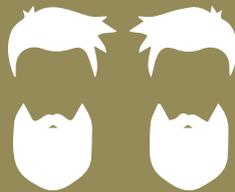


GRAAL CLUB

WINEBAR



MENU



A pochi passi dalla frenesia del centro storico della nostra città, il giardino del Graal Club è un cantuccio verde, oasi magica e suggestiva, in cui lasciarsi coccolare dalle premure e dalla dedizione di Massimiliano e Maurizio, barbuti mastri che, grazie allo studio appassionato e alla ricerca, rendono ogni esperienza al Graal unica ed indimenticabile.

Una collezione di vini minuziosamente scelti, studiati e scoperti, offerti da vignaioli che esprimono al meglio le caratteristiche, la tradizione e la personalità del nostro territorio, lasciando spazio alla scoperta di intense storie di vino e regalando un viaggio che abbraccia eccellenze autoctone e non, nel quale siamo lieti di guidarvi e accompagnarvi.

La tradizione, la creatività e la ricerca conferiscono alla nostra cucina un'identità legata fortemente al territorio ed ai suoi prodotti, alla scoperta di sapori unici che definiscono le nostre peculiarità.

Il tutto contornato da un elegante lounge bar, laboratorio di miscelazione, in cui Maurizio riesce a coniugare l'arte della tecnica con l'innovazione, dando vita ad indimenticabili cocktails, perfetti per godere a pieno della bellezza e della magia che quest'oasi immersa nel verde può regalare.

antipasti

Bruschetta con ricotta e verdure in agrodolce

*Bruschetta with fresh ricotta cheese and
sweet and sour vegetables*

7,00€

Bruschetta con bottarga, burro e zeste di limone

Bruschetta with bottarga, butter and lemon zest

15,00€

Frittura di calamari

Crispy fried squid

12,00€

Insalata di polpo

Octopus salad

15,00€

Tartare di gambero rosso di Mazara
con avocado e zeste di limone

*Mazara del Vallo's red prawn tartare
with avocado and lemon zest*

18,00€

Tartare di scottona con crumble
di olive nere e capperi

*Scottona tartare with black olives
crumble and capers*

18,00€

primi

Paccheri con calamari, crema al basilico e zeste d'arancia <i>Paccheri with squid, basil cream and orange zest</i>	15,00 €
Spaghettoni con bottarga, burro e zeste di limone <i>Spaghettoni with bottarga, butter and lemon zest</i>	18,00 €
Paccheri con crema di basilico, crema di melanzane, crema di pomodoro e ricotta fresca <i>Paccheri with basil cream, aubergin cream, tomato cream and fresh ricotta cheese</i>	12,00 €
Spaghetti con olio all'aglio, crema di basilico e quenelle di gambero rosso di Mazara <i>Spaghetti with garlic oil, basil cream and raw quenelle of Mazara del Vallo's prawn</i>	20,00 €
Tagliolino con scampi e pesto di rucola e noci <i>Tagliolino with shrimp fish and rucola and walnuts pesto</i>	18,00 €

secondi

Crudo di scampi
Raw shrimp fish

20,00€

Baccalà con salsa alle acciughe
Cod fish with anchovy sauce

15,00€

Tagliata di scottona con pomodorini confit,
rucola e scaglie di grana
*Sliced scottona beef with confit tomatoes,
rucola and grana cheese*

18,00€

Burger di scottona, pomodoro, misticanza
e salsa a scelta
*Scottona burger with tomatoes, mixed season salad.
You can choose the souce you prefer.*

10,00€

dessert

6,00€

Tortino al cioccolato fondente con cuore caldo
Dark chocolate soufflé

Semifreddo all'arancia con mandorle caramellate
Orange semifreddo with candied almonds

Semifreddo all'amarena con crumble
di nocciole caramellate
Black Cherry semifreddo with candied hazelnuts

Semifreddo al limone su frolla all'anice stellato
Lemon semifreddo on anise shortcrust pastry

Semifreddo al cioccolato e peperoncino
su terra di cacao e nocciole
*Chocolate and chilli pepper semifreddo
on cocoa and hazelnuts powder*

Semifreddo alla nocciola e polvere di cocco
Hazelnuts semifreddo and coconuts powder

birre - beers

Ashai

5,00€

Franziskaner Weissbier

6,00€

Daura Gluten free

4,00€

Peroni Cruda

4,00€

birre artigianali siciliane - sicilian's craft beers

Birrificio 56:

6,00€

Blanche - vol. 5.5%

Eden four season pepper - vol. 5.5%

Mistral IPA - vol. 6%

Nicarè smoked ale - vol. 6.5%

vini - wines

Calice di vino bianco
Calice di vino rosso
Calice di cuveé
Calice di Franciacorta
Calice di Valdobiadene

6,00€

6,00€

5,00€

8,00€

6,00€

analcolici

6,00€

Florida

s. pompelmo, s. arancia, s. limone, granatina

Venere

purea di fragole, s. arancia, schweppes lemon

Virgin Mary

s. pomodoro, s. limone, sale, pepe, tabasco, worcester

Virgin Zen

estratto di lavanda francese, ginger beer fever - tree

Pestato agli agrumi di Sicilia

zucchero di canna, arancia, limone, bitter rosso

Papua

s. arancia, limonata, s. papaya

alcolici

7,00€

Zen

vodka, estratto di lavanda francese, ginger beer fever - tree

Aperdry

gin, aperol, s. limone

Americano

campari bitter, martini rosso, soda

Ancient Mariner

rum scuro, grand marnier

Bellini

spumante, s. pesca

Bloody Mary

vodka, s. pomodoro, s. limone, sale, pepe, tabasco, worcester

Bronx

gin, martini rosso, martini dry, s. arancia

7,00€

Bacardi

rum chiaro, s. limone, granatina

Black Russian

vodka, kalhua

Capirina

cachaca, lime, zucchero di canna

Cocktail Martini

gin, martini dry

Cubalibre

rum chiaro, coca cola, s. limone, sciroppo di canna

Cosmopolitan

vodka, triple sec, s. limone, sciroppo mirtillo

Daiquiri

rum chiaro, s. limone, sciroppo di canna

7,00€

Garibaldi

campari bitter, succo d'arancia

God Father

whisky, amaretto di saronno

God Mother

vodka, amaretto di saronno

Gin Tonic

gin, schweppes tonica

Gin Fizz

gin, s. limone, sciroppo di canna

Vodka Fizz

vodka, s. limone, sciroppo di canna, schweppes tonica

Gin Lemon

gin, s. limone, sciroppo di canna

7,00€

Kyr

creme de cassis, vino bianco

Kyr Royal

creme de cassis, spumante

Manhattan

canadian whisky, martini rosso, angostura

Margarita

tequila, triple sec, s. limone

Mojito

rum, lime, foglie di menta, zucchero di canna

Mimosa

spumante , s. arancia

Negroni

gin, campari bitter, martini rosso

7,00€

Negroski

vodka, campari bitter, martini rosso

Pinacolada

batida de coco, s. ananas

Rossini

spumante, frullato di fragola

Rusty Nail

whisky, drambuie

Screwdriver

vodka, s. arancia

Sidecar

brandy, cointreau, s. limone

Spritz

aperol, prosecco

7,00€

White Lady

gin, triple sec, s. limone

Vodka Martini

vodka, martini dry

Vodka Tonic

vodka, schweppes tonica

Vodka Sour

vodka, s. limone, sciroppo di canna, schweppes tonica

GRAZIE
PER AVERCI SCELTO

GRAAL CLUB
WINEBAR

