

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."

IGIEA TERRAZZA BAR

Proposte Vegetariane 
Proposte Vegane 
Prodotti dietetici senza glutine 

I nostri prodotti sono prevalentemente da filiera sostenibile e responsabile

Si prega di informare il personale del ristorante di eventuali allergie o intolleranze alimentari per aiutarvi nella vostra scelta. 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 è prevalentemente di origine locale, pescato con metodi sostenibili e non di specie protette. 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

Tutti i prezzi si intendono inclusi di IVA e servizio.

C'ERA UNA VOLTA...	12
I CLASSICI DI SALVATORE	16
I COCKTAIL ANALCOLICI	18
SPUMANTI	19
CHAMPAGNE	20
VINI	
BIANCHI	23
ROSÉ	24
ROSSI	25
AMARI, LIQUORI E VINI FORTIFICATI	28
SELEZIONE MARSALA CANTINE FLORIO	29
DISTILLATI	30
WHISKEY	31
COGNAC	32
SOFT DRINKS	33
BIRRE	34
SNACKS	36

ANTIPASTI	37
PRIMI PIATTI	38
SECONDI E CONTORNI	39
DOLCI	40





**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

**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

**ALAIN'S BOURBON** ⁽¹²⁾

Alain Delon viene fotografato a Villa Igia 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

**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



**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





FIOR D'UVA

Succo di uva Perricone,
succo di limone, sciroppo
alle ciliegie. 14



PASSIONE

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



GIARDINO IGIEA

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



TERRA MIA

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

SPUMANTI

20

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 15 60

Brut 2021
Murgo
Nerello Mascalese 14 55

Ferrari Perlè Noir
Ferrari
Pinot Nero 150

Ferrari Perlè Rose
Ferrari
Pinot nero, Chardonnay 20 90



Brut Rosé 2019
Terrazze dell'Etna
Pinot nero,
Nerello mascalese 17 80

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

CHAMPAGNE

21

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 35 160



Cuvée Louise Brut Nature
2004
Pommery
Chardonnay, Pinot noir 250

Belle Epoque 2014
Perrier Jouet
Chardonnay, Pinot noir,
Pinot meunier 300

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

Cuvée Rosè Brut
Laurent-Perrier
Pinot noir 180



VINI BIANCHI

23

Le quantità servite al bicchiere saranno di 175 ml

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



Helios 2022
Di Giovanna
Grillo 10 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

24

Le quantità servite al bicchiere
saranno di 175 ml

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



Madame Rosé 2022

Sallier de la tour

Syrah 12 40

Tefra 2022

Tenuta Tascante

Nerello mascalese 14 55

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 16 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 60 250





AMARI, LIQUORI E VINI FORTIFICATI

28

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
Borghetti	12
Cointreau	12
Disaronno	12
Drambuie	12
Assenzio	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

29

Le quantità servite al bicchiere saranno di 75 ml

			
Aegusa 1989	50	SECCO	
Aegusa 1994	40	Superiore Riserva 2000	
Aegusa 2001	25	2YO	40
		Superiore Riserva 2016	
DOLCE		5YO	20
Superiore Riserva 1994		VERGINE	
27 YO	50	Riserva 1988 23YO	55
Superiore 2017 4YO	13	Riserva 2008 13YO	18
Oltrecento Superiore 2017	13	Terre Arse Riserva 2004	13
		Terre Arse Riserva 2006	13
SEMISECCO			
Superiore Riserva 2001			
20YO	30		
Superiore Riserva 2007			
14YO	20		
Superiore Riserva 2015			
6YO	16		
Targa Superiore			
Riserva 2007	14		
Donna Franca Superiore			
Riserva	20		

