
SALOTTOURBANO
BELLINI
Il piacere di stare a tavola,
nel cuore di Palermo.

MENU BREAKFAST

SALOTTOURBANO BELLINI

Dalla terra al mare, dai profumi degli agrumi alla brezza del Mediterraneo: il buongiorno di Palermo

BELLINI
SALOTTO URBANO

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, gelsi)	**€ 5,00**

PASTICCERIA

Cornetto	**€ 3,00**
Cornetto vegano all'arancia	**€ 3,00**
Treccia con noci pecan	**€ 3,00**
Pain au chocolat	**€ 3,00**
Conchiglia con crema gianduia	**€ 3,00**
Treccina	**€ 3,00**
Danese	**€ 3,00**
Iris con ricotta	**€ 3,00**
Rosticceria	**€ 3,50**

INTERNATIONAL BREAKFAST

Uova e Bacon (1,3)
Uova, bacon croccante e pane tostato **€ 10,00**

Club Sandwich (1,2,3,10)
Pollo arrosto, bacon croccante, pomodoro, lattuga e maionese, servito con chips di patate **€ 12,00**

Avocado Toast (1,3)
Pane tostato, avocado, uovo e semi misti **€ 10,00**

French Toast (1,2,3)
Pane soffice dorato in padella, servito con topping a scelta. **€ 12,00**

coperto +2€

MENU PRANZO | CENA

SALOTTOURBANO BELLINI

Ristorante: 12:00 - 15:00 | 19:00 - 22:00
Pizzeria: 12:00 - 15:00 | 19:00 - 22:00
Proposta all day: 12:00 - 22:00

SALOTTO URBANO
BELLINI

ANTIPASTI

Pane & Sicilia (1,4,7) €9,00
Pane caldo artigianale, ricotta montata, acciughe di Sciacca, pomodoro semi-dry, origano siciliano e olio EVO.

Montanarine (1,7) €9,00
Montanarine fritte con pomodoro San Marzano, Parmigiano Reggiano DOP, basilico fresco e olio EVO.

Fritto Bellini* 1,3,7,6,10,12) €8,00
Selezione di specialità calde della tradizione siciliana.

Caponata Tradizionale (9,12) €10,00
Melanzane, sedano, olive e capperi in agrodolce secondo la ricetta della tradizione.

Polpette di sarde* (1,4,7,12) €10,00
Sarde fresche, cipolla in agrodolce e crumble agli agrumi di Sicilia.

Tortino dell'Orto* (7) €10,00
Tortino ai formaggi siciliani con crema di zucchine e verdure croccanti

TARTARE

Tartare di Scottona (4,3,7,10,12) €15,00
Scottona selezionata, cucunci, cipolla rossa in agrodolce, maionese alle acciughe e tuorlo marinato

Tartare di Tonno Rosso* (4,11) €14,00
Tonno rosso, mela verde, gel al mango e sesamo nero.

BELLINI
SALOTTO URBANO

PANINI (solo pranzo)

Rustico (1,7,8) €8,00
Brie, pomodori semi-dry, rucola e noci

Bronte Club (1,8) €8,00
Mortadella selezionata, crema di pistacchio e granella di pistacchio.

Crudo (1,3,7) €8,00
Prosciutto crudo, rucola e scaglie di Grana Padano.

INSALATE

Sant'Elia (3,8,7) €12,00
Misticanza, pollo grigliato, mais dolce, noci croccanti, salsa allo yogurt e scaglie di Grana Padano.

Estate (7) €12,00
Rucola, mozzarella di bufala DOP.
prosciutto crudo, melone e pomodorini.

Giardino Mediterraneo (3,8,7,12) €10,00
Misticanza, melanzane grigliate, zucchine, pomodorini. mandorle tostate, scaglie di Grana Padano e vinaigrette agli agrumi.

PRIMI PIATTI

Fuori Norma (1,7) €12,00
Pasta fresca, salsa di pomodoro, melanzane dorate, fonduta di formaggi, basilico e ricotta salata.

