



MENU
bar

BREZZAMARINA
EXCELLENCE



Nella nostra cucina si utilizzano molti ingredienti, alcuni dei quali possono essere, per le persone sensibili, degli allergeni. Come ben comprenderai, nonostante le nostre attenzioni, la possibilità di contaminazioni crociate è **MOLTO ALTA**, dunque se soffri di allergie o intolleranze, anche ad ingredienti differenti rispetto a quelli indicati, ti invitiamo a fare una **IMMEDIATA SEGNALAZIONE** al nostro personale di sala, così da consigliarti al meglio ed evitarne qualsiasi contatto.

In questo menù, gli alimenti che sono acquisiti come congelati sono indicati da un asterisco. Tuttavia, in alcune circostanze (difficoltà di reperibilità, fermi sanitari, stagionalità), alcuni prodotti normalmente acquisiti come freschi potrebbero essere, invece, congelati. Il nostro personale avrà cura di informarti nel caso in cui questa circostanza si verifichi.

"I prodotti della pesca (pesci e céfalopodi) serviti crudi o praticamente crudi hanno subito un trattamento a norma del Reg. Ce 853/04, allegato II, sezione VIII, capitolo III, lettera D."

COPERTO 3,00€



/1 - GLUTINE
cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.



/2 - CROSTACEI
marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.



/3 - UOVA
uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionati, pasta all'uovo.



/4 - PESCE
prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.



/5 - ARACHIDI
snack confezionati, creme e condimenti in cui sia presente anche in piccole dosi.



/6 - SOIA
prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.



/7 - LATTE
ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme.



/8 - FRUTTA A GUSCIO
mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi.



/9 - SEDANO
sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.



/10 - SENAPE
si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.



/11 - SESAMO
semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima dose.



/12 - SOLFITI
cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve.



/13 - LUPINO
presente in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari.



/14 - MOLLUSCHI
canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina.

CAFFETTERIA



ESPRESSO	1,20 €
CAPPUCCINO	2,00 €
CREMA DI CAFFÈ	2,50 €
TÈ / INFUSO	2,50 €
CAFFÈ FREDDO	1,50 €
SUCCO ALLA FRUTTA	2,50 €
FRAPPÈ	5,00 €

CORNETTO

Farina, burro, acqua, lievito, zucchero, destrosio, latte in polvere, uova pastorizzate, sale.

VUOTO baby	1,00 €
grande	1,50 €
FARCITO baby	1,50 €
grande	2,00 €

con Marmellata / Nutella / Crema / Pistacchio



BRIOCHE CON IL TUPPO *

Farina 0 e 00, acqua, zucchero, strutto, latte in polvere, sale, lievito.

vuota	1,50 €
con gelato	4,00 €



EVENTUALI AGGIUNTE 1,00 €

* possibile prodotto surgelato/congelato
con possibile presenza di solfiti come conservanti



COCKTAILS



APEROL SPRITZ	6,00 €
NEGRONI	6,00 €
AMERICANO	6,00 €
GIN TONIC	6,00 €
GIN FIZZ	6,00 €
MOJITO	6,00 €
CAIPIRINHA	6,00 €
MARGARITA	6,00 €
DAIQUIRI	6,00 €
PIÑA COLADA	6,00 €
WHISKEY SOUR	6,00 €
OLD FASHIONED	6,00 €
VODKA TONIC	6,00 €

HAPPY HOUR



SOFT

3,00 €

Patatine, olive, arachidi,
mais croccante, tortilla.



START 19:30 - END 21:00

APERI-BREZZA

30,00 €

Apericena completo.
Secondo disponibilità del giorno.



CLASSICO

4,00 €

Prosciutto cotto, provoletta.



VEGETARIANO

5,00 €

Verdure grigliate di stagione, pomodoro,
valeriana, provoletta.



FUMÈ

6,00 €

Salmone marinato, mozzarella di bufala,
misticanza.



TOAST

SCROCCHIARELLA



IRIS

10,00 €

Pomodoro, mozzarella fior di latte, origano, basilico, olio EVO.



TETI

10,00 €

Verdure del giorno grigliate, pesto di basilico, menta, olio EVO.



ELETTRA

10,00 €

Prosciutto crudo, melanzane sott'olio, mozzarella di bufala.



SCILLA

10,00 €

Melanze, pomodoro Pachino IGP, ricotta inornata, basilico, olio EVO.



CARIDDI

16,00 €

Salmone marinato a secco, mozzarella di bufala, pesto di basilico, pomodorini confit, olio EVO.



I N S A L A T E



CAPRESE

8,00 €

Pomodoro, mozzarella, basilico.



DELL' ORTOLANO

8,00 €

Pomodoro, lattuga, mais, carote, formaggio.



GRECA

12,00 €

Pomodorino Ciliegino, feta, cetriolo, olive, cipolla rossa, pepe, origano, olio EVO.



