



CORTILE VERGA

MENÙ





**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!

FOOD MENU



In Cucina e in Sala usiamo olii Extra Vergine di Oliva
di *Tasca d'Almerita "Regaleali"*

STARTERS

Edamame

Edamame

6 € 5

Pan brioche, tuorlo d'uovo, lardo
e tartufo estivo

Brioche bread, egg yolk, lard, and summer truffle

da abbinare con / to pair with: Un americano al porto

1,3 € 12

Pan brioche, acciughe del mar cantabrico
e burro salato

Brioche bread, Cantabrian anchovies, and salted butter

da abbinare con / to pair with: Martin goes to Sicily

1,4,7 € 12

Pan brioche, Camembert e miele piccante

Brioche bread, Camembert cheese, and spicy honey

da abbinare con / to pair with: Spicy Collins

1,7 € 10

Pane e Patanegra con pomodoro

Bread and Patanegra with tomato

da abbinare con / to pair with: Wilderness

1 € 30

Fois gras, cipolle in agrodolce,
fontina e confettura ai fichi

Fois gras, caramelised onion and figs jam

da abbinare con / to pair with: Passobianco

7 € 14

LA NOSTRA SELZIONE DI TAGLIERI

Tagliere di formaggi e salumi (consigliato per 2 pax)

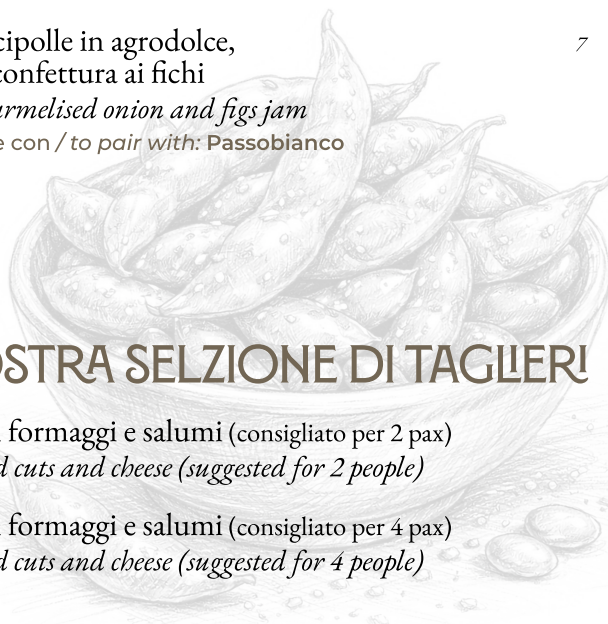
Plate of cold cuts and cheese (suggested for 2 people)

€ 18

Tagliere di formaggi e salumi (consigliato per 4 pax)

Plate of cold cuts and cheese (suggested for 4 people)

€ 27





TAPAS ON BREAD

Caprino, pere o fichi, miele e mandorla 7,8

Goat's cheese, pears or figs, honey, and almonds
da abbinare con / to pair with: Barrel Merchant

Ricotta al forno, peperone alla brace,
acciughe e menta 4,7

Baked ricotta, grilled peppers, anchovies, and mint
da abbinare con / to pair with: Onaic

