IGIEA

TERRAZZA BAR

Illustrazione di Fabrice Moireau

SALVATORE

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."

C'ERA UNA VOLTA... 12

KIRK 103 (12)
Kirk Douglas ha vissuto 103 anni senza mai staccarsi dal suo amato martini. Abbiamo creato un martini ispirato a lui ma con ingredienti di questa terra favolosa. Mediterraneo con sentori di origano rosmarino olive nere.
Bulldog gin e Stoli premium vodka al profumo d'olio EVO, vermouth Del Professore aromatizzato alle olive nere. 25

DIVINA (12)
Il cocktail Divina è un low sugar cocktail a base di miele e botaniche naturali, che celebra il salutare lifestyle della famosa Maria Callas. Rinfrescante e profumato come un giardino primaverile.
Ciroc vodka, cordiale al kiwi, basilico e miele, champagne. 24

FAR EAST (8, 12)
Harrison Ford in visita a Villa Igiea ha consumato diverse volte il classico cocktail Manhattan, pertanto abbiamo voluto creare un drink a base di Rye whiskey e profumi orientali. Speziato e dolce con un tocco floreale.
Wild Turkey Rye Whiskey, vino aromatico e spezie orientali. 24

LOLLO
Così è chiamata Gina Lollobrigida, famosa per aver coperto il ruolo di fata turchina. Il colore di questo drink è proprio ispirato alla bellezza di questa fatina. Agrodolce e un po ˙pungente con un finale secco di lavanda.
Bulldog gin, Italicus, miele alla lavanda e succo di limone. 24

TUNISINA

In pochi sanno che Claudia Cardinale è nata in Tunisia. Questo drink sposa il paesaggio tunisino con gli odori e sapori del nostro territorio. Amaricante, aromatico al fico d'India.

Espolon blanco tequila, Amaro Indigeno, liquore al fico d'India e Ibisco. 23

ALAIN'S BOURBON (12)

Alain Delon viene fotografato a Villa Igiea con il suo amato bicchiere di Bourbon.
Il cocktail da noi proposto è a base di quest'ultimo utilizzando ingredienti che si sposano perfettamente tra loro Intenso... forte... e amaricante.

Wild Turkey 101, vermouth Del Professore, Campari, bitter al cioccolato e patchouli. 24

STUNTMAN (4, 9)

Burt Lancaster era famoso per essere un acrobata e in molte scene pericolose non aveva controfigure, piuttosto era controfigura di se stesso. Tagliente al palato e morbido allo stesso tempo.

Kingston Gold, Shrub di ananas grigliato e cardamomo nero. 25

ICE QUEEN

Grace Kelly, la principessa di Monaco fu definita da alcuni giornalisti di Hollywood la "Regina di Ghiaccio" data la sua freddezza nel rilasciare interviste. Bergamotto e menta piperita, freschezza al palato.

Ketel one vodka, Acqua bianca, ghiaccio aromatizzato all'eucalipto e anice. 24

MADAME LORAINE
Questo cocktail dalle tonalità rosee, fatto con un pizzico di liquore al pomodoro e guarnito con basilico fritto, è un omaggio a Sophia Loren che soggiornò a Villa Igiea.
Bulldog gin, liquore al pomodoro, purea di fragole, succo di arancia rossa e miele. 24

NEWMAN'S DAY(1)
Avere un Newman's day nella cultura americana vuol dire avere 24 birre in un giorno. Paul Newman era infatti un appassionato di birra. Il nostro cocktail celebra quella sua passione . Vellutato e cremoso, una "birra" particolare...
Wild Turkey bourbon, mango, frutto della passione, birra Siciliana APA. 22

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 questo classico senza tempo.
Tanqueray 10 o Elite ultra-premium vodka, Noilly Prat, scorza limone o oliva. 25

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

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

NEGRONI SVEGLIATO (12)

Un grande classico impreziosito da un tocco di italianità grazie alle note finali di caffè.
Bulldog gin, Campari, Vermouth del professore al caffè. 22

AMERICANO IGIEA (12)

