

Cocktail Bar

CORTILE VERGA

Food & Drink Menu



CORTILE VERGA

Abbiamo poche ma importanti regole, pensate per preservare la
nostra magica atmosfera.
Vi chiediamo gentilmente di farle vostre.

We have few rules to preserve our magic atmosphere!

Gentiluomini comportatevi con gentilezza, rispettando le signore e
mantenendo vivo il fascino delle buone maniere;

*Gentlemen, treat your woman in a kind way and keep alive the good
manners;*

La musica è il cuore del nostro mood, quindi vi preghiamo di non
chiederci di cambiarla. Il ritmo è questo e ogni nota è parte della
nostra esperienza;

*Our music is our mood. Don't ask to change it, this is the rythim
of our experience;*

Potete concedervi una pausa fumosa, ma siate sempre consapevoli di
chi vi circonda, mantenendo la cortesia nell'aria;

It's allowed to smoke, but make sure it's fine for your neighbours;

Se siete in quattro, abbiate la gentilezza di non trasformarvi in venti.
Non sempre possiamo farvi accomodare tutti, ma l'atmosfera ne
guadagnerà;

If you come for a table of four guests, please don't became twenty!

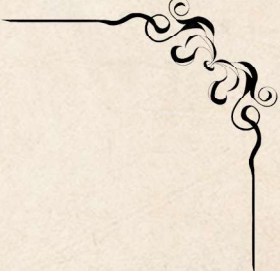
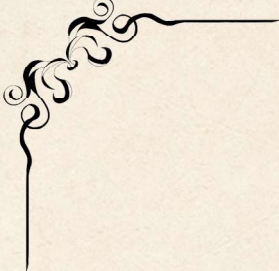
Un drink scelto da voi, se per vostro gusto personale non dovesse soddisfarvi,
non può essere cambiato;

When you choose a drink, is not possible to change it!

Alle 00:30, chiediamo l'ultimo giro dei drink. Un piccolo incantesimo
prima della chiusura;

At 00:30 we make our last call for drinks, a little wish before closing!

Cheers!



Signature Cocktails

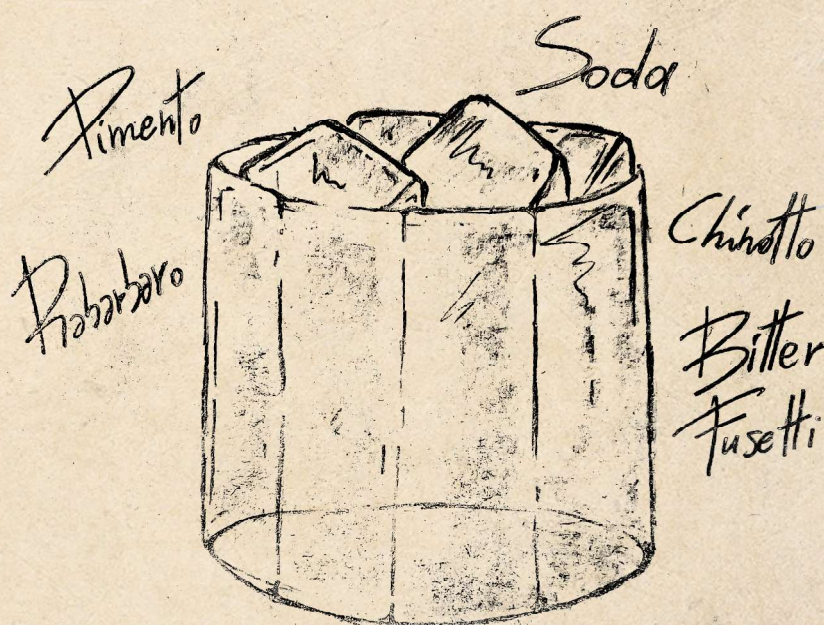
QUESTA E' LA NOSTRA SELEZIONE DI COCKTAILS,

**CERCHIAMO DI ONORARE ANCHE I GRANDI
CLASSICI DELLA MISCELAZIONE.**

CHIEDI PURE.



