

*Turchinu*  
LOUNGE & TERRACE

**LEGENDA**

Vegetariano



Vegano



Senza Glutine



**LEGEND**

Vegetarian

Vegan

Gluten Free



## TURCHINU LOUNGE&TERRACE SIGNATURE

---

Almar	15
Vino Rosso, Naturale Vermouth, Gin, Liquore al Mandarino, Olio Extra Vergine di Oliva, Oli Essenziali al Mandarino Red Wine, Naturale Vermouth, Gin, Mandarin Liqueur, Olive Oil, Mandarin Essentials Oil	
Lunar Fizz	15
Gin Hendrick's Lunar, Liquore alla Violetta, Zucchero di Canna Liquido, Succo di Limone, Succo di Arancia, Albume d'Uovo, Soda Gin Hendrick's Lunar, Violet Liqueur, Brown Sugar, Lemon Juice, Orange Juice, Egg White, Soda Water	
Saladito	15
Mezcal, Solerno, Miele, Succo di Lime, Sale e Pepe Mezcal, Solerno, Honey, Lime Juice, Salt & Pepper	
Clementine	15
Cognac, Cointreau, Succo di Arancia, Succo di Lime, Orange Bitter, Zucchero di Canna Liquido Cognac, Cointreau, Orange Juice, Lime Juice, Orange Bitter, Brown Sugar	
Tiramisu	15
Brandy, Espresso, Liquore al Caffè, Marsala dolce, Bitter al cioccolato, Panna Brandy, Espresso, Coffee Liqueur, Sweet Marsala, Chocolate Bitters, Cream	
Greece	15
Vodka, Succo di Limone, Fragole, Yogurt, Zucchero di Canna Liquido, Pepe Vodka, Lemon Juice, Strawberries, Yoghurt, Brown Sugar, Pepper	



## TURCHINU LOUNGE&TERRACE CLASSICS

---

Negroni	13
Gin, Bitter, Vermouth rosso	
Gin, Bitter, Red Vermouth	
Americano	13
Bitter, Vermouth Rosso, Soda	
Bitter, Red Vermouth, Soda Water	
Moskow Mule	13
Vodka, Ginger Beer, Succo di Lime	
Vodka, Ginger Beer, Lime Juice	
Cosmopolitan	13
Vodka Citrus, Cointreau, Succo di Cranberry, Succo di Lime	
Vodka Citrus, Cointreau, Cranberry Juice, Lime Juice	
Clover Club	13
Gin, Sciroppo al Lampone, Succo di Limone, Albume d’Uovo	
Gin, Raspberry Syrup, Lemon Juice, Egg White	
John Collins	13
Gin, Succo di Limone, Zucchero di Canna Liquido, Soda	
Gin, Lemon Juice, Brown Sugar, Soda Water	
Old Fashioned	13
Bourbon o Rye Whisky, Zucchero Bianco, Angostura Bitter,	
Acqua Naturale	
Bourbon or Rye Whisky, White Sugar, Angostura Bitter,	
Still Water	13
Between the Sheets	
Rum Chiaro, Cognac, Triple Sec, Succo di Limone	
White Rum, Cognac, Triple Sec, Lemon Juice	
Daiquiri	13
Rum Bianco, Succo di Lime, Zucchero di Canna Bianco	
White Rum, Lime Juice, White Cane Sugar	
Peach and Passion Daiquiri	13
Rum Bianco, Passoa, Succo di Lime, Purea di Passion Fruit,	
Purea di Pesca	
White Rum, Passoa, Lime Juice, Passion fruit puree, Peach puree	
Margarita	13
Tequila Silver, Triple Sec, Succo di Lime	
Tequila Silver, Triple Sec, Lime Juice	



## TURCHINU LOUNGE&TERRACE SPARKLINGS

---

Aperol Spritz	12
Aperol, Prosecco, Soda	
Aperol, Prosecco, Soda Water	
Campari Spritz	12
Bitter Campari, Prosecco, Soda	
Bitter Campari, Prosecco, Soda Water	
Maestrale	12
Limoncello, Prosecco, Soda, Menta Fresca	
Limoncello, Prosecco, Soda Water, Fresh Mint	
Bellini	12
Purea di Pesca, Prosecco	
Peach Puree, Prosecco	
Rossini	12
Purea di Fragola, Prosecco	
Strawberry Puree, Prosecco	

