

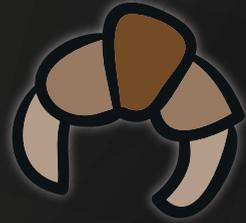
Sea Garden

San Vito Lo Capo

Menu



Colazione



Cornetto vuoto	1,30	Treccina	1,30
Cornetto vari gusti	1,50	Muffin	2,50
Cornetto vegano	1,50	Donut	2
Cornetto integrale	1,50	Doppio Pancake	5
Pancrema	1,50	Nutella, noccioline e zucchero a velo	
Bombolone	1,50	Doppio Pancake	5
Ciambella	2	con sciroppo d'acero	
Genovese crema	2		
Fetta crostata	2		

Caffetteria



Caffè espresso/lungo/ ristretto/macchiato	1,40	Caffè freddo con panna	2
Caffè doppio	2	Caffè shakerato	1,80
Caffè decaffeinato	1,50	Caffè corretto	2,50
Caffè ginseng (tazza grande)	2,30	Latte macchiato	2
Caffè ginseng (tazza piccola)	2	Latte bianco	1,30
Caffè deca macchiato	2	Latte di soia macchiato	2,30
Caffè americano decaffeinato	2	Latte bianco di soia	1,50
Caffè americano	1,50	Spremuta limone / arancia	3,50
Caffè d'orzo (tazza grande)	4	Macchiato	1,50
Caffè d'orzo (tazza piccola)	2	Caffè + panna	2
Cappuccino di soia	3	Latte di mandorla macchiato	2,50
Cappuccino ginseng / d'orzo	2,50	Latte di mandorla	2,20
Cappuccino decaffeinato	3,00	Tisana	1,20
Cappuccino	2,50	The caldo	1,20
Crema di caffè piccola	2,50		
Crema di caffè grande	3,50		
Caffè freddo	2,00		

English Breakfast



<i>Uova bacon fagioli funghi salsiccia</i>	9
<i>Uova salmone e avocado</i>	11
<i>Uova patate sauté funghi pomodoro grigliato fagioli</i>	9

Omelettes



<i>Prosciutto e formaggio</i>	6
<i>Formaggio e funghi</i>	6
<i>Formaggio e pomodoro</i>	6

Birra alla spina



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

Birra in bottiglia

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 Birra (da 1l a 3l) 12 €/l

Bibite



Ginger beer	3,00	Aequa Panna 100cl	2,50
Succo di frutta	2,00	Aequa Panna 50cl	1,50
Schweppes tonica / lemon	2,50	Sanbitter rosso	3,00
Coca cola / Coca 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 limone / pesca	3,00		
The freddo limone / pesca con granita	4,00		

Cocktails

tutti 8 €



Negroni

Campari, martini rosso, gin

Martini cocktail

Gin, vermut dry

Whiskey sour

Bourbon whiskey, succo di lime, sciroppo di zucchero

Espresso Martini

Vodka, liquore al caffè, zucchero, espresso corto

Daiquiri

Rum bianco, sciroppo di zucchero, succo di lime

Margarita

Tequila, triple sec, succo di lime

Manhattan

Rye whiskey, vermut rosso, angostura

White lady

Gin, cointreau, succo di limone.

Old fashioned

Bourbon whiskey, zolletta di zucchero, angostura, soda

Moscow mule

Vodka, ginger beer, succo di lime

Cosmopolitan

Vodka, triple sec, succo di lime, succo cranberry

Mojito

Rum, succo di lime, zucchero di canna, menta, soda

Gin fizz

Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda water

Long island

Vodka, rum bianco, gin, triple sec, tequila, succo di limone, sciroppo zucchero, top coca cola

