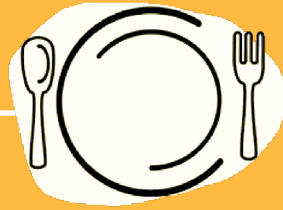


IL MENU'



Heaven
Kitchen & Bar

ANTIPASTI

Heaven

Mix di bruschette mare

2 bruschette con zucchine a crudo e gamberetti a crudo,
2 bruschette con pomodoro e alici marinate.

🇬🇧 **Mix di bruschette**

2 bruschetta with raw zucchinis and raw shrimp,
2 bruschetta with tomato and marinated anchovies.



6€

Filetto di Spigola

Filetto di spigola crudo condito con letto di rucola,
condito con arance, pepe rosa e lime.

🇬🇧 **Sea bass filett**

Raw sea bass filett with a bed of rocket salad,
seasoned with oranges, pink pepper and lime.



12€

Gamberi rossi

Gamberi rossi a crudo conditi con olio e lime.

🇬🇧 **Red prawns**

Red prawns seasoned with oil and lime.



90€
al kg

Insalata di polpo

Polpo bollito e condito con sedano, carote,
olio, limone e prezzemolo.

🇬🇧 **Octopus salad**

Boiled octopus seasoned with celery, carrots,
oil, lemon and parsley.



13€

Pescato del giorno

Pesce fresco pescato del giorno.

🇬🇧 **Caught of the day**

Fresh fish caught of the day.



50€
al kg

Disponibile anche
Tris di carpaccio:
tonno, salmone, ricciola.
Also available tris of carpaccio:
Tuna, salmon, yellowtail.

12€

Mix di carpaccio

4 fette di pesce spada, 4 fette di salmone, 4 fette di tonno tagliate a carpaccio.

🇬🇧 **Carpaccio mix**

4 slices of swordfish, 4 slices of salmon, 4 slices of tuna cut into carpaccio.



20€

18€



Tagliere di crudi

Ostriche, gamberetti marinati, carpaccio di salmone, carpaccio di tonno, carpaccio di pesce spada a fette.

🇬🇧 **Chopping of raw**

Oysters, marinated shrimps, salmon carpaccio, tuna carpaccio, sliced swordfish carpaccio.

Tartare di pesce spada

Tartare di pesce spada condita con capperi, pomodoro, menta fresca, cipolla fresca, arancia e olio di sesamo.

🇬🇧 **Swordfish tartare**

Swordfish tartare seasoned with capers, tomato, fresh mint, fresh onion, orange and sesame oil.



10€

14€



Tartare di tonno

Tartare di tonno condita con capperi, pomodoro, menta fresca, cipolla fresca, arancia e olio di sesamo.

🇬🇧 **Tuna tartare**

Tuna tartare seasoned with capers, tomato, fresh mint, fresh onion, orange and sesame oil.

Tartare di salmone

Tartare di salmone condita con capperi, pomodoro, menta fresca, cipolla fresca, arancia e olio di sesamo.

🇬🇧 **Salmon tartare**

Salmon tartare seasoned with capers, tomato, fresh mint, fresh onion, orange and sesame oil.



12€

Disponibile anche
Tris di tartare:
tonno, salmone, ricciola.
Also available tris of tartare:
Tuna, salmon, yellowtail.

10€ 1 Scelta / 1 Choice

24€ 3 Scelta / 3 Choice

ANTIPASTI

Heaven

Bruschette al pomodoro

Bruschette classiche con pomodoro.

🇬🇧 **Bruschetta with tomato**
Classic bruschetta with tomatoes.



4€

Caponata di Sicilia

Stufato di melanzane, pomodoro, sedano e olive siciliane.

🇬🇧 **Sicilia caponata**
Eggplant stew, tomato, celery and sicilian olivas.



8€

Caponata e zucchine

Zucchine, pinoli, peperoni, gamberetti, melanzane, olio.

🇬🇧 **Courgettes caponata**
Courgettes, pine nuts, peppers, shrimps, aubergines, oil.



8€

Parmigiana di melanzane

Strati di melanzane fritte, salsa di pomodoro, mozzarella e parmigiano gratinati al forno.

🇬🇧 **Eggland parmigiana**
Layers of fried eggplants, tomato sauce, mozzarella and parmesan cheese baked.