## ALMABLU MOCKTAILS

---

Golden Cucumber	9
Succo di Pompelmo, Succo di Limone, Cetriolo, Acqua Tonica	
Grapefruit Juice, Lemon Juice, Cucumber, Tonic Water	
London Ginger	9
English Breakfast, Succo di Limone, Miele, Ginger Beer	
English Breakfast, Lemon Juice, Honey, Ginger Beer	
Evergreen	9
Succo di Mela, Succo di Lime, Zenzero, Cetriolo, Acqua Tonica	
Apple Juice, Lime Juice, Ginger, Cucumber, Tonic Water	
Scirocco	9
Succo di Arancia, Succo di Ananas, Purea di Fragola,	
Purea di Passion Fruit	
Orange Juice, Pineapple Juice, Strawberry Puree, Passion Fruit Puree	
Coconuts	9
Succo di Ananas, Purea di Cocco, Granatina	
Pineapple Juice, Coconut Puree, Granadine	
Virgin Mary	9
Succo di Pomodoro, Succo di Limone, Sale, Pepe, Tabasco,	
Salsa Worcestershire	
Tomato Juice, Lemon Juice, Salt, Pepper, Tabasco, Worcestersauce	
Virgin Mojito	9
Succo di Lime, Menta Fresca, Zucchero di Canna, Ginger Ale	
Lime Juice, Fresh Mint, Brown Sugar, Ginger Ale	



**TURCHINU WINE LIST**

Bott

Glass

## Champagne

Laurent perrier la cuvee brut 95 20

## Metodo Classico / Charmat

Funaro Metodo Classico Brut V.S.Q. Millesimato Chardonnay 52 12

Gorghi Tondi Palmares Metodo Charmat Grillo 35 8

## Prosecco

Costaruéi Prosecco Extra Dry DOCG 34 8

## Vini Bianchi / White Wines

Funaro Pinzeri Grillo 2022 36 8

De Bartoli Lucido Catarratto IGP 45 8

Funaro Verdelicia Chardonnay 33 8

Fina Vola Vola Viogner 2022 32 8

Sauvignon Blanc Turrano DOC 36 9

## Vini Rosè / Rosè Wine

Gorghi Tondi Rosa dei Venti Nerello Mascalese 30 8

C'D'C' Rosato Baglio del Cristo di Campobello 32 8

## Vini Rossi / Red Wines

De Bartoli Rosso di Marco Pignatello IGP 45 10

Fontana dei Grilli Funaro Perricone 35 8

Fina Merlot 34 8

Cantine Gulino Drus Nero D'Avola 38 10

Chianti Classico Capotondi DOCG Castelvecchi 38 8

## Vini Liquorosi / Fortified Wines

Passito Gulino Jaraya 15

Passito Firriato Favina Passulé 15

Malvasia Pellegrino 12

Marsala Florio Terre Arse Secco 15

Marsala Florio Targa Semisecco 15

Marsala Florio Oltre Cento Dolce 15

**BIRRE ARTIGIANALI / HOME-MADE ITALIAN BEERS**

91026 Pilsner, Blanche, IPA, Red (33cl) 9

**BIRRE / BEERS**

Nastro Azzurro - Ceres - Corona (33 cl) 7

Erdinger (50 cl) 8

Birra Gluten Free (33 cl) 8

**APERITIVI / APERITIFS**

Bitter Campari - Aperol - Campari Soda - Crodino - San Bitter Rosso 6

San Bitter Bianco - Martini Bianco - Martini Rosso



## VERMOUTH E VINI AROMATIZZATI

---

Antica Formula - Vermouth Siciliano Rosso Naturale	6
Martini bianco - Martini dry - Martini Rosè - Martini rosso	
Noilly Prat Bianco - Punt e Mes	

## GIN

---

Gordon's	8
Tanqueray - Bombay Sapphire	9
Hendrick's	14
Alkemist	14
Amuerte Blu Edition	15
London N°3	14
Gin Arte	13
Bulldog	10
Gin Mare	14
Gin Mare Capri	15
Monkey 47	15
Haymans Old Tom	15
Nikka Coffey	14
Caorunn	14
Cubical	13
Elephant	14
Portofino	14
Gin del Professore Monsieur	13
Gin del Professore Madame	13
Volcano	13
Etna	14
Ionico	13