Sex on the beach

Vodka, peach Schnaaps, succo arancia, succo cranberry

Tequila Sunrise

Tequila, succo arancia, sciroppo granatina

Spritz

Aperol, prosecco, soda water

Cuba libre

Rum bianco, succo di lime, coca cola

Boulevardier

Bourbon Whiskey, Campari bitter, vermouth rosso

Hugo Spritz

Prosecco, sciroppo di fiori di sambuco, Seltz, foglie di menta

Americano

Campari bitter, Vermouth rosso, soda water

Clover club

Gin, sciroppo di lampone, succo di limone

Paloma

Agave Tequila, succo di lime, pizzico di sale, soda al pompelmo rosa

Gin List

- Monkey** 15
ginepro, sentori balsamici di pino, floreali di menta piperita, lavanda, eucalipto, speziati di pepe, semi di finocchio, anice stellato, fruttati di agrumi e mirtilli, nota di mandorla amara
- Malfy arancia** 12
arance rosse, ginepro, acqua, piccante, speziato
- Malfy pompelmo rosa** 12
ginepro, Rabarbaro, anice, scorza di pompelmo
- Porofino** 14
Ginepro, limoni, lavanda, Rosmarino, Maggiorana, salvia, iris, la rosa
- Etna** 12
carciofinio selvatico, finocchietto, limone, arancia, salvia, menta, coriandolo
- Nordes** 12
Salvia, menta, alloro, cardamomo, zenzero, erbe aromatiche
- Gin mare** 12
Olive Arbequina, Basilico, Rosmarino, Timo, arance, limone, coriandolo, bacche di Ginepro, Cardamomo verde
- Hendricks** 12
Note floreali di agrumi, cebriolo, spezie, resine
- Tanquerai** 8
ginepro, sapore secco, coriandolo
- Bombay** 8
ginepro, note agrumate fresche, speziato
- Monsieur del professore** 14
note floreali, ginepro, erbe aromatiche, cannella
- Alkemist** 12
21 botaniche tra cui Ginepro, finocchio, timo, angelica, cardamomo, uva moscatel, coriandolo, scorze di limone, arancio amaro
- Ki no bi** 15
botaniche giapponesi tra cui Yuzu giallo, cipresso giapponese, bambù, tè Gyokuro, bacche di Sansho verde
- London n3** 12
ginepro, agrumi, spezie, note floreali e caldo cardamomo, Rosmarino greco, Timo turco
- Mare Capri** 15
Ginepro, Basilico, bergamotto, limoni di Capri, olive Arbequina,
- Adamus** 12
Uva Baga, Ibisco, ginepro, arancio, limone, cannella, zenzero, cardamomo, salvia
- Sabatini** 10
ginepro, coriandolo, iris fiorentino, finocchio selvatico, lavanda, foglie di olivo, timo, lemon verbena e salvia
- Ginarte** 14
Bacche di ginepro, nepitella, cartamo, reseda odorata, robbia e guado di Montefeltro, angelica, lavanda, ibisco, fiori di sambuco, germogli di pino, pino mugò e aghi di pino
- Tanquerai N° Ten** 15
Pompelmo e agrumi pungenti, ginepro e fiori di camomilla.
- Gin collezi** 16
Ginepro, Visciole, Luppolo, Guscio di Noce, Rosa Selvatica, Scorze d'Arancia, Scorze di Limone

Drink Special



Nel Blu Dipinto di Blu 9

- ~ Vodka
- ~ Elder Flower (sciroppo fiori di sambuco)
- ~ Blue Curacao
- ~ Sciroppo di Cocco

Dolce passione 9

- ~ Vodka
- ~ Passoa
- ~ Sciroppo alle rose
- ~ Succo di Lime

Whiskey e Pop Corn 10

- ~ Jin Bean / Tatisker
- ~ Sciroppo di Zucchero
- ~ Succo di lime
- ~ Bitter al cioccolato
- ~ Sciroppo di Pop Corn

Rosso di sera 10

- ~ Gin
- ~ Campari
- ~ Succo di Limone
- ~ Sciroppo di Zucchero
- ~ Float Vino Rosso

Pink Unicorn 10

- ~ Rum Bianco
- ~ Passoa
- ~ Sciroppo di Vaniglia
- ~ Succo di Limone

Apevaniglia 10

- ~ Aperol
- ~ succo di limone
- ~ sciroppo di vaniglia
- ~ sciroppo di zucchero

Sea Garden 10

- ~ Rum bianco
- ~ Foglie di basilico
- ~ Sciroppo di zucchero
- ~ Succo di lime
- ~ Pizzico di sale