Insabbiata (1,4,14) €15,00
Pasta fresca, pesce spada*, vongole*, zucchine, datterini, mentuccia fresca e mollica tostata

SECONDI PIATTI

Cuberoll alla Brace €20,00
Cuberoll di Scottona selezionata cotto alla brace, olio EVO e sale in fiocchi.

Spada* al Salmoriglio (4) €16,00
Pesce spada alla griglia con salmoriglio siciliano.

Tataki di Tonno* (4,11,12) €18,00
Tonno rosso ai due sesami, salsa al mango, cipolla rossa in agrodolce e pomodorini confit.

CONTORNI

Patate al forno €5,00

Verdure grigliate €5,00

BELLINI
SALOTTO URBANO

PIZZE CLASSICHE

Margherita (1,2) €8,00
Pomodoro, fior di latte, basilico, olio EVO

Margherita con Bufala (1,2) €10,00
Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico, olio EVO

Marinara (1) €7,00
Pomodoro, aglio, origano, basilico, olio EVO

Diavola (1,2) €12,00
Pomodoro, fior di latte, salame piccante, pecorino, peperoncino, olio EVO

Capricciosa (1,2) €13,00
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, carciofi, wurstel, funghi, olive, olio EVO

Parmigiana (1,2,3) €12,00
Pomodoro, fior di latte, melanzane, grana, basilico, olio EVO

Contadina (1,2) €13,00
Crema di melanzane, fiordilatte, funghi, peperoni, pomodori caramellati e olio EVO

Primavera (1,2) €13,00
Crema di melanzane, fiordilatte, stracciatella, prosciutto cotto in uscita, pomodori caramellati e olio EVO

Pistacchiosa (1,2,3) €13,00
Base fior di latte, pesto di pistacchio, mozzarella di bufala, mortadella, granella di pistacchio

San Daniele (1,2,3) €13,00
Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo San Daniele, rucola, scaglie di grana, olio EVO

Napoli (1,2,7) €9,00
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, acciughe di Sciacca, olive, origano siciliano e basilico.

PIZZE SPECIALI

Quattro Formaggi (1,2) €14,00
Crema di grana, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, ed in uscita ricotta salata grattugiata

Friarielli (1,2) €12,00
Mozzarella fiordilatte, salsiccia, friarielli

Giorgia (1,2,3) €13,00
Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, stracciatella, prosciutto crudo, pomodorini freschi, basilico e olio extravergine d'oliva.

Bellini (1,2,4) €14,00
Datterino giallo, fior di latte, prosciutto crudo San Daniele, stracciatella, rucola, noci, olio EVO

Calzone Classico (Forno/Fritto) (1,2) €12,00
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto

Carciofo (1,2) €14,00
Crema di carciofi, mozzarella fiordilatte, ed in uscita mortadella, pomodorini secchi, ricotta salata

Ortolana (1,2) €12,00
Crema di zucchine, mozzarella fiordilatte, salsiccia, cipolla caramellata, ed in uscita fili di peperoncino e ricotta salata grattugiata

Bresaola e Noci (1,2,4) €15,00
Mozzarella fiordilatte, ed in uscita bresaola, rucola, noci, pomodorini secchi

Quattro Canti (1,2,7) €10,00
Crema di datterino giallo, fiordilatte, acciughe di Sciacca, mollica tostata agli agrumi di Sicilia, origano siciliano, scorza di limone fresco e olio EVO

Supplemento impasto integrale + €1,50

Supplemento impasto alla Romana + €1,50

coperto +2€

SALOTTO URBANO
BELLINI

BEVANDE E MIXER

Acqua 0,50	€2,00
Acqua 0,75	€3,50
Coca Cola	€3,50
Coca Cola Zero	€3,50
Lemon Soda	€3,50
Estathé Limone	€3,50
Estathé Pesca	€3,50
Succhi di frutta selezionati	€4,00
Crodino	€3,50
Sanbitter Rosso	€4,00
Fever Tree Mediterranean	€4,00
Fever Tree Indian	€4,00
Ginger Beer	€4,00
Soda al Pompelmo Rosa	€4,00

