



L'ISOLA DEL DESIDERIO

IGIEA
TERRAZZA BAR



ISOLA DI SICILIA

MARE

VALDE NOTO

VALDE MAZA-RA

VALDE MUNA

In alto: la Sicilia e lo Stretto di Messina da un atlante nautico, 1646.

CALABRIA

MAMERTI

Alende

Valle

MARE

**L'ISOLA DEL DESIDERIO:
LA STORIA DELLA SICILIA
NEL PERCORSO DEI NUOVI
COCKTAIL DI SALVATORE
CALABRESE**

I TESORI DELLA SICILIA

Un gioiello nel cuore del Mediterraneo, la Sicilia è sempre stata una terra dal grande fascino, ambita e conquistata da tanti popoli sin dai tempi dei Fenici. Da allora, si sono susseguiti Greci, Romani, Arabi, Normanni, Francesi e Spagnoli, e ognuno ha lasciato cultura e tradizioni, contribuendo a creare una ricchissima identità.

È a questa grande storia che si ispirano le spezie, le consistenze e gli aromi usati nei nostri cocktail, come in un abbraccio alle culture che hanno reso questa terra l'isola multietnica in cui viviamo oggi.

IL MAESTRO

SALVATORE CALABRESE

Salvatore Calabrese è considerato una delle figure più influenti nel panorama della mixology. Conosciuto come "Il Maestro", crea drink da più di quarant'anni.

"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."



In alto: Salvatore Calabrese, creatore del cocktail più costoso al mondo.



In alto: mosaico a pavimento raffigurante il vestibolo di Polifemo.

I COCKTAIL

I FENICI



PURPLE

Un omaggio vivido al colorato passato dei Fenici, maestri del vetro e signori della porpora.

Leggero e amaro, con una nota di mare.

Campari, Tonica all'Alga

Kombu.

22



In alto: arrivo di una nave mercantile Fenicia al porto.



In alto: la danza della pigiatura dell'uva nell'antica Grecia (pas de deux).

I GRECI



MEDUSA

Gli antichi Greci hanno donato alla nostra isola i suoi caratteristici ulivi, un contributo davvero fruttuoso. Inebriante e floreale, con note di bergamotto e fiori d'arancio.

Bulldog Gin, Liquore ai Fiori d'Arancio, Acqua Bianca, Foglia di Ulivo.

24

I ROMANI



MIXTUM

Fu Roma ad aprire agli scambi culturali la Sicilia, una terra dove il sole imbiancava il grano e faceva maturare viti di cui Bacco stesso sarebbe stato fiero. Intenso e secco, un trionfo di sapori complessi e note torbate.

Acquavite, Jenever, Marsala, Sherry Fino, Passito di Pantelleria.

21



In alto: celebrazione in onore di Cerere, dea Romana dell'agricoltura.



In alto: l'arrivo degli Arabi a Mazara del Vallo.

GLI ARABI

▼ SHARAB

Rievoca l'antico sharāb arabo, portato in Sicilia e adornato con la neve dell'Etna. Un delicato punch al latte profumato agli agrumi.

Rum Kingston 62 White,
Latte di Cocco, Miele,
Tahini.

24

I NORMANNI

NORŌMAŌR

Gli intrepidi navigatori Normanni contribuirono alla nostra cultura gastronomica donandoci la pasta con le sarde, insieme al gusto per l'avventura. Cocktail aromatico dall'eleganza raffinata, aspro e salino, con un twist sorprendente che ricorda un piatto iconico della Sicilia. Bourbon Wild Turkey, Liquore infuso con Finocchietto, Pinoli e Uvetta, Succo di Limone, Polvere di Sardine essiccate. 24



In alto: i Roger di Sicilia alla conquista di Palermo, 1072.



In alto: Carlino d'oro di Carlo d'Angiò, 1278.

I FRANCESI



ANTUDO

Un cocktail dai molteplici livelli di raffinatezza, tipica dell'influenza francese, la vera responsabile dell'amore dei siciliani per il dessert. Frizzante e rinfrescante, con una nota tropicale.

Vodka Cîroc, Salvia, Origano,
Liquore al Lime, Cantalupo,
Schiuma di Sumac.

25

GLI SPAGNOLI



QUATTRO CANTI

Fra le coste siciliane si diffondono sussurri di tesori provenienti dal Nuovo Mondo, che arricchiscono la nostra isola con sapori inediti e intensi. Fragante, raffinato e delicato, con un tocco di dolcezza.

Vodka al Cacao, Vino all'Arancia, Sherry Fino, Liquore al Fico d'India, Succo d'Uva.



In alto: miniatura del 14° secolo di Pietro III, Re D'Aragona e della Sicilia.