8€

Polpette di Neonata (5pz/pcs)

Morbide frittelle di pesce, croccanti fuori e delicate dentro.

🇬🇧 **Baby frish fritters**
Soft fish fritters, crispy on the outside and delicate on the inside.



10€

Patatine

Patatine condite con pepe rosa e sale.

 **Chips**

potatoes seasoned with pink pepper and salt.



6€

Patate al forno

Patate con olio e aromi.

 **Baked potatoes**

Potatoes with oil and aromas.



5€

Frittura mista mare

Triglia, calamaretti spillo e gamberoni fritti.

 **Mixed fry fish**

mullet, baby squid and fried prawns.



15€

Totani fritti

Anelli di totano impanato e fritto, accompagnato con insalata.

 **Fried squid**

Breaded and fried squid rings, accompanied with salad.



15€

Alici in agrodolce fritte

Alici in agrodolce con cipolla caramellata, pinoli, uva passa e menta fresca.

 **Sweet and sour fried anchovies**

Sweet and sour anchovies with caramelized onion, pine nuts, raisins and fresh mint.



8€

Zuppa di cozze

Cozze cucinate in un brodo saporito.

🇬🇧 **Mussels soup**

Mussels cooked in a flavourful broth.



12€

Cozze gratinate al forno

Cozze gratinate con pangrattato, erbe aromatiche e olio.

🇬🇧 **Baked gratin mussels**

Gratin mussels with breadcrumbs, aromatic herbs and oil.



10€

Pepata di cozze

Cozze bollite e condite con pepe nero e prezzemolo.

🇬🇧 **Peppered mussels**

Mussels boiled and seasoned with black pepper and parsley.



12€

Ever Etna

Burger di pollo 200 grammi, lattuga iceberg, pomodoro, formaggio, marmellata di cipolle e patatine.

🇬🇧 **Ever Etna**

Chicken burger 200 grams, iceberg lettuce, tomato, cheese, onion jam and fries.



12€

Wrap di pollo

Piadina con pollo, cipolla, peperoni e formaggio.

🇬🇧 **Chicken wrap**

Wrap with chicken, onion, peppers and cheese.



5€

Jack Daniel

Burger di manzo 200 grammi, lattuga iceberg, pomodoro, formaggio, marmellata di cipolle e patatine.

🇬🇧 **Jack Daniel**

Beef burger 200 grams, iceberg lettuce, tomato, cheese, onion jam and fries.



12€

INSALATE E CONTORNI

Heaven

Insalata alla catanese

Pomodoro, cipolla rossa e ricotta salata.

🇬🇧 Catanese salad

Tomato, red onion and salted ricotta.



5€

Insalata mista del giorno

Insalata mix del giorno.

🇬🇧 Salad mix of the day

Salad mix of the day



5€

Insalata caprese

Pomodoro, mozzarella, olio e origano.

🇬🇧 Caprese salad

Tomato, mozzarella, oil and oregano.



5€

Insalata greca

Pomodori, cetrioli, olive, feta, cipolle e origano.

🇬🇧 Greek salad

Tomatoes, cucumbers, olives, feta and oregano.



8€

Insalata di polpo e patate

Polpo tenero e patate lessate, conditi con olio, sale, limone e prezzemolo.

🇬🇧 Octopus and potatoes salad

Tender octopus and boiled potatoes seasoned with olive oil, salt, lemon and parsley.



13€

Cesar salad

Rucola, pollo, scaglie di parmigiano.

🇬🇧 Cesar salad

Rocket, chicken, parmesan flakes.



8€

Purè di patate

🇬🇧 Mashed potatoes



4€

Mix di verdure grigliate

Melanzane, zucchine e peperoni grigliati.

🇬🇧 Mixed grilled vegetables

Grilled aubergines, courgettes and peppers.



5€

Insalata di mare

Mix di frutti di mare freschi conditi con olio, limone e prezzemolo.

🇬🇧 Seafood salad

A mix of fresh seafood seasoned with olive oil, lemon and parsley.



16€

Pennette salmone e gamberetti

Pennette con salmone affumicato e gamberetti, panna, salsa di pomodoro e pesto di pistacchio.

🇬🇧 **Salmon and shrimp penne**

Pennette with smoked salmon and prawns, cream, tomato sauce and pistachio pesto.



12€

Risotto ai frutti di mare

Cremoso risotto con un mix di frutti di mare freschi.