Columbus Bubbles



DISSETANTE | SPEZIATO | PIACIONE

Livello Alcolico



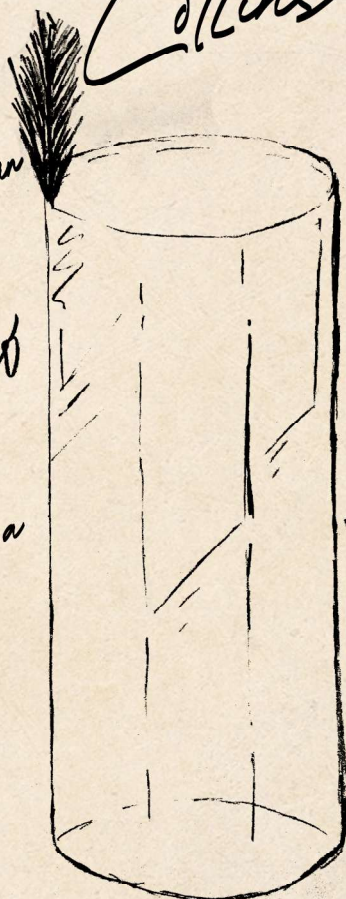
Decorazione
Peel di limone
Fetta di arancia

€12

Spicy Collins

Bacchari
Fino
Mugo

e
Angostura



Soda al
Rosmarino

Limone
e
Zucchero

DISSETANTE | NOSTRANO | PROFUMATO

Livello Alcolico



Decorazione
Rosmarino

€10

Sicilian Express

Almond foam

Run Havana?
alla carrubba

Coffee
liqueur

Sauterh



RAFFINATO | DOLCE | SPUMOSO

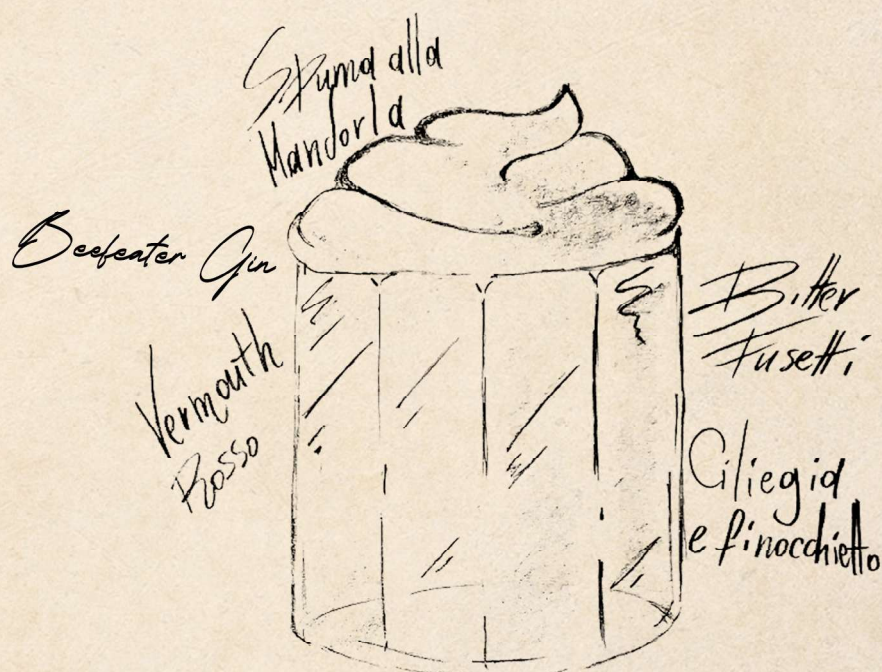
Livello Alcolico



Decorazione
Spuma alla mandorla

€12

Negroni del Cortile



DIFFERENTE | AROMATICO | RUFFIANO

Livello Alcolico



Decorazione
Spuma alla mandorla

€10

Dexter Martini

Beaufort Gin
all'olio E.V.O.

