

COFFEE

BREAKFAST

BRUNCH

IN
ORIGINE
SCALAMBRI

T
O
S
C
A

the tower in "da sicca" square
the timeless sea and the gentle atmosphere
the sun that kisses the horizon
the dream and the story.

LUNCH

BREAK

APERITIVO

COFFEE BAR

Espresso	1,00 €
Decaffeinated	1,00 €
Macchiato	1,20 €
Frothed coffee	1,20 €
Americano	1,50 €
Ginseng coffee	1,20 €
Barley coffee	1,20 €
Marocchino	1,50 €
Iced coffee	1,50 €
Shaken coffee	4,00 €
Corretto coffee with spirits	2,00 €
Coffee cream	2,00 €
Cappuccino	2,00 €
Iced cappuccino	2,50 €
Latte macchiato	2,50 €
Soya milk	1,50 €
Almond milk	2,50 €
Tea and infusion based on availability	3,00 €
Lemon granita	2,50 €
Almond granita	3,00 €
Mandarin granita	3,00 €
White prickly pears granita	3,00 €
Coffee granita	4,00 €
Pistachio granita	3,00 €
Mixed flavors granita	4,00 €

table service 20%



SOFT DRINK

Acqua Panna / SanPellegrino cl 50	1,50 €
Acqua Panna / SanPellegrino cl 75	3,00 €
SanPellegrino soft drink cl 20 Cedrata / Chinotto / Tonic Water / Lemonade / Ginger Beer / Ginger Ale	3,00 €
Polara soft drink cl 275 Gassosa	3,00 €
Red Bull	3,50 €
Estathe cl 33 Lemon / Peach	2,50 €
CocaCola	3,00 €
Cocktail SanPellegrino Crodino / SanBitter Bianco / SanBitter Rosso	3,00 €
Campari Soda	4,00 €
Fruits juice Ace / Pineapple / Orange / Pear / Peach / Apple	2,50 €
Fruits smoothie *seasonal fruits	4,00 €
Freshly squeezed Orange juice	3,00 €
Freshly squeezed Grapefruit juice	4,00 €

table service 20%



BREAKFAST

Butter croissant	1,20 €
Butter croissant with Antica Dolceria Bonajuto filling ricotta cheese / cream / Nutella / Bronte pistachio cream prickly pears jam / gelsi neri jam	1,50 €
Wholewheat croissant with honey	1,50 €
Vegan red berries croissant	1,50 €
Pain au chocolat	1,50 €
Pecan walnut Plait	1,50 €
Artisanal apricot Plait	1,50 €
Muffin red tulipe / triple chocolate / vanilla	2,00 €
Brioche con tuppo	1,20 €
Brioche con tuppo + ice cream	4,00 €
Cannolo Antica Dolceria Bonajuto	3,00 €
Salt Croissant bresaola, rocket, grana cheese	3,50 €
Salt Croissant cheese spread, rocket, salmon	4,00 €

ICE CREAM BOWL

Basic Bowl lemon / fior di latte / hazelnut / chocolate / pistachio / strawberry / ricotta / yogurt	4,00 €
Signora del mare lemon / fior di latte / hazelnut / chocolate / pistachio / strawberry / ricotta / yogurt + fruits or whipped cream + grain	6,00 €

table service 20%



SANDWICHES

Sofisticato Split artichokes, chilli primosale, walnut and almond sauce, super sweet onion.	5,00 €
Gentile Ham, carrettiera sauce, mozzarella with black olives, almond leaves	5,00 €
Unico Mortadella d'Asina, soft basil, pistachios, PDO caciocavallo	6,00 €
Rilassato Bresaola, rocket pesto, scamorza cheese, cherry tomato jam	7,00 €
Caprese Mozzarella, tomato, basil, oil, salt, oregano	5,00 €
Classico Mozzarella, ham	5,00 €
Classico Mozzarella, raw ham	5,00 €
TOSCA CLUBHOUSE SANDWICH Loaf bread, chicken, lettuce, capers mayonnaise, tomato, crispy speck	8,00 €