Pomodoro riccio, melanzana, ricotta salata e basilico 7

Riccio tomatoes, eggplant, salted ricotta, and basil

Burrata, olio, miele e tartufo 7

Burrata, oil, honey and truffle



PANE BIANCO / PANE CINQUE CEREALI

White bread / Five grains bread

1 bruschetta € 5 / € 6

4 bruschette € 18 / € 20

8 bruschette € 38 / € 40

TAPAS SELECTION

Baccalà mantecato, maionese alle erbe e prezzemolo 3,7 € 8

Creamed cod, herb and parsley mayonnaise

da abbinare con / to pair with: Buonora

Stracciatella di bufala, gambero gobbetto e pompelmo 2,7 € 8

Buffalo stracciatella, gobbetto shrimp, and grapefruit

da abbinare con / to pair with: Carricante Brut

Avocado in crema, salmone selvaggio sockeye,
uovo poché 3,4 € 8

Creamed avocado, wild sockeye salmon, and poached egg

da abbinare con / to pair with: Palmento Costanzo Brut

Sgombro, cipolla, peperoncino e mango 4 € 7

Mackerel, onion, chili pepper, and mango

da abbinare con / to pair with: Cavallo delle Fate

Mix Tapas Selection € 28

RAW FISH

Ostrica gilardeau, granita di mela verde,
scalogno e olio piccante 14 € 6

Gilardeau oyster, Green apple granita, shallots, and spicy oil

da abbinare con / to pair with: Iancura

RAW MEAT

Carpaccio di manzo, salsa verde e crostone di pane 1 € 18

Beef carpaccio, salsa verde, and crouton

da abbinare con / to pair with: Frappato

Tartare di Fassona, erbe fritte, senape in grani,
tuorlo d'uovo marinato alla soia 3,6,10 € 18

Raw beef tartare, fried herbs, mustard and soy marinated egg yolk

da abbinare con / to pair with: Ghiaia Nera

PIATTI DI PESCE

Ventresca di tonno, salsa ponzu
ed olio aromatico orientale 4 € 23

Tuna belly, ponzu sauce, and aromatic oriental oil

da abbinare con / to pair with: Lamuri

Cheviche di pesce bianco, coriandolo e lime 4 € 20

White fish cheviche, coriander, and lime

da abbinare con / to pair with: Leone

Tagliatelle di seppia, la sua salsa al nero,
crema di mandorla bianca 1,8,14 € 23

Cuttlefish tagliatelle, its ink sauce, white almond cream

da abbinare con / to pair with: Passobianco

Pesce spada marinato all'arancia e barbabietola
ed olio al basilico 4 € 22

Orange and beet marinated swordfish with basil oil

da abbinare con / to pair with: Mofete bianco

Capesante, mandarino, cipollotto 14 € 20

Scallops, mandarin, and spring onion

da abbinare con / to pair with: Palmento Costanzo Rosè Brut

Salmone selvaggio, maionese allo zenzero
e salsa alle carote 4 € 22

Raw wild salmon, ginger mayonnaise and carrot sauce

da abbinare con / to pair with: Altamura Rosè





PIATTI VEG

Hummus di ceci servito con focaccia croccante 1 € 10

Chickpeas hummus, served with crispy focaccia

da abbinare con / to pair with: Frappato

Millefoglie di melanzana, pomodoro datterino e formaggio Ragusano DOP 7 € 12

Layered eggplant parmigiana with cherry tomato and Ragusano cheese

da abbinare con / to pair with: Lamuri

FISH SANDWICH

Genovese di tonno, carote in agrodolce 1,4 € 18

Tuna genovese, sweet and sour carrots

da abbinare con / to pair with: Mofete Rosso

Pan brioche, astice, maionese al Mezcal, sedano, erba cipollina e lime 1,3,4,9 € 25