## VODKA

---

Absolut - Moscovskaya - Stolichnaya - Three Sixty	9
Belvedere - Belvedere Citrus - Grey Goose	13
Ketel One - Beluga	14
Nikka Coffey - Etna	16

## TEQUILA

---

Patron reposado	14
Patron Anejo	15
Patron Silver	15
Don Julio 1942	13



## RUM

---

Zacapa XO	22
Don Papa 10 Y	20
Zacapa Edicion Negra	18
Zacapa 23 Y - Santa Teresa	15
J.Bailly 7 Y	13
Kraken black Spiced - Appleton Estate - Mount Gay - Matusalem 15 Y	12
Demerara El Dorado	16
Diplomatico Reserve Exclusive	19
Naga - Captain Morgan Black Label - Pampero Aniversario	9

## WHISKIES

---

Bulleit Bourbon	12
Bulleit Rye	12
Caol Ila	14
Glenfiddich 12 Y	10
Glenfiddich 18 Y	20
Lagavulin 16 Y	16
Laphroaig 10 Y	14
Oban 14 Y	17
Talisker 10 Y	14
Talisker Skye	14
Macallan 12 Y	18
Johnny Walker Red Label	9
Johnny Walker Black Label	10
Tullamore Dew	12
Wild Turkey 101	12
Canadian Club	9
Nikka From The Barrell	16
J&B	9
Jack Daniel's	12
The Glenlivet 12 Y	12
Jameson	9

## BRANDIES & COGNAC

---

Carlos I	9
Cardenal mendoza	10
Vecchia Romagna Et.Nera	12
Martell VS	12
Rémy martin	18
Delemain xo	19

## ARMAGNAC

---

Janneau VSOP	14
--------------	----



## CALVADOS

---

Calvados coquerel fine 12

## PORTO & SHERRY

---

Dow's Porto 10

Porto Sandeman 6

Sherry Tio Pepe 6

## ANICI

---

Pastis 51 8

Pernod 8

Ricard 8

Sambuca 8

## GRAPPE

---

Nardini Bianca 8

Nardini Riserva 8

903 Barrique Bonaventura Maschio 12

Grappa Sarpa Poli 12

Grappa Sarpa Oro Poli 13

## LIQUORI / SPIRITS

---

Anima Nera - Kalhua - Amaretto Disaronno - Southern Comfort 8

Cointreau - Grand Marnier - Baileys - Malibu - Mandarinetto - Mirto

## LIQUORI SICILIANI

---

Arancia - Mandarino - Fico - Limoncello - Alloro - Carciofo 8

Orange - Mandarin - Fig - Limoncello - Laurel - Artichoke

## AMARI E DIGESTIVI

---

Fernet Branca - Amaro del Capo - Jefferson - Brancamenta 8

Unicum - Jagermeister - Averna - Monte Polizo

## SOFT DRINKS

---

Fever Tree acqua tonica - Red bull - Soda - Cedrata Tassoni - Chinotto 6

Coca Cola - Coca Cola Zero - Fanta - Ginger Ale - Ginger Beer

Lemonsoda - Sprite - Tè Freddo Limone - Tè Freddo Pesca

Fever Tree Tonic Water - Redbull - Soda Water - Tassoni Cedrata

Chinotto - Coke - Coke Zero - Fanta - Ginger Ale - Ginger Beer

Lemonsoda - Sprite - Lemon Iced Tea - Peach Iced Tea





## SUCCHI / JUICES

---

Pera - Pesca - Mela - Ananas - Pompelmo - Mirtillo	6
Pomodoro - Arancia - Ace	
Pear - Peach - Apple - Pineapple - Grapefruit - Blueberry	
Tomato - Orange - Ace	

## SPREMUTE / FRESH JUICES

---

Arancia - Limone	9
Orange - Lemon	

## CAFFETTERIA / CAFETERIA

---

Espresso - Espresso decaffeinato - Caffè d'orzo - Ginseng	4
Espresso - Espresso decaffeinato - Barley coffee - Ginseng	
Doppio Espresso	6
Double Espresso	
Cappuccino - Latte Macchiato - Caffè Americano - Iced Latte	5
Cappuccino - Latte - Black Coffee - Iced Latte	
Cioccolata	5
Hot Chocolate	
Tè - Camomilla - Infusi vari	5
Tea - Chamomile - Herbal teas	
Caffè Corretto	5
Coffee with alcohol	
Caffè Shakerato	6
Shaken Iced Coffee	
Latte Caldo - Latte Freddo	4
Hot Milk - Cold milk	

