

# Blue Sky Bar

TAORMINA

## SIGNATURE COCKTAILS 24

### Amunì

Murgo sicilian sparkling wine,  
nanea passion fruit liquor,  
passion fruit puree, soda

### Comu finisci si cunta

Murgo sicilian sparkling wine, italicus,  
sicilian vodka, mango puree,  
orange juice, soda

### Caudu

Sicilian tequila, cointreau, lemon juice,  
cucumber juice, tabasco

### Friscu

Sicilian gin, lemon juice, foam, rosemary

### Camurria Etna

Sicilian gin, cointreau, lemon juice,  
tabasco, ginger beer

### Talia

Sicilian gin, sicilian amaro amara,  
amaretto disaronno

### Chi ciauru

Sicilian vodka, nanea passion fruit liquor,  
lemon juice, passion fruit puree, sugar syrup

### M'arricriai

Sicilian tequila, lime juice, brown sugar,  
basil, ginger beer

### Bedda Matri

Sicilian gin, lemon juice, sugar syrup,  
raspberry and rhubarb tonic water

### Maravigghia

Sicilian vodka, lime juice, ginger and  
rosemary home made syrup,  
ginger beer, red wine

### Amuri

Sicilian gin, triple sec, lemon juice,  
sugar syrup, cucumber, ginger,  
tonic water

### Ciuri Ciuri

Sicilian tequila, sicilian amaro amara,  
rose syrup, lime and pomegranate foam

### Cumpari

Whiskey, st.germain, ginger beer

### Cummari

Sicilian gin, st. germain,  
lime juice, apple juice

### Pupidda

Tequila, lavender syrup, lemon juice,  
strawberry puree, campari bitter,  
foam, tonic water

### Idda

Sicilian tequilla, lemon juice, triple sec,  
agave syrup, fennel

### Pi si e pi no

Rum, passion fruit puree,  
whipped cream, sugar syrup

### Oru Viddi

Sicilian vodka, rum, espresso,  
pistachio cream, sugar syrup

### Ducitta

Sicilian vodka, baileys,  
creme de cacao brown,  
almond milk

### A Mari Semu

Sicilian gin, italicus, ginger, basil,  
magic blue, tonic water

Classic cocktails are available upon request

## BUBBLES

Dom Perignon - Vintage | 420

Cristal Brut - Louis Roederer | 450

Ruinart - Blanc de Blancs 40 | 195

Ruinart - Rosè 45 | 205

Moët & Chandon - Grand Vintage 30 | 175

Moët & Chandon - Grand Vintage Rosè 30 | 175

Murgo - Brut 15 | 65

Murgo Extra - Brut Rosè 18 | 85

Tasca d'Almerita - Brut 20 | 100

## WHITE WINES

Etna Bianco Calderara - Cottanera 16 | 70

Villa Maggio - Grillo 15 | 65

## ROSÈ WINES

Rosè di Nere - Feudo Maccari 15 | 65

Etna Rosato de Aetna - Terra Costantino 18 | 75

## RED WINES

Etna Rosso contrada Blandano - Terra Costantino 20 | 90

IO - Baglio Bonsignore 15 | 65

## BEERS 12

Semedorato Lager

Semedorato La Rossa

Heineken

Corona

## SOFT DRINKS 10

## MICROFILTRED WATER 5

Still and Sprkling

# Blue Sky Bar

## TAORMINA

### Selezione di bruschette di terra (V) 15

#### Selection of vegetarian bruschetta

Pomodoro, basilico, origano, olio d'oliva

*Tomato, basil, oregano, olive oil*

Crema di avocado, mozzarella, olive, capperi

*Avocado cream, mozzarella, olives, capers*

Alla parmigiana

*Aubergine parmigiana*

### Selezione di bruschette di mare 20

#### Selection of seafood bruschetta

Gambero, burrata, buccia di limone

*Shrimp, burrata cheese, lemon zest*

Polpo grigliato, crema di ceci, rosmarino

*Grilled octopus, chickpea cream, rosemary*

Alici del Cantabrico, pesto di pistacchi, peperoncino

*Anchovies from the cantabrian sea, pistachio pesto, chilli pepper*

### Selezione di piccoli arancini 15

#### Selection of small arancini

Nero di seppia - cacio e pepe - norma

*Squid ink sauce - cheese and pepper - norma*

### Frittura di calamari e verdure in tempura 18

#### Fried squid and tempura vegetables

### Tartare di... (GF) 28

#### Tartare of...

### Selezione di ostriche (GF) 28

#### Oyster selection

*Fine de claire - gillardeau - krystale*

### Caviale calvisius Royal con blinis e crepes 130

#### Calvisius caviar with blinis and crepes

### Brioche col tupper, maialino arrosto e cavolo in agrodolce 20

#### Sicilian brioche with roast suckling pig and sweet and sour cabbage

#### INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI:

Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011.

(V) vegetariano (VG) vegano (GF) senza glutine.

Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3. Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/04, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3.

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano H.A.C.C.P. ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.