CONTORNI



PATATINE *	5,00 €
VERDURE GRIGLIATE	5,00 €
INSALATA DI SALICORNIA	5,00 €
INSALATA VERDE	4,00 €
MISTICANZA	4,00 €
RUCOLA	4,00 €
RADICCHIO	4,00 €

* possibile prodotto surgelato/congelato
con possibile presenza di solfiti come conservanti



GELATI

Coppetta piccola	2,50 €
Coppetta media	3,00 €
Coppa BREZZAMARINA	6,00 €
Brioches con gelato *	4,00 €
Farina 0 e 00, acqua, zucchero, strutto, latte in polvere, sale, lievito.	
     	
EVENTUALI AGGIUNTE	1,00 €

FRUTTA

ARCOBALENO DI FRUTTA	5,00 €
Con frutta di stagione e gelato a scelta.	
  	
FRUTTA DI STAGIONE	4,00 €
COMPOSIZIONE DI ANANAS	4,00 €
COPPA DI FRAGOLE	4,00 €

* possibile prodotto surgelato/congelato
con possibile presenza di solfiti come conservanti





BREZZAMARINA EXCELLENCE

D E S S E R T

BACIO PANTESCO

6,00 €

Latte, farina, uova, birra, ricotta, gocce di cioccolato.



PARFAIT DI MANDORLE

5,00 €

Panna, mandorle, zucchero, uova.



TARTUFO DI PIZZO CALABRO

5,00 €

Latte, zucchero, destrosio, aromi;

Nero: Nocciole, cacao, cannella.

Pistacchio: Cacao, pasta nocciole, pistacchio.

Bianco: Panna, proteine latte, pasta caffè.



CHOCO BAYLES

5,00 €

Crumble al cioccolato, bayles, panna, formaggio spalmabile.



SORBETTO AL LIMONE o MANDARINO

4,00 €

Acqua, aroma naturale di limone / mandarino, zucchero, destrosio, Sciroppo di Glucosio.



CANNOLO DI PIANA DEGLI ALBANESE

6,00 €

CANNOLO SCOMPOSTO

5,00 €

Ricotta, gocce di cioccolato / pistacchio.





D E S S E R T

TIRAMISÙ

4,00 €

Mascarpone, uova, zucchero, savoiardi, cacao, panna.



LEMONSÙ

4,00 €

Mascarpone, uova, zucchero, savoiardi, limone, panna, limoncello.



SEMIFREDDO NOCCIOLA o PISTACCHIO

4,00 €

Panna, uova, zucchero, pasta al pistacchio / pasta alla nocciola.



CHEESECAKE

4,00 €

Biscotti Digestive, burro, panna, formaggio cremoso.



PANNA COTTA

4,00 €

Latte, panna, colla di pesce, zucchero.





BEVANDE

ACQUA MINERALE	piccola	1,00 €
	grande	2,00 €
Naturale / Cassata.		
COCA COLA	cl.33	3,00 €
	cl.100	5,00 €
ACQUA FERRARELLE		2,00 €
BITTER		3,00 €
bianco / rosso		
ALTRÉ BIBITE	cl.33	3,00 €
Sprite / The / Chinotto / Fanta		

BIRRA EPICA



BREZZA MARINA EXCELLENCE

EOLO - Pale Ale	cl.75	12,00 €
	cl.33	6,00 €

Dorata dai riflessi arancio e dall'olfatto floreale; lievemente gasata, leggera ed equilibrata.
4,9% Vol. Birrificio Epica, Sinagra (ME).

GLUTEN FREE

CERERE - Weizen	cl.75	12,00 €
	cl.33	6,00 €

Dal colore giallo paglierino, dal classico bouquet speziato, fruttato e con schiuma compatta.
5,2% Vol. Birrificio Epica, Sinagra (ME).

MEDUSA - Dubbel	cl.75	12,00 €
	cl.33	6,00 €

Dal colore bruno, con schiuma color cappuccino e ricco aroma di malto speziato.
8% Vol. Birrificio Epica, Sinagra (ME).

POLIFEMO - American Pale Ale	cl.75	12,00 €
	cl.33	6,00 €

Perfettamente equilibrata tra caramello, frutta secca e l'amaro del luppolo americano.
8% Vol. Birrificio Epica, Sinagra (ME).



S P U M A N T I



700 S.L.M. CUSUMANO 25,00 €
BRUT - metodo classico

Uve Pinot Nero 55%, Chardonnay 45%, 12,5% Vol.
Cantina Cusumano (PA).

MILAZZO METODO CLASSICO 30,00 €

Uve Inzolia e Chardonnay, 12,5% Vol.
Azienda Agricola Milazzo, Sicilia (ME).

FERRARI MAXIMUM
BRUT TRENTO D.O.C. 35,00 €

Uve Chardonnay 100%, 12,5% Vol.
Cantina Ferrari (TN).

