Sea Garden

San Vito Lo Capo

Menu

Breakfast

Croissant empty	1,50
Croissant various flavours	1,50
Croissant Vegan	1,50
Wholemeal croissant	1,50
Pancrema	1,50
Bombolone	2,00
Ciambella	2
Genovese with cream	2
Tart slice	2
Treccina	1,50
Muffin	2,50
Donut	2
Double Pancake Nutella, nuts and icing sugar	5
Double Pancake with maple syrup	5

Cafeteria

Coffee espresso/long/ short/macchiato	1,40
Double Coffee	2
Dek Coffee	1,50
Ginseng Coffee (tall)	2,30
Ginseng Coffee (small)	2
Dek macchiato Coffee	2
American Coffee Dek	2
American Coffee	1,50
Barley coffee (tall)	4
Barley coffee (small)	2
Soy Cappuccino	3
Ginseng / Barley Cappuccino	2,50
Dek Cappuccino	3,00
Cappuccino	2,50
Coffee Cream small	2,50
Coffee Cream tall	3,50
Ice Coffee	2,00
Iced coffee with cream	2
Shakered Coffee	1,80
Coffee “corretto”	2,50
Macchiato milk	2
Milk	1,30
Soy Milk macchiato	2,30
Soy Milk	1,50
Lemon/orange juice	3,50
Macchiatone	1,50
Coffee + cream	2
Almond milk macchiato	2,50
Almond milk	2,20
Herbal tea	1,20
Hot The	1,20

English Breakfast

Eggs, bacon, beans, mushrooms, sausage	9
Eggs, salmon, and avocado	11
Eggs, sautéed potatoes, mushrooms, grilled tomato, beans	9

Omelettes

Ham and cheese	6
Cheese and mushrooms	6
Cheese and tomato	6

Draft Beer

Heineken 0,40	5	Moretti rossa 0,40	5
Ichnusa 0,40	5	Messina 0,40	5

Bottle of Beer

Messina	4	Nastro azzurro	3
Beks	3,5	Corona	4
Heineken	3,5	Corona senza alcol	4
Ceres	4	Peroni senza glutine	3,5
Tennetns	4		

"Siluro" Beer (from 1l to 3l) 12 €/l

Soft Drink

Ginger beer	3,00	Panna Water 100cl	2,50
Juice of fruit	2,00	Panna Water 50cl	1,50
Schweppes tonica / lemon	2,50	Sanbitter rosso	3,00
Coke / Coke Zero	3,00	Sanbitter bianco	3,00
Fanta / Sprite	3,00	Crodino	4,00
Red bull	3,00	Monster	4,00
Chinotto	2,50	Powered	3,00
The lemon / peach	3,00		
The iced lemon / peach w granita	4,00		

Cocktails

all 8 €

Negroni
Campari, martini rosso, gin

Martini cocktail
Gin, vermut dry

Whiskey sour
Bourbon whiskey, lime juice, sugar syrup

Espresso Martini
Vodka, liqueur with Coffee, sugar, espresso corto

Daiquiri
Rum bianco, sugar syrup, lime juice

Margarita
Tequila, triple sec, lime juice

Manhattan
Rye whiskey, vermut rosso, angostura

White lady
Gin, cointreau, lemon juice.

Old fashioned
Bourbon whisky, sugar syrup, angostura, soda

Moscow mule
Vodka, ginger beer, lime juice

Cosmopolitan
Vodka, triple sec, lime juice, cranberry juice

Mojito
Rum, lime juice, canna sugar, mint, soda

Gin fizz
Gin, lime juice, sugar juice, soda water

Long island
Vodka, rum bianco, gin, triple sec ,tequila, lime juice, sugar, top coca cola

Sex on the beach
Vodka , peach Schnaaps, orange juice, cranberry juice

Tequila Sunrise
Tequila, succo arancia, granatina syrup

Spritz
Aperol, prosecco, soda water

Cuba libre
Rum bianco, lime juice, coca cola

Boulevardier
Bourbon Whiskey, Campari bitter, vermouth rosso

Hugo Spritz
Prosecco, fiori di sambuco syrup, Seltz, mint

Americano
Campari bitter, Vermouth rosso, soda water

Clover club
Gin, raspberry syrup, lemon juice

Paloma
Agave Tequila , lime juice , salt, pink grapefruit soda

Gin List

Monkey 15
juniper, balsamic hints of pine, floral hints of peppermint, lavender, eucalyptus, spicy hints of pepper, fennel seed, star anise, fruity hints of citrus and blueberry, hint of bitter almond

