

## CARTA VINI

PORTO  
ULISSE BEACH

### Vini bianchi siciliani

Unànime, Grillo Catarratto e Moscato <i>Cantina Lombardo</i>	€ 25,00
Zisola, Grillo e Catarratto <i>Cantina Mazzei</i>	€ 25,00
Bellifolli, Insolia <i>Cantina Valle dell'Acate</i>	€ 20,00
Piano dei Daini, Etna bianco <i>Tenute Bosco</i>	€ 30,00
Alta Mora, Etna bianco <i>Cantina Cusumano</i>	€ 30,00
Erse, Etna bianco <i>Tenuta di Fessina</i>	€ 30,00
Bidis, Chardonnay <i>Valle dell'Acate</i>	€ 30,00
Catarratto <i>Cantina Principe di Butera</i>	€ 20,00
Angimbè, Inzolia e Chardonnay <i>Cantina Cusumano</i>	€ 24,00
La Segreta <i>Blend, Planeta</i>	€ 20,00
Shamaris, Grillo <i>Cantina Cusumano Tenuta Monte Pietroso</i>	€ 24,00
Allemanda, Moscato bianco <i>Planeta</i>	€ 24,00
Insolia, Feudo Principi di Butera	€ 20,00
UÈ, moscato biologico	€ 35,00

### Vini bianchi Trentino Alto-Adige

Muller Thurgau <i>Cantina J.Hofstätter Vigneti delle Dolomiti</i>	€ 26,00
Muller Thurgau <i>Cantina Tiefenbruner</i>	€ 26,00

### Vini Bianchi Germania

Riesling Troken 2016 <i>Cantina Clement Busch</i>	€ 50,00
Riesling Troken <i>Cantina Wittman</i>	€ 50,00

### Vini Rossi Sicilia

Passo rosso, Etna Rosso 2014 <i>Cantina Franchetti</i>	€ 65,00
Cabernet Sauvignon <i>Tenuta Regaleali 2009</i>	€ 48,00
Etna rosso, Serafino Tangredi 2015	€ 38,00
Duca Enrico, Duca di Sacaparuta	€ 60,00

Erse, Etna rosso 2016 <i>Tenuta di Fessina</i>	€ 35,00
Frappato biologico <i>Cantina S. Tresa 2018</i>	€ 24,00
Alta Mora, Etna rosso 2015 <i>Cantina Cusumano</i>	€ 35,00
Etna rosso 2015 <i>Palmento Costanzo</i>	€ 35,00
Etna rosso 2012 <i>Tenuta di Fessina</i>	€ 35,00
Etna rosso 2016 <i>Tenuta delle terre Nere</i>	€ 38,00
La Segreta Rosso 2017 <i>Blend, Planeta</i>	€ 20,00
Sito dell'ulmo 2013, Merlot <i>Planeta</i>	€ 45,00
Burdese 2009 <i>Planeta</i>	€ 45,00
S. Cecilia 2015, Nero d'Avola <i>Planeta</i>	€ 50,00
Maroccoli, Syrah 2013 <i>Planeta</i>	€ 50,00
Faro 2011, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio <i>Cantina Palari</i>	€ 98,00
Lu patri, Nero d'Avola <i>Cristo di Campobello</i>	€ 38,00

### Vini spumanti Siciliani

Neroluce Brut, Charmat <i>Feudi principi di Butera</i>	€ 25,00
V8, Prosecco brut Bollenere, Nerello massalere metodi classico	€ 20,00
Frappato Brut, metodo classico <i>Cantina S. Tresa</i>	€ 25,00
700, metodo classico <i>Cantina Cusumano</i>	€ 45,00

### Vini Rosati

Mofete, Etna DOC rosato <i>Palmento Costanzo</i>	€ 30,00
-----------------------------------------------------	---------

### Champagne

Brut Steinbrück	€ 90,00
Brut de Ruinart Ruinart	€ 120,00
Special Cuvee Bollinger BOTT.	€ 120,00

## CAFFETTERIA & BAR

PORTO  
ULISSE BEACH

### Caffetteria

Caffè espresso	€ 1,50
Caffè deca, orzo, americano	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,50
Crema caffè	€ 2,50
Succhi di frutta	€ 3,00
Granita	€ 2,50
Cornetto semplice	€ 1,50
Cornetto farcito	€ 2,00
Gelato mini	€ 2,00
Gelato medio	€ 3,50
Gelato Maxi	€ 5,00
Coppa di frutta e gelato	€ 7,00
Tagliata di frutta	€ 6,00
Acqua minerale 50 cl	€ 1,50
Polara Spuma	€ 3,00
Polara Cedrata	€ 3,00
Polara Melograno	€ 3,00
Polara Mandarino	€ 3,00
Lemon Soda	€ 3,00

