

# CARTA VINI

PORTO  
ULISSE BEACH

# CAFFETTERIA & BAR

PORTO  
ULISSE BEACH

## Vini bianchi siciliani

Lapilli, chardonnay e uve a bacca bianca, Murgò di Scammacca	€ 20,00
Mizzica, moscato di noto, Riofavara	€ 30,00
Costadune, grillo, Mandrarossa	€ 25,00
Le Serie, viognier, Mandrarossa	€ 25,00
Giasira Bianco, chardonnay, catarratto, moscato, la Giasira	€ 25,00
Mizzica, moscato di noto, Riofavara	€ 30,00
Blues, grillo 100%, Paolo Calì	€ 30,00
Urta di mare, sauvignon blanc, Mandrarossa	€ 30,00
Salina Bianco, inzofa e catarratto, Hauner	€ 35,00
Sole e Vento, zibibbo e grillo, Marco De Bartoli	€ 40,00
Alizee, Etna caricante e catarratto, Teresa Eccher	€ 40,00

## Vini bianchi Trentino Alto-Adige

Muller Thurgau	
Cantina J.Hofstätter Vigneti delle Dolomiti	€ 26,00
Muller Thurgau	
Cantina Tiefenbruner	€ 26,00

## Vini Bianchi Germania

Riesling Troken 2016	
Cantina Clement Busch	€ 50,00
Riesling Troken	
Cantina Wittman	€ 50,00

## Vini Rossi Sicilia

Passo rosso, Etna Rosso 2014	€ 65,00
Cantina Franchetti	
Cabernet Sauvignon	€ 48,00
Tenuta Regaleali 2009	
Etna rosso	€ 38,00
Serafino Tangredi 2015	
Duca Enrico, Duca di Sacaparuta	€ 60,00
Erse, Etna rosso 2016	€ 35,00
Tenuta di Fessina	

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

## Vini spumanti Siciliani

Neroluca Brut, Charmat	
Feudi principi di Butera	€ 25,00
Chemin Blanc Brut, Charmat	€ 25,00
Mandrarossa	
700, metodo classico	€ 45,00
Cusumano	
Riofavara brut, metodo classico	€ 45,00
Riofavara	
Murgò Brut, metodo classico	€ 35,00
Murgò di Scammacca	

## Vini Rosati

Costadune, Rosè	
Mandrarossa	€ 25,00

## Champagne

Brut Steinbrück	€ 90,00
-----------------	---------

## 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

## Bibite analcoliche

Acqua minerale 50 cl	€ 1,50
Polara Spuma	€ 3,00
Polara Melograno	€ 3,00
Lemon Soda	€ 3,00
Estathe al limone	€ 3,00
Estathe alla pesca	€ 3,00
Coca Cola 33 cl	€ 3,00
Coca Cola Zero 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

## Bibite alcoliche

Campari Soda	€ 3,50
Birra Corona extra	€ 5,00
Birra Moretti 4 luppoli	€ 3,50
Birra Tennent's	€ 5,00
Birra Messina Cristalli di sale	€ 5,00
Birra Doc 15	€ 3,50
Birra dello Stretto	€ 3,50
Porto Ulisse sangria	€ 5,00

## Vini al calice

### Wines by the glass

Calice di vino	€ 6,00
Calice di bollicine	€ 7,00

## After Dinner

Whisky torbato Caol Ila 12 anni	€ 15,00
Whisky torbato Lagavulin 16 anni	€ 15,00
Whisky torbato Oban 14 anni	€ 12,00
Whisky torbato Laphroaig 10 anni	€ 12,00
Whisky torbato Talisker 10 anni	€ 12,00
Whisky Bulleit Rye	€ 12,00
Whisky Bulleit Bourbon	€ 10,00
Ron Zacapa	€ 15,00
Ron Santa Teresa	€ 15,00
Rum Kraken Black spiced	€ 10,00
Cognac Hennessy	€ 10,00