GLI ITALIANI



ARMONY

Unico e senza tempo. La storia di un'isola multiculturale raccontata attraverso le sue annate più pregiate. Un sorso della Sicilia, perfezionato. Sapori in armonia con la bellezza della nostra terra leggendaria.

Dartigalongue 1979, Aegusa Marsala 2001, Campari Cask Tales, Grand Marnier Centenaire.

50



A CORE A CORE, NAPOLI

Una storia di due regni; un drink con due anime, ispirato alla sinergia tra Sicilia e Napoli. Intenso e dalla dolcezza equilibrata.

Rum Kingston 62 Gold,
Liquore al Caffè Doragrossa,
Espresso, Schiuma di
Ricotta.

22



MERAVIGGHIA, PALERMO

Una celebrazione dei diversi popoli che hanno attraversato le onde del mediterraneo per raggiungere le nostre accoglienti coste. Una fusione fresca e avvolgente che richiama l'infinità del mare.

Marsala Secco, Amaro Santoni,
Acqua Gassata aromatizzata
agli Agrumi, Cucunci.

22



In alto: lo studioso Greco Archimede di Siracusa ed il suo famoso 'Eureka'.

I CLASSICI DI SALVATORE



MY MARTINI

Dio impiegò sei giorni per creare il mondo, io ne ho impiegati cinque per creare il "Cocktail Martini" perfetto. Questo è il mio modo di vedere un classico senza tempo.

Tanqueray 10 o Elite Ultra-Premium Vodka, Noilly Prat, Scorza di Limone od Oliva. 25



SPICY FIFTY

Un intrigante viaggio di sapori al palato, agrodolce con un caldo finale speziato.

Vodka alla Vaniglia, Sciroppo di Fiori di Sambuco, Miele, Succo di Lime, Peperoncino fresco. 23



BREAKFAST MARTINI

Un classico moderno, popolare in tutto il mondo, secco con un pizzico di agrumi e un persistente sapore agrodolce proveniente dalla marmellata di arance amare.

Bulldog Gin, Marmellata di Arance Amare, Cointreau, Succo di Limone. 25



NEGRONI SVEGLIATO

Un grande classico impreziosito da un tocco di italianità grazie alle note finali di caffè.

Bulldog Gin, Campari, Vermouth del Professore, Caffè. 22

☒ AMERICANO IGIEA

Twist di un classico senza tempo, aperitivo perfetto da degustare sulla leggendaria Terrazza Igiea.

Campari, Vermouth del Professore, Liquore di Alloro e Soda.

22

☒ PALERMO TORINO

Questo twist di un classico all'Italiana incontra la vivacità dei sapori siciliani e il nostro modo di vedere l'aperitivo.

Marsala Secco, Mancino Chinato, Bitter al Limone, Soda alle Fragole.

22



DONNA FRANCA

Questo cocktail elegante e fruttato identifica la personalità frizzante ed estrosa di Donna Franca, la quale ebbe ruolo di spicco nella Palermo borghese di inizio secolo.

Bulldog Gin, Sciroppo alle Albicocche, Succo di Limone, Champagne, Spuma di Ciliegia.

25



SPRITZER FRESCO

Il giusto cocktail rinfrescante con note di menta e agrumi per i vostri pomeriggi in Sicilia.

Acqua Bianca, Prosecco
Frattina, Foglie di Menta,
Succo di Limone. 22



KIRK 103

Kirk Douglas ha vissuto 103 anni senza mai staccarsi dal suo amato Martini. Abbiamo creato un drink ispirato a lui ma con gli ingredienti migliori della nostra terra, con sentori di origano, rosmarino e olive nere. Bulldog Gin e Stoli Premium Vodka al profumo d'Olio EVO, Vermouth Del Professore aromatizzato alle Olive Nere. 25



In alto: il Detroit di Messina, tra la Sicilia e la Calabria (Italia).

COCKTAIL ANALCOLICI

 **NEGRONI 0%**

Un classico senza tempo,
analcolico.

Seedlip Spice, BTTR e
Vermouth 0%.

15



GREEN GARDEN

Rinfrescante, dissetante e
rilassante.

Seedlip Garden, Cetriolo e
Limone.

15



TERRA MIA 2.0

Il secondo è sempre migliore
del primo...

Arancia Rossa, Fragola e
Limone.

15



SEA TRUS

Mare e agrumi, questa è la
Sicilia.

Seedlip Grove, Albicocca e
Oransoda.

15



VILLA IGIEA
PALERMO

A ROCCO FORTE HOTEL

[ROCCOFORTEHOTELS.COM](https://www.roccofortehotels.com)