Eucalipto,
Vermouth Dry

Scorze di
agrumi



AROMATICO | MEDITERRANEO | FRESCO

Livello Alcolico



Decorazione
Oliva

€12

Frida

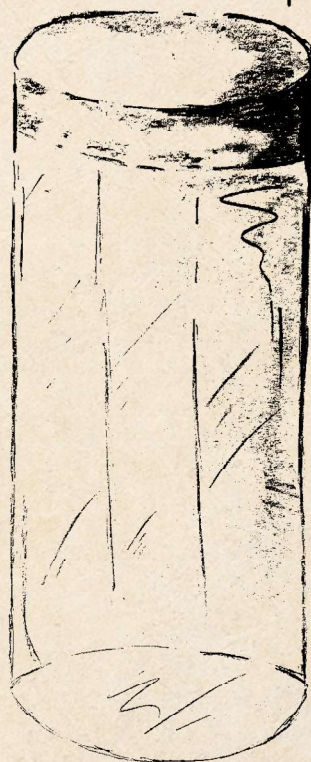
*Tequila Atlas
e Mezcal Vida*

*Soda al
Pomelmo*

*Sicilian
Crusta*

Miele

*Liquore
all'Alloro*



AGRUMATO | RIGENERANTE | BALSAMICO

Livello Alcolico

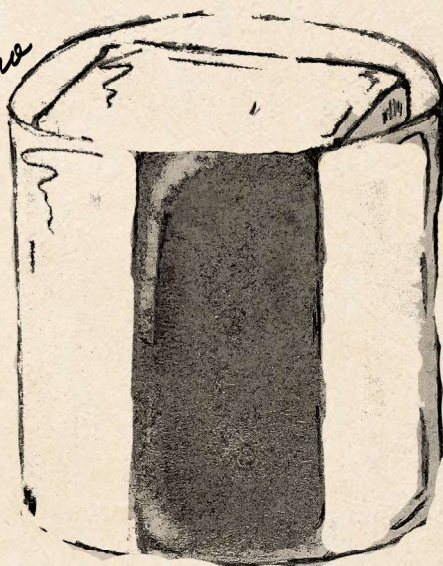


Decorazione
Bordatura di
spezie siciliane

€14

Green Oasis

Gin al burro
di cacao



Salvia

Limone

RINFRESCANTE | ERBACEO | FRESCO

Livello Alcolico



Decorazione

Polvere di salvia

€12

Mary
4 Ever

Aria al sedano

Vodka al
capperi di
Salina



Schrub al
datterina gialla

DELICATO | ENERGICO | INTERATTIVO

Livello Alcolico



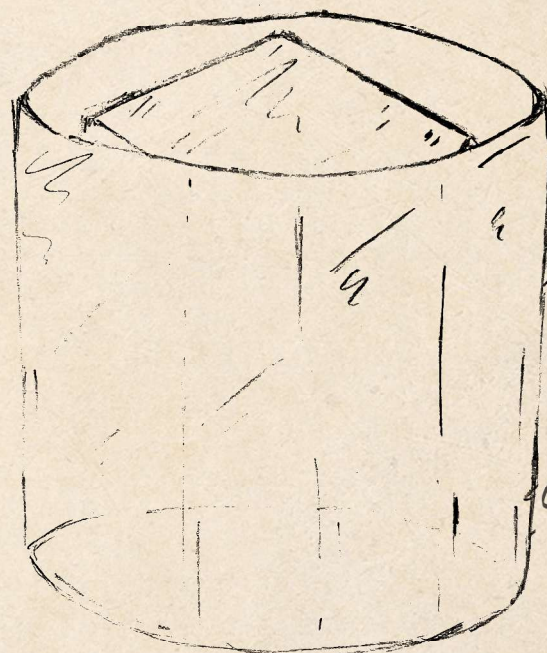
Decorazione
Aria al sedano

€12

El Patron

*Tequila Altos
al cetriolo*

Agave



*Passion
Fruit*

*Soluzione
Salina*

FRUTTATO | SAPIDO | DECISO

Livello Alcolico

