

C O R N E R L A B  
P O R T O S A L V O  
CAFFÈ LETTERARIO

## EXPÉRIENCE PETIT-DÉJEUNER CORNERLAB

Au cœur historique de Cefalù, savourez le meilleur petit-déjeuner et café chez CornerLab Porto Salvo

# 16 €

Un voyage raffiné entre sucré et salé : choisissez une viennoiserie, une part de gâteau, une tartine, une boisson chaude et un jus, le tout accompagné de confitures artisanales, miel local et pâtes à tartiner.

 **Sucré ou Salé?** Créez votre petit-déjeuner parfait ! Choisissez un élément par catégorie :

- Croissants, gâteaux ou biscuits délicieux
- Pain fraîchement cuit avec confitures artisanales, miel local et tartinables
- Toast croustillant avec jambon et fromage
- Boisson chaude : café, cappuccino, thé
- Jus de fruits : orange, poire, pêche et ACE

**Un petit-déjeuner complet**, conçu pour ceux qui veulent bien commencer la journée avec goût et qualité.

 Disponible chaque matin de 8h00 à 12h00

 Réservation recommandée

 Découvrez la vraie essence du petit-déjeuner sicilien !

 Pour informations et réservations : +39 366 1418601 - [info@cornerlab.it](mailto:info@cornerlab.it)



# MENU PETIT DÉJEUNER

Au cœur historique de Cefalù, savourez le meilleur petit-déjeuner et café chez CornerLab Porto Salvo

## CAFÉ

Espresso	€ 2,00
Café Décaféiné	€ 2,00
Cafè noisette	€ 2,50
Double Espresso	€ 3,00
Américano	€ 3,00
Café Corretto (avec alcool)	€ 4,50
Cappuccino	€ 3,00
Cappuccino Décaféiné	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 4,00
Café Shakerato	€ 4,00
Infusion de Camomille	€ 4,00
Thé/Infusions avec pâtisseries siciliennes	€ 5,00

## PÂTISSERIE

Croissant	€ 3,00
Croissant aux 5 Céréales	€ 3,00
Petit pain au beurre avec crème et raisins	€ 3,00
Tresse aux noix de pécan	€ 3,00
Krapfen	€ 3,00
Pain au chocolat	€ 3,00

## CAKE

Gâteau du Grand-Père	€ 5,00
Gâteau Caprese	€ 5,00
Gâteau aux Pommes	€ 5,00
Gâteau aux Mûres et Amandes	€ 5,00

## FRUIT JUICES

Jus d'Orange	€ 4,00
Jus ACE	€ 4,00
Jus de Pêche	€ 4,00
Jus de Poire	€ 4,00

## TOAST

Toast au Jambon	€ 6,00
Toast au Fromage	€ 6,00
Toast Jambon-Fromage	€ 6,00

## DESSERT

Cannolo sicilien	€ 6,00
Cassata sicilien	€ 6,00

## NOTTE BIANCA

Semifreddo avec crème au chocolat blanc et confiture de figues de Calabre	€ 12,00
---	---------

## CROCCANTE AL PISTACCHIO

Dessert au semifreddo de pistache avec un centre de pistache, garni d'un crumble d'amandes caramélisées	€ 12,00
---	---------

## CUORE D'ARANCIA

Semifreddo avec crème au chocolat noir et morceaux d'orange sanguine	€ 12,00
--	---------

## TIRAMISU GOCCIA

Génoise imbibée de café avec des notes d'agrumes et de cardamome, garnie de crème de mascarpone, de crème fouettée et d'une délicate crème au café	€ 12,00
--	---------