Malfy orange 12
blood orange, juniper, water, spicy

Malfy pink grapefruit 12
juniper, rhubarb, aniseed, grapefruit peel

Porfofino 14
Juniper, lemon, lavender, rosemary, marjoram, sage,iris, rose

Etna 12
wild artichoke, fennel, lemon, orange, sage, mint, coriander

Nordes 12
Sage, mint, bay leaf, cardamom, ginger, herbs

Gin mare 12
Arbequina olives, basil, rosemary, thyme, oranges, lemon, coriander, juniper berries, green cardamom

Hendricks 12
Floral notes of citrus, cucumber, spices, resins

Tanquerai 8
juniper, dry flavour, coriander

Bombay 8
juniper, fresh citrus notes, spicy

Monsieur del Professor 14
floral notes, juniper, herbs, cinnamon

Alkemist 12
21 botanicals including juniper, fennel, thyme, angelica, cardamom, muscatel grapes, coriander, lemon peel, bitter orange

Ki no bi 15
Japanese botanicals including yellow yuzu, Japanese cypress, bamboo, Gyokuro tea, green Sansho berries

London n3 12
juniper, citrus, spices, floral notes and warm cardamom, Greek rosemary, Turkish thyme

Mare Capri 15
Juniper, Basil, Bergamot, Capri lemons, Arbequine olives

Adamus 12
Baga grapes, hibiscus, juniper, orange, lemon, cinnamon, ginger, cardamom, sage

Sabatini 10
juniper, coriander, Florentine iris, sel fennel

Ginarte 14
Juniper berries, calamint, safflower, mignonette, madder and woad from Montefeltro, angelica, lavender, hibiscus, elderflower, pine buds, mountain pine, and pine needles.

Tanquerai N° Ten 15
Grapefruit and sharp citrus, juniper, and chamomile flowers.

Gin collesi 16
Juniper, sour cherries (visciole), hops, walnut shell, wild rose, orange peel, lemon peel.

Drink Special

Nel Blu Dipinto di Blu 9
~ Vodka
~ Erder Flower
~ Blue Curacao
~ Coconut

Dolce passione 9
~ Vodka
~ Passoa
~ Rose Syrup
~ Lime Juice

Whiskey and Pop Corn 10
~ Jim Beam / Talisker
~ Sugar Syrup
~ Lime Juice
~ Chocolate Bitter
~ Pop Corn

Rosso di sera 10
~ Gin
~ Campari
~ Lemon Juice
~ Sugar Syrup
~ Red Wine

Pink Unicorn 10
~ White Rum
~ Passoa
~ Vanilla Syrup - Lemon Juice

Apevanilla 10
~ Aperol
~ Lemon Juice
~ Vanilla Syrup
~ Sugar Syrup

Sea Garden 10
~ White Rum
~ Basil Leaves
~ Sugar Syrup
~ Lime Juice
~ Pinch of Salt

Cicchetto 2

Non-alcoholic Cocktails

Frozen non-alcoholic 7
Passion love orange juice, passion fruit syrup, strawberry syrup

Summer 7
Pineapple juice, peach syrup, coconut

Virgin mojito 7
Lime juice, brown sugar, mint leaves, ginger ale, lemonade

Virgin colada 7
Coconut milk, pineapple juice, lime juice

Snack

Patatine San Carlo 50g	2,00
San Carlo Junior 30g	2,00
Cipster 65g	2,70
Fonzies 100g	2,70
Yonkers 100g	2,70
Patatine fluffy	1,50

First Courses

Pasta with Trapanese pesto	10
Pasta with pistachio pesto and bacon	12
Pasta with swordfish and eggplant	14
Pasta with its own squid	14
Lasagna	9
Baked anelletti pasta	9

Main Courses

Involtini di pesce spada	12
Totani ripieni	12
Cotoletta e patatine	8

Side Dishes

Swordfish rolls	12
Stuffed squid	12
Breaded cutlet with French fries	8

Big Salads

all 9 €

Jacopo
green base, salmon, olives, rocket and mozzarella.

