIRRE	29
SNACKS	32
CRUDO	33
DOLCI	34

Saremo lieti di assisterla qualora volesse consultare l'elenco completo degli allergeni







# SPUMANTI

13

Le quantità servite al bicchiere saranno di 175 ml

Per una più ampia selezione potrà richiedere la Carta dei vini al nostro Sommelier



700 Brut  
Cusumano  
*Pinot Nero, Chardonnay* 16 60

Brut 2021  
Murgo  
*Nerello Mascalese* 15 55

Ferrari Perlè Noir  
Ferrari  
*Pinot Nero* 150

Almerita Rosè 2018  
Tasca d'Almerita  
*Pinot nero* 16 80



Brut Rosé 2020  
Terrazze dell'Etna  
*Pinot nero,*  
*Nerello mascalese* 18 80

Franciacorta Brut DOCG  
"Grande Cuvée Alma"  
Bellavista  
*Chardonnay, Pinot Nero,*  
*Pinot Bianco* 95



# CHAMPAGNE

15

Le quantità servite al bicchiere saranno di 175 ml

Per una più ampia selezione potrà richiedere la Carta dei vini al nostro Sommelier



Extra Brut  
Gosset  
Chardonnay, Pinot noir 30 140

Blanc de Blanc  
Pommery  
Chardonnay 23 120

La Cuvee Brut  
Laurent Perrier-Reims  
Chardonnay 130

Special Cuvee  
Bollinger  
Chardonnay, Pinot noir 150



Cuvée Louise Brut Nature  
2004  
Pommery  
Chardonnay, Pinot noir 250

Brut 2013  
Dom Pérignon  
Chardonnay, Pinot noir,  
Pinot meunier 450

Apanage Brut Rosé  
Pommery  
Chardonnay, Pinot noir,  
Pinot meunier 26 140

Cuvée Rosé Brut  
Laurent-Perrier  
Pinot noir 180





## VINI BIANCHI

Le quantità servite al bicchiere saranno di 175 ml

Per una più ampia selezione potrà richiedere la Carta dei vini al nostro Sommelier



Grillo 2023  
Antonio Gerardi      10    40

---

Alta Mora Etna Bianco 2022  
Cusumano  
*Carricante*      15    60

---

Chardonnay 2022  
Tasca d'Almerita      22    100

---



Pinot Grigio 2023  
Jermann      16    65

---

Chablis Saint Martin 2023  
Domaine Laroche  
*Chardonnay*      20    90

---

# VINI ROSÉ

18

Le quantità servite al bicchiere  
saranno di 175 ml

Per una più ampia selezione  
potrà richiedere la Carta dei vini  
al nostro Sommelier



Etna Rosato 2023

Cottanera 11 45

Coraline 2022

Brugnano

*Frappato* 10 35

Domaines Ott 2022

Chateau Romassan

*Syrah, Mourvedre,*

*Grenache, Cinsault* 100

## VINI ROSSI

Le quantità servite al bicchiere saranno di 175 ml

Per una più ampia selezione potrà richiedere la Carta dei vini al nostro Sommelier



Alta Mora Etna Rosso 2021  
Cusumano  
Nerello Mascalese 16 70

Kaid 2021  
Alessandro di Camporeale  
Syrah 15 60

Santa Cecilia 2020  
Planeta  
Nero d'Avola 18 80



Brunello di Montalcino  
Castelgiocondo 2019  
Frescobaldi  
Sangiovese 30 140

Luce 2021  
Frescobaldi  
Sangiovese 280





# AMARI, LIQUORI E VINI FORTIFICATI

22

Le quantità servite al bicchiere saranno di 75 ml

## AMARI

K1	13
Indigeno	15
Amarcado	13
Florio	13
Averna	10
Averna tributo siciliano	14
Cynar 70 proof	12
Fernet	12
Fernet Branca menta	12
Montepolizo	13
Braulio	12

## LIQUORI

Campari bitter	12
Campari Cask Tales	30
Biancosarti	10
Acqua Bianca	14
Grand Marnier	12
Grand Marnier Centenaire	20
Dutch Cacao	16
Cointreau	12
Disaronno	12
Drambuie	12
La Fée Absinthe	16
Pernod Ricard	10
Bayles	12
Sambuca	10

## VERMOUTH

Del Professore Rosso	10
Del Professore Bianco	10
Del Professore Superiore	18
Cocchi Chinato	14
Carpano Antica Formula	12