BIRRE

Birra alla Spina 0,3 (Birra dello Stretto / Paulaner Weiss)	€4,00
Birra alla Spina 0,5 (Birra dello Stretto / Paulaner Weiss	€7,00
Birra Messina Cristalli di Sale	€5,00
Menabrea Rossa	€5,00
Heineken	€5,00
Corona	€5,00
Birra 0,0%	€6,00
Birra Senza Glutine	€6,00

VINI AL CALICE

Calice bianco	€7,00
Calice rosso	€7,00
Prosecco	€7,00

DOLCI e VINI LIQUOROSI

SALOTTOURBANO BELLINI

SALOTTO URBANO
BELLINI

DOLCI

Cannolo Siciliano *riempito al momento* (1,7,12) €5,00
Nella versione classica oppure scomposta al cucchiaio con ricotta fresca di pecora lavorata artigianalmente

Cremoso agli Agrumi (1,7) €6,00
Mousse agli agrumi di Sicilia, crumble al burro e salsa di fragole.

Namelaka al Lime (1,3,6,7) €6,00
Crema vellutata al lime, frutta fresca di stagione, biscotto croccante e lingue di gatto

Montanarine Dolci (3,7) €7,00
Montanarine con crema mousseline. gelato alla vaniglia, composta di pesche. cannella e pistacchio di Bronte

Sorbetto al mojito €6,00
Gelato al limone, rum, menta, zucchero

AMARI e VINI LIQUOROSI

Amaro del capo	€5,00
Montenegro	€5,00
Averna	€5,00
Fernet branca	€5,00
Unicum	€5,00
Branca menta	€5,00
Cynar	€5,00
Jefferson	€5,00
Amaro florio	€5,00
Allorino	€5,00
Jagermeister	€5,00

coperto +2€

DRINK LIST

SALOTTOURBANO

BELLINI

SALOTTO URBANO
BELLINI

APERITIVO

Tagliere Bellini (1,2,7,8) €18,00 p.p
Salumi, formaggi e il nostro panpizza — drink incluso.

Aperol Spritz €7,00
Aperol, prosecco, soda

Hugo Spritz €7,00
Sciroppo ai fiori di sambuco, prosecco, soda, foglie di menta

Limoncello Spritz €7,00
Limoncello, prosecco, soda

Campari Spritz €7,00
Campari, prosecco, soda

Martini Royale €7,00
Succo di Lime, martini bianco, foglie di menta, prosecco

Gin Tonic €7,00
Gin della casa

Gin Lemon €7,00
Gin della casa

Paloma €8,00
Succo di lime, tequila, soda al pompelmo

Americano €8,00
Campari, Vermouth rosso, soda

Bloody Mary €8,00
Succo di limone, vodka, succo di pomodoro, spezie

Mojito (cubano o pestato) €8,00
White rum, menta, lime, zucchero, soda

Moscow Mule €8,00

Daiquiri €8,00
Succo di lime, sciroppo di zucchero, rum bianco

Negroni Sbagliato €8,00
Campari, vermouth rosso, prosecco

CLASSIC COCKTAILS

Negroni €9,00
Bitter Campari, vermouth rosso, gin

Martini Cocktail €9,00
Gin, dry vermouth, twist di limone o oliva

Margarita €9,00
Tequila, triple sec, succo di lime, crosta di sale

Old Fashioned €9,00
Angostura, zucchero, bourbon whisky

Manhattan €9,00
Rye whiskey, vermouth rosso, angostura bitter

Espresso Martini €8,00
Vodka, liquore al caffè, sciroppo di zucchero, caffè espresso

Boulevardier €9,00
Campari, vermouth rosso, bourbon o rye whiskey

Dark & Stormy €8,00
Black rum, ginger beer, succo di lime

Paper Plane €9,00
Bourbon, Aperol, Amaro, succo di limone

Mai Tai €9,00
Rum bianco, rum scuro giamaicano, orange curaçao, sciroppo di orzata, succo di lime

