

قلاعلناحف

MODERN SICILIAN MIXOLOGY



DRINK LIST
2025



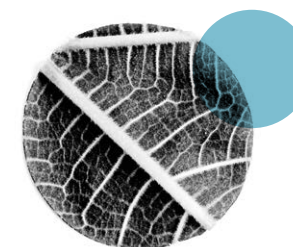
MEDITERRANEO

DRINK LIST
2025

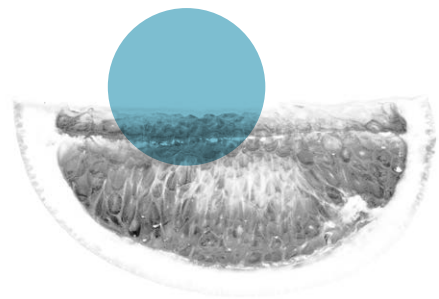
by **Piero Guarrella e Stefano Rosa**



Mediterraneo è un'esperienza per tutti i sensi.
Colori vivi, profumi intensi, consistenze inaspettate
e gusti che evocano stagioni, ricordi, luoghi.
È la Sicilia e i viaggi che conosci, ma mai così.
Un percorso da assaporare lentamente, con gli occhi
chiusi e la mente aperta.



Mediterraneo is an experience for all the senses.
Vivid colors, intense aromas, unexpected textures and
flavors that evoke seasons, memories, places. It's Sicily
and trips you know, but never like this. A journey to be
savored slowly, with eyes closed and open mind.



ASCOLTA LA PLAYLIST SPOTIFY

Ogni cocktail di questa drink list ha un **carattere**, un **ritmo**, una **storia** che merita di essere ascoltata. In collaborazione con **Simona Basile**, in arte **Shiba**, abbiamo accompagnato *Mediterraneo* a una **selezione musicale** capace di tradurre in suono le atmosfere dei drink. Una playlist da scoprire un sorso alla volta: inquadra i **QR Code** che accompagnano ogni cocktail e lasciati ispirare.

Each cocktail in this drink list has its own **character, rhythm**, and **story** worth listening to. In collaboration with **Simona Basile**, aka **Shiba**, we paired *Mediterraneo* with a **musical selection** that captures the atmosphere of every drink in sound. A playlist to explore sip by sip: scan the **QR codes** beside each cocktail and let yourself be inspired.





CORTILE

15

**Aperitivo del Cortiletto, Ferrari Brut,
cannella & camomilla**

**Cortiletto Aperitivo, Ferrari Brut,
cinnamon & chamomile**

Lo spritz secondo Cortiletto: elegante, schietto, conviviale. Le bollicine del Ferrari Brut si fondono al nostro iconico Aperitivo, e quindi alla robustezza del Bitter Fusetti, all'amaro Santoni, alla dolcezza del vermouth Cocchi e alla camomilla, con il suo tocco floreale appena sussurrato. Un accenno di cannella scalda il sorso con discrezione. Un brindisi che sa di vicoli assoluti, chiacchiere rubate e pomeriggi lenti.

Cortiletto's spritz: elegant, honest, and convivial. Ferrari Brut bubbles blend with our iconic Aperitivo, bringing together the boldness of Bitter Fusetti, the bitterness of Santoni, the sweetness of Cocchi vermouth, and the soft floral touch of chamomile. A hint of cinnamon gently warms the sip. A toast that tastes of sunny alleys, stolen chats and slow afternoons.

SWEET, BITTER, FLORAL

MEDIUM ALCOHOL



CALURA

15

**vodka Tito's al basilico e coriandolo,
fragola & pomodoro**

allergeni: solfiti, latticini

**Tito's vodka infused with basil and coriander,
strawberry & tomato**

allergens: sulphites, dairy

Un incontro che profuma d'estate e che sa di Sicilia. Fragola e pomodoro si fondono in un equilibrio fresco e sapido, richiamando i tramonti siciliani e i pomodori maturi al Sole. Al naso, basilico e coriandolo sprigionano note erbacee che si intrecciano con la delicatezza della frutta. Al palato il sorso è intrigante, vibrante e persistente.

