



MENU

GIARDINO
Duca di Serradifalco

ANTIPASTI

UOVO MORBIDO

€ 13,00

con crema di topinambur, fonduta di caciocavallo delle Madonie,
cime di rapa, pane croccante
(presenza di aglio in infusione, peperoncino e acciuga)

STRUDEL DI MELA COTOGNA

€ 10,00

con zucca, radicchio, crema di mandorle tostate,
gelato al parmigiano *by firus*
(può contenere aglio in infusione)

POLPETTE DI BROCCOLETTO

€ 8,00

con crema di patate all'acciuga, limone semi-candito
(presenza di aglio in infusione e acciuga)

TWIST SU POLPO E PATATE

€ 12,00

con patate mantecate all'olio EVO, cucunci e crema di olive nere

FOCACCINA CON TONNO

€ 12,00

tonno marinato alla vodka e agrumi (cotto), salsa di arachidi sesamo e lime,
cipolla caramellata, yogurt greco e songino

DEGUSTAZIONE DEL DUCA

€ 20,00

un percorso di piccoli assaggi creati dalla nostra chef in base alle
materie prime fresche selezionate oggi
(consigliata per 2 persone)

DEGUSTAZIONE SALUMI E FORMAGGI

€ 18,00

con miele o confettura homemade, focaccia o pane homemade

servizio € 3,00



VEGAN



SOIA



SEDANO



CARNE



GLUTINE



UOVA



MOLLUSCHI



LATTOSIO



FRUTTA SECCA



CROSTACEI



PESCE



SESAMO



SURGELATO

Tutti i nostri prodotti sono trattati secondo la catena del freddo

* I prodotti contrassegnati dall'asterisco vengono abbattuti al fine garantirne la freschezza e la sicurezza.





PRIMI

MENU

GIARDINO
Duca di Serradifalco

RIGATONI ALLO ZAFFERANO

€ 20,00

con fonduta di caciocavallo e guanciale croccante
(presenza di pepe e spezie)

ANELLETTI

€ 16,00

con patate al rosmarino, provola delle Madonie, cime di rapa
e salsa di zucca leggermente speziata
(può contenere aglio in infusione e acciuga)

SPAGHETTI CON LE VONGOLE

€ 25,00

aglio, prezzemolo, olio di oliva, vino bianco
(contiene aglio in infusione)

ZUPPA

€ 16,00

con ceci, castagne e funghi
(contiene aglio in infusione, può contenere acciughe)

FREGOLA

€ 25,00

risottata con brodo di pesce, molluschi e crostacei

SECONDI

GUANCIA DI MANZO

€ 24,00

con zucca arrosto

FILETTO DI PESCE AZZURRO

€ 22,00

gratinato agli agrumi, con riduzione di brodo di pesce e pomodoro,
broccoletti saltati con aglio e peperoncino
(contiene aglio in infusione, può contenere acciughe)

TAGLIATA DI MANZO

€ 28,00

con salsa al melograno e tequila, radicchio e patate al forno

FRITTURA DI MARE

€ 25,00

con salsa mayo homemade
(può contenere soia e senape)

SPEZZATINO DI FUNGHI

€ 18,00

con purea di patate e ceci alle erbe aromatiche
(può contenere aglio in infusione)

servizio € 3,00



VEGAN



SOIA



SEDANO



CARNE



GLUTINE



UOVA



MOLLUSCHI



LATTOSIO



FRUTTA SECCA



CROSTACEI



PESCE



SESAMO



SURGELATO

Tutti i nostri prodotti sono trattati secondo la catena del freddo

* I prodotti contrassegnati dall'asterisco vengono abbattuti al fine garantirne la freschezza e la sicurezza.