SALOTTO URBANO
BELLINI

SOUR COCKTAILS

Vodka Sour €8,00
Vodka, succo di limone, sciroppo di zucchero, foamer vegetale gluten free

Gin Sour €8,00
Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, foamer vegetale gluten free

Whiskey Sour €9,00
Bourbon, Irish o Scotch, succo di limone, sciroppo di zucchero, foamer vegetale gluten free

Amaretto Sour €9,00
Disaronno, succo di limone, sciroppo di zucchero, foamer vegetale gluten free

Pisco Sour €9,00
Pisco, succo di limone, sciroppo di zucchero, foamer vegetale gluten free

Basil Smash €10,00
Gin, succo di limone, sciroppo al basilico homemade, foamer vegetale gluten free, foglie di basilico

SIGNATURE COCKTAILS

Dalla Sicilia al Messico €14,00
Gin Ionico, Ancho Reyes verde, sciroppo al basilico homemade, succo di limone, succo di pomodoro, crosta di sale e pepe, peperone disidratato

Italian Bloom €14,00
Bitter Campari, Libeccio, succo di limone, soda al pompelmo rosa, vellutata al bergamotto

Terra Ardente €14,00
Mezcal Verde, Ancho Reyes verde, succo di lime, orange bitter, crosta di sale nero e paprika dolce

Piazza Bellini €14,00
Vodka alla vaniglia, liquore al caffè, orzata, orange bitter, vellutata di caffè, bitter al cacao

Piazza della Vergogna €14,00
Vodka alla vaniglia, Passoa, succo di lime, sciroppo al mango, succo d'ananas

COCKTAILS ANALCOLICI

Blossom €7,00
Succo di lime, sciroppo al gelsomino, sciroppo ai fiori di sambuco, soda al pompelmo rosa

Spicy Shirley Temple €7,00
Ginger beer, sciroppo di granatina

Fruit Punch €7,00
Succo di arancia, succo di mirtillo, sciroppo di passion fruit

Virgin Mary €7,00
Succo di pomodoro, succo di limone, tabasco, salsa worchestershire, sale, pepe nero, basilico

Virgin Mule €7,00
Ginger beer, succo di lime, menta

Virgin Mojito €7,00
Succo di lime, zucchero, menta, soda

Virgin Colada €7,00
Succo di ananas, sciroppo di cocco

CARTA DEI VINI

SALOTTOURBANO

BELLINI

BELLINI
SALOTTO URBANO

CARTA DEI VINI ROSSI

Oreste Rosso Umbria	€38,00
Syrah Cantina Cellaro	€32,00
Fondazione Edmund Mach Pinot Nero	€30,00

CARTA DEI VINI BIANCHI

Tenute Orestiadi Kemar Catarratto	€28,00
Fina Grillo	€26,00
Pietro Pulizzi Grillo	€26,00

BOLLICINE

Scudieri Firenze Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.	€30,00
Vallebelbo Cuvée Brut	€26,00
Cà del bosco Franciacorta	€79,00
Berlucchi Levia IGT Rosato	€29,00
Berlucchi Le bozze IGT Vermentino	€27,00
Alma rosè Franciacorta	€85,00
Alma non dosato Franciacorta	€65,00
Berlucchi Ruit Hora Bolgheri	€39,00
Berlucchi Pal Lana Fc Extreme 14	€120,00
Berlucchi 61 Fc Saten	€39,00
Berlucchi 61 Fc Rosè	€39,00
Berlucchi 61 Fc Extra brut	€45,00

coperto +2€

ALLERGENI

1 glutine
2 crostacei
3 uova
4 pesce
5 arachidi
6 soia
7 latte e derivati
8 frutta a guscio
9 sedano
10 senape
11 sesamo
12 anidride solforosa
13 lupini
14 molluschi

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chieda al nostro personale che provvederà a fornirLe adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.