

IGIEA
TERRAZZA BAR



Illustrazione di Fabrice Moireau



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
DEGUSTAZIONE DI SIGARI E DISTILLATI	28
SOFT DRINKS	29
BIRRE	30
SNACKS	31

SNACKS	31
ANTIPASTI	33
PRIMI PIATTI	34
SECONDI E CONTORNI	35
DOLCI	36

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 Rosé 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



Calafuria 2023
Tormaresca
Negroamaro 11 45

Etna Rosato 2023
Cottanera 11 45

Coraline 2022
Brugnano
Frappato 10 35

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 2021
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
Amacardo	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	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 1998 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		
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

DAVIDOFF SERIE ANNIVERSARIO AND BOWMORE 1988

Special T	150
Special R	150
Entreacto	130

La Serie Anniversario è sinonimo di celebrazione, ha uno squisito aroma di cedro, leggere note speziate con un finale cremoso e complesso

DAVIDOFF SERIE SIGNATURE AND BALVENIE 21 YO

Toro	100
2000	90

La Serie Signature abbraccia la delicatezza del gusto tipico dei Davidoff. E' un mix di freschezza con note terrose e un tocco di dolcezza.

DAVIDOFF SERIE GRAND CRU AND DELAMAIN 1983 40 YO

Toro	180
Robusto	175

La serie "Grand Cru" non ha bisogno di presentazioni. La migliore espressione dei sigari Davidoff di media intensità

DAVIDOFF MILLENNIUM BLEND AND CLAZE AZUL REPOSADO

Short Robusto	65
---------------	----

La Serie Millenium rappresenta una nuova era dei sigari Davidoff con la creazione di nuove miscele che esplorano nuovi orizzonti. Chicchi di caffè tostato, caramello e cioccolato accompagneranno la tua giornata

DAVIDOFF WINSTON CHURCHILL LH AND THE GLENLIVET 1969

Churchill	450
-----------	-----

Il Winston Churchill Late Hour Blend è invecchiato in botti di rovere di single malt scozzese selezionate, dove le foglie di tabacco acquisiscono complessità nell'aroma e nell'intensità del gusto. Cuoio, legno e cioccolato fondente delizieranno il tuo palato, un sigaro degno del nome che porta

DAVIDOFF SERIE NICARAGUA AND FLOR DE CANA 25 YO

Toro	60
Robusto	55

La serie Nicaragua porta con sé tutta la complessità della terra da cui proviene. Potente ed esotica senza mancare di eleganza e finezza

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 11.30 alle 16:00

Misto di arancine e panelle
della tradizione* 18

Frittura di calamari* e
verdure, salsa agrodolce 28

Parmigiana di melanzane 25

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

con pollo 26

con gamberi* 40

Special by Fulvio Pierangelini
Club sandwich con patate
fritte* e piccola insalata 42

Hamburger di manzo,
patate fritte* e misticanza 36



dalle ore 12:30 alle 16:00

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

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

Burrata con zucchine, semi di zucca e peperoncino	32
--	----

Battuta di gamberi** rossi con stracciatella, misticanza	28
--	----

Crudo di capesante** limone e tartufo di stagione	35
---	----

Tartare di tonno** con ricotta e puntarelle	28
--	----

Vitello in salsa tonnata	28
-----------------------------	----

PRIMI PIATTI

34

dalle ore 12:30 alle 16:00

Crema di zucca,
olio al ginger 18

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

Spaghetti con pomodoro
e basilico 30

Busiate, gamberi* e
pistacchi di Raffadali 28

Tonnarelli alla carbonara 26

SECONDI E CONTORNI

35

dalle ore 12:30 alle 16:00

Carciofi alla siciliana,
mentuccia 25

Polpo* arrosto,
patate spezzate, radicchio
tardivo 30

Pesce** del giorno grigliato,
indivia e agrumi 38

Piccole milanesi di pollo,
fagiolini, pomodoro
e basilico 28

Filetto di manzo con
purè di patate all'olio,
verdure di stagione 42

Cime di rapa con aglio,
olio e peperoncino 8

Purè di patate all'olio extra
vergine di oliva 10

Spinaci all'agro o con burro
e parmigiano 12

Caponata 15

dalle ore 12:30 alle 16:00

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

Si informano i gentili Ospiti che un supplemento del 15% verrà applicato al conto, come apprezzamento del servizio a discrezione dell'ospite.

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.