Asia
green base, tuna, mozzarella, tomatoes, olives.

Liam
Valerian, mushrooms in oil, bresaola, primo sale.

Bianca
green base, cherry, cucumber, onions, olives, first salt.Insalatona

Edoardo
green base, sun-dried tomatoes, mozzarella, grana cheese, roasted courgettes.

Caesar salad
Chicken, lettuce, parmesan shavings, croutons

Pinsa

Pinsa 4,50

Taglieri

Cutting boards x2 15
mix "tavola calda", cold meats and cheeses, typical Sicilian products

Cutting boards x4 25
mix "tavola calda", cold meats and cheeses, typical Sicilian products

Panini

available in piadina version

Jabel 4,50
(sweet salami, first salt, tomato)

Nicola 7
(schnitzel and chips)

Caty 8
(mortadella, pistachio pesto, buffalo mozz)

Mel 4,5
(cooked ham, mozzarella, croquettes)

Vito 5
(suckling pig, lemon and panelle)

Hot dog 3

Sandwich with Chips 3

Sandwich with croquettes 3

Sandwich with panelle 3

Toast 2
(baked ham and sottiletta)

Paesano 3,5
(tomato, anchovies, primosale, oregano)

Tonné 4
(tuna, tomato and mozzarella)

Tedesco 3.50
(frankfurter and chips)

Sea Garden 4,50
(thinly sliced cheese, salmon, yoghurt sauce and lemon)

Caprese 3
(tomato and mozzarella)

Parrino and figghiozzo 4,50
(sweet salami, mushrooms, mozzarella, tomato)

Topolino 4
(cooked ham, mozzarella and frankfurter)

Cartoccio 3,50
(cooked ham and mozzarella)

Tavola calda 2,50

Hot Mixed 6

Cunzato bread 3,50

French Fries 4

Hamburger

Prussian Pork Burger (200g) with burrata cheese and pistachio pesto 12

Australian black angus burger (200g) with cheddar, cucumber, ketchup 11

Vegan burger with tomatoes, grilled vegtables 9

Chicken burger with lettuce, primo sale cheese, and mayonnaise 10

All our burgers are served with French fries.

Ice cream

Ice cream cone	2.50
Brioche ice cream	3.50
Medium cup	3.50
Small cup	2.50
Waffel with ice cream	5

Our "granite"

all 3,5

Lemon
Peache
Watermelon
Strawberry
Red orange
Tangerine
Pistachio
Almonds

Sammontana ice cream

Cinque stelle panna	2,30
Cinque stelle amarena	2,30
Ghiacciolo	0,90
Lyon	2,40
Stecco Unicorno	1,10
Miraculous	1,40
Lipperli	1,60
Fragolino	1,60
Loacker	2,20
Prezzemolo	2,10
Gruvi cocco bello	2,30
Gruvi pistacchio	2,30
Donny	1,40
Intrigo	2,30
Duetto	2,00
Stecco Blocco	2,20
Bon Bon	2,40
Coppa D'Oro	2,30
Longjhon	2,00

Ferrero Ice cream

Bueno White	2,30
Ferrero Rocher	2,50
Kinder Bueno	2,30
Kinder Chocolate	2,00
Pocket Coffee	2,30
Raffaello	2,50
Raffaello Lampone	2,50
Rocher Caramello	2,50

Desserts

Orange Sicilian Cassata	4
Tiramisu	6
Cannolo	4

Wines

Cantina Fina

Hanami 30
È un Rosato prodotto con sole uve Merlot, un'interpretazione trapanese che prende spunto dalla Francia. Fresco ed elegante, è un vino che soprende per il suo equilibrio armonioso e per i suoi intensi profumi fruttati di pesca, amarena e pompelmo.

Kebrilla 23
È un vino bianco del trapanese che esprime nei calici la personalità sapida e iodata del mare siculo proprio perchè nato da viti situati nei pressi della costa marittima del comune di Marsala.

Kikè 23
Traminer aromatico, sauvignon blanc - 13% vol.
Il profumo ricorda spezie e frutta candita. Il gusto di questo vino è pieno ed intenso. Emergono note fruttate e fiorate con sentori di spezie anche al palato.

Makisè 25
Frizzante. Blend di varietà autoctone - 12% Vol. - Un'accurata fermentazione in autoclave a bassa temperatura conferisce a questo vino una particolare briosità e freschezza.