Twist di un classico senza tempo, aperitivo perfetto da degustare nella leggendaria Terrazza Igiea.
Campari, vermouth del Professore, liquore di alloro e soda. 22

PALERMO TORINO (12)
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 a limone, soda alle fragole. 22

DONNA FRANCA (12)
Questo cocktail elegante e fruttato ne 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

INCANTO (3,7,8)
Questo punch rinfrescante e delicato unisce armoniosamente i sapori dei popoli mediterranei che nel corso della storia si sono incrociati e susseguiti in Sicilia.
Punch chiarificato al latte con: Kingston white rum, Acqua Bianca, uva, semi di coriandolo,menta, liquirizia, limone e Champagne. 24

COCKTAIL ANALCOLICI

FIOR D'UVA
Succo di uva Perricone, succo di limone, sciroppo alle ciliegie. 14

GIARDINO IGIEA
Seedlip garden 108, cordiale kiwi e basilico, acqua tonica light. 14

PASSIONE
Seedlip grove 42, mango, frutto della passione, soda al fico d'India e Ibisco. 14

TERRA MIA
Succo arancia rossa, purea di fragole, sciroppo di erbe mediterranee, succo di limone. 14

SPUMANTI

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

Ferrari Perlè Rosé
Ferrari
Pinot nero, Chardonnay 90

Brut Rosé 2019
Terrazze dell'Etna
Pinot nero, Nerello mascalese 18 80

Franciacorta Brut DOCG
"Grande Cuvée Alma"
Bellavista
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco 100

CHAMPAGNE

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 160

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

Cuvèe Rosè 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 2022 Antonio Gerardi	12	50
Alta Mora Etna Bianco 2021 Cusumano *Carricante*	15	60
Chardonnay 2021 Tasca d'Almerita	22	100
Pinot Grigio 2022 Jermann	16	70
Chablis Saint Martin 2022 Domaine Laroche *Chardonnay*	20	90

VINI ROSÉ

Le quantità servite al bicchiere saranno di 175 ml

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

Tefra 2022 Tenuta Tascante *Nerello mascalese*	14	55
Rosa 2022 Donnafugata *Nerello mascalese, Nocera*	16	60
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 2020
Cusumano
Nerello Mascalese 16 70

Kaid 2020
Alessandro di Camporeale
Syrah 15 60

Santa Cecilia 2020
Planeta
Nero d'Avola 18 80

Brunello di Montalcino
Castelgiocondo 2018
Frescobaldi
Sangiovese 35 140

Tignanello 2020
Marchesi Antinori
Sangiovese,
Cabernet Sauvignon,
Cabernet franc 250

AMARI, LIQUORI E VINI FORTIFICATI

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

Le quantità servite al bicchiere saranno di 75 ml

Aegusa 1989	50
Aegusa 1994	40
Aegusa 2001	25

DOLCE

Superiore Riserva 1994 27 YO	50
Superiore 2017 4YO	13
Oltrecento Superiore 2017	13

SEMISECCO

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

SECCO

Superiore Riserva 2000 2YO	40
Superiore Riserva 2016 5YO	20

VERGINE

Riserva 1998 23YO	55
Riserva 2008 13YO	18
Terre Arse Riserva 2004	13
Terre Arse Riserva 2006	13

DISTILLATI

Le quantità servite al bicchiere saranno di 50 ml

VODKA

Elite Ultra-Premium	21
Stoli Premium Vodka	16
Grey Goose	16
Konink's Tail	16
Beluga Gold Line	45
Ciroc	16
Belvedere	16
Ketel One	16

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
Playmouth	15
Hendrick's	16
Copperhead	20
Bols Genever	16
Plymouth Gin Navy Strenght	16
Hoxton Gin Pink	13
Gin Mare	17
Insulae Saline	15

RUM E CACHAÇA

Appleton 8	18
Appleton 12	22
Trois Riviers	16
El Dorado 15	22
Zacapa Xo	35
Hoxton Banana Rum	38
Flor de Cana 25	50
Caroni 23	250
J.M. 2005	50
Yaguara	16
Sagatiba	14