@cornerlab\_portosalvo 

www.cornerlab.it 

info@cornerlab.it 

+39 366 1418601 

C O R N E R L A B

P O R T O S A L V O

C A F F E L E T T E R A R I O

**CRUDITÉS**Sélection d'huîtres (4 pcs)  
14Crudités du chef (crevettes rouges,  
langoustines, carpaccio de poisson, trio de  
tartares et huîtres) pour 2 personnes  
2 - 4 - 14Crevette rouge avec champignon  
cardoncello infusé au romarin, mayo à la  
ciboulette et « conditella » (mélange de  
légumes assaisonnés)  
2 - 3 - 10Carpaccio de crevettes rouges avec mayo  
au basilic et herbes sauvages  
2 - 3 - 10**CUISINE**Scampis rôtis aux betteraves et au gel  
d'agrumes  
2Thon saisi avec gazpacho de légumes et  
panko aromatisé aux herbes  
1 - 4**TERRE**Caprese de mozzarella buffalo à l'huile  
infusée de basilic  
7Gazpacho de tomates avec crumble de  
pain tumminia et basilic  
1Veau rose avec mozzarella de buffle,  
oignons aigre-doux et baies de câpres  
7Sélection de charcuteries et de fromages  
Madoniti, de miel biologique et de  
confitures pour 2 personnes  
7**MENU****TARTARE**Cannolo croustillant garni de tartare de  
crevettes blanches Porticello, de burrata, de  
coulis de fruits rouges et de mayo à la  
ciboulette € 22,00

1 - 2 - 3 - 7

Tartare de thon aux câpres, à l'oignon rouge  
de Tropea et à la mayonnaise à l'anchois  
d'Aspra € 18,00

3 - 4

Tartare de bœuf Madonie avec truffe d'été,  
baies de câpres et mayo au citron € 28,00

3

Tagliatelles de calamars avec mayo au  
basilic et au citron vert € 16,00

3 - 14

€ 20,00

**SASHIMI**Salade de sashimi de thon (thon rouge,  
tomate, ciboulette, sauce teriyaki et «  
conditella ») € 18,00

4 - 6

Trio de sashimis (saumon, thon et sériole)  
avec réduction de crevettes rouges et huile  
aux herbes € 20,00

4 - 7 - 10

**MARINÉE**

Saumon mariné avec avocat et burrata € 16,00

4 - 7

Meagre mariné à la betterave avec mayo au  
basilic, salicorne et eau de tomate € 16,00

3 - 4

€ 20,00

€ 40,00

C O R N E R L A B

P O R T O S A L V O

CAFFÈ LETTERARIO

# MENÙ

## INSPIRATIONS MARINES

### Salade de poulpe et pommes de terre

Poulpe bouilli mariné avec huile d'olive vierge extra, citron, pommes de terre en dés et poudre de persil  
1 € 14,00

### Sardines à la beccafico

Filets de sardines farcis de chapelure, câpres, raisins secs, pignons, zeste d'agrumes de Sicile et fromage cacioavallo, accompagnés d'une salade fraîche de fenouil et d'oranges  
1-4-11-15 € 18,00

### Lasagnes de la mer

Couches de pâte fraîche avec béchamel aux agrumes, crevettes, calamars et espadon, gratinées et servies avec un jus réduit de crevettes rouges de Mazara  
1-2-4-7-14 € 16,00

### Boulettes de poisson

Bouchées de poisson à la chapelure, menthe, zeste d'agrumes de Sicile, raisins secs et pignons, servies avec une délicieuse sauce à l'oignon rouge aigre-douce  
1-4-11 € 16,00

## TRADITIONS SICILIENNES

### Sfincione de Bagheria

Focaccia moelleuse avec ricotta, fromage tuma, anchois, oignon et chapelure, servie avec une fondue délicate de cacioavallo  
1-4-7-11 € 6,00

### Parmigiana d'aubergines

Mille-feuille d'aubergines frites à la sauce tomate, mozzarella et basilic, gratinée au four et servie avec une fondue de parmesan  
1-7 € 10,00

### Anelletti au four

Pâtes typiques siciliennes au ragù de viande, petits pois, fromage et chapelure, servies sur une sauce de tomate Siccagno au basilic et fondue de parmesan  
1-7 € 14,00

### Rouleaux de veau à la sicilienne

Tranches de veau farcies de chapelure, cacioavallo, raisins secs et pignons, servies avec une salade d'oranges et d'oignon rouge  
1-7-11-15 € 16,00

### SICILIAN CAPONATA WITH MODICA DARK CHOCOLATE

Fried eggplants with celery, onion, olives, capers, sweet and sour sauce and dark chocolate from Modica  
9 € 8,00

## DESSERT 12,00€

### NOTTE BIANCA

Semifreddo avec crème au chocolat blanc et confiture de figues de Calabre  
3 - 6 - 7 - 8