🇬🇧 **Seafood risotto (rice)**

Creamy risotto with a mix of fresh seafood.



18€

Linguine allo scoglio

Linguine con gamberetti, cozze, vongole, calamari, gamberoni, ciliegino, salicornia e prezzemolo.

🇬🇧 **Seafood linguine**

Linguine with prawns, mussels, clams, squids, king prawns, ciliegino tomato, glasswort and persley.



16€

Paccheri melanzane e pesce spada

Paccheri con pesce spada, melanzane fritte, pomodoro ciliegino e crumble di mandorle.

🇬🇧 **Paccheri aubergines and swordfish**

Paccheri with swordfish, fried aubergines, ciliegino tomato sauce and almond crumble.



16€

Gnocchi cozze e finocchietto

Gnocchi con cozze, pomodoro, zafferano, finocchio, patate.

🇬🇧 **Fennel gnocchi**

Gnocchi with mussels, tomato, saffron, fennel, potatoes.



14€

Paccheri scampi e pistacchio

Paccheri con scampi, pesto di pistacchio, mandorle e polvere di pistacchio.

🇬🇧 **Paccheri scampi and pistachio**

Paccheri with scampi, pistachio pesto, almonds and pistachio powder.



15€

Spaghetti e vongole

Spaghetti con vongole, aglio, olio, peperoncino e prezzemolo.

🇬🇧 **Spaghetti and clams**

Spaghetti with clams, garlic, oil, chilli and persley.



15€

Spaghetti e scampi

Spaghetti con scampi, pomodoro ciliegino, pepe rosa, aglio, olio e peperoncino.

🇬🇧 **Spaghetti and scampi**

Spaghetti with scampi, ciliegino tomato sauce, pink pepper, garlic, oil and chilli.



15€

Pasta alla catanese

Spaghetti con pangrattato tostato, alici, finocchietto fresco, colatura di alici, pinoli e uva passa.

🇬🇧 **Catanese pasta**

Spaghetti with toasted breadcrumbs, anchovies, fresh fennel, anchovy sauce, pine nuts and raisins.



12€

Carbonara di mare

Spaghetti, uova, formaggio di pecorino romano e frutti di mare.

🇬🇧 **Sea carbonara**

Spaghetti, eggs, pecorino romano cheese and seafood.



15€

Pasta alla carbonara

Spaghetti con guanciale, pecorino romano, uovo e pepe nero.

🇬🇧 Carbonara pasta

Spaghetti with guanciale, roman pecorino cheese, egg and black pepper.



10€

Pasta alla norma

Pomodoro, melanzane fritte e ricotta salata.

🇬🇧 Norma pasta

Tomato, fried aubergines and salted ricotta.



10€

Pasta alla bolognese

Ragù di carne, sale, pepe e olio.

🇬🇧 Bolognese pasta

Meat sauce, salt, pepper and oil.



8€

Lasagne

Ragù di carne, pomodoro e besciamella.

🇬🇧 Lasagna

Meat sauce, tomato and bechamel.



10€

Pasta con zucchine e gamberetti

Pasta con zucchine, gamberetti, aglio, basilico e ricotta salata.

🇬🇧 Pasta with courgettes and shrimps

Pasta with courgettes, shrimps, garlic, basil and salted ricotta cheese.



12€

Pasta paccheri e ricciola

Pesce ricciola, tostato di mandorla,
ciliegino, olio e aglio.

🇬🇧 **Paccheri pasta and amberjack**
Amberjack fish, toasted almonds,
cherry tomatoes, oil and garlic.



14€

Pasta calamarata

Calamaro, olive nere, ciliegino, prezzemolo e salicornia.

🇬🇧 **Calamarata pasta**
Squid, black olives, cherry tomatoes, parsley and glasswort.



14€

Linguine agli scampi

Linguine mantecate in una salsa
profumata agli scampi freschi.

🇬🇧 **Linguine with scampi**
Linguine creamed in a fragrant fresh scampi sauce.



16€

Gnocchi di mare

Gnocchi conditi con
mix frutti di mare.

🇬🇧 **Seafood gnocchi**
Gnocchi seasoned with
a mix of seafood.



14€

SECONDI DI PESCE

Heaven

Grigliata mista di pesce

Gamberoni, calamari, pesce spada, spigola o orata, tutto grigliato accompagnato da insalata.