CÁ DEL BOSCO FRANCIACORTA
CUVÈE PRESTIGE 60,00 €

Uve Chardonnay 80% , Pinot Bianco 5%, 12,5% Vol.
Lombardia. ED.46



VINI BIANCHI



ANGIMBÉ SICILIA D.O.C.	cl.75	16,00 €
	cl.37,5	10,00 €

Uve Chardonnay 70%, Savignon blanc 30%,
12,5 Vol. Cantina Cusumano (PA).

SHAMARIS D.O.C.	16,00 €
-----------------	---------

Uve Grillo 100%, 12% Vol.
Cantina Cusumano (PA).

ALTAMORA ETNA BIANCO D.O.C	25,00 €
----------------------------	---------

Uve carriante 100%, 13% Vol.
Cantina Cusumano Linguaglossa (CT).

PIZZICANTI FRIZZANTE	16,00 €
----------------------	---------

IGT terre siciliane - Uve Grillo e Cataratto, 12% Vol.
Cantina Tenute Orestiadi (TP).

KEMAR D.O.C	16,00 €
-------------	---------

Uve Cataratto 100%, 12,5% Vol.
Cantina Tenute Orestiadi (TP).

BIANCO DI NERA FRIZZANTE	25,00 €
--------------------------	---------

regime biologico certificato - Blend di Uve Nero Cappuccio, Chardonnay e Inzolia. 12% Vol.
Azienda Agricola G. Milazzo (AC).





VINI BIANCHI

MARIA COSTANZA		30,00 €
regime biologico certificato - Uve Chardonnay 100% , 13% Vol. Azienda Agricola G. Milazzo (AG).		
CHARME FRIZZANTE	cl.75	16,00 €
	cl.37,5	10,00 €
IGT terre siciliane - Blend di uve autoctone, 12% Vol. Cantine Firriato (TP).		
MALVASIA D.O.C. SECCA DEL CAPO		20,00 €
Uve Malvasia 100%, 13,5% Vol. Cantina Colosi Pace del Mela (ME) .		
SALINA		20,00 €
Uve Inzolia Cataratto, 13% Vol. Cantina Colosi Pace del Mela (ME).		
MAMERTINO D.O.C BIOLOGICO		20,00 €
Uve Grillo e Ansonica, da 12,5% a 13,5 Vol. Cantina Vigna Nica Barcellona (ME) .		
CHARME ROSÈ I.G.T. FRIZZANTE	cl.75	16,00 €
	cl.37,5	10,00 €
Uve Nero D'Avola , Nerello Mascalese, 12% Vol. Cantina Firriato (PA).		



VINI ROSSI



BENUARA SICILIA D.O.C.	cl.75	16,00 €
	cl.37,5	10,00 €
Uve Syrah, Nero D'Avola, 14% Vol. Cantina Cusumano Tenuta Presti e Pregni, Monreale (PA).		
ALTAMORA ETNA ROSSO D.O.C	25,00 €	
Uve Nerello Mascalese 100%, 14% Vol. Cantina Cusumano Linguaglossa (CT).		
MAZAL TERRE SICILIANE D.O.C.	16,00 €	
Uve Frappato 100%, 14% Vol. Cantina Tenute Orestiadi (TP).		
PAXIMENTIS I.G.T.	18,00 €	
Uve Syrah leggermente appassite 100%, 14% Vol. Cantina Tenute Orestiadi Gibellina.		
SANTA TRESA CERASUOLO DI VITTORIA D.O.C.G.	20,00 €	
Nero D'Avola 60% di cui 15% appassita in pianta, 40% frappato, 14% Vol. Società Agricola Santa Tresa, Vittoria (RG).		
MAMERTINO D.O.C BIOLOGICO	20,00 €	
Uve Nocera - Nero D'Avola - Nerello Mascalese 14% Vol. Cantina Vigna Nica Barcellona (ME).		





Curios* di assaggiare i nostri piatti?

*Puoi vederli in anteprima,
scansionando il codice QR qui sotto.*



Scopri la gallery sul nostro sito web!





*lasciati
trasportare
dalla nostra*

BREZZAMARINA





BREZZAMARINA
EXCELLENCE

Tel. 0941193 5016

www.brezzamarina.eu
@brezzamarina_excellence



GRANITE



LIMONE 2,50 €

Succo di Limone, acqua, Zucchero.

GELSI 3,50 €

More di Gelso, acqua, Zucchero.

FRAGOLA 3,50 €

Fragole, acqua, Zucchero.

CAFFÈ 3,50 €

Caffè, acqua, Fruttosio, Saccarosio, Detrosio, Caramello, Caffè estratto, Lecitina di Girasole.

MANDORLA 4,00 €

Mandorle, acqua, Zucchero.

PISTACCHIO DI SICILIA 4,00 €

Pasta di Pistacchio, acqua, Zucchero, Sale.

/I PRODOTTI PREPARATI IN LABORATORIO POTREBBERO
CONTENERE CONTAMINAZIONI O TRACCE DI ALLERGENI