Taif 23
È uno Zibibbo Secco piacevole e molto espressivo della Sicilia occidentale, prodotto con vinificazione solo in acciaio. Profumi aromatici di agrumi maturi, frutta gialla, fiori, salvia ed erbette accompagnano un sorso caldo, rotondo, avvolgente, armonico, sapido, fresco e piacevole

Caro Maestro 25
È il nostro vino più complesso:
blend di Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot.
Un vino che racconta, anno dopo anno, le diversità di ogni vendemmia. Le uve vengono raccolte rigorosamente a mano e in casssetta, tra agosto e settembre, rispettando la maturazione naturale delle diverse varietà.

Cantina Orestiadi

Paximentis bianco 25
Cuvée dal colore giallo intenso con eleganti nuances tendenti al verde. Bouquet unico, intrigante con note che vanno dalla frutta esotica alla ginestra, passando dagli agrumi di Sicilia. Al palato fresco, equilibrato, avvolgente, armonioso e sapido.

Paximentis rosso 25
Il bouquet aromatico rivela dolci note di frutti rossi appena raccolti, prugna e ciliegia sotto spirito, accompagnati da delicati sentori vanigliati. Il sorso è pieno ed avvolgente, con un finale sontuoso, particolarmente fragrante.

Molino a vento Grillo 20
Uno dei varietali più rappresentativi della Sicilia tutta, il Grillo, viene coltivato nella provincia di Trapani con cura ed esperienza: la qualità viene controllata dalla vigna alla bottiglia, così da fornire un'esperienza

unica al wine lover.

Molino a vento Chardonnay 20
Chardonnay dagli intensi riflessi dorati. Al naso si presenta molto equilibrato con leggere note di miele ed intensi sentori di frutta fresca e fiori di campo. È un vino dotato di buona acidità, finale fresco e armonico.
Bollicine e Prosecchi

Prosecco Nomboli DOC 22

Dal colore giallo paglierino scarico, questo vino si distingue per la sua facile beva e il profumo delicato di frutta bianca e fiori di acacia. Al palato è piacevole e armonioso, perfetto per accompagnare ogni pasto con leggerezza e freschezza.
Le sue delicate bollicine esaltano note di frutta bianca e fiori d'acacia, regalando un sorso leggero e armonioso.

Petra Mater 28

Speciale è tutto ciò che brilla di luce propria. Per valorizzare le singole caratteristiche nasce una linea composta da prodotti unici nel loro genere, speciali appunto. Speciali sono le condizioni con cui vengono coltivate le uve, speciali i metodi di vinificazione. Non potevamo quindi che far venire fuori sei prodotti dal carattere fortemente riconoscibile.

Deutz
Champagne Brut Classic 80

33% Pinot noir, 33% Pinot meunier, 33% Chardonnay 12% vol. - Al naso note floreali ed erbacee e aromi di pane caldo. In bocca note persistenti di frutta.

Ruinart
Blanc de Blancs 145

100% chardonnay
12,5% vol - Al naso rivela una grande intensità, con note di frutta fresca, in particolare di agrumi maturi. Al palato è morbido, armonioso e di grande rotondità. Emergono nel finale note di pescanoce, agrumi e una piacevole mineralità. Il finale è molto persistente e rinfrescante.

Moët & Chandon
Moët Réserve Impériale Brut130

50% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 20% Chardonnay - 12% Vol. - Il colore è un elegante giallo dorato con riflessi ambrati. Gli aromi intensi e radiosi sono evocativi di frutti estivi maturi come nettarine, albicocche e datteri ai quali si aggiungono note scure di anacardio, nocciole tostate e pan pepato.Il palato, vinoso e persistente, associa struttura e freschezza con un finale denso, avvolgente e deliziosamente aromatico.

Veuve Clicquot 95

50% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier, 30% Chardonnay - 12% Vol. - Sotto la guida della giovane vedova, si conobbero alcune intuizioni che giovarono a tutta la denominazione. Dal primo Champagne millesimato, quello del 1810, fino al perfezionamento della tecnica del remuage, passando per la messa a punto della liqueur de tirage utile alla seconda rifermentazione in bottiglia, non c'è aspetto che lei non seguisse personalmente.

Sea Garden

San Vito Lo Capo