A meeting fragrant of summer and tastes of Sicily. Strawberry and tomato blend into a fresh, savory balance, evoking Sicilian sunsets and tomatoes ripe in the Sun. On the nose, basil and coriander release herbal notes that intertwine with the delicacy of the fruit. On the palate, the sip is vibrant, intriguing, and persistent.

UMAMI, ACIDIC, FRUITY, SPICY

LOW ALCOHOL



Mil Pasos
Soha
A. Essertier



Hasta la Piel
C. Morrison



OLEA

15

**Ginarte, bitter Fusetti, vermouht Cocchi,
foglie di fico, olio d'oliva**

**Ginarte, bitter Fusetti, Cocchi vermouht,
fig leaves, olive oil**

Olea è un Negroni dall'anima mediterranea, erbaceo e avvolgente. Le foglie di fico ammorbidiscono l'amaro e l'olio d'oliva accarezza il palato con eleganza. Ma la vera sorpresa sta in cima: una bolla d'agrumi scoppia al naso, sprigionando freschezza. Un sorso denso e strutturato, che sa di rami, cortecce e pomeriggi lenti sotto gli ulivi.

Olea is a Negroni with a Mediterranean soul, herbaceous and enveloping. Fig leaves soften the bitterness, while olive oil caresses the palate with elegance. But the real surprise lies on top: a citrus bubble bursts on the nose, releasing a wave of freshness. A dense structured sip that recalls branches, bark and slow afternoons under the olive trees.

BITTER, FATTY, VEGETAL

HIGH ALCOHOL



ZAGARA

15

Aperitivo del Cortiletto, arancia & maggiorana

Cortiletto Aperitivo, orange & marjoram

Il fiore dell'arancio siciliano, da godersi a sorsi. Le note affumicate del mezcal si intrecciano con l'agrumato, l'amaro e la maggiorana in un gioco profondo e aromatico. A completare, un olio essenziale agli agrumi profuma il bordo del bicchiere e aiuta ad immergersi ancora di più nell'anima solare del cocktail. Una bevuta sensuale e cangiante, che lascia in bocca un'idea di mistero e bellezza.

The Sicilian orange blossom to be enjoyed in sips, slowly. Mezcal's smoky notes intertwine with citrus, bitterness, and marjoram in a deep aromatic interplay. A final touch: a citrus essential oil perfumes the rim of the glass, drawing you deeper into the cocktail's radiant soul. A sensual, shifting drink, leaving behind a trace of mystery and beauty.

SWEET, BITTER, FLORAL, SPICED

LOW ALCOHOL



Amado Mio
P. Martini
D. Fisher



Sicilia Antica
M. Bella



NETTARE

16

shrub miele & Champagne, Bareksten Aquavit

allergeni: solfiti, glutine

honey & Champagne shrub, Bareksten Aquavit

allergeni: solfiti, glutine

È pura luce liquida. Lo Champagne incontra la dolcezza del miele ai fiori d'arancio e l'acidità dell'aceto di vino, in un equilibrio avvolgente. L'aquavit aggiunge una nota speziata, mentre un tocco inaspettato accende la scena: il giallo si trasforma in verde fluorescente. Un cocktail magnetico, vibrante, da gustare con gli occhi e con il palato.

It's pure liquid light. Champagne meets the sweetness of orange blossom honey and the acidity of wine vinegar in a warm enveloping balance. Aquavit adds a spicy note, while a secret touch lights up the scene: the yellow turns fluorescent green. A magnetic, vibrant cocktail, made to be savored with eyes and palate.

