

SALOTTOURBANO
BELLINI

MENU BREAKFAST

Caffetteria

Espresso

2,00€

Cappuccino

3,50€

Caffè Americano

3,50€

Caffè macchiato

2,50€

Caffè decaffeinato

2,00€

Espresso Doppio

3,50€

Spremuta d'arancia

5,00€

Latte macchiato

3,50€

Latte macchiato con bevanda vegetale

4,00€

Cappuccino con bevanda vegetale

4,00€

Caffè corretto

3,50€

Tè/Infuso

5,00

Caffè macchiato con bevanda vegetale

3,00€

Caffè shakerato

4,00€

Granite artigianali siciliane

(limone, fragola, cioccolato, pistacchio, mandorla)

5€

Pasticceria

Cornetto **3€**

Cornetto vegano all'arancia **3€**

Treccia con noci pecan **3€**

Pain au chocolat **3€**

Conchiglia con crema gianduia **3€**

Treccina **3€**



Danese **3€**

Iris con ricotta **3€**

Rosticceria **3,50€**





International breakfast

Uova e Bacon

(Uova, bacon e pane in cassetta)  



10,00€

Club Sandwich

(Pollo, bacon, pomodoro, lattuga, pane in cassetta,
chips fritte in olio di girasole)    




12,00

Avocado Toast

(Pane in cassetta, Avocado, uovo,
semi misti)  


12,00

French Toast

(Uova, latte, burro, zucchero, pane in cassetta
e topping)   


10,00€

ALLERGENI

 glutine

 latte

 uova

 senape

SALOTTOURBANO
BE
LLI
NI

MENU PRANZO | CENA

ORARI






Ristorante: 12:00 - 15:00

Pizzeria 12:00 -15:00 /17:00 - 22 :00



Proposta All day: 12:00 - 22:00

(*) Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati all'origine per garantire qualità e sicurezza alimentare.

Light lunch



Polpette di sarde*     

12€

Caponata  




10€

Pasta alla norma

(Salsa di pomodoro, melanzane fritte e ricotta salata)  



14€

Pasta alla Nerano

(spaghetti avvolti in una crema vellutata di zucchine fritte e formaggio)   



14€

Pasta alla lido*


(Salsa di pomodoro, pesce spada*, melanzane fritte, menta)  

14€




Pasta con le vongole*

(spaghetti con vongole* fresche, aglio, olio extravergine e prezzemolo)  




16€

Trancio di pesce spada* 

14€

Involtini alla palermitana   

14€

Sarde a beccafico*   

14€




Contorni

Patate al forno
Verdure grigliate
Insalata mista

5€



Insalate

Chicken salad

(pollo, iceberg, mais, noci,
salsa yogurt)   




10€

Bufalina

(iceberg, rucola, bresaola, mozzarella di
bufala, scaglie di grana)  

12€

Norvegese

(iceberg, salmone, formaggio spalmabile,
mandorle pelate)   

12€


Insalata mista


(iceberg, pomodoro, olive, mais, rucola)


6€

ALL DAY


ALLERGENI


 glutine


 frutta a guscio


 pesce


 latte

 cereali

 sedano




 uova

 molluschi

 solfiti





Panini

Monte Grana

(Bresaola selezionata, rucola fresca e scaglie di Grana padano su fragrante base pizza)   


5€

L'Orto

(Brie cremoso, pomodori secchi, rucola e noci croccanti su base pizza)    



5€

Contadino

(Prosciutto cotto di qualità, carciofi sott'olio e vellutata crema di melanzane su base pizza) 



5€

Palermitano

(Mortadella selezionata, crema di pistacchio e granella di pistacchio croccante su base pizza)  

5€


Dolcevita


(Prosciutto crudo, stracciatella cremosa e rucola fresca su base pizza)  


5€

ALL DAY


ALLERGENI


 glutine


 frutta a guscio


 pesce


 latte

 cereali

 sedano

 uova

 molluschi

 solfiti

Il tempo della pizza

Margherita

(Pomodoro, fior di latte, basilico,
olio EVO) 🌾 🥛

8€

Margherita con Bufala

(Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico,
olio EVO) 🌾 🥛

10€

Pistacchiosa

(Base Fior di latte, pesto di pistacchio, mozzarella
di bufala, mortadella, granella di pistacchio) 🌾 🥛 🥜

14€

Bellini

(Datterino giallo, fior di latte, prosciutto crudo San
Daniele, stracciatella, rucola, noci, olio EVO) 🌾 🥛 🥜

14€

San Daniele

(Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo San
Daniele, rucola, scaglie di grana, olio EVO) 🌾 🥛 🥜

14€

Romana

(Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto,
olio EVO) 🌾 🥛

12€



Diavola

(Pomodoro, fior di latte, salame piccante, pecorino,
peperoncino, olio EVO) 🌾 🥛

12€



Il tempo della pizza

Capricciosa

(Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, carciofi, wurstel, funghi, olive, olio EVO)  



12€

Contadina

(Crema di melanzane, fiordilatte, funghi, peperoni, pomodori caramellati e olio EVO)  


12€

Primavera

(Crema di melanzane, fiordilatte, stracciatella, prosciutto cotto in uscita, pomodori caramellati e olio EVO)  




12€

Marinara

(Pomodoro, aglio, origano, basilico, olio EVO) 


8€

Parmigiana


(Pomodoro, fior di latte, melanzane, grana, basilico, olio EVO)   