🇬🇧 **Mixed grilled fish**

King prawns, squids, swordfish, sea bass or sea bream, all grilled accompanied by salad.



20€

Filetto all'eolia

Spigola saltata in padella con pomodoro ciliegino, olive nere, cozze, olio e aglio.

🇬🇧 **Eoliana fillet**

Pan-fried sea bass with ciliegino tomato, black olives, mussels, oil and garlic.



15€

Gamberoni Chef grigliati con pomodoro.

🇬🇧 **Grilled Chef king prawns with tomato.**



12€

Zuppa di pesce

Cozze, spigola o orata, salicornia, pomodoro ciliegino, olio e aglio.

🇬🇧 **Fish soup**

Mussels, sea bass or sea bream, glasswort, ciliegino tomato, oil and garlic.



18€

Pesce spada grigliato

Fettina di pesce spada grigliata con insalata di accompagnamento.

🇬🇧 **Grilled swordfish**

Grilled swordfish slice with accompanying salad.



10€

Tataki di tonno

Tonno impanato con sesamo nero e bianco, olio di sesamo, condito con cipolla caramellata e menta fresca.

🇬🇧 Tuna Tataki

Breaded tuna with black and white sesame, sesame oil, seasoned with caramelized onion and fresh mint.



16€

14€



Tonno grigliato

Tonno grigliato condito con capperi e menta fresca, con insalata di accompagnamento.

🇬🇧 Grilled tuna

Grilled tuna seasoned with capers and fresh mint, with accompanying salad.

Calamaro grigliato

Calamaro grigliato, olio, limone e prezzemolo, con insalata di accompagnamento.

🇬🇧 Swordfish tartare

Grilled squid, oil, lemon and parsley, with accompanying salad.



14€

16€



Polpo alla griglia

Polpo arrostito, accompagnato con letto di purè di patate, pepe rosa e olio.

🇬🇧 Grilled octopus

roasted octopus accompanied with a bed of mashed potatoes, pink pepper and oil.

Filetto di ricciola eoliana

Filetto di ricciola eoliana, olive nere, capperi, ciliegino, crostata di pane, olio e aglio.

🇬🇧 Aeolian amberjack fillet

Aeolian amberjack fillet, black olives, capers, cherry tomato, crusty bread, oil and garlic.



16€

SECONDI DI PESCE

Heaven

Calamari ripieni

Calamari ripieni con formaggio, mollica, gamberetti, aglio e prezzemolo.

🇬🇧 **Selected rib**

Squids stuffed with cheese, breadcrumbs, shrimps, garlic and parsley.



16€

Tortino di alici

Tortino con alici, pinoli, uva passa, capperi, formaggio e pangrattato.

🇬🇧 **Anchovy tart**

Tart with anchovies, pine nuts, raisins, capers, cheese and breadcrumbs.



10€

Involtini di pesce spada (3pz/pcs)

Involtini con philadelphia, agrumi, arancia e limone.

🇬🇧 **Swordfish rolls**

Rolls with philadelphia cream cheese, citrus, orange and lemon.



12€

SECONDI DI CARNE

Heaven

Costata selezionata

Costata di vitello o cavallo accompagnata da verdure grigliate.

🇬🇧 **Selected rib**

Veal or horse rib accompanied by grilled vegetables.



20€

Grigliata mista di carne

Costata di cavallo, costata di vitello, salsiccia condita, con verdure grigliate di accompagnamento.

🇬🇧 **Mixed grilled meats**

Horse rib, veal rib, seasoned sausage, with grilled vegetables.



18€

Filetto al pepe

Tenero filetto di carne servito con salsa cremosa al pepe.

🇬🇧 **Pepper fillet**

Tenero filetto di carne servito con salsa cremosa al pepe.



16€

Filetto di cavallo

Tenero filetto di carne di cavallo cotto alla griglia.

🇬🇧 **Horse fillet**

Tender horse fillet, grilled.



16€

Tagliata di manzo con funghi

Fettine di manzo grigliato servite con funghi saltati.

🇬🇧 **Sliced beef with mushrooms**

Grilled beef slices served with sautéed mushrooms.



18€

PIZZE

Heaven

Margherita

Pizza con pomodoro, mozzarella, olio, origano e basilico.

🇬🇧 Margherita

Pizza with tomato, mozzarella, oil, oregano and basil.