SWEET, ACIDIC, SPICED

HIGH ALCOHOL



LUME

15

pesca, prezzemolo, Ferrari Brut

allergeni: solfiti

peach, parsley, Ferrari Brut

allergens: sulphites

Un dolce abbraccio, sofisticato, con un tocco glamour che invita all'assaggio. Il Ferrari Brut dona struttura e carattere, mentre il nostro shrub su base Bellini aggiunge dolcezza, acidità e note aromatiche che rendono ogni sorso persistente e avvolgente. Un brindisi leggero e brillante, perfetto da condividere al calar del Sole.

A sweet embrace, sophisticated, with a touch of glamour that invites you to taste the first sip. Ferrari Brut brings structure and character, while our Bellini-based shrub adds sweetness, acidity and aromatic notes that make every sip both persistent and enveloping. A light, sparkling and bright toast, perfect to share as the Sun goes down.

SWEET, ACIDIC, FRUITY

LOW ALCOHOL



**Al Bint
El Chalabeya**
D. Hamdani



**Quelqu'un
m'a dit**
C. Bruni



SCIROCCO

16

Ginarte, anguria & sambuco

allergeni: latticini

Ginarte, watermelon & elderflower

allergens: dairy

Un viaggio aromatico che parte dal Mediterraneo, per sfumare verso l'Oriente. Ispirato ai bazar turchi, unisce la rotondità del miele a profumi intensi e speziati che ricordano viaggi lontani. L'anguria rinfresca, il tè verde aggiunge una nota erbacea, mentre il gin lega tutto con struttura ed eleganza. Un cocktail profondo, avvolgente, da esplorare.

An aromatic journey that begins in the Mediterranean and fades gently toward the East. Inspired by Turkish bazaars, it blends the roundness of honey with intense spiced aromas that recall distant travels. Watermelon adds freshness, green tea brings an herbal note, and gin ties everything together with structure and elegance. A deep, enveloping cocktail to explore sip by sip.

SWEET, ACIDIC, FLORAL, FRUITY

MEDIUM ALCOHOL



JUTA

16

Tequila El Tequileño & Encantado Mezcal, peperone & cacao

allergeni: latticini

El Tequileño Tequila & Encantado Mezcal, pepper & cocoa

allergens: dairy

Un cocktail che affonda le radici nella Sicilia contadina. Il peperone rosso piccante si intreccia alle note affumicate del tequila e del mezcal, infuse con carrubo e fave di cacao. La salsa in agrodolce rievoca sapori familiari, aggiungendo una nota umami che stimola il palato, mentre la gelatina al peperone aggiunge profondità. Un sorso intenso, rustico e sorprendentemente elegante.

A cocktail rooted in rural Sicily. Spicy red pepper intertwines with the smoky notes of tequila and mezcal, infused with carob and cocoa beans. The sweet and sour sauce evokes familiar flavors, adding a rich umami note that awakens the palate, while the pepper gel adds depth. An intense, rustic sip, yet unexpectedly elegant.

SWEET, ACIDIC, VEGETAL, SPICY

MEDIUM ALCOHOL



Viaje de las Almas
N. Shamma
A. Sharif Khan
S. Hussain



Cuatro Vientos
Danit
Rey&Kjavik



AMANDULA 15

Cachaça Yaguara, barbabietola & mandorla

allergeni: latticini, frutta a guscio

Yaguara Cachaça, beetroot & almond

allergens: dairy, tree nuts

Un cocktail elegante e complesso, dove dolcezza e terrosità si fondono in un equilibrio sorprendente. Drink limpido dalla texture setosa, dove la barbabietola e il latte di mandorla evocano contrasti siciliani intensi, ma armonici. La garnish di chips di barbabietola e gel di mandorla completa il sorso, insieme al profumo delicato della ginestra.

An elegant and complex cocktail, where sweetness and earthiness blend in a surprising balance. A clear drink with a silky texture, where beetroot and almond milk evoke intense but harmonious Sicilian contrasts. The garnish of beet chips and almond gel completes the sip experience, enhanced by the delicate scent of ginestra blossom.