Brioche bread, lobster, mezcals mayonnaise, celery, chives, and lime

da abbinare con / to pair with: Muffato della Sala

MEAT SANDWICH

Burger bun, sovra coscia di pollo, insalata coleslaw e bbq € 18

Burger bun, chicken thigh top, coleslaw, and BBQ salad

da abbinare con / to pair with: Cuvée Royale Rosè

DESSERT

Cestino al caramello salato, cioccolato fondente e panna € 7

Salted caramel and dark chocolate cake

Cheesecake al forno con base al burro di arachidi € 7

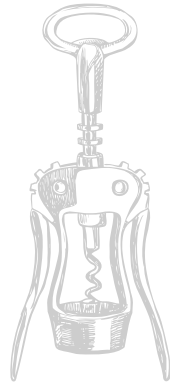
Baked cheesecake with peanut butter

Tortino a base di cioccolato e pistacchio € 7

Layered cake with pistachio and chocolate



WINE LIST





BOLLICINE

PERRIER-JOUËT

Grand Brut

Chardonnay, Pinot meunier, Pinot nero

€100

Blason Rosè

Pinot nero, Chardonnay, Pinot meunier

€135

Blanc de Blanc

Chardonnay 100%

€140

LOUIS ROEDERER

Cristal

Pinot nero, Chardonnay

€380

MARCHESI ANTINORI

Cuvée royale DOCG

Chardonnay, Pinot Nero

€ 40

€ 9

Brut rose DOCG

Pinot Nero 100%

€ 55

€ 12

Donna Cora Saten

Chardonnay 100%

€ 70

PLANETA

Carricante Brut

Carricante 100%

€ 36

€ 8

PALMENTO COSTANZO

Etna DOC Brut Metodo Classico

Nerello Mascalese 100%

€ 45

€ 12

Etna DOC Brut Rosé Metodo Classico

Nerello Mascalese 100%

€ 45

€ 12

TASCA D'ALMERITA

Almerita bianco

Chardonnay 100%

€ 55

Contessa Franca

Chardonnay 100%

€110



BIANCHI

TASCA D'ALMERITA

Leone

Blend Terre Siciliane


€ 25


€ 7

Cavallo delle fate

Grillo 100%

€ 27

€ 7

FRANCHETTI TENUTA PASSOPISCIARO

Passobianco 2024

Chardonnay 100%

€ 45

€ 12

PALMENTO COSTANZO

Etna DOC Bianco Mofete

Carricante, Catarratto

€ 38

€ 8

Etna DOC Bianco Contrada Cavaliere 2022

Carricante 90%, Catarratto 10%