### Bibite analcoliche

S. Benedetto The al limone	€ 3,00
S. Benedetto The alla pesca	€ 3,00
Coca Cola 33 cl	€ 3,00
Coca Cola 0 33 cl	€ 3,00
Fanta 33 cl	€ 3,00
Sprite 33 cl	€ 3,00
Acqua tonica 33 cl	€ 3,00
Crodino	€ 3,00
Sanbitter Rosso	€ 3,00
Sanbitter Bianco	€ 3,00
RedBull	€ 3,50
Cocktails analcolici	€ 5,00

### Bibite alcoliche

Campari Soda	€ 3,50
Birra Corona extra	€ 5,00
Birra Heineken	€ 3,50
Birra Ceres	€ 5,00
Birra Tennent's	€ 5,00
Birra Messina	€ 5,00
Birra dello Stretto	€ 3,50
Cocktails alcolici	€ 7,00
Calice di vino	€ 6,00
Torbati	€ 12,00

# BEACH MENU

PORTO  
ULISSE BEACH

Insalata di gamberi, rucola e mela verde.  
*Shrimp, rocket and green apple salad.* € 12,00

Frittura mista calamari, gamberi alici.  
*Fried calamari, anchovy and prawns.* € 18,00

Cous cous di verdure.  
*Couscous with vegetables.* € 10,00

Prosciutto crudo e melone.  
*Raw ham and melon.* € 12,00

Caprese di bufala.  
*Buffalo caprese.* € 10,00

Insalata Padovana con bocconcini di pollo arrosto.  
*Paduan salad with roasted chicken.* € 10,00

Insalata variegata con frutta secca e caciocavallo.  
*Varied salad with dried fruit and caciocavallo cheese.* € 8,00

Insalata siciliana (pomodorini, cipolla rossa di Tropea e olive nere).  
*Sicilian salad (cherry tomatoes, red Tropea onion and black olives).* € 6,00

Baguette ai cereali con prosciutto crudo, mozzarella e lattuga.  
*Cereal baguette with raw ham, mozzarella and lettuce.* € 6,00

Bocconcino di pane al sesamo con salmone, avocado e lattuga.  
*Sesame bread morsel with salmon, avocado and lettuce.* € 4,00

Patate speziate  
*Spicy potatoes.* € 4,00

# CARTA RISTORANTE

PORTO  
ULISSE BEACH

## Piatti di entrata - Appetizers

Carpaccio di polpo con verdure croccanti e insalatina siciliana.  
*Octopus carpaccio with vegetables and salad.* € 13,00

Cruditè di ostriche con gelato al limone.  
*Oysters crudité with lemon ice cream.* € 15,00

Insalata di mare su maionese light al limone.  
*Seafood salad on light lemon mayonnaise.* € 15,00

Cocktail di crostacei in salsa al brandy.  
*Shellfish cocktail in brandy sauce.* € 13,00

## Primi piatti - First dishes

Risotto di calamari, crema di peperoni e maggiorana.  
*Squid risotto, pepper cream and marjoram.* € 14,00

Spaghetti alle vongole veraci e noci.  
*Spaghetti with clams and walnuts.* € 15,00

Fagottini di melanzane e scamorza al pesto di basilico e scaglie di grana.  
*Bundles of aubergines and scamorza cheese with basil pesto and parmesan flakes.* € 13,00

Orecchiette con cozze, broccoli e bottarga di tonno.  
*Orecchiette with mussels, broccoli and tuna bottarga.* € 14,00

## Secondi piatti - Main dishes

Pescato del giorno scottato su crema di patate e caponatina siciliana.  
*Fish of the day seared on potato cream and Sicilian caponatina.* € 20,00

Tonno grigliato con cipolla rossa di Tropea in agrodolce.  
*Grilled tuna with sweet and sour Tropea red onion.* € 20,00

Baccalà agli agrumi su crema di melanzane e tagliolini di peperoni al forno.  
*Citrus marinated cod on aubergine cream and baked peppers.* € 18,00

## Dessert - Dessert

Mousse di cioccolato.  
*Chocolate mousse.* € 8,00

Semifreddo alle mandorle.  
*Semifreddo with almonds.* € 8,00

Gelato al limone con ragù di frutta.  
*Lemon ice cream with fruit sauce.* € 6,00