12€

ALLERGENI

 glutine

 latte

 uova

 frutta a guscio

Soft drink

Lemon soda

3,50€

Ginger beer

4€

Soda al pompelmo

4€

Fever tree mediterranea

4€

Fever tree Indian

4€

Fever tree Indian

4€

Coca cola

3,50€

Coca cola zero

3,50€

Crodino

3,50€

Sanbitter rosso

3,50€

Estathé limone/pesca

3,50€

Succo di frutta

3,50€

Acqua 0,50

2,00€

Acqua 0,75

3,50€

Birre

Birra Heineken

5€

Birra dello stretto bionda

5€

Menabrea rossa

5€

Birra Messina cristalli di sale

5€

Birra Corona

5€

Birra alla spina

(Birra dello stretto binda, Coastal rye river ipa)

0,3 **4€** | 0,5 **7€**

Vini al calice

Fina - Nero d'avola

7€

Tenute Orestiadi - Grillo

7€

Tenute Orestiadi - Nerello Mascalese Rosé

7€

Prosecco

7€

SALOTTOURBANO
BE
LLI
NI

DRINK LIST

Aperitivo

Tagliere Bellini

Salumi, formaggi e il nostro panpizza

18€ p.p. (drink incluso) 🍷🍷🍷🍷

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, soda

8€

Campari Spritz

Campari, prosecco, soda

8€

Hugo Spritz

Elderflower, mint, prosecco, soda

8€

Limoncello Spritz

Limoncello, prosecco, soda

8€

Americano

Bitter Campari, red vermouth, soda

8€

Bloody Mary

Vodka, lemon juice, tomato juice, spices

9€

Mojito (cubano o pestato)

White rum, mint, lime, sugar, soda

9€

Martini Royale

White martini, prosecco, lime, mint

8€

Paloma

Tequila, lime, pink grapefruit soda

9€

Classic Cocktails

Daiquiri

White rum, lime, sugar

8€

Old Fashioned

Bourbon or rye, sugar, bitters

9€

Martini Cocktail

Gin, dry vermouth, twist di limone o oliva.

9€

Negroni

Bitter Campari, vermouth rosso, gin

9€

Negroni Sbagliato

Campari, vermouth rosso, prosecco

8€

Boulevardier

Campari, vermouth rosso, bourbon o rye whiskey

9€

Manhattan

Rye whiskey, vermouth rosso, angostura bitter

9€

Espresso Martini

Vodka, liquore al caffè, sciroppo di zucchero, caffè
espresso

8€

Margarita

Tequila, triple sec, succo di lime, crusta di sale

9€

Classic Cocktails

Dark & Stormy

Black rum, ginger beer, succo di lime

8€

Paper Plane

Bourbon, Aperol, Amaro, succo di limone

9€

Mai Tai

Rum bianco, rum scuro giamaicano, orange
curaçao, sciroppo di orzata, succo di lime

9€

Sour Cocktails

Vodka Sour

Vodka, succo di limone, sciroppo di zucchero,
foamer vegetale gluten free

8€

Gin Sour

Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, foamer
vegetale gluten free

8€

Whiskey Sour

Bourbon, Irish o Scotch, succo di limone, sciroppo di
zucchero, foamer vegetale gluten free

9€

Amaretto Sour

Disaronno, succo di limone, sciroppo di zucchero,
foamer vegetale gluten free

9€

Pisco Sour

Pisco, succo di limone, sciroppo di zucchero, foamer
vegetale gluten free

9€

Basil Smash

Gin, succo di limone, sciroppo al basilico homemade,
foamer vegetale gluten free, foglie di basilico.

9€

Signature Cocktails

Dalla Sicilia al Messico

Gin Ionico, Ancho Reyes verde, sciroppo al basilico homemade, succo di limone, succo di pomodoro, crosta di sale e pepe, peperone disidratato

14€

Italian Bloom

Bitter Campari, Libeccio, succo di limone, soda al pompelmo rosa, spuma al bergamotto

14€

Terra Ardente

Mezcal Verde, Ancho Reyes verde, succo di lime, orange bitter, crosta di sale nero e paprika dolce

14€

Piazza Bellini

Vodka alla vaniglia, liquore al caffè, orzata, orange bitter, spuma di caffè, bitter al cacao

14€

Piazza della Vergogna

Vodka alla vaniglia, Passoa, succo di lime, sciroppo al mango homemade, succo d'ananas

14€

SALOTTOURBANO
BE
LLI
NI

CARTA DEI VINI

Rossi

Fina - Merlot **26€**

Fina - Nero d'avola **26€**

Oreste - Rosso Umbria **38€**

Baglio di pianetto - Etna rosso **32€**

Fondazione Edmund Mach - Pinot Nero **30€**

Donna fugata - Angheli - Merlot,
Cabernet e Sauvignon **35€**

Bianchi

Fina - Kiké - Traminer e Sauvignon blanc **26€**

Tenute Orestiadi - Nissim - Grillo **26€**

Tenute Orestiadi - Kemar - Catarratto **26€**

Rosé

Feudo Montoni - Catarratto **30€**

Feudo Montoni - Rose di Adele - Nerello Mascalese **30€**

Bollicine

Scudieri Firenze - Valdobbiadene Prosecco
Superiore D.O.C.G. **30€**

Vallebelbo - Cuvée Brut **26€**