



collage

BOUTIQUE BAR





COLLAGE MUST



JAZZ MULE

Vodka infusa con perle di té verde al gelsomino[©], lime, miele, ginger beer, tintura di cardamomo[©]

10 €



BLACK NEGRONI

Gin Bombay Sapphire, Martini Rubino, Campari, Spuma di passito di Pantelleria, Black lime powder

11 €



ME CALIENTA

Tequila Rooster blanco, Mezcal Herencia de Sanchez, coulis di passion fruit, miele di agave, lime, olio santo

12 €



TIKIS MIKIS

Mix di rum caraibici, Pimento dram, Shrub di ananas tostata e fava tonka[©], lime, ginger beer

11 €



IL RIPOSO DI BAKU

Roku Gin, Lemongrass Sake, Umeshu, lime, cordial al pepe di Timur, soda al pompelmo rosa

13 €



TOMMYS ROCK MARGARITA

Tequila Blanco Rooster, Mezcal Herencia de Sanchez, Skinosa Mastiha liqueur, lime, miele di agave, granella di capperi di Salina

12 €



OTTO FIZZ

Gin Bombay Sapphire, Liquore di chinotto, Shrub di pompelmo e cardamomo[©], lime, soda

11 €



M'INNAMORO

Blend di Rum caribeños, Cordial Pepe di Timur[©], mango, passion fruit, lime, ginger beer, mandorla tostata

12 €



A LO CUBANO

Rum infuso al té nero Lapsang Sechoung, miele di castagno, Jefferson tintura importante

12 €



LUPUS IN FABULA

Mezcal Herencia de Sanchez, chipotle liqueur, tamarindo[©], lime, arancia, bitter di cacao

12 €

© prodotti in casa



NUOVA COLLEZIONE



L'AMOUR TOUJOURS

St.Germain infuso al te verde[©], Cordial al pepe di timur, Distillato di menta nepitella, Gari Grillo Brut, tintura di fiore elettrico[©]

11 €



SAFFRON-TAU

Gin Bombay Sapphire, liquore allo zafferano, succo di bergamotto, tonica

11 €



ROMA-NEW YORK

Bourbon Whiskey, Ratafia di amarene, liquore di fava tonka, lime, albume

12 €



ALOHA MUCHACHOS

Tequila Rooster Ananas tostata[©], Nixta licor de elote, mais tostato e salato[©], lime, ginger beer, sale di Guerande & cacao crusta, coffee spray.

11 €



ORIENTAL EXPRESS

Gin Bombay Sapphire, Amaruni Tenute Agrumia, oriental syrup[©], lime, cacao amaro, tonica

11 €



AMERICAMPO

Bonanto infuso con olive verdi[©], Bitter Giro, soda

10 €



VERMUTITO

Martini Riserva Rubino, secret house spiced mix[©], lime, soda, angostura

10 €



CAPONATINO

Gin Bombay Sapphire, Distillato di falso pepe, Chutney di arancia[©], finocchio e pepe di Jamaica, lime

10 €



PASTEL DE MEXICO

Tequila añejo 1800, caramello salato, house bitter mix

11 €



MYSTERY GUEST

Martini Bitter Riserva infuso alla mirra[©], Vermut Martini Riserva Rubino, Bourbon Whiskey, legno di Sandalo

12 €

© prodotti in casa

ALCOL FREE



THE DOCTOR ORDER

Zenzero fresco, Miele di Acacia alle
spezie autunnali ©, menta, lime,
ginger ale

7 €



ANDALE ANDALE!

Shrub di ananas tostata e fava tonka ,
mais tostato e salato ©, distillato di agave
0%alc, soda al pompelmo rosa

8 €



FLOREAL TONIC

Martini Floreale (vermut 0,5% alc.), tonica

7 €



IL VIAGGIO DI DODO

Coulis di mango e passion fruit, succo
di bergamotto, soda di mela e cassia ©

8 €



TAMARINDO

Purea di Tamarindo homemade ©, lime,
soda, olio essenziale di arancia, rosmarino

6 €



AGUA DE LAVANDA

Miele di acacia, lime, soda, olio essenziale
di lavanda

6 €

GIN&TONIC

HOME MADE INFUSED

LIMONE E FAVA TONKA
POMPELMO E CARDAMOMO
ARANCIA E MAGGIORANA
LEMON CHAI (SPEZIATO)

9 €

SCEGLI LA TUA TONICA

SCHWEPPES TONIC	+0 €
THOMAS HENRY	+1 €
FEVER TREE INDIAN	+2 €
FEVER TREE MEDITERRANEAN	+2 €

LIGHT TONIC

Gin Beefeater London dry 20%alc, tonica

9 €

SLIM TONIC

Gin Tanqueray 0%alc, tonica

9 €



SANGRÍA DE LA CASA



SANGRIA ROSSA

Rojo House Mix ©, vino rosso Bio, frutta, spezie e amore.