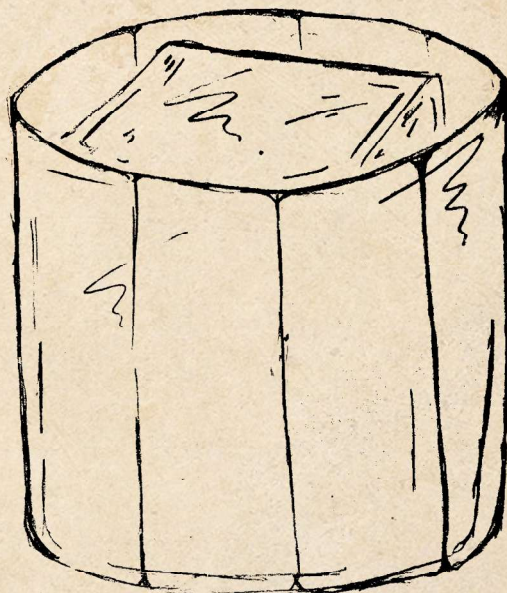


Decorazione
Fetta di cetriolo

€12

Cheers
Mr. Lewis

Banban
e
Laphrodig
al Burro
d'Arachidi



Malvasia
Chocolate
Bitter

SETOSO | AROMATICO | GOLOSO

Livello Alcolico



Decorazione
Arachide

€12

Roots

Vida
Mezcal

Fino Mugo



Shrub
AL
Datterino

Aneho
Reyes

AFFUMICATO | DELICATO | PICCANTE

Livello Alcolico



Decorazione
Bordatura di pomodoro

€12

Kanoha

*Soda
Al
Basilico*

Italicus



DISSETANTE | BALSAMICO | CITRICO

Livello Alcolico



Decorazione
Peel di limone

€12

Classical Drinks

Negroni 10€
Americano 10€
Moscow Mule 8€
Gin Tonic da/from 12€
il prezzo varia in base al gin
Price varies based on the type of gin
Clover Club 10€
Espresso Martini 10€
Margarita 10€

Caipirinha 10€
Mojito 10€
Long Island Iced Tea 10€
Hugo 10€
Dark & Stormy 10€
Martini Cocktail 10€
Whiskey Sour 10€
Boulevardier 10€
Old Fashioned 10€
Sazerac 10€