## ACQUA MINERALI E / MINERAL WATER

---

Panna 0,25 lt - San Pellegrino 0,25 lt	3
Panna 0,25 lt - San Pellegrino 0,25 lt	
Panna 0,50 lt - San Pellegrino 0,50 lt	4
Panna 0,75 lt - San Pellegrino 0,75 lt	
Panna 0,75 lt - San Pellegrino 0,75 lt	6
Panna 0,75 lt - San Pellegrino 0,75 lt	



## Turchinu Lounge&Terrace SNACK

### *Turchinu Lounge&Terrace SNACK*

- Bruschettona al pane nero di “Tumminia” con pesto trapanese 🌿 e mandorle 16  
*‘Tumminia’ bread bruschetta with ‘trapanese pesto’ and almonds*
- Selezione di salumi e formaggi tipici regionali con marmellata di arance e confettura di zucca violina 19  
*Sicilian cured meat and cheese selection accompanied with oranges marmelade and violet pumpkins jam*
- Patate Fritte Dippers 8  
*Dippers Fries Potatoes*
- Panelle Siciliane 7  
*Chick peas sicilian Panelle*

## Turchinu Lounge&Terrace SANDWICHES

### *Turchinu Lounge&Terrace SANDWICHES*

- Toast al prosciutto di Praga e Formaggio Emmental 12  
*Prague Ham and Emmental cheese toast*
- Club Sandwich classico 18  
*Classic Club Sandwich*
- Burger di manzo ‘sicilian style’ servito con pane al carbone vegetale, pancetta dei Nebrodi, Caciocavallo ragusano e pomodoro ‘pizzutello’ locale, salsa bbq servito con patatine dippers 24  
*Beef Burger ‘Sicilian Style’ with charcoal bun, ‘Nebrodi’ pancetta, Caciocavallo ragusano cheese, ‘pizzutello’ tomato, BBQ sauce served with dippers fries*
- Tapas di segale con salmone semi-affumicato e robiola di Capra al pistacchio 18  
*Rye tapas with smoked salmon and pistachio sheep ‘robiola’ cheese*
- Caponatina di melanzane alla siciliana servita su sfoglia 🌿 al sesamo nero e Vastedda del Belice DOP 18  
*Eggplant ‘caponatina’ sicilian style served on top of a black sesame leaf and ‘Vastedda del Belice’ DOP cheese*



**Turchinu Lounge&Terrace PIZZE ISOLANE**  
*Turchinu Loung&Terrace ISLAND'S PIZZAS*

- Pantelleria:** Pizza bianca con Olio EVO e Rosmarino 🌿 18  
*Pantelleria: White pizza with extra virgin olive oil and fresh rosemary*
- Levanzo:** Pomodorini gialli di Sannita, mozzarella fiordilatte DOP, foglie di basilico fresco 🌿 19  
*Levanzo: Yellow Sannita's cherry tomatoes, Fiordilatte mozzarella DOP, fresh basil leaves*
- Favignana:** Pomodoro grappolo, cipolla rossa locale, tonno delle Egadi sott'olio e origano 21  
*Favignana: 'Grappolo' tomatoes, local red onion, in oil tuna from Egadi's islands, oregan*
- Marettimo:** Pomodoro, Ciliegino Pachino DOP, mozzarella fiordilatte DOP, funghi prataioli, olive taggiasche DOP, carciofi Violetta di Castelvetrano 20  
*Marettimo: Tomato sauce, Pachino DOP cherry tomatoes, fiordilatte mozzarella DOP, field mushrooms, 'taggiasche' olives DOP, 'Violetta di Castelvetrano' artichokes*
- Lampedusa:** Pomodoro, Mozzarella di bufala siciliana, rucola amara, Fiocco di suino dei Nebrodi DOP e ricotta salata locale 22  
*Lampedusa: Tomato sauce, sicilian Bufalo mozzarella, bitter rocket, 'Fiocco di suino' ham from Nebrodi DOP, local salty ricotta*


