



HOTEL  
PUNTA SCARIO  
SALINA

M E N U



**LA NOSTRA TRADIZIONE A KM 0**

*FROM OUR VEGETABLE GARDEN*

---

9,00 €

**Parmigiana di melanzane**

*Aubergine parmigiana*

(melanzane, passata di pomodoro, mozzarella, cipolla, grana padano, olio EVO)  
(*aubergines, tomato sauce, mozzarella cheese, onion, parmesan cheese, olive oil*)

**Parmigiana di zucchine**

*Zucchini parmigiana*

(zucchine, passata di pomodoro, mozzarella, cipolla, grana padano, olio EVO)  
(*zucchini, tomato sauce, mozzarella cheese, onion, parmesan cheese, olive oil*)

**Caponatina siciliana**

*Sicilian aubergine caponata*

(melanzane, pomodoro ciliegino, cipolla, sedano, passata di pomodoro, olive verdi, capperi, olio EVO, basilico, zucchero, aceto di vino bianco, sale)  
(*aubergines, cherry tomatoes, onion, celery, tomato sauce, green olives, capers, olive oil, basil, sugar, white vinegar, salt*)

**Involtini di melanzana**

*Aubergine rolls*

(melanzana, caciocavallo, pinoli, pangrattato, passata di pomodoro, uva sultanina, olio EVO, basilico)  
(*aubergines, caciocavallo cheese, pine nuts, breadcrumbs, tomato sauce, raisins, olive oil, basil*)

**Insalata di capperi eoliana**

*Eolian capers salad*

(capperi, aglio, peperoncino, olio EVO, menta)  
(*capers, garlic, chilli, olive oil, mint*)

# BISTROT

## DALLE STRADE DELLA SICILIA

SICILIAN STREET FOOD

---

7,00 €

### Panelle e crocchette di latte / *Panelle and milk croquettes*

(**Panelle:** acqua, farina di ceci, sale, prezzemolo, pepe nero, noce moscata;

**Crocchette di latte:** burro, farina 00, sale, noce moscata, latte, pangrattato)

(**Panelle:** *water, chickpea flour, salt, parsley, black pepper, nutmeg*

**Milk croquettes:** *butter, flour, salt, nutmeg, milk, breadcrumbs*)

## TRIS DI ARANCINETTI

### Arancini al ragù / *Bolognese sauce Arancini:*

(riso, burro, sale, olio EVO, basilico, cipolla, carne di bovino,  
carne di suino, passata di pomodoro, noce moscata, farina, pangrattato)

(*rice, butter, salt, olive oil, basil, onion, beef mince, pork mince,*

*tomato sauce, nutmeg, flour, breadcrumbs*)

### Arancini alla Norma / *Norma arancini:*

(riso, burro, sale, olio EVO, basilico, cipolla, melanzana, ricotta infornata,  
passata di pomodoro, noce moscata, farina, pangrattato)

(*rice, butter, salt, olive oil, basil, onion, aubergine, oven baked ricotta*

*cheese, tomato sauce, nutmeg, flour, breadcrumbs*)

### Arancini al burro / *Butter arancini:*

(riso, burro, sale, olio EVO, prosciutto, mozzarella fiordilatte)

(*rice, butter, salt, olive oil, ham, mozzarella cheese*)

## Sfincione

(farina, sale, zucchero, lievito di birra, olio EVO, acqua, polpa di pomodoro,  
caciocavallo, acciughe, cipolle, pangrattato, origano)

(*flour, salt, sugar, brewer's yeast, olive oil, water, tomato chunks,*

*caciocavallo cheese, anchovies, onion, breadcrumbs, oregano*)