Cicchetto 2

Cocktail Analcolici

Frozen analcolico 7

- Passion love S. d'arancia, sciroppo passion fruit, sciroppo fragola 7

Summer 7

- Succo di ananas, sciroppo alla pesca, cocco 7

Virgin mojito 7

- Succo di lime, zucchero di canna, foglie di menta, ginger ale, limonata

Virgin colada 7

- Latte di cocco, succo di ananas, succo di lime

Snack



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

Primi piatti



Pasta al pesto trapanese	10		
Pasta con pesto di pistacchi e pancetta	12	Pasta con i suoi totani	14
Pasta con pesce spada e melanzane	14	Lasagne	9
		Anelletti al forno	9

Secondi piatti



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

Contorni

Patate al forno	5	Verdure grigliate	5
Fagioli	5	Piatto con mix di verdure	9
Caponata siciliana	8		

Insalatone

tutte 9 €



Insalatona Jacopo

base verde, salmone, olive, rucola e mozzarella.

Insalatona Asia

base verde, tonno, mozzarelline, pomodori, olive.

Insalatona Liam

l'aleriana, funghi sott'olio, bresaola, primo sale.

Insalatona Bianca

base verde, ciliegino, cetrioli, cipolle, olive, primo sale.

Insalatona Edoardo

base verde, pomodori secchi, mozzarelline, grana, zucchine arrosto.

Ceasar salad

Pollo, lattuga, seaglie di grana, crostini di pane

Pinza

Pinza

4,50

Taglieri

Tagliere x2

(mix tavola calda, salumi e formaggi, prodotti tipici siciliani)

15

Tagliere x4

(mix tavola calda, salumi e formaggi, prodotti tipici siciliani)

25

Panini



disponibili in versione piadina

Jabel (salame dolce, primo sale, pomodoro)	4,50	Tonné (tonno, pomodoro e mozzarella)	4
Nicola (cotoletta e patatine)	7	Tedesco (wurstel e patatine)	3,50
Caty (mortadella, pesto di pistacchio, mozz. di bufala)	8	Sea Garden (sottiletta, salmone, salsa yogurt e limone)	4,50
Mel (cotto, mozzarella, crocchette)	4,5	Caprese (pomodoro e mozzarella)	3
Vito (porchetta, limone e panelle)	5	Parrino e fighiozzo (salame dolce, funghi, mozzarella, pomodoro)	4,50
Hot dog	3	Topolino (cotto, mozzarella e wurstel)	4
Panino con patatine fritte	3	Cartoccio (cotto e mozzarella)	3,50
Panino con crocchette	3		
Panino con panelle	3		
Toast (cotto e sottiletta)	2		
Paesano (pomodoro, acciughe, primo sale, origano)	3,5		

Tavola calda	2,50	Pane cunzato	3,50
Misto caldo	6	Patatine fritte	4

Hamburger

Hamburger di scottona di Prussia 200gr con burrata e pesto di pistacchi	12	Hamburger vegano con pomodoro e verdure grigliate	9
Hamburger Australian black angus 200gr con cheddar, cetrioli, ketchup	11	Hamburger di pollo con insalata, primo sale e maionese	10

Tutti i nostri burger vengono serviti con patatine fritte.

Gelati

Cono gelato	2,50	Coppetta piccola	2,50
Brioche gelato	3,50	Waffel con gelato	5
Coppetta media	3,50		

Le nostre granite

Granite		Arancia rossa	tutte 3,5
Limone		Mandarino	
Pesca		Pistacchio	
Anguria		Mandorla	
Fragola			

Gelati Sammontana

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

Gelati Ferrero

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

Dolci

<i>Cassata all'arancia</i>	4
<i>Tiramisu</i>	6
<i>Cannolo</i>	4

Vini, proseccchi e Champagne

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 sorprende 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.

Tail 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 erbe 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 cassetta, tra agosto e settembre, rispettando la maturazione naturale delle diverse varietà.

Cantina Orestyadi

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 suntuoso, 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 Proseccchi

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% Pinet noir, 33% Pinet 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 Brut 130

50% Pinet Noir, 30% Pinet 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. Al palato, vinoso e persistente, associa struttura e freschezza con un finale denso, avvolgente e deliziosamente aromatico.

Deuue Clicquot 95

50% Pinet Noir, 20% Pinet 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