**Turchinu Lounge&Terrace NON SOLO FOGLIE**  
*Turchinu Lounge&Terrace NOT ONLY LEAVES*

- La Borgata:** Burrata, pomodoro San Marzano su cialda di Carasau all'evo aromatizzato al timo e pesto al basilico 🌿 20  
*La Borgata: Burrata cheese, San Marzano tomato on Carasau bread flavoured with thyme and basil pesto*
- Costanza:** Suprema di pollo, pomodorini pachino IGP, uova, salsa al pecorino siciliano, iceberg, scaglie di caciocavallo Ragusano DOP e crostini all'aglio 21  
*Costanza: Suprema Chicken, cherry tomatoes Pachino IGP, eggs, sicilian 'pecorino' cheese sauce, iceberg lettuce, 'Caciocavallo Ragusano DOP' cheese flakes, garlic croutons*
- Capo Feto:** Arance di Ribera, Sgombro Confit, cipolla rossa locale, capperi di Pantelleria, olive di Nocellara del Belice 20  
*Capo Feto: Ribera Oranges, mackerel Confit, local red onion, Pantelleria's Capers, Nocellara del Belice olives*
- Almablu:** Insalata di Finocchietto estivo rondò con gambero rosa di Sciacca, salsa tahina allo yogurt e zenzero 22  
*Almablu: Fennel Salad, pink shrimps from Sciacca and ginger yoghurt tahina sauce*



## Turchinu Lounge&Terrace PIATTI ESCLUSIVI

### *Turchinu Loung&Terrace EXCLUSIVE MEALS*

Busiata fresca al pomodorino Pachino IGP, melanzana viola, 	19
Fior di tuma salato e basilico	
<i>Fresh Busiata pasta with cherry tomatoes Pachino IGP, violet eggplant, salty 'Fior di tuma' cheese and basil</i>	
Spaghetto ruvido alla Bottarga di tonno mantecato con olio all'aglio di Nubia e scorza di lime	22
<i>Rough spaghetti with tuna Bottarga, creamed with Nubia's garlic oil and lime zest</i>	
Pesce spada alla palermitana con panatura di grissini caserecci, foglie di spinaci novelli alle mandorle e salmoriglio prezzemolato	28
<i>"Palermitana" swordfish breaded with home-made breadsticks, almonds spinach leaves and parsley "salmoriglio" sauce</i>	
Tagliata di angus argentino con ciuffi di valeriana e scaglie di Caciocavallo Ragusano DOP	28
<i>Argentine Angus stea, valerian leaves and Caciocavallo Ragusano DOP cheese flakes</i>	

## Turchinu Lounge Bar I DOLCI DELLA TRADIZIONE

### *Turchinu Lounge Bar TRADITIONAL DESSERTS*

Ravioline fritte di ricotta di capra locale e cannella	12
<i>Fried 'ravioline' with local sheep ricotta cheese and cinnamon</i>	
Semifreddo alle mandorle servito con salsa al cioccolato	12
<i>Almonds parfait served with chocolate sauce</i>	
Granite 	9
<i>Fresh Granitas</i>	
Coppa di gelato artigianale 	9
<i>Home-made ice cream cup</i>	
Gelato artigianale vari gusti (per pallina)	2,5
<i>Home-made ice cream different flavour (per scoop)</i>	





**Turchinu Lounge&Terrace FACCIAMO LE ORE PICCOLE**

*Turchinu Lounge&Terrace LATE NIGHT ROOM SERVICE*

**Disponibile dalle 22:00 alle 07:00**

*Available from 10:00pm until 07:00am*

Toast al prosciutto di Praga e formaggio Emmental dolce <i>Praga ham and Emmenthal cheese toast</i>	12
Finocchi, rucola, Primo Sale del Belice, acciughe sott'olio,  pomodoro ciliegino Pachino IGP <i>Fennels, rocket, 'Primo sale' cheese, anchovies in oil, cherry tomatoes Pachino IGP</i>	16
Consommé di pollo, verdure di stagione, crostoni di pane ai cereali <i>Chicken soup, seasonal vegetable, multigrain cereals croutons</i>	16
Bocconcino di mozzarella fiordilatte DOP, pomodori datterino, pesto di basilico <i>Mozzarella fiordilatte DOP nibble, datterino tomatoes, basil pesto</i>	16
Anelletti alla Palermitana serviti con coulis al pomodoro Pachino IGP <i>Anelletti pasta 'Palermo style' served with cherry tomatoes Pachino IGP coulis</i>	18