### CROCCANTE AL PISTACCHIO

Dessert au semifreddo de pistache avec un centre de pistache, garni d'un crumble d'amandes caramélisées  
3 - 7 - 8

### CUORE D'ARANCIA

Semifreddo avec crème au chocolat noir et morceaux d'orange sanguine  
3 - 6 - 7

### TIRAMISU GOCCIA

Génoise imbibée de café avec des notes d'agrumes et de cardamome, garnie de crème de mascarpone, de crème fouettée et d'une délicate crème au café.  
1 - 3 - 6 - 7

PRIX D'ENTRÉE €3,00

Notre tarif comprend le pain, l'huile d'olive biologique de la campagne sicilienne et notre table accueillante, où nous nous efforçons toujours d'offrir le meilleur de nous-mêmes. Nous vous souhaitons la bienvenue !

@cornerlab\_portosalvo 

www.cornerlabcefalu.it 

info@cornerlabcefalu.it 

+39366 141 8601 

C O R N E R L A B

P O R T O S A L V O

CAFFÈ LETTERARIO

## COCKTAILS SIGNATURE

Sélection Mura Mégalithiques

Les immenses et puissants murs de fortification qui entouraient autrefois la ville de Cefalù sont également appelés murailles mégalithiques en raison de leur structure. Composées de blocs de pierre de 3 mètres d'épaisseur, empilés selon des techniques de maçonnerie sèche, ces murailles s'élèvent à 5-6 mètres au-dessus du sol.

Jusqu'au XVI<sup>e</sup> siècle, elles servaient à défendre la ville et à protéger les habitants des vents violents venant de l'est, de l'ouest et du nord-ouest, qui fouettaient les côtes. L'accès à la ville se faisait par quatre portes voûtées appelées Porta Terra, Porta Ossuna, Porta Giudecca et Porta Pescara ou Marina. Cette dernière, qui donne sur la mer, est la seule à être encore debout aujourd'hui.

**Porta Pescara o Marina**

Don Papa rhum, jus de citron, thé vert, ginger beer

€ 18,00

**Porta Terra**

Gin Malfy au pamplemousse, Amaro Amara, jus de citron, chinotto

€ 18,00

**Porta Ossuna**

Cognac, Frangelico, Baileys, crème de cacao

€ 18,00

**Porta Giudecca**

Jack Daniel's, miel de fleurs sauvages, jus de citron, jus de pomme

€ 18,00

**Levante**

Amaro sicilien, prosecco, soda

€ 12,00

**Ponente**

Liqueur de figue de barbarie, prosecco, soda

€ 14,00



# GIN & TONIC THE PERFECT PAIRING

A Collection of Excellence

## FEVER TREE PREMIUM INDIAN TONIC

Tonic élaboré en mélangeant des écorces d'agrumes et des herbes aromatiques légères, avec une saveur douce et sèche, propre et fraîche, avec une légère amertume.

## FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC

Tonic élaboré en mélangeant des huiles essentielles de fleurs, fruits et herbes récoltés sur la côte méditerranéenne, élégant et rond, avec de subtiles notes salines.

## THOMAS HENRY TONIC WATER

Thomas Henry, pharmacien du XVIIIe siècle (qui a donné son nom à cette marque de mixers), aimait expérimenter dans l'arrière-boutique de son magasin. On dit qu'il est à l'origine de l'invention du tonic tel que nous le connaissons aujourd'hui. Le Thomas Henry Tonic Water est fabriqué avec une forte teneur en quinine et des arômes légèrement floraux et d'agrumes, ce qui le rend très amer, mais rafraîchissant et désaltérant.

## SCHWEPPE'S TONIC

La légende raconte que Jacob Scheppe a inventé l'eau tonique au XIXe siècle pour satisfaire le désir des soldats britanniques d'une boisson amère à base de quinine, utilisée pour combattre la malaria en Inde. Il a une saveur douce et constante, avec une note acide qui apparaît seulement à la fin, mais persiste en gorge.