7€

Capricciosa

Pizza con pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, uova, funghi freschi, olio e origano.

🇬🇧 Capricciosa

Pizza with tomato, mozzarella, artichokes, baked ham, eggs, fresh mushrooms, oil and oregano.



10€

Norma

Pizza con pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata, basilico e olio.

🇬🇧 Norma

Pizza with tomato, fried aubergines, salted ricotta, basil and oil.



8,50€

Patatina

Pizza con pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte, olio e origano.

🇬🇧 Patatina

Pizza with tomato, mozzarella, frankfurters, french fries, oil and oregano.



8€

4 formaggi

Pizza con mozzarella, fontina, gorgonzola, parmigiano reggiano e olio.

🇬🇧 4 Cheeses

Pizza with mozzarella, fontina, gorgonzola, parmesan cheese and oil.



10€

Tonnata

Pizza con pomodoro, mozzarella, cipolla fresca, tonno, olive nere, olio e origano.

🇬🇧 **Tonnata**

Pizza with tomato, mozzarella, fresh onion, tuna, black olives, oil and oregano.



9€

San Daniele

Pizza con pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto crudo, olive e scaglie di grana.

🇬🇧 **San Daniele**

Pizza with tomato, mozzarella, rocket, raw ham, olives and parmesan flakes.



10€

Pizza al pistacchio

Pizza al pistacchio, mortadella e mozzarella di bufala.

🇬🇧 **Pizza with pistachio**

Pizza with pistachio, mortadella, buffalo mozzarella.



12€

La zucchini

Pizza valutata di zucchine, zucchine fritte, mozzarella e ricotta salata.

🇬🇧 **The courgette**

Pizza with courgette cream, fried courgettes, mozzarella and salted ricotta.



9€

Pizza di Avola

Pizza con pomodoro, mozzarella, olive e salame piccante.

🇬🇧 **Pizza with pistachio**

Pizza with tomato, mozzarella, olives and spicy salami.



10€

Margherita

Pinsa con pomodoro, mozzarella e basilico.

🇬🇧 Tiramisù

Pinsa with tomato, mozzarella and basil.



10€

Salmone

Pinsa con salmone affumicato e straciatella.

🇬🇧 Salmon

Pinsa with smoked salmon and straciatella cheese.



13€

Pistacchio

Pinsa con crema di pistacchio, mortadella, granella di pistacchio e mozzarella di bufala.

🇬🇧 Pistachio

Pinsa with pistachio cream, mortadella, chopped pistachio and buffalo mozzarella.



15€

Marinara

Pinsa con pomodoro, calamari, polpo, cozze, vongole e gamberetti.

🇬🇧 Seafering

Pinsa with tomato, squids, octopus, mussels, clams and prawns.



16€

Tiramisù

Mascarpone, savoiardi, caffè, uova, zucchero.

🇬🇧 Tiramisù

Mascarpone, ladyfingers, coffee, eggs, sugar.



5€

Panna cotta

Panna cotta con salsa di fragole fatta in casa.

🇬🇧 Eoliana fillet

Panna cotta with homemade strawberries sauce.



5€

Mix di frutta fresca

🇬🇧 Mixed fresh fruit



8€

Crema brulèe

Crema inglese cotta e sormontata da una sfoglia croccante di zucchero caramellato.

🇬🇧 Fish soup

English cooked cream topped with crunchy sheet of caramelized sugar.



5€

Prova il nostro sorbetto al limone a fine pasto.

Try our lemon sorbet at the end of the meal.

5€

Cuore caldo

Dessert con caldo cioccolato all'interno

🇬🇧 Hot heart dessert

Dessert with hot chocolate inside.



5€

GELATI *Heaven*

Gelato al limone

🇬🇧 lemon ice cream



5€

Gelato al pistacchio

🇬🇧 Chocolate ice cream



5€

Gelato al cioccolato

🇬🇧 Chocolate ice cream



5€

Gelato alla panna

🇬🇧 Sour cream ice cream



5€

Gelato alla vaniglia

🇬🇧 Vanilla ice cream



5€

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del **Reg. UEn. 1169/2011**



ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato o creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongole, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccolo percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farina anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia



CROSTACEI

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili



GLUTINE

Cereali, grana, segale, orzo, avena, ferro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farina e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppa, salsa e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sull'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che la contengono come maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here can contain ingredients or adjuvants considered allergens. List of allergenic ingredients used in this place are present Annex II of the **EU Reg. No. 1169/2011** "substances or products causing allergies or intolerances"



PEANUTS

Packaged snacks, seasoning and creams, even contained in small quantities



FRUITS IN SHELL

Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil, pistachios...