## PORTO

Graham's 20	24
-------------	----

## SHERRY

Tio Pepe Fino	16
Noe Pedro Ximenez	18

## VINI DOLCI

Ben Rye Donna Fugata	22
----------------------	----

# SELEZIONE MARSALA CANTINE FLORIO

23

Le quantità servite al bicchiere saranno di 75 ml

			
Aegusa 1989	50	<b>SECCO</b>	
Aegusa 1994	40	Superiore Riserva 2000	
Aegusa 2001	25	2YO	40
		Superiore Riserva 2016	
		5YO	20
<b>DOLCE</b>		<b>VERGINE</b>	
Superiore Riserva 1994		Riserva 1998 23YO	55
27 YO	50	Riserva 2008 13YO	18
Superiore 2017 4YO	13	Terre Arse Riserva 2004	13
Oltrecento Superiore 2017	13	Terre Arse Riserva 2006	13
<b>SEMISECCO</b>			
Superiore Riserva 2001			
20YO	30		
Superiore Riserva 2007			
14YO	20		
Targa Superiore			
Riserva 2007	14		
Donna Franca Superiore			
Riserva	20		
Superiore Riserva 2008			
15YO	22		

# DISTILLATI

24

Le quantità servite al bicchiere saranno di 50 ml

## VODKA

Elite Ultra-Premium	21	El Dorado 15	22
Stoli Premium Vodka	16	Zacapa Xo	35
Grey Goose	16	Hoxton Banana Rum	38
Konink's Tail	16	Flor de Cana 25	50
Beluga Gold Line	45	Caroni 23	250
Ciroc	16	J.M. 2005	50
Belvedere	16	Yaguara	16
Ketel One	16	Sagatiba	14

## GIN E GENEVER

Bulldog	13
Bombay	13
Tanqueray 10	18
Sipsmith VJOP	18
Beefeater 24	14
Etna Gin	16
Grand Tour Gin	15
Monkey 47	20
Roku	15
Plymouth	15
Hendrick's	16
Copperhead	20
Bols Genever	16
Plymouth Gin Navy Strength	16
Hoxton Gin Pink	13
Gin Mare	17
Insulae Saline	15

## RUM E CACHAÇA

Appleton 8	18
Appleton 12	22
Trois Rivières	16

## TEQUILA E MEZCAL

Clase Azul Ultra	500
Clase Azul Añejo	150
Clase Azul Gold	80
Clase Azul Reposado	40
Clase Azul Plata	25
Espolon Blanco	15
Espolon Reposado	18
Espolon Añejo	22
Patron Silver	16
Don Julio blanco	15
Don Julio reposado	18
Don Julio 1942	45
Jose Cuervo	
Reserva de la Familia	35
Tapatio Excelencia	50
Montelobos Espadin	16
Montelobos Ensemble	18
Montelobos Tobala	22
Agalia	18
Cenote Añejo	22
Cenote Reposado	18



# WHISKEY

Le quantità servite al bicchiere  
saranno di 50 ml

## SCOTCH WHISKEY HIGHLAND

Dalmore 15	30
Oban	20
Glenmorangie 18	30

## SPEYSIDE

Balvenie 21 Portwood	68
Balvenie 14 Week of Peat	30
Macallan 18	78
Macallan Armony Collection	80

## ISLAY

Lagavulin 8	18
Lagavulin 16	22
Lagavulin 12 2021 Special	
Release Cask Strength	50
Caol Ila 2010	27
Caol Ila 12	22
Caol Ila 18	55
Ardbeg Uigeadail	25
Port Askaig 17	35

## ISLAND

Talisker 18	40
Highland Park 18	41

## BLENDED

Johnnie Walker blue	40
Johnnie Walker black	22

## IRISH WHISKY

Black Bushmill	15
----------------	----

## BOURBON E TENNESSEE

Wild Turkey	14
Wild Turkey 101	15
Wild Turkey Rare Breed	18
Woodford Reserve	15
Four Roses Single barrel	22
Buffalo Trace	15
Bulleit	14
Jack Daniel's Single barrel	16
Russell's Reserve	18
Mitcher's Bourbon	15

## AMERICAN RYE

Rittenhouse 100 Proof	16
Wild Turkey Rye	14
Bulleit rye	16
Mitcher's rye	20

## JAPANESE WHISKY

Nikka Taketsuru	25
Miyagikyo Peated	65

# CÒGNAC

26

Le quantità servite al bicchiere  
saranno di 50 ml

## CÒGNAC

Remy Martin VSOP	20
Hine Antique	50
Frapin 1720	18
Frapin Extra	150
Hennessy Xo	50

## ARMAGNAC

Darroze 20	40
Castarède 1993	40
Castarède 1983	50
Dartigalongue 1996	40
Dartigalongue 1979	60

## BRANDY

Cardenal Mendoza clàstico	18
---------------------------	----

## GRAPPE

Berta Roccanivo	28
Nonino Picolit cru	45
Nonino Antica cuvee	16
Poli Amarone	30
Sarpa Poli Oro	16
Altana del Borgo 1990	42
Rossi D'Angera	
Riserva Personale	18
Rossi D'Angera Trailaghi	16
Segnana Solera 42	20
Segnana Gentile	15

