



TURCHINU

LOUNGE & TERRACE

LEGENDA | LEGEND

Vegetariano		Vegetarian
Vegano		Vegan
Senza Glutine		Gluten Free

ALLERGENI | ALLERGENS

- (1) Glutine | Gluten
- (2) Crostacei | Crustaceans
- (3) Uova | Eggs
- (4) Pesce | Fish
- (5) Arachidi | Peanuts
- (6) Soia | Soy
- (7) Latte | Milk
- (8) Frutta a guscio | Nuts
- (9) Sedano | Celery
- (10) Senape | Mustard
- (11) Sesamo | Sesame
- (12) Solfiti | Sulphites
- (13) Lupino | Lupin
- (14) Molluschi | Mollusks

Gli ingredienti contrassegnati con asterisco (*) sono surgelati all'origine o congelati in loco, a seconda della disponibilità
The ingredients marked with an asterisk (*) are originally frozen or frozen on-site, depending on availability.



TURCHINU LOUNGE & TERRACE SIGNATURE

<i>Mexican Lolly</i>	15
Tequila, Mezcal, Succo di Limone, Zucchero, Succo di Pompelmo, Peperoncino	
Tequila, Mezcal, Lemon Juice, Sugar, Grapefruit Juice, Chili Pepper	
<i>South Style Mojito</i>	15
White Rum, Succo di Limone e Arancia, Basilico fresco, Soda	
White Rum, Lemon and Orange Juice, Fresh Basil, Soda	
<i>Mediterranean Martini</i>	15
Etna Gin, Dry Marsala, Sale, Cucunci isolani	
Etna Gin, Dry Marsala, Salt, Island Capers (Cucunci)	
<i>Almar</i>	15
Infuso botanico di Gin, Marsala, Bitter Siciliano	
Botanical Gin Infusion, Marsala Wine, Sicilian Bitter	
<i>Clementine</i>	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	



TURCHINU LOUNGE & TERRACE CLASSICS

<i>Negroni</i>	13
Gin, Bitter, Vermouth Rosso Gin, Bitter, Red Vermouth	
<i>Americano</i>	13
Bitter, Vermouth Rosso, Soda Bitter, Red Vermouth, Soda Water	
<i>Moskow Mule</i>	13
Vodka, Ginger Beer, Succo di Lime Vodka, Ginger Beer, Lime Juice	
<i>Cosmopolitan</i>	13
Vodka Citrus, Cointreau, Succo di Cranberry, Succo di Lime Vodka Citrus, Cointreau, Cranberry Juice, Lime Juice	
<i>Clover Club</i>	13
Gin, Lamponi, Succo di Limone, Albume d'Uovo Gin, Raspberry, Lemon Juice, Egg White	
<i>John Collins</i>	13
Gin, Succo di Limone, Zucchero di Canna Liquido, Soda Gin, Lemon Juice, Brown Sugar, Soda Water	
<i>Old Fashioned</i>	13
Bourbon o Rye Whisky, Zucchero Bianco, Angostura Bitter, Acqua Naturale Bourbon or Rye Whisky, White Sugar, Angostura Bitter, Still Water	
<i>Daiquiri</i>	13
Rum Bianco, Succo di Lime, Zucchero di Canna Bianco White Rum, Lime Juice, White Cane Sugar	
<i>Margarita</i>	13
Tequila Silver, Triple Sec, Succo di Lime Tequila Silver, Triple Sec, Lime Juice	



TURCHINU LOUNGE & TERRACE SPARKLINGS

<i>Aperol Spritz</i>	12
Aperol, Prosecco, Soda	
Aperol, Prosecco, Soda Water	
<i>Campari Spritz</i>	12
Bitter Campari, Prosecco, Soda	
Bitter Campari, Prosecco, Soda Water	
<i>Bellini</i>	12
Purea di Pesca, Prosecco	
Peach Puree, Prosecco	
<i>Rossini</i>	12
Purea di Fragola, Prosecco	
Strawberry Puree, Prosecco	