Bianchi

ABBAZIA SANTA ANASTASIA	grillo doc BIO	€ 26,00
ABBAZIA SANTA ANASTASIA ZURRICA	sauvignon chardonnay BIO	€ 30,00
ABBAZIA SANTA ANASTASIA SINESTESIA	sauvignon blanc BIO	€ 32,00
ABBAZIA SANTA ANASTASIA BACCANTE	chardonnay BIO	€ 32,00
CRISTO DI CAMPOBELLO C'D'C'	bianco blend	€ 24,00
CRISTO DI CAMPOBELLO LALÙCI	grillo doc	€ 30,00
CRISTO DI CAMPOBELLO LAUDÀRI	chardonnay doc	€ 38,00
GORGHI TONDI COSTE A PREOLA	grillo doc BIO	€ 28,00
GORGHI TONDI MIDOR	catarratto doc BIO	€ 30,00
GORGHI TONDI BABBÌO	bianco frizzante BIO	€ 26,00
MANDRAROSSA CALAMOSSA	bianco frizzante terre siciliane IGT	€ 24,00
MERAN GEWURZTRAMINER	traminer aromatico	€ 34,00
MERAN MULLER THURGAO	thurgao doc	€ 32,00
MURGO ETNA BIANCO	caricante catarratto bianco	€ 28,00
SALLIER DE LA TOUR	inzolia	€ 24,00
TASCA LEONE	catarratto, pinot bianco, sauvignon, traminer aromatico, moscato	€ 24,00

Rossi

ABBAZIA SANTA ANASTASIA	syrah	€ 22,00
ABBAZIA SANTA ANASTASIA	nero d'avola	€ 22,00
CRISTO DI CAMPOBELLO ADÈNZIA	nero d'avola, syrah	€ 30,00
CRISTO DI CAMPOBELLO C'D'C'	blend rosso terre siciliane IGP	€ 24,00
CRISTO DI CAMPOBELLO LU PATRI	nero d'avola doc	€ 44,00
GORGHI TONDI MERIDIANO	syrah doc BIO	€ 28,00
HOFSTATTER	lagrein Alto Adige doc	€ 32,00
MURGO ETNA ROSSO	nerello mascalese	€ 28,00
TASCA ETNA ROSSO	nerello mascalese	€ 32,00
TENUTA REGALEALI	frappato	€ 26,00

GIARDINO
Duca di Serradifalco

VINI

Calice di vino € 6,00
Calice Premium € 8,00



Rosé

CRISTO DI CAMPOBELLO C'D'C'	rosato nero d'avola doc	€ 26,00
GORGHI TONDI BABBIÒ	rosè frizzante BIO	€ 26,00
MANDRAROSSA CALAMOSSA	Nerello Mascalese, Perricone, Nerello Cappuccio	€ 24,00
MURGO ETNA ROSATO	nerello mascalese	€ 28,00
L' EXTRA PAR LANGLOIS ROSE'		€ 45,00

Bollicine

ANDREOLA SPUMANTE BOLLÈ CUVÉE	€ 24,00
ANDREOLA SPUMANTE ROSÈ BOLLÈ CUVÉE	€ 24,00
SANTA MARGHERITA PROSECCO	€ 25,00
CASTELLUCCI MIANO	€ 28,00
MURGO BRUT	€ 30,00
L' EXTRA PAR LANGLOIS BRUT	€ 40,00

Champagne

LAURENT PERRIER	€ 100,00
-----------------	----------

Calice Premium € 8,00

Calice di bollicine € 6,00

VINI



Birre

BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE	5.0 %VOL	€ 5,00
MENABREA PREMIUM BIONDA	5.0 %VOL	€ 5,00
MENABREA PREMIUM ROSSA	5.0 %VOL	€ 5,00
MENABREA PREMIUM STRONG	8.0 %VOL	€ 6,00
NASTRO AZZURRO ZERO		€ 5,00

Birre Artigianali

BIRRIFICIO DEI VESPRI CHIARA BIO	5.0 %VOL GLUTEN FREE - IBU 12	€ 7,00
BIRRIFICIO DEI VESPRI LAVIKA	7.5 %VOL AMBER IPA - IBU 40	€ 7,00
BIRRIFICIO DEI VESPRI SCISCIRÌ	7.5 %VOL STRONG ALE - IBU 23	€ 7,00

Soft drink

ACQUA NATURALE	65CL	€ 3,00
ACQUA FRIZZANTE	65CL	€ 3,00
COCA COLA	33CL	€ 3,50
COCA COLA ZERO	33CL	€ 3,50
ARANCIA ROSSA POLARA	27CL	€ 5,00
MANDARINO VERDE POLARA	27CL	€ 5,00
CHINOTTO POLARA	27CL	€ 5,00
SAN BITTER ROSSO	10CL	€ 3,00
THOMAS HENRY TONICA CLASSICA	20CL	€ 4,00
THOMAS HENRY TONICA BOTANICAL	20CL	€ 4,00
FEVER-TREE INDIAN	20CL	€ 4,00
FEVER-TREE MEDITERRANEA	20CL	€ 4,00
FEVER-TREE GINGER BEER	20CL	€ 4,00
FEVER-TREE GINGER ALE	20CL	€ 4,00