SWEET, VEGETAL, FRUITY

MEDIUM ALCOHOL



FICU 15

mela, foglie di fico, rum al burro & porcini

allergeni: latticini

apple, fig leaves, butter & porcini-infused rum

allergens: dairy

Sapori decisi si mescolano ad arte e giocano con il concetto di comfort food, tutto da bere: le note vellutate del rum al burro tostato incontrano l'umami dei porcini e l'aroma della foglia del fico, mentre la mela acida bilancia il tutto, donando freschezza a un cocktail che nasce dalla terra, per evolversi con grande identità.

Bold flavours blended artfully and play with the concept of comfort food, all to drink: the velvety notes of toasted butter-rum meets the umami of porcini mushrooms and the aroma of fig leaves, while the sour apple balances all giving freshness to a cocktail born from the earth to evolve with great identity.

SWEET, UMAMI, VEGETAL, RICH

MEDIUM ALCOHOL



Stranizza D'amuri
C. Consoli



Only Time
Enya



ZEFIRO

15

kiwi, gin del Cortiletto, Mastiha & Perrier

kiwi, Cortiletto house gin, Mastiha & Perrier

È come una brezza leggera che arriva senza farsi vedere, ma che si fa sentire. Quasi trasparente alla vista, apre con la freschezza del gin aromatizzato al basilico, menta, timo e coriandolo. Il kiwi aggiunge una nota fruttata e acidula, mentre il Mastiha chiude con un tocco resinato che profuma di foresta mediterranea. Un cocktail diretto, elegante, dal carattere inconfondibile.

Like a gentle breeze, unseen yet deeply felt. Nearly transparent, it opens with the freshness of gin infused with basil, mint, thyme and coriander. Kiwi adds a fruity acidic twist, while Mastiha closes with a resinous note that evokes a Mediterranean forest. A direct, elegant cocktail with an unmistakable character.

ACIDIC, VEGETAL, SPICED, FRUITY

MEDIUM ALCOHOL



SABULA

15

Ginarte, sedano & nocciola

allergeni: sedano, frutta a guscio

Ginarte, celery & hazelnut

allergens: celery, tree nuts

Un soffio di terra e di mare, in un perfetto equilibrio tra forza e delicatezza. Il gin incontra la morbidezza del liquore alla nocciola, mentre il sedano aggiunge verticalità vegetale. Lo sherry lega il tutto con la sua tipica nota ossidativa. È un cocktail che cambia a ogni sorso, come la sabbia al vento: fresco, salino, profondo e mutevole.

A breath of land and sea, a perfect balance between strength and delicacy. Gin meets the softness of hazelnut liqueur, while celery brings a vertical vegetable note. Sherry ties everything together with its oxidative note. A cocktail that shifts with every sip, like sand in the wind: fresh, saline, deep and ever-changing.

SWEET, ACIDIC, FLORAL, SPICY

MEDIUM ALCOHOL



Mokarta
Kunsertu



**Who Loves
The Sun**
Nu
Depart



EROS

12

fragola & pomodoro, Everleaf distillato analcolico

allergeni: latticini

strawberry & tomato, Everleaf non-alcoholic distillate

allergens: dairy

È la versione analcolica di Calura, ma con un'identità tutta sua. Fragola e pomodoro richiamano la freschezza dell'estate, mentre il distillato alle botaniche marine aggiunge profondità e una leggera sapidità. Un sorso pulito, essenziale, che restituisce il sapore del Sud con una delicatezza disarmante.

It's the non-alcoholic version of Calura, yet with a distinct soul. Strawberry and tomato recall the freshness of summer, while the marine botanical distillate adds depth and a gentle flavour. A clean, essential sip that captures the South's flavour with disarming delicacy.