ALMABLU MOCKTAILS

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



TURCHINU WINE LIST

	Bott	Glass
<i>Champagne</i>		
Laurent perrier la cuvee brut	95	20
Funaro Metodo Classico Brut V.S.Q. Chardonnay Gorghi	52	12
Tondi Palmares Metodo Charmat Grillo	35	8
<i>Prosecco</i>		
Costaruél Prosecco Extra Dry DOCC	34	8
<i>Vini Bianchi / White Wines Funaro</i>		
Pinzeri Grillo	36	8
De Bartoli Lucido Catarratto IGP	45	8
Funaro Verdelicia Chardonnay	33	8
Fina Vola Vola Viogner	32	8
Turrano DOC Sauvignon Blanc	36	9
<i>Vini Rosè / Rosè Wine</i>		
Gorghi Tondi Rosa dei Venti Nerello Mascalese	30	8
C'D'C' Rosato Baglio del Cristo di Campobello	32	8
<i>Vini Rossi / Red Wines</i>		
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 Castelveccchi	38	8
<i>Vini Liquorosi / Fortified Wines</i>		
Passito Gulino Jaraya Passito		15
Firriato Favinia Passulé		15
Florio Terre Arse Secco Marsala		15
Florio Targa Semisecco Marsala		15
Florio Oltre Cento Dolce		15

BIRRE ARTIGIANALI / HOME-MADE ITALIAN BEERS

Baroni Scirocco - Punica - Favignana - Salina (33cl) 9

BIRRE / BEERS

Nastro Azzurro - Corona (33 cl) 7
Erdinger (50 cl) 8
Birra Gluten Free (33 cl) 8
Alcohol-Free Beer 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 & MEZCAL

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



RUM

Zacapa XO	22
Don Papa 10 Y	20
Clairin	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 / SICILIAN SPIRITS

Arancia - Mandarino - Fico - Limoncello - Alloro - Carcioto 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 decaffeinated - 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 MINERALE / MINERAL WATER


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



Turchinu Lounge&Terrace SNACK
Turchinu Lounge&Terrace SNACK

Bruschettona con pesto trapanese e mandorle (1/8) 	16
Bread bruschetta with 'trapanese pesto' and almonds (1/8)	
Selezione di salumi e formaggi tipici regionali con marmellata di arance e confettura di zucca violina (7)	19
Sicilian cured meat and cheese selection accompanied with oranges marmelade and violet pumpkins jam (7)	
Patate Fritte Dippers* Dippers Fries Potatoes*	8
Panelle Siciliane* Chick peas sicilian Panelle*	7

Turchinu Lounge&Terrace SANDWICHES
Turchinu Lounge&Terrace SANDWICHES


Toast al prosciutto di Praga e Formaggio Emmental* (1/7) Prague Ham and Emmental cheese toast* (1/7)	12
Club Sandwich Classico* (1/3) Classic Club Sandwich* (1/3)	18
Burger di manzo* 'sicilian style' servito con pane al sesamo, pancetta dei Nebrodi, Caciocavallo ragusano e pomodoro 'pizzutello' locale, salsa bbq servito con patatine dippers (1/7/11) Beef Burger* 'Sicilian Style' with sesame bun, 'Nebrodi' pancetta, Caciocavallo ragusano cheese, 'pizzutello' tomato, BBQ sauce served with dippers fries (1/7/11)	24
Tapas di seagle con salmone semi-affumicato e robiola di Capra al pistacchio (1/4/7/8) Rye tapas with smoked salmon and pistachio sheep 'robiola' cheese (1/4/7/8)	18
Caponatina di melanzane alla siciliana servita su sfoglia al sesamo nero e Vastedda del Belice DOP (1/7/11) 	18
Eggplant 'caponatina' sicilian style served on top of a black sesame leaf and 'Vastedda del Belice' DOP cheese (1/7/11)	



Turchinu Lounge&Terrace PINZE ISOLANE
Turchinu Lounge&Terrace ISLAND'S PINZAS

Pantelleria: Pizza bianca con Olio EVO e rosmarino (1) 	18
Pantelleria: White pizza with extra virgin olive oil and fresh rosemary (1)	
Levanzo: Pomodorini gialli di Sannita, mozzarella Fiordilatte DOP, foglie di basilico fresco (1/7) 	19
Levanzo: Yellow Sannita's cherry tomatoes, Fiordilatte mozzarella DOP, fresh basil leaves (1/7)	
Favignana: Pomodoro grappolo, cipolla rossa locale, tonno delle Egadi sott'olio e origano (1/4/7)	21
Favignana: 'Grappolo' tomatoes, local red onion, in oil tuna from Egadi's islands, oregan (1/4/7)	
Marettimo: Pomodoro, Ciliegino Pachino DOP, mozzarella Fiordilatte DOP, funghi prataioli, olive taggiasche DOP, carciofi Violetta di Castelvetrano (1/7)	20
Marettimo: Tomato sauce, Pachino DOP cherry tomatoes, Fiordilatte mozzarella DOP, field mushrooms, 'taggiasche' olives DOP, 'Violetta di Castelvetrano' artichokes (1/7)	
Lampedusa: Pomodoro, Mozzarella di Bufala siciliana, rucola amara, Fiocco di suino dei Nebrodi DOP e ricotta salata locale (1/7)	22
Lampedusa: Tomato sauce, sicilian Bufalo Mozzarella, bitter rocket, 'Fiocco di suino' ham from Nebrodi DOP, local salty ricotta (1/7)	