SALADS

served with bread

Preziosa Oranges, grapefruit, smoked mackerel, almonds, primosale with pepper, wild herbs, mothia salt	8,00 €
Vivace Red onion, cucunci, fresh tuma, beefsteak tomato, tuna, sweet flavored oil, anchovy sauce	10,00 €
Distinta Potatoes, mortadella, caciocavallo, celery and carrots Brunoise, mint oil, white grapes	10,00 €
Bonaria Leonforte peaches, fennel, green olives, artichokes, raw spinach, walnuts, chilli, balsamic vinegar with roses	10,00 €

table service 20%



APERITIVO

Aperitivo Tosca 4,00 €
ham, raw ham, speck, cube mortadella
mozzarella, cacio-cavallo, pistachio primosale,
chili pepper primosale, scamorza,
mini savory pie, salt croissant with ham and mayonnaise
sandwich with rocket cream and speck
seasonal fruits

Aperitivo Tosca vegan 4,00 €
olive, filleted eggplant, split artichokes and mint,
pinzimonio, slice of toasted bread with capuliato and basil,
toasted bread with carrettiera sauce and olive minced,
toasted bread with mushrooms patè and smoked scamorza cube,
ricotta cube with nut and almond sauce,
aromatized toasted bread pieces,
seasonal dressed fruits

COCKTAILS Tosca

Florodora 7,00 €
gin, lime juice, raspberry, sugar syrup, ginger beer

East 8 Hold Up 7,00 €
vodka, "Pi-Perol", lime juice, ananas, maracuja

Pepino's Gun 7,00 €
tequila, lime juice, apple, sugar syrup, cucumber

Mediterraneo 6,00 €
limoncello, Vermouth bianco, soda, lavender

Il Moro 7,00 €
rum, grapefruit sugar, honey, chocolate in drops

Vulcano 7,00 €
mezcal, fennel Cordiale, anise, lemon

Sweet-Mind 6,00 €
gin, lemon juice, mint, Fernet-Branca, sugar syrup, soda

Bee-Loop 6,00 €
chinotto, camomilla and rosemary syrup, lemon juice, honey

Archimede 5,00 €
Fluerte soft drink, green tea, glacial syrup

table service 20%

COCKTAILS

Aperol Spritz	6,00 €
Campari Spritz	
Americano	
Gin Tonic	
Gin Lemon	
Gin Fizz	
London Mule	
Moscow Mule	
Long Island	
Manhattan	
Margarita	
Tommy's Margarita	7,00 €
Mito	
Mojito	
Negroni	
White Lady	
Bloody Mary	
Daiquiri	
Vodka Tonic	
Vodka Lemon	
Negroni Sbagliato	
Cocktail Martini	
Caipirinha	

BEER

Corona cl 33	4,00 €
Menabrea cl 33	4,00 €
Menabrea draft, cl 20	3,00 €
Menabrea draft, cl 40	5,00 €
Artisanal beer Yblon cl 33	6,00 €
Moretti cold filtered	5,00 €

table service 20%



BITTER

Amaro Amara	4,00 €
Amaro Del Capo	4,00 €
Auerna	4,00 €
Brancamenta	4,00 €
Cynar	4,00 €
Fernet	4,00 €
Grappa Nonino Barrique	4,00 €
Grappa Nonino Bianca	4,00 €
Jagermeister	4,00 €
Limoncello Syramusa	4,00 €
Malvasia	5,00 €
Nepeta	4,00 €
Passito di Pantelleria	5,00 €
Petrus	4,00 €
Unicum	4,00 €
Zibibbo	5,00 €

table service 20%



Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

ATTENZIONE

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo locale potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

WARNING

Some of the dishes and food served in this may contain substances that cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which dishes do not contain the specific allergens.

Allergeni: pesce e prodotti a base di pesce, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.





T O S C A
IN ORIGINE SCALAMBRI