## CORNERLAB GIN COLLECTION

Bombay	€ 10,00	Del Professore	€ 18,00
Tanqueray	€ 10,00	Mare Capri	€ 18,00
Etna	€ 15,00	Portofino	€ 18,00
Caorunn	€ 15,00	Monkey 47	€ 18,00
Ionico	€ 15,00	Hendrick's Orbium	€ 18,00
Tanqueray 10	€ 15,00	Hendrick's Flora Adora	€ 18,00
Cittadelle	€ 15,00	Hendrick's Neptunia	€ 18,00
Gin Mare	€ 15,00	Ciauru	€ 18,00
Insule	€ 15,00		
Roku	€ 15,00		
Malfi Lemon	€ 15,00		
Malfi Pompelmo	€ 15,00		
Hendrick's	€ 15,00		
Hendrick's Grand Cabaret	€ 15,00		

## VODKA & TONIC

Moskoskoya	€ 10,00
Belvedere	€ 15,00
Grey Goose	€ 15,00

@cornerlab\_portosalvo 

www.cornerlabcefal.it 

info@cornerlabcefal.it 

+39366 141 8601 

C O R N E R L A B

P O R T O S A L V O

CAFFÈ LETTERARIO

**Negroni Sbagliato**

Campari, vermouth rouge, prosecco € 10,00

**Negroni**

Gin, Campari, vermouth rouge € 12,00

**Negroni nervoso**

Kahlua, bitters, vermouth € 12,00

**Americano**

Campari, vermouth rouge, soda € 10,00

**Cuba Libre**

Rhum blanc, cola, jus de citron vert pressé € 10,00

**Gin Fiz**

Gin, jus de citron, sirop de sucre, soda € 12,00

**Gin Sour**

Gin, jus de citron, sirop de sucre € 12,00

**Bloody Mary**

Vodka, jus de tomate, jus de citron, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sel et poivre € 14,00

**Daiquiri**

Rhum blanc, jus de citron vert, sirop de sucre € 14,00

**Espresso Martini**

Vodka, café expresso, liqueur de café € 14,00

**French 75**

Gin, jus de citron, sirop de sucre, champagne € 14,00

**Manhattan**

Whisky (bourbon ou rye), vermouth rouge, bitters Angostura € 14,00

**Martini Cocktail**

Gin, vermouth sec € 14,00

**Margarita**

Tequila, triple sec, jus de citron vert € 14,00

**Old fashioned**

Whisky, sucre, bitters Angostura, soda € 12,00

**Moscow Mule**

Vodka, ginger beer, jus de citron vert € 14,00

**Vodka Martini**

Vodka, vermouth sec € 14,00

## DRINKS LIST

**Amaretto Sour**

Amaretto, jus de citron, sirop de sucre blanc d'œuf disponible sur demande € 10,00

**Whisky sour**

Whisky Wild Turkey, jus de citron, sirop de sucre € 10,00

**lovem sour**

lovem, jus de citron, sirop de sucre € 10,00

**Italicus sour**

Italicus, jus de citron, sirop de sucre € 10,00

**Campari Orange**

Campari, jus d'orange € 10,00

**Rum Cola**

Rhum, Cola € 10,00

**Long Island Iced Tea**

Vodka, gin, rhum blanc, tequila, triple sec, jus de citron, cola € 14,00

**London Mule**

Gin, ginger beer, jus de citron vert € 14,00

**Gin Lemon**

Gin, soda au citron € 10,00

**Vodka Lemon**

Vodka, soda au citron € 10,00

### MUDDLER

**Mojito Original**

Rhum blanc, jus de citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe, soda € 14,00

**Caipirinha**

Cachaça, citron vert, sucre de canne € 14,00

**Caipiroska**

Vodka, citron vert, sucre de canne € 14,00

**Caipiroska à la Fraise**

Vodka, citron vert, sucre de canne, fraises fraîches € 14,00

@cornerlab\_portosalvo 

www.cornerlabcefalu.it 

info@cornerlabcefalu.it 

+39366 141 8601 

C O R N E R L A B

P O R T O S A L V O

CAFFÈ LETTERARIO

## DRINKS LIST

### PRE-DÎNER

<b>Bellini</b> Prosecco, purée de pêche	€ 10,00
<b>Puccini</b> Prosecco, purée de mandarine	€ 10,00
<b>Hugo</b> Prosecco, sirop de fleur de sureau, soda, feuilles de menthe	€ 10,00
<b>Iovem Spritz</b> Iovem, prosecco, soda	€ 10,00
<b>Mi.To</b> Campari, vermouth rouge	€ 10,00
<b>Rossini</b> Prosecco, purée de fraise	€ 10,00
<b>Paradise</b> Gin, brandy d'abricot, jus d'orange	€ 12,00
<b>Mimosa</b> Prosecco, jus d'orange	€ 14,00