DRINKS



CLASSICI

€ 12,00

MARTINI BIANCO SPRITZ

Prosecco, Martini Bianco, soda

APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol, soda

ST.GERMAIN HUGO SPRITZ

Prosecco, ST-Germain, menta, soda

NEGRONI

Gin London dry, bitter rosso, vermouth rosso

AMERICANO

bitter rosso, vermouth rosso, soda

MARGARITA

Tequila bianco, triple sec, succo di lime, sale "bordo bicchiere"

BEE'S KNEES

Gin london dry, succo di limone, miele

ESPRESSO MARTINI

vodka liscia, liquore al caffè, espresso, zucchero

JAPANESE

Brandy o Cognac, sciroppo d'orzata
angostura bitters

PALOMA

Tequila Blanco, nettare d'agave, succo di lime,
soda al pompelmo rosa e sale

MANHATTAN

Rye whiskey, vermouth classico, angostura bitters

GIARDINO

Duca di Serradifalco

Servizio € 3,00

DIVERSAMENTE CLASSICI

€ 15,00

DUCA

Cognac VS, Marsala semisecco, cocchi classico

SICILIANO

Marsala dolce, Averna tributo siciliano, rosolio di fico d'india,
acqua tonica aromatica, bitters al limone

SOTTOBOSCO

Vodka liscia, sciroppo al timo e more, succo di limone,
addensante vegetale

SPRITZ DEL GIARDINO #2

amaro alle erbe, miele, prosecco e soda

SALSEDINE

Gin salino, sciroppo al basilico e
cardamomo nero, succo di limone,
olio d'oliva evo macerato con rosmarino

CIUCHINO

Mezcal, liquore al peperoncino verde,
estratto di zenzero macerato con pepe nero
e lemon grass, ginger beer

AUTUNNO

wiskey bourbon, estratto di pere, succo di lime,
zucchero, bitters al cioccolato,
con pera disidratata e caramellata

GIARDINO
Duca di Serradifalco

Servizio € 3,00

SIGNATURE

SNOW MARTINI

vodka liscia, crema bianca al cacao,
hot garden's bitters (opzionale)
€ 15,00

AMBRATO

Oklay gin, estratto di carota, succo d'arancia,
succo di limone, sciroppo di zucchero, soda
€ 15,00

GREEN DAY

Greedy Goose Vodka, liquore alla mela verde,
succo di limone, sciroppo al kiwi,
soda al mandarino verde
€ 15,00

MAGNOLIA

Whiskey bourbon, succo di pompelmo rosa,
honey mix, succo di lime, estratto di zenzero
€ 15,00

INVERNO

Rum scuro, panna liquida, liquore al cioccolato,
crema al caramello, cacao in polvere
€ 15,00

DUCA POP

Whiskey bourbon, sciroppo al pop corn, angostura bitters,
soda all'arancia e the Lapsang Souchong
con pop corn
€ 15,00

GIARDINO
Duca di Serradifalco

Servizio € 3,00



ANALCOLICI

€ 8,00

TROPICALE

succo d'ananas, succo di lime,
sciroppo al frutto della passione, soda

CESPUGLIO

Succo di mirtillo nero, succo di limone,
sciroppo al lampone, soda al pompelmo rosa

DRACENA

Succo d'arancia, sciroppo all'anguria,
succo di limone, ginger ale, cacao amaro "bordo bicchiere"

VIRGIN DAY

Succo di mela verde, sciroppo al kiwi,
succo di limone, soda al mandarino verde

INFUSO D'ESTATE

Succo di lime, sciroppo al mango piccante, ginger beer

GIARDINO
Duca di Serradifalco

Servizio € 3,00

MENU DEI DESSERT

scegli come gustare il tuo gelato	dimensione	prezzo
VASO la nostra coppetta	PICCOLO da 1 gusto	€ 3.50
	GRANDE da 2 gusti	€ 6.50