## ECCELLENZE SICILIANE

SICILIAN EXCELLENCE

---

15,00 €

### Tagliere di salumi di suino nero dei Nebrodi

*Sicilian black pork sliced meats*

### Tagliere di formaggi siciliani

*Tray of mixed Sicilian cheeses*

# B A R

## VINI WINES

---

### ROSATI / ROSÉ WINES

<b>Tefra tenuta tascante</b> (nerello mascalese)	33,00 €
<b>Rosanera</b> (nero d'avola)	27,00 €
<b>Bonavita rosato</b> (nerello mascalese, nerello cappuccio, nocera)	25,00 €

### ROSSI / RED WINES

<b>Curva minore</b> (cerasuolo)	35,00 €
<b>Versante nord</b> (nerello mascalese)	36,00 €
<b>Bonavita Faro 2016</b> (nerello mascalese, nerello cappuccio e nocera)	39,00 €

<b>VINI LOCALI AL CALICE / GLASS OF LOCAL WINES</b>	7,00 €
Bianco, Rosato, Rosso, Bollicina	

### FRANCIACORTA

<b>Monogram</b> (chardonnay e pinot bianco)	48,00 €
---	---------

### CHAMPAGNE

<b>Veuve Clicquot</b>	120,00 €
<b>Billecart Salmon Rosè</b>	180,00 €
<b>Ruinart</b>	180,00 €

<b>BIRRE ARTIGIANALI</b>	9,00 €
<b>ARTISAN BEERS</b>	

---

Le birre artigianali Tari racchiudano i sapori, i profumi, i vari caratteri, aspetti, accenti della nostra Sicilia: un'esperienza sensoriale a base di ingredienti locali e di alta qualità.

*Tari beer is a sensory experience to discover a craft beer with authentic flavours and aromas of Sicily, a hop tasting adventure with ingredients from high quality local sources.*

- Tari oro** (Pils)
- Tari acquamaris** (Gose)
- Tari Trisca** (Blanche)
- Tari bronzo** (English Amber Ale)
- Tari for sale** (American Amber Ale)

## COCKTAILS

14,00 €

### Vodkatini

(vodka, vermouth extra dry)

### Porno Star Martini

(vodka, passoa, succo di lime, succo di ananas, sciroppo di vaniglia, shot di pro-secco)

*(vodka, passoa, lime juice, pineapple juice, vanilla syrup, prosecco shot)*

### French Martini

(vodka, chambord, succo di ananas)

*(vodka, chambord, pineapple juice)*

### Espresso Martini

(vodka, liquore al caffè, caffè espresso, sciroppo di zucchero)

*(vodka, coffe liqueur, shot of coffee, sugar syrup)*

### Moscow Mule

(vodka, succo di lime, ginger beer)

*(vodka, lime juice, ginger beer)*

### Clover club

(gin, succo di limone, sciroppo di lampone, albume d'uovo)

*(gin, lemon juice, raspberry juice, egg white)*

### French 75

(gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, prosecco)

*(gin, lemon juice, sugar syrup, prosecco)*

### Martini cocktail

(gin, vermouth extra dry)

### Daiquiri

(rum chiaro, succo di lime, sciroppo di zucchero)

*(clear rum, lime juice, sugar syrup)*

### Pinaçolada

(rum chiaro, succo di lime, succo di ananas, crema di cocco)

*(clear rum, lime juice, pineapple juice, coconut cream)*

### Mai Tai

(rum chiaro, rum scuro, orange curaçao, succo di lime, sciroppo d'orzata, overproof rum)

*(clear rum, dark rum, orange curaçao, lime juice, barley syrup, overproof rum)*

### Tommy's Margarita

(tequila, succo di lime, sciroppo d'agave)

*(tequila, lime juice, agave syrup)*

### Reposado Margarita

(tequila reposado, succo di lime, succo di arancia, sciroppo di zucchero)

*(tequila reposado, lime juice, orange juice, sugar syrup)*

### Manhattan

(bourbon o canadian whiskey, vermouth rosso, angostura)

*(bourbon or canadian whiskey, red vermouth, angostura bitter)*

### New York Sour

(bourbon whiskey, succo limone, sciroppo di zucchero, angostura, albume d'uovo, vino rosso)