8 € 

22 € 

SANGRIA BIANCA

Blanco House Mix ©, Prosecco DOCG, frutta, spezie e amore.

8 € 

22 € 

TINTO DE VERANO

Sensale Syrah BIO, gazzosa tomarchio, arancia e lime.

7 € 

20 € 

VINI

ROSSI



SENSALE BIO

Syrah
Sibiliana

5 € 18 €

CALANICA

Frappato
Duca di Salaparuta

6 € 20 €

GUARNACCIA

Perricone
Tasca d'Almerita

7 € 25 €

PIETRADOLCE

Etna rosso DOC
Pietradolce

7 € 30 €

BIANCHI



SENSALE BIO

Grillo
Sibiliana

5 € 18 €

BENEDÉ BIO

Catarratto
Alessandro di Camporeale

6 € 20 €

SENSALE BIO

Chardonnay
Sibiliana

6 € 20 €

MONTE GORNA

Etna Bianco DOC
Cantine Nicosia

6 € 22 €

BOLLICINE

GARÍ GRILLO

Brut DOC
Cantine Nicosia

6 € 23 €

SOSTA 3 SANTI

Brut metodo classico DOC
Cantine Nicosia

7 € 25 €

CHAMPAGNE

Blanc de Blancs Grand Cru
François Girard

90 €





BIRRE

BIRRA DELLO STRETTO	4 €
Lager (Sicilia) 33cl.	
SPACEMAN	6,5 €
West Coast Ipa (Lombardia) 33cl. / Alc. 7%	
CERERE	6,5 €
Weisse (Sicilia) 33cl / Alc. 5,2%	

LA GRINGA	6,5 €
Pils (Lombardia) 33cl / Alc. 4,6%	
MEDUSA	6,5 €
Dubbel scura (Sicilia) 33cl / Alc. 8%	

AMARI

	30 ml	60 ml
DEL CAPO	4 €	7 €
MONTENEGRO	4 €	7 €
FERNET BRANCA	4 €	7 €
JEFFERSON	5 €	8 €
AMARUNI	5 €	8 €
ULIBBO	5 €	8 €
AMARO DI CAPRI	5 €	8 €

VINI LIQUOROSI

	60 ml
PASSITO DI PANTELLERIA	7 €
VINO ALLA MANDORLA	7 €
PEDRO XIMENEZ	7 €
PORTO	7 €
MANZANILLA	7 €
PALO CORTADO	7 €
VINO DE NARANJA	7 €

CAFFETTERIA

CAFFÈ / DECAFFEINATO	1 €
CAFFÈ AMERICANO	2 €
CAFFÈ D'ORZO/GINSENG	1,50 €
CAPPUCCINO	2,50 €
CAFFÈ GRECO (FREDDO) ☐	4,50 €
CIOCCOLATA DELLA CASA	4,50 €
TÈ / TISANE	4,50 €
Chiedici il nostro menù #Terzaluna	

HEALTHY SMOOTHIES

☐ / ☑ Provali caldi o freddi

★ Matcha latte ★
Latte di avena, tè matcha, miele di agave

★ Golden milk ★
Latte di avena, curcuma, zenzero, miele

★ Pink kokoro ★
Latte di avena, barbabietola, cacao, cannella

6,00 €



L
A

N
O
S
T
R
A

C
U
C
I
N
A





TAPAS

Viaggiamo dalla nostra Sicilia percorrendo tanti paesi per farvi scoprire sapori nuovi

AVOCADO APASIONADO 7 €

Crema di avocado, pomodoro datterino, basilico e lime, servita con chips di mais

PURPLE HUMMUS 7 €

Crema di ceci e carota viola servita con chimichurri, pistacchio e pane tostato artigianale ©

FETA CALIENTE 9 €

Cocotte di feta al forno con pomodoro datterino, cipolla rossa, olive nere ed erbe aromatiche, servita con pane tostato artigianale ©

NACHOSICULO 8,5 €

Chips di mais con pepato fresco, cipolletta, fagioli bianchi e pomodoro secco, servito con sour cream e crema di avocado

GOFRE DE RAPA 9 €

Waffle di patate con cime di rapa e scamorza affumicata, servito con sour cream e salsa mango&curry ©

INDIE ROLL 9 €

Roll ripieno di pollo, scamorza affumicata, salsa mango&curry © e anacardi tostiti

SALTY CROISSANTS

Cornetto multicereali farcito a modo nostro e tagliato in 2



CAMPESINO 6,5 €

Pesto trapanese ©, spinacino, melanzana grigliata, mozzarella di bufala DOP, mandorle tostate

