



## aperitivo gourmet | gourmet appetizer

Lo chef Pietro D'Agostino firma il suo aperitivo gourmet. Scegli il tuo cocktail. Accompagneremo la tua esperienza con assaggi della nostra cucina e ti consiglieremo il giusto abbinamento fra le proposte stuzzicanti pensate per emozionarti.

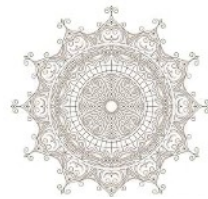
*Chef Pietro D'Agostino signs the gourmet aperitif. Choose your cocktail. We will guide your experience with tastings of our cuisine and we will advise you on the right combination among the tantalizing proposals designed to excite you.*

**spuma** | piccolo soufflé di verdure con fonduta di formaggi  
*small vegetables soufflé with cheese fondue*

**sasso** | piccoli e croccanti sandwich di pesce e lardo di suino nero dei Nebrodi  
*small and crunchy fish sandwich with Sicilian lard*

**mare** | \*piccoli bocconi di crudi di pesce agli agrumi e sale di Mozia  
*bites of raw fish with citrus and Mozia salt*

**terra** | spiedini alle farine croccanti con intingoli vegetali  
*meat fish and vegetables bites with homemade sauces*



## #4ELEMENTSDRINKS

### **RAISIN**

cognac | nerello mascalese cordial | sun-dried raisin

### **UMAMI**

etna bitter | wine & chicory | honey mix of the sea

### **AGUA**

gin | saffron | mediterranean cordial

### **VOLCAN**

bourbon | red pepper Peychaud | absythe | chamomile

### **NOIR**

tequila | mezcall aloe vera syrup | habanero & chocolate bitter

### **SMOKEY**

rum | peaty whiskey | caramel syrup | salt

### **PURPLE**

cherry family | apple vinegar | etna beer syrup

### **VANILLA SKY**

vanilla vodka | limoncello | pineapple prosecco

### **MEDITERRANIO**

gin | mediterranean | buongiorno cordial

### **CORALLO**

cinnamon | zagara | cardamomo | bananas | mint

### **HONEY SPICE**

mediterranean spices | figs & grapevine leaf syrup | honey



Movimenti eleganti, misurazione attenta degli ingredienti e una spiegazione raffinata, affascinante ed esaustiva di quello che si sta andando a degustare.

Mixologia deriva dall'inglese "mixology" e si riferisce a quell'arte o mestiere di miscelare alcolici e altre bevande complementari per creare un'esperienza unica in un cocktail: il mixologist è un'artista del drink, che sa riprodurre perfettamente ogni tipo di cocktail e spesso ne crea di propri.

Noi abbiamo scelto Mattia e Walter per accompagnarci nell'esperienza della riscoperta della buona arte del bere bene.

Ci siamo ispirati ai quattro elementi che danno vita al Cosmo: acqua, aria, terra e fuoco.

Guidati dal fascino delle essenze naturali di un'isola che da sempre conquista, abbiamo creato un percorso emozionale per i nostri drink, affinché sappiano raccontare storie avvincenti.

Siate curiosi e lasciatevi guidare.

Buona esperienza!

Elegant gestures, careful measurement of the ingredients and a refined, fascinating and exhaustive explanation of what you are going to taste.

Mixology derives from the English "mixology" and refers to that art or craft of mixing alcohol and other complementary drinks to create a unique experience in a cocktail: the mixologist is a drink artist, who knows how to perfectly reproduce any kind of cocktails and often makes his own.



We chose Mattia and Walter to accompany us in the experience of rediscovering the good art of drinking well.

We have been inspired by the four elements that give life to the Cosmos: water, air, earth and fire.

Guided by the charm of the natural essences of an island that has always conquered the curiosity of people, we have created an emotional journey for our drinks, so that they know how to tell compelling stories.

Be curious and let yourself be guided.

Have a good experience!