€ 65

TENUTA TASCANTE

Buonora

Carricante 100%

€ 38

€ 8

C'era Già

Chardonnay 100%

€ 55

CARLO HAUNER

Salina bianco IGT

Inzolia, Catarratto

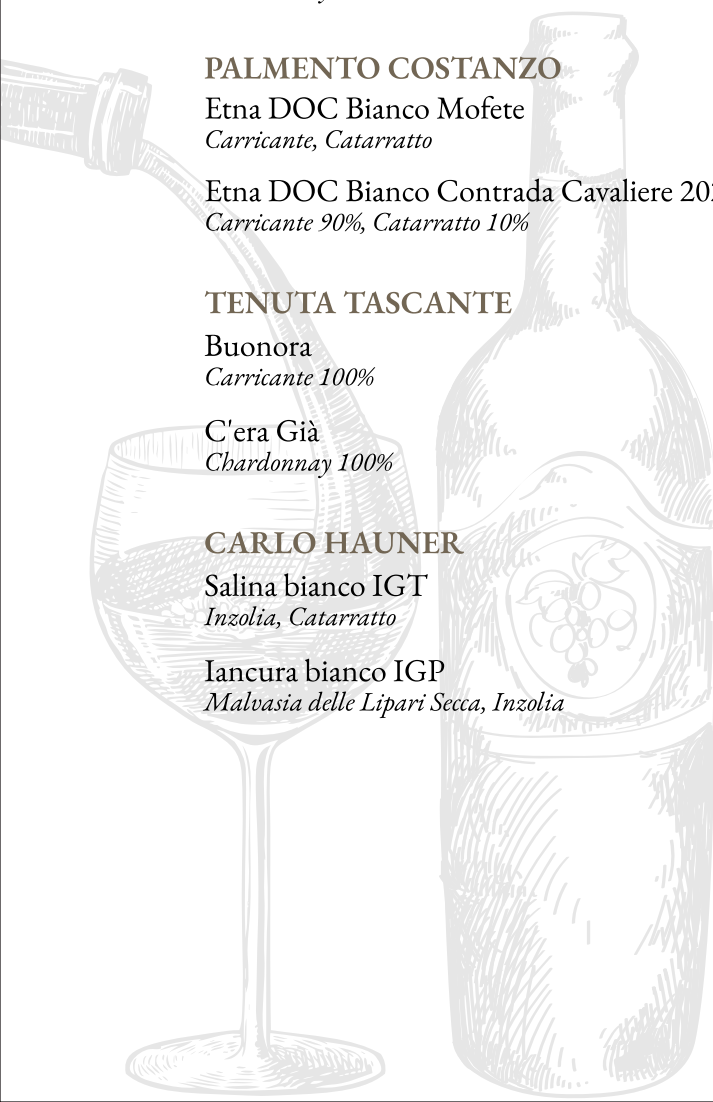
€ 32

Iancura bianco IGP

Malvasia delle Lipari Secca, Inzolia

€ 35

€ 8





ROSSI

TASCA D'ALMERITA

Riserva del conte 2016

Nero d'Avola, Perricone



€215



Rosso del conte 2020

Nero d'Avola, Perricone

€ 82

Lamuri

Nero d'Avola

€ 26

€ 8

Frappato

Frappato

€ 26

€ 8

PALMENTO COSTANZO

Etna DOC Rosso Mofete 2022

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

€ 38

€ 8

Etna DOC Rosso C.da Santo Spirito 2020 Bio

Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%

€ 65

TASCANTE

Ghiaia Nera

Nerello Mascalese

€ 40

€ 9

Contrada Rampante

Nerello Mascalese

€ 82

Contrada Sciaranuova

Nerello Mascalese

€ 82

Contrada Pianodario

Nerello Mascalese

€ 82



ANTINORI IN TOSCANA

Tignanello

Cabernet sauvignon, Franc e Sangiovese



€150



Peppoli

Sangiovese e Autoctoni

€ 30

Rosso di Montalcino DOCG

Sangiovese 100%

€ 35

TENUTA SAN GUIDO

Sassicaia DOC 2021

Cabernet Sauvignon e Franc

€500

PRUNOTTO

Dolcetto d'Alba DOCG

Dolcetto 100%

€ 32

Barbaresco DOCG

Nebbiolo 100%

€ 50

CUSUMANO

Altamora rosato

Nerello Mascalese 100%

€ 34

€ 8

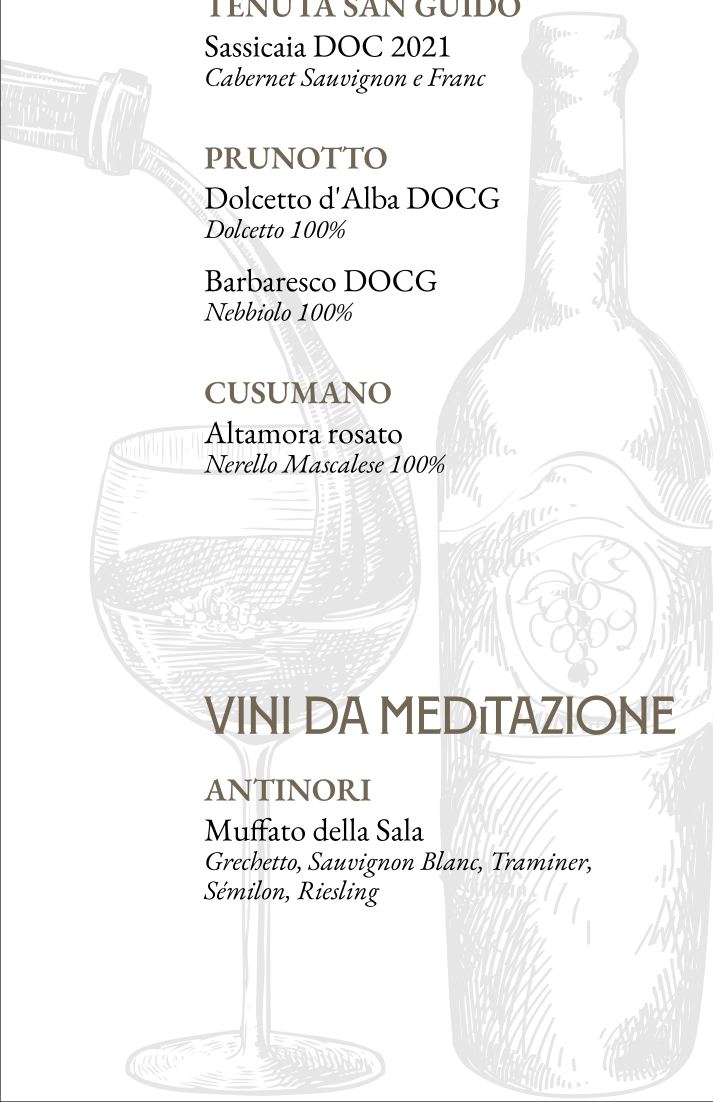
VINI DA MEDITAZIONE

ANTINORI

Muffato della Sala

*Grechetto, Sauvignon Blanc, Traminer,
Sémillon, Riesling*

€ 10





ALLERGENI



GLUTINE
GLUTEN



CROSTACEI
CRUSTACEAN



UOVO
EGG



PESCE
FISH



ARAGHIDI
PEANUTS



SOIA
SOY



LATTE
MILK



FRUTTA A GUSCIO
NUTS



SEDANO
CELERY



SENAPE
MUSTARD



SESAMO
SESAME



SOLFITI
SULPHITES



LUPINI
LUPINS



MOLLUSCHI