DISTILLATI

30

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

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

31

Le quantità servite al bicchiere
saranno di 50 ml

SCOTCH WHISKEY HIGHLAND

Dalmore 15	30
Oban	20
Glenmorangie 18	30

SPEYSIDE

Balvenie 25 YO	200
Balvenie 21 Portwood	68
Balvenie 14 Week of Peat	30
Glenfiddich 30 YO S.T.	300
Macallan N6 in Lalique	800
Macallan Edition N6	100
Macallan 18	78
Mortlach 2022 Special	
Release Cask Strength	100

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

ISLAND

Talisker 18	40
Highland Park 18	41

LOWLANDS

Auchentoshan 1999 22YO	130
------------------------	-----

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

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

32

Le quantità servite al bicchiere
saranno di 50 ml

CÒGNAC

Remy Martin VSOP	20
Hine Antique	50
Frapin 1720	18
Frapin Extra	150
Hennessy Paradise	250
Hennessy Xo	50
Louis XIII	550
Delamain Pléiade	
1983 40 YO	150
Collection Plenitude 1980	170
Collection Apogee 1965	250

ARMAGNAC

Darroze 20	40
Castarède 1993	40
Castarède 1983	50
Dartigalongue 1996	40
Dartigalongue 1979	60
Dartigalongue 1952	250
Dartigalongue 1934	400

BRANDY

Cardenal Mendoza clàssico	18
---------------------------	----

GRAPPE

Berta Roccanivo	28
Nonino Picolit cru	45
Nonino Antica cuvee	16
Poli Amarone	30
Sarpa Poli Oro	16
Altana del Borgo 1988	42
Rossi D'Angera	
Riserva Personale	18
Rossi D'Angera Trailaghi	16
Segnana Solera 42	20
Segnana Gentile	15

Tutti i caffè Illy e i tè Dammann hanno un certificato di sostenibilità B Corporation che identifica la politica di gestione aziendale, orientata alla riduzione dell'impatto ambientale e all'attenzione agli aspetti sociali, umani ed economici

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	8
Tourtel analcolica	8
Heineken	9
Corona	9
Epica Polifemo APA	10
Epica Cerere Weiss	10
Epica Ares Stout	10



dalle 11.30 alle 23.30

Parmigiana di melanzane
(7)   20

Misto di arancine e panelle
 della tradizione*
(1,3,7,9) 15

Frittura di calamari* e
 verdure, salsa agrodolce
(1, 14) 25

Caesar salad
 Lattuga romana, scaglie
 di parmigiano, crostini,
 condimento caesar
(1,3,4,7,10) 18

con pollo (1,3,4,7,10) 24

con gamberi* (1,2,3,4,7,10) 35

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

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

Pranzo servito dalle ore 12:30 alle 16:00

Insalata Igiea
(Insalate, pomodori,
cuore di palma, avocado,
coriandolo)  24

con tonno (4) 25

Crudo di carciofi olio e
limone, rucola 
lamelle di parmigiano  24

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

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

Crudo di capesante**
marinate ai fichi d'india,
limone e tartufo
di stagione (8) 35

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

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

PRIMI PIATTI

38

Pranzo servito dalle ore 12:30 alle 16:00

Crema di zucca, olio al
ginger   16

Quinoa alla curcuma e
zafferano, verdure di
stagione e pesto
trapanese   20

Spaghetti con pomodoro e
basilico ^(1, 7) 24

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

Tonnarelli alla carbonara
^(1,3,7) 26

SECONDI E CONTORNI

39

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] 38

Piccole milanesi di pollo,
fagiolini, pomodoro
e basilico ^[1,3,7] 28

Filetto di manzo con purè
di patate all'olio, funghi di
stagione ^[7] 42

Cime di rapa, 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

Pranzo servito dalle ore 12:30 alle 16:00

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

Tiramisù ^(3, 7)  14

Crema di castagne, panna
montata e lamponi ^(7,8,12) 14

Budino di cioccolato
fondente con sorbetto
al mandarino ⁽⁷⁾ 14

Composizione di frutta
stagionale 12

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







VILLA IGIEA
PALERMO

A ROCCO FORTE HOTEL

CAMPARI.