# HAPPY HOUR

## PORTO ULISSE BEACH

# PANINI CLUB SANDWICH & TOAST

## PORTO ULISSE BEACH

### COCKTAILS

#### Cocktails analcolici

Virgin Mojito <i>zucchero di canna, lime, menta, Sprite</i>	€ 6,00
Virgin colada <i>ananas, cocco, lime</i>	€ 6,00
San Francisco <i>Succo d'ananas e d'arancia, limone e granatina</i>	€ 6,00
Sandy lady <i>ananas, menta, sciroppo</i>	€ 6,00
Velvet sunset <i>frutti rossi, fragola, lime, zucchero di canna</i>	€ 6,00

#### Cocktails alcolici

Porto Ulisse sunset <i>Rhum bianco, Malibu, liquore ai fiori di sambuco, succo di mela verde, lime, albume</i>	€ 8,00
Porto Ulisse up <i>Vodka, Aperol, succo ananas, lime, pepe nero giamaicano</i>	€ 8,00
Aperol Spritz	€ 8,00
Campari Spritz	€ 8,00
Gin & tonic	€ 8,00
Mojito	€ 8,00
Caipirinha	€ 8,00
Caipiroska	€ 8,00
Margarita	€ 8,00
Martini cocktail	€ 8,00
Sex on the beach	€ 8,00
Negroni	€ 8,00
Negroni sbagliato	€ 8,00
Americano	€ 8,00
Milano-Torino	€ 8,00
Cosmopolitan	€ 8,00
Moscow mule	€ 8,00

### Vini al calice

*Wines by the glass*

Calice di vino <i>Glass of wine</i>	€ 6,00
Calice di bollicine <i>Glass of sparkling wine</i>	€ 7,00

### Per accompagnare to enjoy with

Tagliere di formaggi e salumi siciliani arricchito da pane alle olive e piccoli grissini ai 5 cereali, freschi di panetteria

€ 10,00

*Board of sicilian cheeses and salami enriched with olive bread and fresh made bakery products*

### Gli speciali

€ 8,00

Salmone affumicato, avocado, lattuga e salsa rosa  
*Smoked salmon, avocado, lettuce and pink sauce*

Mortadella di suino nero e salsa tartara  
*Mortadella of black pig and tartar sauce*

Salame al pistacchio e maionese light  
*Pistachio salami and light mayonnaise*

Pomodori secchi, verdure grigliate e trito di mandorle  
*Dried tomatoes, grillen vegetables and chopped almonds*

Bresaola scaglie di parmigiano, limone, pepe e olio EVO  
*Bresaola parmesan flakes, lemon, pepper and extra virgin olive oil*

Prosciutto crudo, mozzarella di bufala e lattuga  
*Raw ham, buffalo mozzarella and lettuce*

### I tradizionali

€ 7,00

Gorgonzola, pere, noci e miele  
*Gorgonzola, pears, walnuts and honey*

Speck, Brie e radicchio  
*Speck, Brie and Radicchio*

Pomodoro mozzarella olio EVO e origano fresco  
*Mozzarella tomato extra virgin olive oil and fresh oregano*

Tonno, pomodoro, cipolla di Tropea e origano fresco  
*Tuna, tomato, Tropea onion and fresh oregano*

Prosciutto crudo, mozzarella di bufala e lattuga  
*Raw ham, buffalo mozzarella and lettuce*

Prosciutto cotto, stracchino e lattuga  
*Cooked ham, stracchino cheese and lettuce*

### I Club sandwich

€ 8,00

Tonno, maionese e lattuga  
*Tuna, mayonnaise and lettuce*

Salmone, salsa tartara e insalata capricciosa  
*Salmon, tartar sauce and capricious salad*

Prosciutto cotto, formaggio spalmabile e lattuga  
*Cooked ham, spreading cheese and lettuce*

### I toast

€ 6,00

Classico con prosciutto cotto e formaggio fondente  
*Classic with cooked ham and fondant cheese*

Farcito con prosciutto crudo, formaggio fondente e funghi  
*Stuffed with raw ham, fondant cheese and mushrooms*

Su richiesta possiamo confezionare gli stessi panini con pane speciale per intolleranti al glutine  
*On request we can pack the same sandwiches with special bread for gluten intolerants*

€ 6,00