### FRUITÉ ET TROPICAL

<b>Daiquiri à la Fraise</b> Rhum blanc, jus de citron vert, sirop de sucre, fraises fraîches	€ 14,00
<b>Margarita à la Fraise</b> Tequila, triple sec, jus de citron vert, fraises fraîches	€ 14,00
<b>Piña Colada</b> Rhum blanc, crème de coco, jus d'ananas	€ 14,00

### AFTER-DINNER

<b>Vodka Sour</b> Vodka, jus de citron, sirop de sucre	€ 10,00
<b>Martini Bianco</b> Martini blanc	€ 10,00

### SPRITZ

<b>Spritz Aperol</b> Aperol, prosecco, soda	€ 10,00
<b>Spritz Campari</b> Campari, prosecco, soda	€ 10,00
<b>Select Spritz</b> Select, prosecco, soda	€ 10,00
<b>Spritz del Mare</b> Blue curaçao, prosecco, soda	€ 10,00
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, prosecco, soda	€ 10,00
<b>Lovem Spritz</b> Loveri, prosecco, soda	€ 10,00
<b>Spritz del bosco</b> Sirop de cranberry, prosecco, soda	€ 10,00
<b>Calabro Spritz</b> Del Capo, prosecco, soda	€ 12,00
<b>Midori Spritz</b> Midori, prosecco, soda	€ 14,00
<b>Italicus Spritz</b> Italicus, prosecco, soda	€ 14,00

### COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>Virgin Mojito</b> Sucre de canne, citron vert, menthe, ginger beer	€ 10,00
<b>Virgin Colada</b> Jus d'ananas, sirop de coco, ananas frais	€ 10,00
<b>Fruit Job</b> Jus d'ananas, jus d'orange, sirop de fruits, top citron	€ 10,00
<b>Americano sans alcool</b> Bitter rouge, eau tonique, soda	€ 10,00
<b>Gin Tonic sans alcool</b> Gin sans alcool, eau tonique	€ 10,00

@cornelab\_portosalvo 

www.cornerlabcefalù.it 

info@cornerlabcefalù.it 

+39366 141 8601 

C O R N E R L A B

P O R T O S A L V O

CAFFÈ LETTERARIO

### WHISKY

Chivas Regal 12	€ 12,00
Oban 14	€ 16,00
Lagavulin 16	€ 20,00
Nikka	€ 17,00

### AMERS

Jägermeister	€ 8,00
Amaro del Capo	€ 8,00
Averna	€ 8,00
Amara	€ 8,00
Unico	€ 8,00
Jefferson	€ 8,00
Petrus	€ 8,00
Limoncello	€ 8,00
Bayles	€ 8,00

## DRINKS LIST

### RHUM

Diplomatico Riserva	€ 12,00
Zacapa XO Gran Riserva	€ 24,00
Don Papa	€ 18,00

### COGNAC

Martell	€ 12,00
Remy Martin	€ 16,00

### GRAPPA

Ben ryè Donnafugata	€ 8,00
---------------------	--------

### BIÈRES

Becks	€ 6,00
Heineken	€ 6,00
Corona	€ 6,00
Messina Cristalli di Sale	€ 6,00
Birra Dello Stretto	€ 6,00

@cornerlab\_portosalvo 

www.cornerlabcefalù.it 

info@cornerlabcefalù.it 

+39366 141 8601 

C O R N E R L A B

P O R T O S A L V O

C A F F E L E T T E R A R I O

**CAFETERIA**

Espresso	€ 2,00
Café décaféiné	€ 2,00
Café noisette	€ 2,50
Double Espresso	€ 3,00
Americano	€ 3,00
Caffè Corretto (Espresso avec alcool)	€ 4,50
Cappuccino	€ 3,00
Cappuccino décaféiné	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 4,00
Espresso glacé	€ 4,00
Chamomile Tea	€ 4,00
Infusions de thé et de plantes avec des pâtisseries siciliennes	€ 5,00