FLORODORA 10€

Gin
Lime
Lamponi
Ginger beer

PENICILLIN 10€

Bourbon
Scotch
Miele
Lime
Zenzero

FUSBTONE 10€

Fusetti
Soda al pompelmo rosa
Pompelmo



RAGUSA

Beer and soft drinks

Birrificio Yblon "Blond Ale" (5%) cl 33 8€

Birrificio Yblon Saia "Spiced Saison" (4,7%) cl 33 8€

Birrificio Yblon Timpa "Saison" (6,5 %) cl 33 8€

Mazzarelli Session Ipa(4,2%) cl 33 8€

Pirettu West Coast Ipa(6,5%) cl 33 8€

Bee Bridge New Age (7%) cl 33 8€

BEVERAGES & SOFT DRINKS

Fever Three beverages 5€

Tonic Water

Pink Grapefruit soda

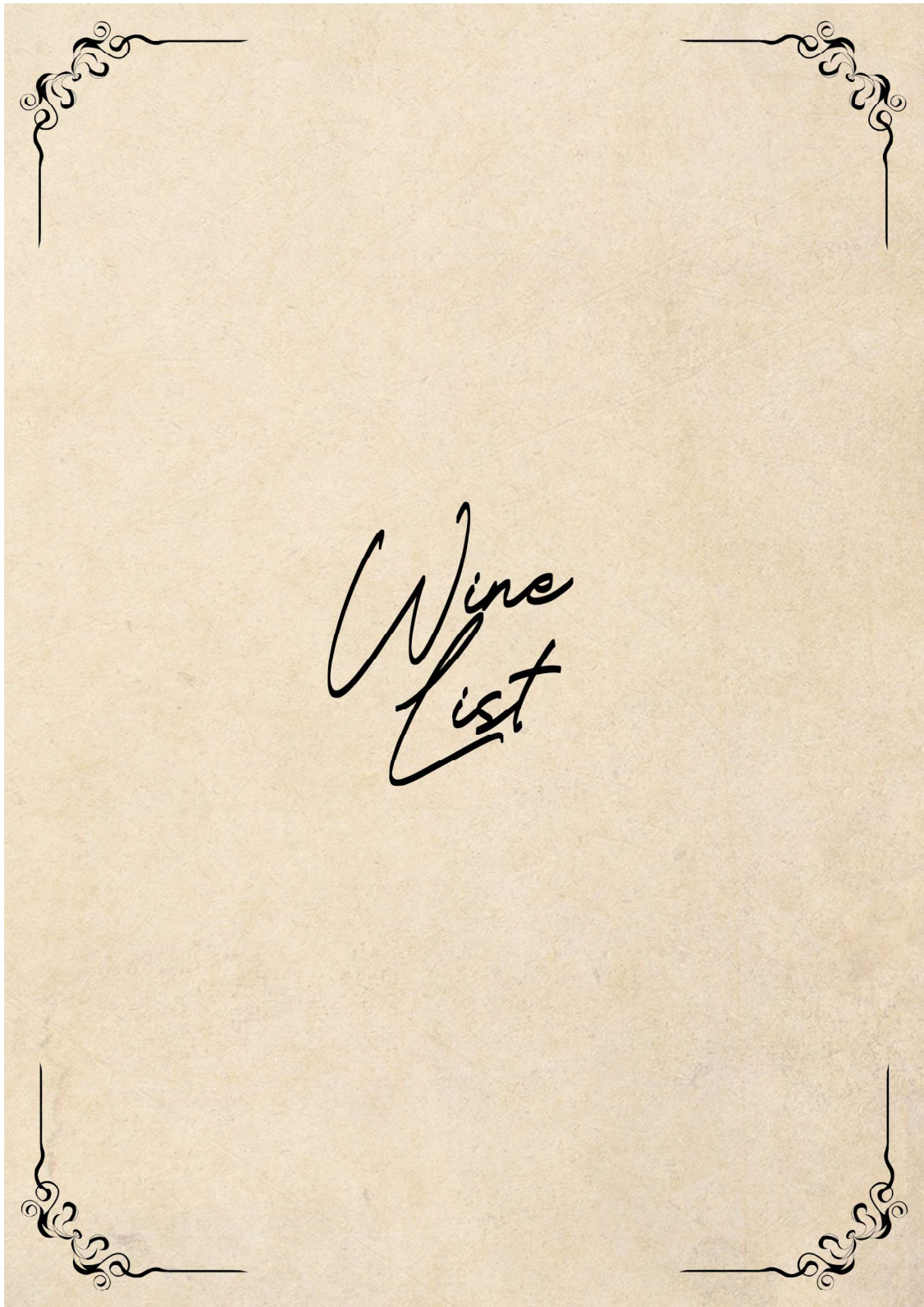
Ginger Beer

Sicilian Lemonade

Coca Cola/ Coca cola zero 5€

Acqua/Water

Naturale (still) / Frizzante (sparkling) cl 75 / 3€





Bollicine

FRANCIA

Mandois

Pierry-Reims

Blanc de Blancs 2015 Premiere Cru Chardonnay 100%; 90€

Brut Rosè Grand reserve Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier; 80€

Blanc de noirs Millèsime Pinot noir; 90€

FRANCIACORTA



Marchesi Antinori

Erbusco

Cuvée Royale Brut DOCG Chardonnay, Pinot Noir; 9€ 40€

Brut Rosè DOCG Pinot Noir 100%; 12€ 55€

Donna Cora Satèn Chardonnay 100%; 70€

BOLLICINE SICILIANE

Cusumano

Castiglione di Sicilia

Settecento Chardonnay, Pinot Noir; 8€ 35€

Tasca d'Almerita

55€

Vallelunga

Contessa Franca Chardonnay 100%; 110€

Almerita Bianco Chardonnay 100%; 12€ 55€

Almerita Rosè Pinot noir 14€ 65€



Vino Bianco

SICILIA



Tasca d'Almerita

Leone

Buonsenso

Blend Terre Siciliane;

Cataratto;

Vallelunga

7€ 25€

7€ 23€

ETNA



Franchetti tenuta Passopisciaro

Passobianco

Contrada PC

Chardonnay 100% ;

Chardonnay 100%;

Castiglione di Sicilia

45€

90€

Cusumano

Altamora bianco

Carricante 100%;