## SINGLE MALT

Macallan N6 in Lalique	800
Glenfiddich 1976	550
Bunnahabhain 1968 50YO	480
Glenlivet 1969	400
Glenfiddich 30YO S.T.	300
Glenrothes 1995 22YO	220
Balvenie 25	200
Highland Park 30	200
Auchentoshan 1999 22YO	130
Nikka Taketsuru 21	130
Bowmore 1988	120
Bunnahabhain 1980 37YO	120
Mortlach 2022	100
Macallan Edition N.6	100
Strathisla 8	85

## CÒGNAC E ARMAGNAC

Louis XIII	550
Dartigalongue 1934	400
Dartigalongue 1952	250
Hennessy Paradise	250
Delamain Pléiade	
Collection Apogee 1965	250
Collection Plenitude 1980	170
Delamain 1983 40 YO	150

**ACQUE MINERALI**

San Benedetto naturale 0,33 cl	4
San Benedetto gassata 0,33 cl	
San Benedetto naturale 0,65 cl	7
San Benedetto gassata 0,65 cl	

**SOFT DRINKS**

Coca Cola, Coca Cola Zero	6
Chinotto, Oransoda	

**FEVER TREE****NATURAL SOFT DRINKS**

Ginger beer	6
Ginger ale	
Tonic water indian tonic	
Water slimline	
Tonic water mediterranean	
Soda water	
Bitter lemon	
Lemonade	

**SUCCHI BIO**

Pesca, Ananas, Pomodoro, Mela golden, Pera williams	8
--	---

**SPREMUTE**

Arancia, Pompelmo	10
-------------------	----

**CAFFETTERIA**

Espresso	4
Caffè latte, Cappuccino	5
Caffè d'orzo. Caffè americano	
Cioccolata calda	
Caffè freddo	6
Tè freddo	8

**TÈ E INFUSI**

Karkadè	6
Earl Grey	
English Breakfast	
Tè nero Darjeeling	
Rooibos	
Tè Verde	
Jasmine	
Lapsang	
Lavanda	
Peppermint	
Verbena	
Camomilla	

## BIRRE

Nastro Azzurro	9
Tourtel analcolica	8
Leffe Blonde	10
Epica Polifemo APA	10
Birra dei Vespri Saison, biologica	10
Birra dei Vespri Scisciri', Strong Ale	10
Hippana Rossa	10
Hippana Bianca	10





dalle 16.30 alle 23.30

Misto di arancine e panelle  
della tradizione\* 18

Frittura di calamari\* e  
verdure, salsa agrodolce 28

Quinoa con curcuma e  
zafferano, verdure di  
stagione e pesto trapanese 22

Caesar salad  
Lattuga romana, scaglie  
di parmigiano, crostini,  
condimento caesar 20

con pollo 26

con gamberi\* 40

Insalata Igiea (Insalate,  
pomodori, cuore di palma,  
avocado, coriandolo) 25

con tonno 30

Spaghetti con pomodoro e  
basilico 30

Sandwich con prosciutto  
cotto dei Nebrodi,  
ragusano, patatine\* fritte  
e piccola insalata 25

Hamburger di manzo,  
patate fritte\* e misticanza 36



dalle 16.30 alle 23.30

Battuta di gamberi* rossi, crema di tenerumi, stracciatella	<u>32</u>
Astice con fagiolini e salsa all'arancia	<u>60</u>
Dentice** all'eoliana	<u>28</u>
Tonno**, ricotta e zucchine	<u>30</u>
Capesante**, crema di limone e tartufo di stagione	<u>36</u>
Tartare di manzo Wagyu, mandorle, ricci di mare*, erbette	<u>35</u>

dalle 16.30 alle 23.30

Cannolo classico con gelato  
al pistacchio 12

Tiramisù 14

Pannacotta al cioccolato  
con frutti rossi 14

Composizione di frutta  
stagionale 15

Sorbetti e gelati  
fatti in casa 12

Tutti i nostri tè e caffè sono certificati come sostenibili

\*\* L'Hotel Villa Igiea supporta i fornitori locali e gli agricoltori italiani per celebrare la ricchezza e la diversità dei prodotti e tutto il nostro pesce è certificato come sostenibile.

Quello destinato ad essere consumato crudo, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva prima del consumo, in accordo con la regolamentazione CE 853/2004.

\*\* In alcuni periodi dell'anno e secondo reperibilità il pesce potrebbe essere surgelato o congelato all'origine







VILLA IGIEA  
PALERMO

A ROCCO FORTE HOTEL

**CAMPARI.**