**CAFE & SOFT DRINKS****SOFT DRINKS**

Eau plate/pétillante	€ 3,00
Coca Cola/Zero	€ 4,00
Fanta	€ 4,00
Sprite	€ 4,00
Red Bull	€ 5,00
Chinotto	€ 4,00
Schweppes Lemon/Tonic	€ 5,00
Thé glacé citron/pêche	€ 4,00
Jus (As/Orange/Poire/Pêche)	€ 4,00
Jus d'agrumes frais	€ 7,00
Crodino	€ 5,00
Campari Soda	€ 5,00
San Bitter Blanc/Rouge	€ 5,00
Ginger Beer	€ 5,00

C O R N E R L A B

P O R T O S A L V O

C A F F E L E T T E R A R I O

## VINS

## VIGNOLE DE CUSUMANO

## VINS BLANCS

	GOB.	BOUT.
Altamura, Bianco Etna, Carricante	€ 12,00	€ 54,00
Shamaris, Grillo	€ 8,00	€ 34,00
Angimbè, Inzolia Chardonnay	€ 8,00	€ 28,00
Jalè, Chardonnay, Storico Vigneto "del Ventaglio"	€ 14,00	€ 64,00

## VINS ROUGES

	GOB.	BOUT.
Benuara, Syrah Nero d'Avola	€ 8,00	€ 28,00
Altamura, Rosso Etna, Nerello Mascalese 2021	€ 12,00	€ 54,00
Altamura, Guardiola, Nerello Mascalese 2020	€ 22,00	€ 80,00
Altamura, Feudo di Mezzo, Nerello Mascalese 2020	€ 22,00	€ 80,00

## ROSÉ VINS

	GOB.	BOUT.
Ramusa, Pinot Nero	€ 10,00	€ 35,00

## VIGNOLE BAGLIO DI PIANETTO

## VINS BLANCS

	GOB.	BOUT.
Via Francia, Viognier Riserva Sicilia Doc Bio	€ 10,00	€ 40,00
Inzolia 2023 Doc Bio	€ 8,00	€ 28,00
Catarratto 2023 Doc Bio	€ 8,00	€ 28,00
Fermata 125, Etna Bianco Doc	€ 10,00	€ 40,00
Grillo 2023	€ 8,00	€ 28,00
Viognier 2023	€ 8,00	€ 28,00

## VINS ROUGES

	GOB.	BOUT.
Frappato Igt Bio	€ 8,00	€ 28,00
Fermata 125, Etna Rosso Doc	€ 10,00	€ 40,00
Nero d'Avola 2022 Sicilia Doc Bio	€ 8,00	€ 34,00
Syrah 2022 Sicilia Doc Bio	€ 8,00	€ 34,00

## VIGNOLE DONNAFUGATA

## VINS BLANCS

	GOB.	BOUT.
Prio – Sicilia Doc Lucido (Catarratto) 2023	€ 8,00	€ 34,00
Sul Vulcano – Etna Bianco Doc 2021	€ 12,00	€ 54,00
Lighea – Sicilia Doc Zibibbo Secco 2023	€ 9,00	€ 40,00
Passiperduti – Sicilia Doc Grillo 2023	€ 9,00	€ 40,00
Damarino – Sicilia Doc 2023 (Ansonica in blend)	€ 8,00	€ 30,00
Chiarandà – Contessa Entellina Doc, Chardonnay 2021	€ 16,00	€ 74,00
Anthilia – Sicilia Doc 2023 (Lucido in blend)	€ 8,00	€ 34,00
Vigna di Gabri – Sicilia Doc 2022 (Ansonica, Lucido, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier)	€ 10,00	€ 45,00

## VINS ROUGES

	GOB.	BOUT.
Tancredi 2020 (Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat)	€ 18,00	€ 80,00
Sherazade 2022 (Nero d'Avola)	€ 8,00	€ 34,00
Floramundi 2022 (Cerasuolo di Vittoria Docg)	€ 10,00	€ 45,00
Bell'Assai 2022 (Vittoria Doc Frappato)	€ 10,00	€ 45,00
Mille e una Notte 2020 (Nero d'Avola, Petit Verdot Syrah)	€ 30,00	€ 120,00

