IT

CORNERLAB

PORTO SALVO

CAFFE LETTERARIO

CORNERLAB BREAKFAST EXPERIENCE

Nel cuore storico di Cefalù, gusta la migliore colazione
e il miglior caffè da CornerLab Porto Salvo

16 €

Un viaggio raffinato tra dolce e salato: scegli una pasta, una fetta di torta, un toast, una bevanda calda e un succo, il tutto accompagnato da una selezione di confetture artigianali, miele e creme spalmabili.

🥐 **Dolce o Salato?** Crea la tua colazione perfetta! Scegli un elemento per ciascuna categoria:

✅ Croissant, torte o biscotti deliziosi

✅ Pane appena sfornato con confetture artigianali, miele locale e creme spalmabili

✅ Toast croccante con prosciutto e formaggio

✅ Bevanda calda: caffè, cappuccino, tè

✅ Succhi di frutta: arancia, pera, pesca e ACE

Una colazione completa, pensata per chi desidera iniziare la giornata con gusto e qualità.

📍 Disponibile ogni mattina dalle 8:00 alle 12:00

📌 Prenotazione consigliata

🌟 Scopri la vera essenza della colazione siciliana!

📞 Per info e prenotazioni: +39 366 1418601 - info@cornerlab.it

@cornelab_portosalvo
www.cornerlab.it
info@cornerlab.it
+39 366 1418601

CORNERLAB
PORTO SALVO
CAFFE LETTERARIO

BREAKFAST MENU

Nel cuore storico di Cefalù, gusta la migliore colazione
e il miglior caffè da CornerLab Porto Salvo

CAFFÈ

Espresso	€ 2,00
Caffè Decaffeinato	€ 2,00
Caffè Macchiato	€ 2,50
Doppio Espresso	€ 3,00
Americano	€ 3,00
Caffè Corretto	€ 4,50
Cappuccino	€ 3,00
Cappuccino Decaffeinato	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 4,00
Caffè Shakerato	€ 4,00
Camomilla	€ 4,00
Tè/Tisane con pasticceria siciliana	€ 5,00

PASTICCERIA

Cornetto	€ 3,00
Cornetto ai 5 Cereali	€ 3,00
Giostrina al burro con crema e uvetta	€ 3,00
Treccia di noci pecan	€ 3,00
Krapfen	€ 3,00
Pain au chocolat	€ 3,00

CAKE

Torta del nonno	€ 5,00
Torta caprese	€ 5,00
Torta di mele	€ 5,00
Torta more e mandorle	€ 5,00

FRUIT JUICES

Succo d'Arancia	€ 4,00
Succo ACE	€ 4,00
Succo di Pesca	€ 4,00
Succo di Pera	€ 4,00

TOAST

Toast al prosciutto	€ 6,00
Toast al formaggio	€ 6,00
Toast prosciutto e formaggio	€ 6,00

DESSERT

Cannolo Siciliano	€ 6,00
Cassatina Siciliana	€ 6,00
NOTTE BIANCA Semifreddo con crema al cioccolato bianco e confettura di fichi di Calabria	€ 12,00
CROCCANTE AL PISTACCHIO Dessert semifreddo con crema al pistacchio, con cuore al pistacchio, decorato con granella di mandorle caramellizzate	€ 12,00
CUORE D'ARANCIA Semifreddo con crema al cioccolato fondente e arancia rossa in pezzi	€ 12,00
TIRAMISU GOCCIA Pan di Spagna inzuppato al caffè e profumato agli agrumi e al cardamomo, crema al mascarpone e panna e un delicato cremoso al caffè.	€ 12,00

@cornelab_portosalvo
www.cornerlab.it
info@cornerlab.it
+39 366 1418601

CORNERLAB

PORTO SALVO

CAFFE LETTERARIO

IT

MENÙ

ISPIRAZIONI DI MARE

Insalata di polpo e patate
Polpo lessato e marinato con olio evo, limone, patate a cubetti e polvere di prezzemolo — € 14,00
1

Sarde a beccafico
Filetti di sarde farcite con pangrattato, capperi, uvetta, pinoli, scorza di agrumi di Sicilia e caciocavallo, accompagnato con una fresca insalatina di finocchi e arance — € 18,00
1-4-11-15

Lasagna di mare
Strati di pasta fresca con besciamella agli agrumi, gamberi, calamari e pesce spada gratinata al forno è servita con ristretto di gambero rosso di mazzara — € 16,00
1-2-4-7-14

Polpette di pesce
Bocconcini di pesce con pangrattato, menta, scorza di agrumi di Sicilia, uvetta e pinoli, servito con una deliziosa salsa di cipolla rossa in agrodolce — € 16,00
1-4-11

TARTARE

Cannolo croccante, tartare di gambero bianco di Porticello, burrata, coulis ai frutti rossi e maionese all'erba cipollina — € 22,00
1-2-3-7