UMAMI, ACIDIC, SWEET, FRUITY

NO ALCOHOL



Mi Mujer
N. Jaar



RESINA

12

kombucha al gelsomino e anguria, resina di labdano

allergeni: sesamo

jasmine and watermelon kombucha, labdanum resin

allergens: sesame

Un giardino silenzioso dopo la pioggia, dove il profumo dei fiori si mescola alla terra ancora umida. Il kombucha al gelsomino e anguria apre con freschezza floreale e fruttata, il labdanum introduce un'eco balsamica e resinosa, mentre il distillato analcolico completa il sorso con equilibrio. Un cocktail che sa di natura e spensieratezza.

A quiet garden after the rain, where the scent of flowers blends with the still-damp earth. Jasmine and watermelon kombucha opens with floral and fruity freshness, labdanum adds a balsamic, resinous echo and the non-alcoholic distillate brings balance to the sip. A cocktail that tastes like nature and lightheartedness.

SWEET, ACIDIC, FRUITY, SPICED

NO ALCOHOL



Sowa
F. Diawara



ELISIUM

12

mango & maracuja, radicchio, pompelmo rosa

allergeni: latticini

mango & passion fruit, radicchio, pink grapefruit

allergens: dairy

Un tripudio di freschezza e armonia: il mango e la maracuja aprono con dolcezza tropicale, il radicchio aggiunge una vena amaricante, il pompelmo rosa illumina la bevuta, mentre il distillato analcolico Everleaf Marine dona profondità. Un cocktail che alterna tensione ed equilibrio, tra esotico e mediterraneo.

A burst of freshness and harmony: mango and passion fruit open with tropical sweetness, radicchio adds a bitter vein, and pink grapefruit brightens the sip, while Everleaf Marine non-alcoholic distillate brings depth. A cocktail that shifts between tension and balance, where the exotic meets the Mediterranean.

SWEET, ACIDIC, VEGETAL, FRUITY

NO ALCOHOL



MARSA

12

melagrana, zenzero

pomegranate, ginger

Un omaggio analcolico alla brezza estiva che tocca Marzamemi. La melagrana regala una dolcezza fruttata e un colore vivo, il limone porta freschezza e acidità, mentre lo zenzero aggiunge un tocco frizzante e speziato. Un cocktail dinamico e dissetante, che sa di mare, sole e dell'eco tra le vie bianche del borgo marinaro.

A non-alcoholic tribute to the summer breeze that brushes through Marzamemi. Pomegranate brings fruity sweetness and vibrant color, lemon adds freshness and acidity, while ginger gives a fizzy spiced lift. A dynamic refreshing cocktail that tastes like sea, sun, and the echo of footsteps through the whitewashed alleys of the fishing village.

SWEET, ACIDIC, FRUITY, SPICED

NO ALCOHOL



Chan Chan
Buena Vista
Social Club



7 Seconds
Y. N'Dour
N. Cherry

Grazie.

A chi ha immaginato, sperimentato, assaggiato e perfezionato ogni dettaglio. Questa drink list è il frutto di un lavoro collettivo, fatto di scelte coraggiose, studio e sensibilità.

Come ogni anno, continuiamo a credere in un'idea di bar sostenibile, attenta, responsabile.

Usiamo solo ciò che cresce nel nostro orto o poco più in là: erbe, agrumi e verdure raccolti secondo le stagioni e lavorati con rispetto. Tutti i cocktail sono serviti con un approccio plastic free e a km 0, perché ogni gesto conta.

Thanks.

To those who imagined, experimented, tasted, and refined every detail. This drink list is the result of a collective effort, made by courageous choices, study and sensitivity.

Like every year, we continue to believe in an idea of responsible, attentive and sustainable bar.

We only use what grows in our garden, or a little further away: herbs, citrus, and vegetables, picked according to the season and treated with care. All cocktails are served with a plastic-free, Km 0 approach, because every gesture counts.



GINARTE



FERRARI
TRENTO

GRAPHIC

BO
MA
studio

قلا علنا حقه

MODERN SICILIAN MIXOLOGY

www.cortilearabo.it 