MOLLUSCS

Informazioni sulle allergie alimentari

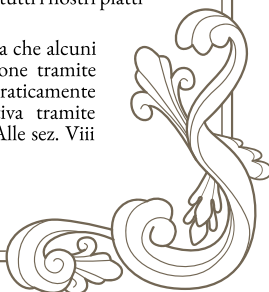
Gli allergeni e i loro derivati sono:

1. Cereali contenenti glutine; **2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei; **3.** Uova e prodotti a base di uova; **4.** Pesce e prodotti a base di pesce; **5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi; **6.** Soia e prodotti a base di soia; **7.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); **8.** Frutta a guscio; **9.** Sedano e prodotti a base di sedano; **10.** Senape e prodotti a base di senape; **11.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; **12.** Anidride Solforosa e solfiti; **13.** Lupini e prodotti a base di lupini; **14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione, che verrà fornita a richiesta dal personale di servizio.

Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

In assenza di reperimento di prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore. Il pesce destinato ad essere consumato crudo, o praticamente crudo, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattitore conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004 - Alle sez. VIII cap. 3 lettera D punto 3.



CORTILE VERGA

DRINK
MENÙ

**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!

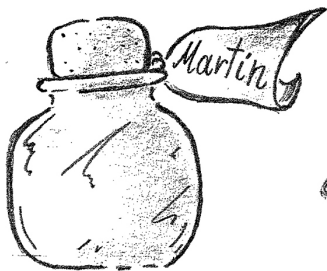
Alle 00:30, chiediamo l'ultimo giro dei drink.
Un piccolo incantesimo prima della chiusura;
*At 00:30 we make our last call for drinks,
a little wish before closing!*

Cheers!

Martin goes to Sicily

Beefeater
Gin

Sage and lemon
Malwasia



GARNISH
Olive

ALCOHOL
LEVEL



Mediterranean | Elegant | Fresh

€ 12

Madame

Ancho
Peyes



Italicus

Hibiscus
Soda H.M.