Castiglione di Sicilia

8€ 38€

Tenuta Tascante

Buonora

Carricante 100%;

Randazzo

8€ 38€

<i>Bianchi Nazionali</i>		
Masseria Maime		Murgia barese
Tormaresca	Chardonnay;	7€ 25€
Tenuta Bastianich		Cividale del Friuli
Ribolla Gialla	Ribolla Gialla 100%;	8€ 30€
Pfitscher		Sud Tirol
Strass Alto Adige DOC	Gewurztraminer 100% ;	35€
Saxum Alto Adige DOC	Sauvignon Blanc 100%;	35€
<i>Vino Rosso</i>		
Tasca d'Almerita		Vallelunga
Riserva del Conte 2016	Nero d'Avola e Perricone;	215€
Rosso del Conte 2017	Nero d'Avola e Perricone;	82€
Lamuri	Nero d'Avola;	8€ 26€
Frappato	Frappato;	8€ 26€
Cusumano Syrah	Syrah;	6€ 22€
Etna		
Franchetti Passorosso	Nerello Mascalese 100%;	45€
Cusumano Altamura rosso	Nerello Mascalese 100%;	8€ 38€
Tascante Ghiaia Nera	Nerello Mascalese;	40€
Tascante Contrada Rampante	Nerello Mascalese;	82€
Tascante Contrada Sciaranuova	Nerello Mascalese;	82€
Tascante Contrada Pianodario	Nerello Mascalese;	82€



Aldo Viola

Perricò

Perricone 100%;



Marsala

55€

Teresa Eccher

Etna Rosso DOC 2017

Nerello Mascalese 100%;

Solichhiata

38€

Vino Rosso Nazionale

Antinori nel Chianti e Bolgheri

Peppoli

Sangiovese e autoctoni;

Bargino

30€

Tignanello 2020

Cabernet Sauvignon e Franc, Sangiovese;

150€

Sassicaia 2021

Cabernet Sauvignon e Franc ;

500€

Prunotto

Dolcetto d'Alba DOC

Dolcetto 100% ;

32€

Nizza Banskella DOCG

Barbera 100%

30€

Barbaresco DOCG

Nebbiolo 100%

50€

Tenuta Bastianich

Schioppettino

Schioppettino 100%;

Cividale del Friuli

27€



Vino Rosato



Cusumano

Altamora Rosato

Nerello Mascalese 100%;

Castiglione di Sicilia

8€ 34€

Duca di Salaparuta

Rosato

Blend di uve rosse;

Palermo

8€ 30€

*Fine pasto
e Meditazione*

Castello Della Sala

Muffato della Sala

Sauvignon, grechetto e vitigni minori 10€

Umbria

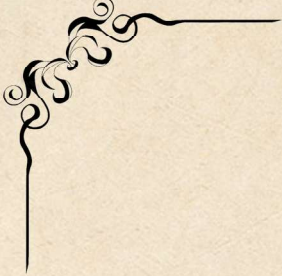
Marco De Bartoli

Vecchio Samperi

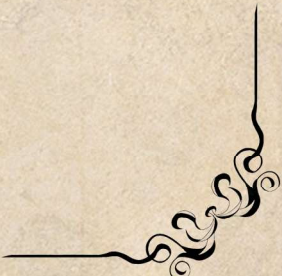
Grillo 100%

Marsala

10€

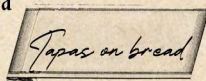


Food Menu





Edamame* Serviti con sale grosso	5€
Pane e Patanegra con pomodoro	30€
Acciughe del Mar Cantabrico, burro salato su pan brioche Anchovies from Cantabrian Sea and salted butter on pan brioche	12€
Peperone arrosto, erbe miste e crema di ricotta Roasted bell pepper, mix of herbs and ricotta cream	12€
Pomodoro, salsa tonnata, capperi di Salina Tomato, tuna sauce and capers from Salina	12€



Caprino pere o fichi, miele e mandorle (Creamy goat cheese), pears or figs, honey and almonds
Ricotta al forno, peperone alla brace, acciuga e menta Baked ricotta, roasted bell pepper, anchovies and mint
Pomodoro datterino, melanzane, ricotta salata e basilico Tomato, eggplants, salted ricotta and basil