MILK AND DAIRY PRODUCTS

Every product where milk is used: yogurt, biscuits, cakes, ice cream and creams...



MOLLUSCS

Scallops, razor clams, mussels, oysters, limpets, clams, tellina...



FISH

Products where fish is contained, even in small quantities



SESAME

Whole seeds used for bread, flours, even in small quantities



SOY

Soy-based products such as: soy milk, tofu, soy spaghetti



CRUSTACEANS

Shrimps, prawns, lobsters, crabs



GLUTEN

Cereals, wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut, hybridized derivatives



LUPINI BEANS

Contained in vegan products in the form of: roasts, sausages, flours and similar



MUSTARD

Can be contained in seasoning and sauces, especially in mustard-based products



CELERY

Either in pieces or inside soups, sauces, and stock cube



SULFUR DIOXIDE AND SULFITES

Pickled food, in oil or brine, jams, dried mushrooms, canned food



EGGS

Eggs and products containing eggs such as: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.

SOFT DRINKS

Heaven

Acqua 0,50cl	1.50€
Acqua 1L	3.00€
Coca - Cola 250ml	2.50€
Coca - Cola 1L	4.00€
Sprite	2.50€
Fanta 250ml	2.50€
Chinotto	2.50€
Lemon soda	2.50€
Acqua tonica	2.50€
Ginger beer	3.00€
Red bull	4.00€
Crodino	2.50€
Bitter rosso	2.50€
Esta the pesca	2.50€
Esta the limone	2.50€
Fresh orange juice	3.00€

BIRRE

Heaven

Beck's	33cl	3.00€
---------------	-------------	-------

66cl	6.00€
-------------	-------

Dreher Lemon		3.00€
---------------------	--	-------

Ceres Strong Ale		5.00€
-------------------------	--	-------

Corona		4.00€
---------------	--	-------

Semedorato	33ml	3.00€
-------------------	-------------	-------

66ml	5.00€
-------------	-------

Leffe bionda		4.00€
---------------------	--	-------

Leffe rossa		4.00€
--------------------	--	-------

Super Tennent's		5.00€
------------------------	--	-------

Birra alla spina/Draft beer	250ml	5.00€
------------------------------------	--------------	-------

400ml	7.00€
--------------	-------

Birra dello stretto	33ml	4.00€
----------------------------	-------------	-------

66ml	6.00€
-------------	-------

ROSSI

CALICE

BOTTIGLIA

Cantine Patria Syrah D.O.C

6.00€

25.50€

Cantine Patria Etna Rosso

8.00€

30.00€

Cantine Patria Nero d'avola D.O.C

7.00€

25.00€

Cantine Patria Morgentino I.G.T.

6.00€

24.00€

Duca di Salaparuta Calanica 1824

30.00€

Lavico Etna Rosso D.O.C

35.00€

Lavico Frappato

30.00€

Lavico Kados

30.00€

BIANCHI

CALICE

BOTTIGLIA

Cantine Patria Viognier D.O.P

6.00€

24.00€

Cantine Patria Grillo D.O.P

6.00€

24.00€

Cantine Patria Chardonnay D.O.P

8.00€

30.00€

Cantine Patria Etna Bianco D.O.C

8.00€

30.00€

Etna Bianco Ginestra

40.00€

Rifunniri I.G.T	40.00€
------------------------	--------

Lavico Grillo	30.00€
----------------------	--------

Paolini Grillo Maleka	28.00€
------------------------------	--------

Paolini Zibibbo Secco di Siu Biu	28.00€
---	--------

PROSECCHI

CALICE

BOTTIGLIA

Paolini Bianco Friz-Sciavuru	6.00€	24.00€
-------------------------------------	-------	--------