## ROSÉ VINS

	GOB.	BOUT.
Lumera – Sicilia Doc 2023 ( Nero d'Avola, Syrah, Nocera)	€ 8,00	€ 34,00

C O R N E R L A B

P O R T O S A L V O

CAFFÈ LETTERARIO

# VINS

## VIGNOBLE MUSITA

### VINS BLANCS

Rayan, Chardonnay

GOB. BOTT.  
€ 6,00 € 24,00

Farah, Catarratto Pinot Grigio

€ 6,00 € 24,00

Aisha, Catarratto (mosso)

€ 6,00 € 24,00

Karima, Grillo Doc

€ 6,00 € 24,00

### VINS ROUGES

Tariq, Merlot

GOB. BOUT.  
€ 6,00 € 24,00

Amal, Syrah

€ 6,00 € 24,00

Rabah, Nero D'Avola

€ 6,00 € 28,00

## VIGNOBLE ABBAZIA SANTA ANASTASIA

### VINS BLANCS

Zurrica, Sauvignon, Chardonnay

GOB. BOUT  
€ 8,00 € 34,00

Sinestesia Sauvignon

€ 8,00 € 34,00

## VINS DOUX POUR LA MÉDITATION

Rais, Moscato di Noto, Baglio di Pianetto

GOB.  
€ 10,00

Passo Passo, Passito di Zibibbo, Musita

€ 12,00

Malvasia Terre Siciliane, Alessandro Mineo

€ 8,00

Marsala Semisecco, Pellegrino

€ 10,00

Ben Ryè 2022 (Passito di Pantelleria) Doc

€ 18,00

C O R N E R L A B

P O R T O S A L V O

CAFFÈ LETTERARIO

# VINS

## CHAMPAGNE

	GOB.	BOUT.
Lallier Brut R.020	€ 20,00	€ 70,00
R Ruinart Brut		€ 120,00
Krug		€ 350,00
Krug Rosè		€ 450,00

## VINS MOUSSEUX

	GOB.	BOUT.
Astoria Beltà, Cuvèè Millesimato 2022 (Treviso)	€ 8,00	€ 28,00
Fushà, Met. Classico, Charmat Bio (BDP)		€ 35,00
Cà Del Bosco Cuvèè Prestige "Franciacorta"		€ 68,00
Terre di Anastasia, Met. Classico, Extra Brut, Vendemmia 2016, Sbocc. 2024 (Castelbuono) Abb. Sant'Anastasia		€ 68,00
700 SLM, Met. Classico Brut, Vendemmia 2020 Sbocc. 2023 (Partinico)		€ 68,00
Donnafugata Millesimato Brut (Met. Classico)		€ 74,00
Donnafugata Millesimato Brut Rosè (Met. Classico)		€ 74,00

## VINS DOUX POUR LA MÉDITATION

	GOB.
Rais, Moscato di Noto, Baglio di Pianetto	€ 10,00
Passo Passo, Passito di Zibibbo, Musita	€ 12,00
Malvasia Terre Siciliane, Alessandro Mineo	€ 8,00
Marsala Semisecco, Pellegrino	€ 10,00
Ben Ryè 2022 (Passito di Pantelleria) Doc	€ 18,00

@cornerlab\_portosalvo

www.cornerlabcefalù.it

info@cornerlabcefalù.it

+39366 141 8601



C O R N E R L A B

P O R T O S A L V O

CAFFÈ LETTERARIO

## ALLERGÈNES

1. Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)
2. Crustacés (par exemple, crevettes, gambas, crabe, homard)
3. Œufs
4. Poisson
5. Arachides
6. Fèves de soja
7. Lait (y compris le lactose)
8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia, noix du Queensland)
9. Céleri (y compris le céleri-rave)
10. Moutarde
11. Graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites (à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre)
13. Lupin
14. Mollusques (par exemple, palourdes, moules, huîtres, calmars)
15. Fruits à coque

@cornerlab\_portosalvo 

www.cornerlabcefalù.it 

info@cornerlabcefalù.it 

+39366 141 8601 