ALCOHOL
LEVEL



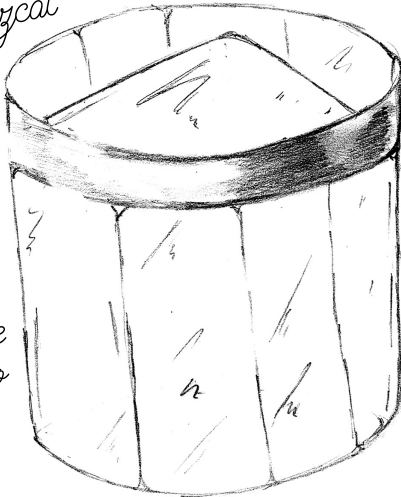
GARNISH
Salt Essence

Thirst Quencher | Elegant | Fresh

€ 12

Roots

Vidal
Mezcal



Ancho
Peyes

Yellow
datterino
tomato

Pine
Mugo

ALCOHOL
LEVEL

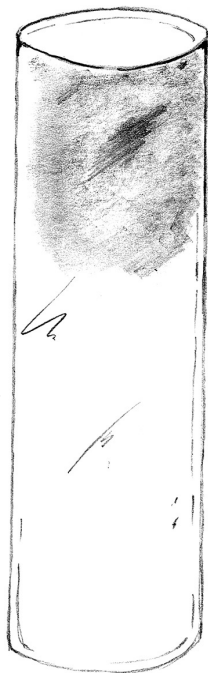


GARNISH
Black Salt and
Sundried Tomato

Delicated | Smoked | Spicy

€ 14

Onaic



Altos
Tequila

Sicilian
Crust

Mint &
Eucalyptus

Grapefruit
Soda

GARNISH
Sicilian Crusta

ALCOHOL
LEVEL



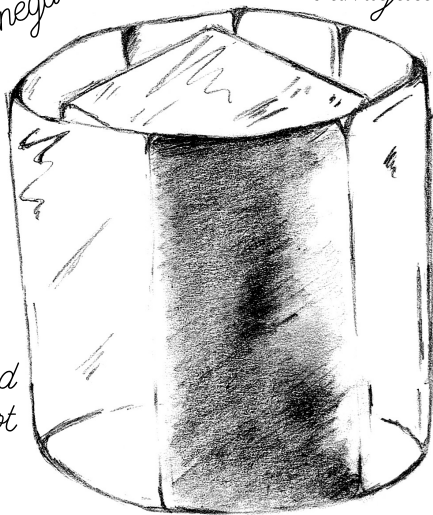
Citrus | Refreshing | Balsamic

€ 13

Wilderness

Balsamic
Vinegar

Santaspina
Fumigata



Red
Beetroot

ALCOHOL
LEVEL



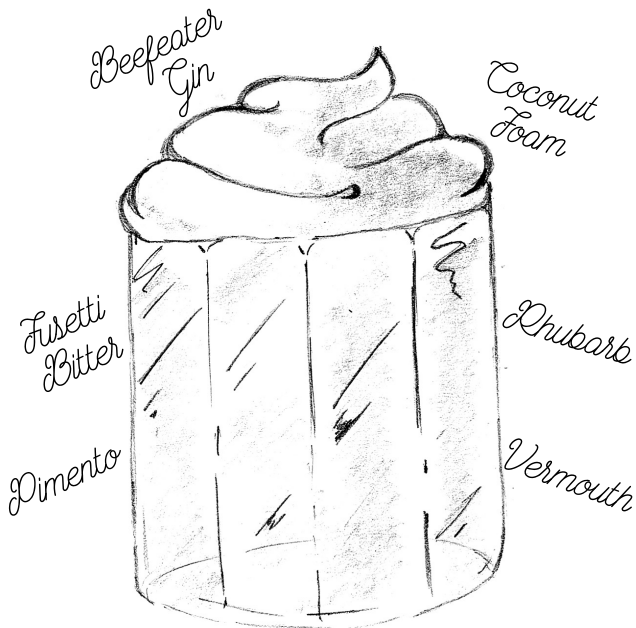
GARNISH

Salt and Beetroot Powder

Sicilian | Elegant | Earthy

€ 13

Negroni del Cortile



ALCOHOL
LEVEL

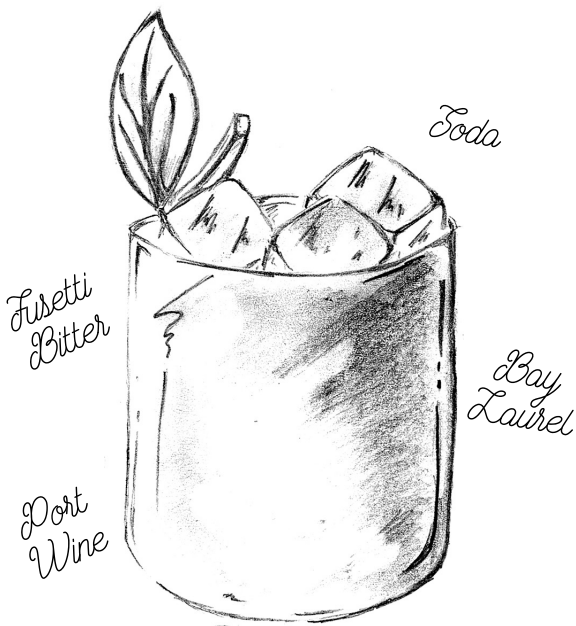


GARNISH
Coconut Foam

Aromatic | Unique | Balsamic

€ 12

Un Americano al Porto



ALCOHOL
LEVEL

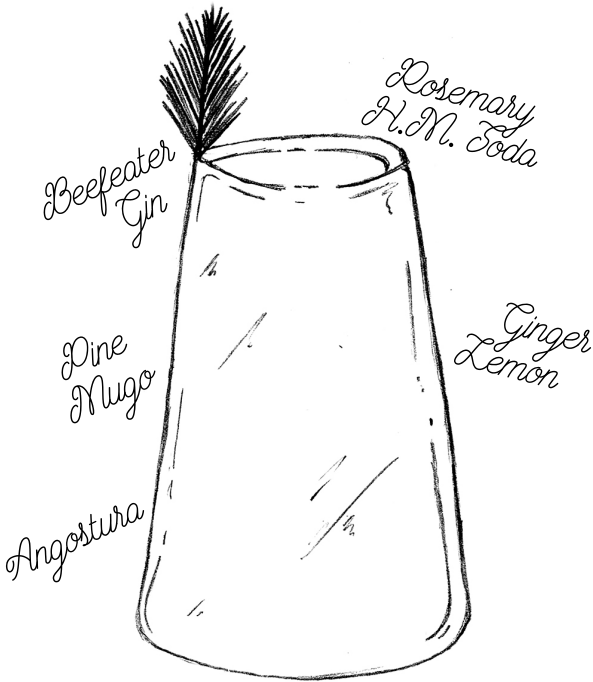


GARNISH
Bay Laurel
Pomelo

Fragrant | Balsamic | Thirst Quencher

€ 12

Spicy Collins



ALCOHOL
LEVEL



GARNISH
Rosemary

Fragrant | Local | Thirst Quencher

€ 10

Barrel Merchant

Rum Havana
3 anos

Buffalo
Trace Bourbon

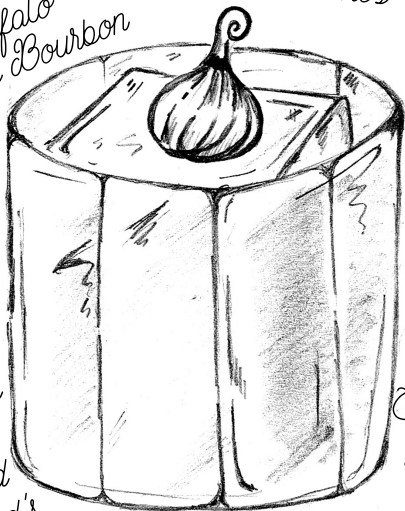