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 (1/7) 	20
La Borgata: Burrata cheese, San Marzano tomato on Carasau bread flavoured with thyme and basil pesto (1/7)	
Costanza: Suprema di pollo, pomodorini Pachino IGP, uova, salsa al Pecorino siciliano, iceberg, scaglie di Caciocavallo Ragusano DOP e crostini all'aglio (1/3/7)	21
Costanza: Suprema Chicken, cherry tomatoes Pachino IGP, eggs, sicilian 'Pecorino' cheese sauce, iceberg lettuce, 'Caciocavallo Ragusano DOP' cheese flakes, garlic croutons (1/3/7)	
Capo Feto: Arance di Ribera, Sgombro confit, cipolla rossa locale, capperi di Pantelleria, olive di Nocellara del Belice (4)	20
Capo Feto: Ribera Oranges, mackerel confit, local red onion, Pantelleria's Capers, Nocellara del Belice olives (4)	
Almablu: Insalata di Finocchietto estivo rondò con gambero rosso di Mazara, salsa allo yogurt e zenzero (4/7)	24
Almablu: Fennel salad, Red Shrimp from Mazara, ginger and yoghurt sauce (4/7)	



Turchinu Lounge&Terrace PIATTI ESCLUSIVI
Turchinu Lounge&Terrace EXCLUSIVE MEALS

Busiata fresca al pomodorino Pachino IGP, melanzana viola, Fior di tuma salato e basilico (1/7) 🌿	19
Fresh Busiata pasta with cherry tomatoes Pachino IGP, violet eggplant, salty 'Fior di tuma' cheese and basil (1/7)	
Spaghetto ruvido alla Bottarga di tonno mantecato con olio all'aglio di Nubia e scorza di lime (1/4)	22
Rough spaghetti with tuna Bottarga, creamed with Nubia's garlic oil and lime zest (1/4)	
Pesce spada alla palermitana* con panatura di grissini caserecci, foglie di spinaci novelli alle mandorle e salmoriglio prezzemolato (1/4/8)	28
Palermo Style swordfish* breaded with home-made breadsticks, almonds spinach leaves and parsley "salmoriglio" sauce (1/4/8)	
Tagliata di Angus argentino con ciuffi di valeriana e scaglie di Caciocavallo Ragusano DOP (7)	28
Argentine Angus stea, valerian leaves and Caciocavallo Ragusano DOP cheese flakes (7)	

Turchinu Lounge Bar I DOLCI DELLA TRADIZIONE
Turchinu Lounge Bar TRADITIONAL DESSERTS

Ravioline fritte di ricotta di capra locale e cannella (1/7)	12
Fried 'ravioline' with local sheep ricotta cheese and cinnamon (1/7)	
Semifreddo alle mandorle servito con salsa al cioccolato (7/8)	12
Almonds parfait served with chocolate sauce (7/8)	
Granite 🍷	9
Fresh Granitas	
Coppa di gelato artigianale (7/8) 🍷	9
Home-made ice cream cup (7/8)	
Gelato artigianale vari gusti (per pallina) (7/8)	3
Home-made ice cream different flavour (per scoop) (7/8)	





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* (1/7) Praga ham and Emmental cheese toast* (1/7)	12
Rucola, Sgombro, pomodoro ciliegino Pachino IGP (4) Rocket salad, Sgombro, cherry tomatoes Pachino IGP (4)	16
Consommé di pollo, verdure di stagione, crostoni di pane ai cereali (1/8) Chicken soup, seasonal vegetable, multigrain cereals croutons (1/8)	16
Bocconcino di mozzarella Fiordilatte DOP, pomodori datterino, pesto di basilico (7) Mozzarella Fiordilatte DOP nibble, datterino tomatoes, basil pesto (7)	16
Anelletti alla Palermitana serviti con coulis al pomodoro Pachino IGP (1/3/7) Anelletti pasta 'Palermo style' served with cherry tomatoes Pachino IGP coulis (1/3/7)	18