Burrata, olio, miele e tartufo
Burrata, olive oil, honey and truffle

Pane bianco/ Pane cinque cereali
White bread/ Five grains bread

1 bruschetta 5/6
4 bruschette 18/20
8 bruschette 35/40



Pane all'aglio, Burrata, pesca grigliata e prosciutto crudo siciliano Garlic bread, burrata, grilled peach and sicilian raw ham	7€
Stracciatella di bufala, Gambero rosso di Mazara del Vallo e zest di limone Stracciatella cheese, Raw red prawns from Mazara del Vallo and lemon zest	7€
Burrata, bottarga di Tonno e zest di limone Burrata, Tuna eggs and lemon zest	7€
Sgombro, cipolla, peperoncino e mango Mackerel, onion, red pepper and mango	7€

Mix 4 Tapas Selection 26€

La nostra selezione di taglieri

Tagliere di formaggi e salumi (consigliato per due pax) Plate of cold cuts and cheese (suggested for 2 persons)	18€
Tagliere di formaggi e salumi (consigliato per quattro pax) Plate of cold cuts and cheese (suggested for 4 persons)	27€
Tagliere di salumi di mare (consigliato per due pax) Plate of sea cold cuts (suggested for 2 persons)	18€

Raw Fish

Gillardeau N°3- Marennes Francia	1pz 6€	12 pz 60€	24 pz 100€
Gambero rosso di Mazara del Vallo	1 pz 8€	12 pz 80€	24 pz 150€

Suggeriamo di accompagnare il piatto con uno squisito champagne

We suggest you a good pairing with a good champagne!

Piatti di pesce

Spaghetti di Tonno, mandorle, bottarga e burrata Tuna's spaghetti, almonds, tuna dried eggs and burrata	20€
Cheviche di pesce bianco, con coriandolo e lime White fish cheviche with coriander and lime	20€
Ricciola, mela verde, salsa ponzu e lattughino Amberjack, green apple, ponzu sauce and lettuce	21€
Stracciatella di bufala, alici del Cantabrico, pane tostato e olio al basilico Stracciatella cheese, anchovies from Cantabrian sea, breadcrumb and basil oil	12€
Pesce spada marinato all'arancia e barbabietola con olio al basilico Marinated swordfish, orange, basil oil and beetroot	22€
Tartare di tonno, acqua di pomodoro e alghe di mare Tuna tartare, cherry tomato water and sea weed	20€
Tartare di salmone Sockeye con mandorla tostata e salsa ponzu con guacamole Salmon fish tartare Sockeye with toasted almond, ponzu sauce and guacamole	22€

Raw Meat

Tartare di fassona, erbe fritte, senape in grani e tuorlo d'uovo marinato alla soia Raw beef tartare, fried herbs, mustard and soy marinated egg yolk	18€
---	-----

Fish Sandwiches

Club sandwich con gamberi scottati, insalatina fresca e caviale 18€
Club sandwich, grilled shrimp, salad and caviar

Pan brioche con polpa di astice, mayonese al mezcal, sedano, erba cipollina e lime 25€
Pan brioche, lobster, mezcal mayonnaise, celery and spring onion

Our veggy things

Hummus di ceci, servito con focaccia croccante 10€
Chickpeas hummus, served with crispy focaccia

Millefoglie di melanzana, pomodoro datterino e formaggio Ragusano DOP 12€
Layer eggplant parmigiana with cherry tomato, e ragusano cheese

Meat Sandwiches

Sandwich di Emma con prosciutto cotto alla brace, svizzero, cetriolini, mayonese e senape 12€
Cuban sandwich, roasted ham, swiss cheese, pickles, mayo and mustard

Dessert

Tagliere di formaggi Plate of cheese	12€
Cestino al caramello salato, cioccolato fondente e panna Salted caramel and dark chocolate cake	7€
Cheesecake al forno con base al burro di arachidi Baked cheesecake with peanut butter	7€
Tortino a base di cioccolato e pistacchio Layered cake with pistachio, chocolate	7€





Line:
Drinktwice

Password:
cortileverga@33