scegli cosa gustare	gusti
SOBRI	 CIOCCOLATO E SALVIA CARAMELLATA  CANTALUPO, PISTACCHI E CANNELLA  FRUTTI DI BOSCO E PEPE SICHUAN  CREMA, PISTACCHI E ARANCIA  PESCA E BASILICO  PISTACCHIO E NOCI CARAMELLATE  LIMONE E MENTA  YOGURT E PESCHE AL MIELE
UBRIACHI	 COCCO + ANANAS E RUM BIANCO  CANNELLA + TEQUILA E GELSOMINO  FONDENTE + RUM E ARANCIA  ARANCIA + PROSECCO E APEROL  MANGO + VODKA PESCA E PEPE ROSA  NOCCIOLA + BAILEYS E FONDENTE  VANIGLIA + WHISKY E CARAMELLO SALATO  FRUTTI MISTI + WHISKY E VANIGLIA FUMÉ (kiwi, fragola, banana, ananas)

più di un gelato.

scegli come completare	gusti	prezzo
FIGUS FRIES bastoncini di frolla aromatica croccanti e profumati da intingere nel gelato	PEPE ROSA E LIME	€ 3.00
	CIOCCOLATO	€ 3.00
	COCCO E CIOCCOLATO	€ 3.00
ADD ON	BRIOCHE ALL'ARANCIA 	€ 1.20
	BRIOCHE GLUTEN FREE	€ 3.00
	PANNA	€ 1.00

cosa gusterai	scegli quanti	prezzo	gusti
BULBI tartufini di gelato ricoperti di cioccolato e granelle	☐ UNO 	€ 2.50	 BANANA  CARAMELLO SALATO  CIOCCOLATO FONDENTE
	☐ QUATTRO 	€ 8.00	 COCCO  FRUTTI DI BOSCO  NOCCIOLA
	☐ SEI 	€ 11.00	 PISTACCHIO  TIRAMISÙ

DEGUSTICUS

la degustazione dei gusti ficus

SINGOLA

da 4 mini vasi gelato

€ 9.00

SAPORI DEL DUCA

-  CIOCCOLATO E SALVIA CARAMELLATA
-  YOGURT E PESCHE AL MIELE
-  NOCCIOLA + BAILEYS E FONDENTE
-  VANIGLIA + WHISKY E CARAMELLO SALATO

ALBERI IN FIORE

-  ARANCIA + PROSECCO E APEROL
-  PESCA E BASILICO
-  LIMONE E MENTA
-  MANGO + VODKA PESCA E PEPE ROSA

NOTE DEL TRAMONTO

-  FRUTTI DI BOSCO E PEPE SICHUAN
-  CANNELLA + TEQUILA E GELSOMINO
-  CREMA, PISTACCHI E ARANCIA
-  FRUTTI MISTI + WHISKY E VANIGLIA FUMÉ
(kiwi, fragola, banana, ananas)

DULCIS IN FIGUS

-  CANTALUPO, PISTACCHI E CANNELLA
-  PISTACCHIO E NOCI CARAMELLATE
-  COCCO + ANANAS E RUM BIANCO
-  FONDENTE + RUM E ARANCIA

DOPPIA

da 8 mini vasi gelato
(per 2 persone)

**SOBRIA
UBRIACA**

per gustare tutti i nostri 8 gusti sobri

per gustare tutti i nostri 8 gusti ubriachi

€ 16.00

MENU DEI DESSERT

patisserie

scegli il tuo dolce	descrizione	prezzo
BACCHE 	sfere di tartufo al cioccolato fondente da intingere nella <i>crema di Ficus alla Ficus</i> , con un tocco di polvere di cannella 	€ 8.00
BULBILI 	degustazione di 4 morbide mousse bon-bon ricoperte da uno strato di cioccolato croccante  cioccolato bianco con cuore di pistacchio cioccolato fondente con cuore di nocciole cheesecake con cuore di mango e passion fruit tiramisù con cuore di caffè amaro	€ 11.00
GERMOGLIO DEL GIORNO 	torta scomposta in vaso a strati. Sembra una pianta, ma svela un cuore morbido e goloso 	€ 7.00

cosa gustarai	gusti	prezzo
GELATO SALATO degustazione da 4 mini vasi di gelato salato, servita con cestino di mini pani. 	 PARMIGIANO  POMODORINO E SALE SPEZIATO  GORGONZOLA  PISELLI E MENTUCCIA	€ 13.00

CIOCCHÉ

caffé affogato con gelato e panna vegana

 CIOCCOLATO
 NOCCIOLA

€ 3.00