Paolini Nerello Mascalese Gurgò	6.00€	25.00€
--	-------	--------

Paolini Grillo Gurgò	6.00€	25.00€
-----------------------------	-------	--------

Paolini Frattina D.O.C	28.00€
-------------------------------	--------

Prosecco San Martino D.O.G Extra Dry	30.00€
---	--------

Spumante San Martino Cuvée Extra Dry	20.00€
---	--------

Espresso	2.00€
-----------------	-------

Espresso corretto	3.00€
--------------------------	-------

Amaro	5.00€
--------------	-------

Limoncello	5.00€
-------------------	-------

Martini bianco o rosso	5.00€
-------------------------------	-------

Biancosarti	5.00€
--------------------	-------

Campari bitter	5.00€
-----------------------	-------

Grappa	6.00€
---------------	-------

Baileys	6.00€
----------------	-------

Disaronno	6.00€
------------------	-------

Sambuca	6.00€
----------------	-------

Vino moscato	6.00€
---------------------	-------

Cognac	6.00€
---------------	-------

ARE YOU A TOURIST? TASTE SICILIAN LIQUEUR!

5€

Verdello it is a variety of sicilian lemons.

Arancello orange liqueur.

Limoncello lemon liqueur.

Mandarinetto tangerine liqueur.

Mandorla almond liqueur.

Pistacchio pistachio liqueur

Fico d'India barbary fig liqueur.

Crema di Caffè coffee liqueur

Gelso Nero mulberry liqueur.

Fuoco dell'Etna with essences of natural aromas of strawberry, citrus,
and sicilian herbs.

Amaro Unnimaffissu barbary fig, orange skin, carob.

COCKTAIL MENU'

Heaven

ANALCOLICI

5€

Florida succo di pompelmo, succo d'arancia, succo di limone, soda, water.

Special fruits succo d'ananas, succo d'arancia, fragola, succo di limone.

Shirley temple ginger ale, granatina.

Virgin colada succo d'ananas, cocco, crema di latte.

Virgin mojito lime, zucchero di canna, menta fresca, lemon soda.

Citrus sunrise succo di pompelmo, granatina, lemon soda.

Exotic fruits succo d'arancia, succo di limone, banana, fragola.

Kiss of the beach succo d'arancia, succo d'ananas, succo di mirtillo.

Red peach succo d'ananas, pesca, fragola.

WHISKEY	SHOT	BICCHIERE
Glen Grant aged 5 years	3.00€	6.00€
Ballantine's Finest Blended	3.00€	6.00€
Rare Blended Scotch Whisky J&B	3.00€	6.00€
Four Roses Kentucky Straight B.	3.00€	6.00€
Southern Comfort	3.00€	6.00€
Johnnie Walker Red Label	3.00€	6.00€
Jack Daniel's Old No.7	3.00€	7.00€
Jameson	3.00€	7.00€
Chivas Regal 12 Years Old	3.00€	7.00€
Talisker Skye	4.00€	8.00€
Laphroaig 10 Years Old	4.00€	8.00€
Jack Daniel's Single Barrel Select	5.00€	10.00€

COCKTAIL MENU'

Heaven

VODKA

SHOT

BICCHIERE

Moscowskaya

3.00€

5.00€

Stolichnaya

3.00€

5.00€

Russian Standard

3.00€

5.00€

Belvedere

4.00€

8.00€

Grey Goose

4.00€

8.00€

Beluga

5.00€

9.00€

RUM

Pampero Anejo Especial

3.00€

6.00€

Legendario Elixir

4.00€

7.00€

Captain Morgan Speed

4.00€

7.00€

Matusalem Rum Solera 7 Anni

4.00€

7.00€

The Kraken Black Spiced

4.00€

7.00€

Don Papa

5.00€

8.00€

TEQUILA

Sauza Gold Mexico 38%

3.00€

6.00€

Don Julio Blanco Mexico 38%

5.00€

9.00€

GIN & TONIC PREMIUM

Hendrick's 41,4% 10.00€

Mare 43% 12.00€

Tanqueray Ten 47,5% 10.00€

Bulldog 40% 9.00€

Citadelle 44% 10.00€

Bombay Sapphire 40% 8.00€

Tanqueray 43,1% 8.00€

Gin del Professore 43,7% 12.00€

Volcano Etna 41% 14.00€

The Botanist 46% 12.00€

Tanqueray Rangpur 41,3% 9.00€

COCKTAIL MENU'

Heaven

LONG DRINKS

7€

TCuba libre rum, cola, lime.

Gin lemon o tonic gin, lemon soda o acqua tonica.

Vodka lemon o tonic vodka, lemon soda o acqua tonica.

Tequila sunrise tequila, succo d'arancia, granatina.