COQUETO 7 €

Rucola, caprino, salmone affumicato, fragole, riduzione di balsámico ©, noci

HAWAIANO 6 €

Valeriana, straccetti di pollo, avocado, citrus mayonese ©, semi di girasole

FRANCESITO 6 €

Rucola, brie, mela verde, cipolla rossa caramellata, noci

COMBO SALTY CROISSANTS

4 CORNETTI: 1 PER TIPO

23,00 €

© prodotti in casa



MONTADITOS

2 fette di pane leggermente tostate e condite così:



EL PAPI

11 €

Salmone affumicato, avocado, lime, sesamo spicy e un tocco di miele

LA SOBRINA

9,5 €

Pesto di rucola basilico e anacardi[©], Bufala ragusana dop, datterino confit, Melanzana grigliata

L'ARROGANTE

9 €

Stracciatella di bufala dop, filetti di sgombero, cipolla rossa caramellata, zest di limone e timo



EL TIO

9,5 €

Stracciatella di bufala, datterino confit[©], pomodoro secco, acciughe in olio EVO, cappero cucuncio e polvere di tarallo

LA PUPA

9,5 €

Chutney di arancia&finocchi[©], rucola, feta, crema di olive nere, fragole, mandorle tostate

COMBO MONTADITOS

5 MONTADITOS: 1 FETTA PER TIPO

24,00 €



MINI BUNS

2 soffici paninetti naturalmente colorati e conditi con tanto amore

IL BIANCO

10 €

Speziati straccetti di maiale in salsa drunk smoked BBQ[©], mix di cavolo bianco, rosso, carote e un tocco di yogurt

IL ROSSO

10 €

Valeriana, salmone affumicato, brie, cetriolo, menta e salsa honey mustard[©]

IL VERDE

9 €

Crema di carciofi, valeriana, melanzana grigliata, bufala ragusana DOP, cipolla caramellata[©], mix di frutta secca.

IL GIALLO

9,5 €

Crema di avocado[©], straccetti di pollo, scaglie di grana, salsa mango&curry[©], anacardi

IL NERO

10 €

Crema di avocado[©], rucola, pesce spada affumicato, cipolla caramellata[©] e mayo agli agrumi[©]

COMBO MINI BUNS

5 MINI BUNS: 1 PER TIPO

24,00 €





SANDWICHES & HAMBURGUESAS

Il nostro pane é prodotto in modo artigianale con farine semi-integrali e multicereali, macinate a pietra.

CHORIBURGER

13,00 €

Burger misto (suino/bovino) con rucola, melanzana grigliata, mozzarella di bufala DOP, pomodoro secco, citrus mayonese e chimichurri

JAPAN BURGER

13,00 €

Burger misto (suino/bovino), con mayonese al wasabi ©, verdure croccanti, funghi sott'olio, cipolla rossa caramellata ©, salsa teriyaki e arachidi al wasabi

BOB'S BURGER

12,50 €

Burger misto (suino/bovino), scamorza affumicata, cipolla rossa caramellata ©, crunchy bacon, NY dressing

NIGHT-CLUB SANDWICH 12,00 €

Pane a cassetta artigianale © con crema di avocado, valeriana, straccetti di pollo, bacon croccante, pomodoro e citrus mayonese

SALMON SANDWICH

13,00 €

Pane a cassetta artigianale © con valeriana, salmone affumicato, avocado, lime, stracciatella di bufala e semi di girasole



INSALATE



Belle, buone e salutari! Il dressing viene servito a parte.

LA CHULA

13 €

Valeriana, mix di cavolo bianco, rosso e carote, salmone affumicato, avocado, sésamo bianco e nero

☞ Servita con salsa di soya, miele e zenzero ©

L'ASIATICA

14 €

Mix di valeriana e spinacino, straccetti di pollo, avocado, mirtili secchi, scaglie di cocco e anacardi tostati

☞ Servita con salsa di cocco, tamarindo e burro d'arachidi ©

LA GRIEGA

13 €

Mix di rucola, valeriana e spinacino, feta, filetti di sgombero, datterino rosso, olive nere, cipolla rossa, cetriolo, menta, mais fritto.

☞ Servita con salsa yogurt alle erbe aromatiche ©

LA SICULA

13 €

Rucola, bufala ragusana, datterino fresco e confit, pomodoro secco, melanzana grigliata, mandorle tostate. Condita con sale grigio, olio evo e riduzione di balsamico ©



MOMENTO DOLCE

Il dolce non ce lo facciamo mancare!

La nostra proposta di dessert cambia spesso, al ritmo della nostra creatività e voglia di sperimentare. Lasciatevi consigliare dal nostro personale di sala.



Se vuoi rimanere aggiornato sui nostri eventi e novità, puoi seguirci su:



@collageboutiquebar



collageboutiquebar