Fig
Liqueur

Roasted
&
Salted
Almond's

Chocolate
Bitter

ALCOHOL
LEVEL

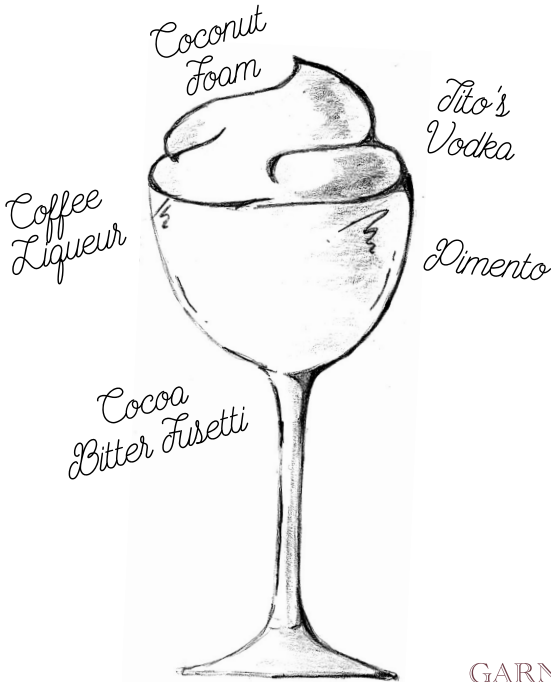


GARNISH
Dried Fig

Delicious | Unique | Silky

€ 12

Why Not ?



ALCOHOL
LEVEL



GARNISH
Coconut Foam

Tropical | Sweet | Balanced

€ 12

Classic Drinks

€ 10

Negroni

Americano

Moscow Mule

Gin Tonic
il prezzo varia
in base al Gin
prices varies based
on the type of Gin

Clover Club

Espresso Martini

Margarita

Caipirinha

Mojito

Long Island
Iced Tea

Hugo

Dark & Stormy

Martini Cocktail

Whiskey Sour

Boulevardier

Old Fashioned

Sazerac

Manhattan

Penicillin

Florodora

Beer € 8

BIRRIFICIO ONEI RAGUSA

Mazzarelli Session Ipa (4,2%) 33cl

Bee Bridge New Age (7%) 33cl

Friscanza Pale Ale Gluten free (5,5%) 33cl 

Soft Drinks € 5

FEVER THREE BEVERAGES

Tonic Water

Pink Grapefruit soda

Ginger Beer

Sicilian Lemonade

Soda

Coca Cola / Coca Cola Zero

€ 5

Acqua Naturale / Frizzante 75cl

Still / Sparkling Water

€ 3

ALLERGENI



GLUTINE
GLUTEN



CROSTACEI
CRUSTACEAN



UOVO
EGG



PESCE
FISH



ARAGHIDI
PEANUTS



SOIA
SOY



LATTE
MILK



FRUTTA A GUSCIO
NUTS



SEDANO
CELERY



SENAPE
MUSTARD



SESAMO
SESAME



SOLFITI
SULPHITES



LUPINI
LUPINS



MOLLUSCHI
MOLLUSCS

Informazioni sulle allergie alimentari

Gli allergeni e i loro derivati sono:

1. Cereali contenenti glutine; **2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei; **3.** Uova e prodotti a base di uova; **4.** Pesce e prodotti a base di pesce; **5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi; **6.** Soia e prodotti a base di soia; **7.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); **8.** Frutta a guscio; **9.** Sedano e prodotti a base di sedano; **10.** Senape e prodotti a base di senape; **11.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; **12.** Anidride Solforosa e solfiti; **13.** Lupini e prodotti a base di lupini; **14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione, che verrà fornita a richiesta dal personale di servizio.

Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

In assenza di reperimento di prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore. Il pesce destinato ad essere consumato crudo, o praticamente crudo, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattitore conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004 - Alle sez. VIII cap. 3 lettera D punto 3.