Sex on the beach vodka, liquore pesca, succo d'arancia, succo di mirtillo.

June bug malibu, liquore banana, liquore melone, vodka, succo d'ananas, succo di limone.

Moscow mule vodka, ginger beer, succo di lime, scorza di cetriolo.

Mai tai rum, triple sec, succo d'arancia, orzata, granatina, lime.

Cyclone scotch whiskey, triple sec, succo d'arancia, granatina.

Alabama slammer vodka, southern comfort, amaretto, succo d'arancia, granatina.

Long island iced tea vodka, rum, gin, triple sec, succo di limone, zucchero liquido, cola.

Japanese iced tea vodka, rum, gin, liquore melone, succo di limone, zucchero liquido, lemon soda.

Italian iced tea vodka, rum, gin, amaretto, succo di limone, zucchero liquido, cola.

Miami iced tea vodka, rum, gin, curaçao, succo di limone, zucchero liquido, sprite.

COCKTAILS IN COPPA

7€

Margarita tequila, cointreau, succo di limone, lime, sale.

Manhattan canadian whiskey, martini rosso, angostura.

Martini cocktail gin, martini dry, scorza di limone.

Cosmopolitan vodka, cointreau, succo di cranberry, lime.

White lady gin, cointreau, succo di limone.

Orange weidges martini bianco, succo d'arancia, fragola.

Daiquiri rum, succo di limone, lime.

Bronx gin, martini rosso, martini dry, succo d'arancia.

Alexander brandy, liquore cacao, crema di latte, noce moscata.

COCKTAIL MENU'

Heaven

PRE-DINNER

7€

Aperol Spritz aperol, prosecco, soda water.

Campari Spritz bitter campari, prosecco, soda water.

Martini Royale martini bianco, prosecco, soda water, lime, menta.

Hugo Spritz st. germain, prosecco, soda water, lime, menta.

Negroni gin, martini rosso, bitter campari.

Negroni sbagliato prosecco, martini rosso, bitter campari.

Negrosky vodka, martini rosso, bitter campari.

Americano bitter campari, martini rosso, soda water.

Bellini nettare di pesca, prosecco.

Rossini purea di fragole, prosecco.

Mimosa spremuta d'arancia bionda fresca, prosecco.

Garibaldi bitter campari, succo d'arancia.

Bellinavel liquore pesca, succo d'arancia, prosecco.

AFTER-DINNER

7€

Orgasm vodka, baileys, liquore caffè, amaretto, crema di latte.

Black Russican vodka, liquore caffè.

White Russian vodka, liquore caffè, crema di latte.

Godfather scotch, whiskey, amaretto.

Godmather vodka, amaretto.

Rusty nail scotch whiskey, drambuie.

Bloody Mary vodka, succo di pomodoro, succo di limone, pepe nero, sale, tabasco, salsa worcestershire.

COCKTAIL MENU'

Heaven

MUDDLER

7€

Mojito lime, zucchero di canna, menta fresca, rum, soda water.

Caipiroska lime, zucchero di canna, vodka.

Caipirinha lime, zucchero di canna, cachaça.

Capirita lime, zucchero di canna, tequila.

Cranissima lime, zucchero di canna, rum, succo di mirtillo.

Campari passion arancia, zucchero di canna, bitter campari, succo d'arancia.

Jegermeister cooler lime, arancia, zucchero di canna, jager, ginger ale.

FROZEN

8€

Irish amaretto amaretto, baileys, pesca, crema di latte.

Daiquiri fruits rum, succo di limone, frutta a scelta.

Margarita fruits tequila, cointreau, succo di limone, frutta a scelta.

Piña colada rum, succo d'ananas, cocco, crema di latte.

Baileys banana rum, baileys, succo d'ananas, cocco, banana.

Dirty fruits vodka, succo d'arancia, fragola, pesca.

Swimming pool colada rum, blue curaçao, succo d'anans, cocco, crema di latte.

GLI SPECIALI

8€

Black vodka, rum, opal nera, liquore passion fruits, liquirizia, acqua tonica.

Lovem Sour lovem, albume, succo di lime, zucchero.

Lovem Mule lovem, succo di lime, zenzero, ginger beer.

Chocolate Dier whisky, vermut rosso, bitter, fonduta di cioccolato fondente.

Negrocheese gin, bitter, vermut rosso, fonduta di parmigiano.