*(bourbon whiskey, lemon juice, sugar syrup, angostura bitter, egg white, red wine)*

## VIRGIN

14,00 €

### Spring Break

(purea di fragola, succo di lime, estratto di zenzero, miele)  
(*strawberry puree, lime juice, ginger root extract, honey*)

### Ice Raspberry

(succo d'arancia, sciroppo di lampone, succo di limone, tonica al limone)  
(*orange juice, raspberry syrup, lemon juice, lemon tonic water*)

### Pumpit

(succo di pompelmo, succo di lime, sciroppo d'agave, ginger ale)  
(*grapefruit juice, lime juice, agave syrup, ginger ale*)

### Isola Verde

(succo di mela verde, succo di limone, sciroppo di kiwi, succo di pesca)  
(*green apple juice, lemon juice, kiwi syrup, peach juice*)

### Punta Scario

(succo di ananas, sciroppo passion fruit, succo di lime, succo d'arancia)  
(*pineapple juice, passion fruit syrup, lime juice, orange juice*)

## SIGNATURE COCKTAILS

18,00 €

### Salina rosso

(vodka infusa alle more, succo di limone, menta, sciroppo di vino rosso dell'isola)  
(*vodka infused with blackberries, lemon juice, mint, local red wine syrup*)

### Iblea

(gin, limoncello, succo di lime, basilico, shrub di pompelmo rosa, scaglie di fondente)  
(*gin, lemon liqueur, lime juice, basil, pink grapefruit shrub, dark chocolate flakes*)

### Marisol

(rum bianco, succo di passion fruit, succo di lime, succo di ananas, homemade falernum)  
(*white rum, passion fruit juice, lime juice, pineapple juice, homemade falernum*)

### Bloody eoliano

(tequila blanca, succo pomodoro, succo limone, olio evo infuso al peperoncino, aria salata al rosmarino, polvere di capperi)  
(*white tequila, grapefruit juice, lemon juice, extravergin olive oil infused with chilli, salty air with rosemary, caper powder*)

### Malvasia Boulevard

(whiskey bourbon, campari, vermouth rosso, foam di Malvasia, cannella e pepe nero)  
(*whiskey bourbon, campari, red vermouth, Malvasia foam, cinnamon and black pepper*)

### Distillato Premium

2,00 €

### Distillato Supreme

4,00 €

# VINI / WINES

## SALINA

FROM SALINA

---

### CARAVAGLIO

Infatata (malvasia secca)	28,00 €
Occhio di terra (malvasia macerata sulle bucce)	35,00 €
Chianu Cruci (malvasia e catarratto)	35,00 €
Palmento di Salina (corinto nero, nerello mascalese, nerello cappuccio)	35,00 €
Nero du Munti (corinto nero)	28,00 €

### TASCA D'ALMERITA

Didyme (malvasia secca)	36,00 €
-------------------------	---------

### VIRGONA

Salina bianco (malvasia secca, catarratto, insolia)	25,00 €
Ruffiano vino spumante (malvasia)	30,00 €
Alba (100% corinto nero frizzante)	25,00 €

## SICILIA

FROM SICILY

---

### BOLLICINE

SPARKLING WINES

Almeria brut (chardonnay)	45,00 €
Murgo brut (nerello mascalese)	33,00 €
Murgo brut rosè (nerello mascalese)	45,00 €
Planeta brut (carricante)	45,00 €

### BIANCHI

WHITE WINES

Guardiani di Aralto (grillo)	27,00 €
Muscatedda (moscato bianco)	28,00 €
Vigne di Eli (carricante)	45,00 €
Feudo Montoni (catarratto)	24,00 €
Grillo di Mozia (grillo)	36,00 €
Guardiani dei ceppi bianchi (zibibbo)	27,00 €
Lucido (catarratto)	25,00 €
Nozze d'oro (chardonnay)	35,00 €