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 Ensamble	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 Strenght	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 Singe 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

JAPANEESE WHISKY

Nikka Taketsuru	25
Miyagikyo Peated	65

CÒGNAC

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 clàsico	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

SOFT DRINKS

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

SNACKS

dalle 11.30 alle 23.30

Misto di arancine e panelle della tradizione*
(1, 3, 5, 7, 9) 16

Frittura di calamari* e verdure, salsa agrodolce
(1, 5, 14) 28

Parmigiana di melanzane
(7) 25

Caesar salad
Lattuga romana, scaglie di parmigiano, crostini, condimento caesar
(1, 3, 4,10) 20

con pollo (1, 3, 4, 10) 26

con gamberi*(1, 2, 3, 4, 10) 35

Club sandwich con patate* fritte e piccola insalata
(1, 3, 5, 7) 38

Hamburger di manzo, patate* fritte e misticanza
(1, 5, 7) 35

ANTIPASTI

Pranzo servito dalle ore 12:30 alle 16:00

Insalata Igiea
(Insalate, pomodori,
cuore di palma, avocado,
coriandolo) 25
con tonno (4) 30

Crudo di carciofi olio e
limone, rucola
lamelle di parmigiano 25

Burrata con cime di rapa e
tartufo nero (7) 32

Battuta di gamberi** rossi
con stracciatella,
misticanza (2, 7) 28

Crudo di capesante**
limone e tartufo
di stagione (14) 35

Tartare di tonno** con
ricotta e puntarelle (4, 7) 28

Vitello in salsa
tonnata (3, 4, 7, 9) 28

PRIMI PIATTI

Pranzo servito dalle ore 12:30 alle 16:00

Crema di piselli (7) 18

Quinoa alla curcuma e zafferano, verdure di stagione e pesto trapanese (8) 22

Spaghetti con pomodoro e basilico (1, 7) 30

Busiate, gamberi* e pistacchi di Raffadali (1,2,7,8) 28

Tonnarelli alla carbonara (1,3,7) 26

SECONDI E CONTORNI

Pranzo servito dalle ore 12:30 alle 16:00

Carciofi alla siciliana, mentuccia 25

Polpo* arrosto, patate spezzate, radicchio tardivo (14) 30

Pesce** del giorno grigliato, indivia e agrumi (4, 7) 38

Piccole milanesi di pollo, fagiolini, pomodoro e basilico (1, 3, 7) 28

Filetto di manzo con purè di patate all'olio, verdure di stagione (7, 9) 42

Cime di rapa con aglio, olio e peperoncino 8

Purè di patate all'olio extravergine di oliva (7) 10

Spinaci all'agro o con burro e parmigiano (7) 12

Caponata (8, 9, 12) 15

DOLCI

Pranzo servito dalle ore 12:30 alle 16:00

Cannolo classico con gelato al pistacchio (1, 3, 5, 7, 8) 12

Tiramisù (3, 7) 14

Pannacotta al cioccolato con frutti rossi (7) 14

Composizione di frutta stagionale 15

Sorbetti e gelati fatti in casa (3, 7) 12

Proposte Vegetariane
Proposte Vegane
Prodotti dietetici senza glutine

I nostri prodotti sono prevalentemente
da filiera sostenibile e responsabile

I numeri accanto alle bevande e ai piatti
indicano ingredienti considerati allergeni.
Informazioni sulle Allergie
Alimentari: alcuni piatti e bevande possono
contenere uno o più dei 14 allergeni
indicati dal Regolamento (UE) N.1169/2011
Gli allergeni e i loro derivati sono:
(1) Cereali, (2) Crostacei,
(3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi,
(6) Soia, (7) Latte Derivati,
(8) Frutta a guscio, (9) Sedano,
(10) Senape, (11) Semi di sesamo,
(12) Solfiti, (13) Lupini,(14) Molluschi.

**Il pesce utilizzato rispetta pratiche di
pesca sostenibile e, ove possibile, è di
provenienza locale.
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