Tartare di tonno, capperi, cipolla rossa di Tropea e maionese all'acciuga di Aspra — € 18,00
3-4

Tartare di scottona delle Madonie, tartufo estivo, capperi in frutto e maionese al limone — € 28,00
3

TRADIZIONI SICILIANE

Sfincione bagherese
Morbida focaccia con ricotta, tuma, acciughe, cipolla e pangrattato, accompagnato con una delicata fonduta di cacio cavallo — € 6,00
1-4-7-11

Parmigiana di Melanzane
Mille foglie di melanzane fritte con salsa di pomodoro, mozzarella e basilico gratinata al forno è servita con fondente al parmigiano — € 10,00
1-7

Anelletti al forno
Pasta tipica siciliana con ragù di carne, piselli, formaggio e pangrattato, servito su una salsa di pomodoro siccagno al basilico e fonduta di parmigiano — € 14,00
1-7

Involtini di carne alla siciliana
Fettine di vitello farcite con pangrattato, caciocavallo, uvetta e pinoli, servite con insalata di arance e cipolla rossa — € 16,00
1-7-11-15

Caponata siciliana al nero modicano
melanzane fritte con sedano, cipolla, olive, capperi, salsa agrodolce e cioccolato fondente di Modica — € 8,00
9

SASHIMI

Tonno sashimi all'insalata, (tonno rosso, pomodoro, erba cipollina, salsa teriyaki e conditella) — € 18,00
4-6

Tris di sashimi (salmone, tonno e ricciola) con ristretto di gambero rosso e olio all'erbe — € 20,00
4-7-10

COPERTO 3€
Il nostro coperto comprende il pane, l'olio biologico delle campagne siciliane e la nostra tavola, cercando di fare sempre del nostro meglio. Benvenuti!

@cornelab_portosalvo
www.cornerlabcefalu.it
info@cornerlabcefalu.it
+39366 141 8601

CORNERLAB

PORTO SALVO

CAFFE LETTERARIO

MENÙ

CRUDITÈ

Selezione di ostriche (4 pz) € 20,00
14

Cruditè dello chef (gambero rosso, scampi, carpaccio di pesce, tris di tartare e ostriche) x 2 persone € 60,00
2-4-14

Gambero rosso, fungo cardoncello aromatizzato al rosmarino, maionese all'erba cipollina e conditella € 28,00
2-3-10

COTTO

Scampo arrosto, barbabietole e gel agli agrumi € 18,00
2

Tonno scottato, gazpacho di verdure e panko aromatizzato € 18,00
1-4

MARINATO

Salmone marinato, avocado e burrata € 16,00
4-7

Ombrina marinata alla barbabietola, maionese al basilico, salicornia e acqua di pomodoro € 16,00
3-4

TERRA

Caprese di bufala e olio aromatizzato al basilico € 15,00
7

Gazpacho di pomodoro, crumble di pane tumminia e basilico € 15,00
1

Vitello rosa, mozzarella di bufala, cipolla in agrodolce e cucunci € 20,00
7

Selezione di salumi e formaggi madoniti, miele e marmellate bio x 2 persone € 40,00
7

DESSERT 12,00€

NOTTE BIANCA

Semifreddo con crema al cioccolato bianco e confettura di fichi di Calabria
3-6-7-8

CROCCANTE AL PISTACCHIO

Dessert semifreddo con crema al pistacchio, con cuore al pistacchio, decorato con granella di mandorle caramellizzate.
3-7-8

CUORE D'ARANCIA

Semifreddo con crema al cioccolato fondente e arancia rossa in pezzi
3-6-7

TIRAMISU GOCCIA

Pan di Spagna inzuppato al caffè e profumato agli agrumi e al cardamomo, crema al mascarpone e panna e un delicato cremoso al caffè.
1-3-6-7

COPERTO 3€

Il nostro coperto comprende il pane, l'olio biologico delle campagne siciliane e la nostra tavola, cercando di fare sempre del nostro meglio. Benvenuti!

@cornelab_portosalvo
www.cornerlabcefalu.it
info@cornerlabcefalu.it
+39366 141 8601

IT

CORNERLAB
PORTO SALVO
CAFFE LETTERARIO

SIGNATURE COCKTAILS

Mura Megalitiche Selection

Enormi e possenti, le mura di fortificazione che un tempo accerchiavano la città di Cefalù sono anche dette megalitiche per via della loro struttura. Esse sono infatti formate da blocchi di pietra spessi 3 metri, impilati secondo la tecnica di muratura a secco, che si innalzano per 6-5 metri da terra.
Fino al Cinquecento, le mura megalitiche servivano a difendere la città e proteggere gli abitanti dai forti venti di **levante**, **ponente** e **maestrale** che si abbattevano sulle coste. L'accesso alla città era garantito da quattro portali ad arco chiamati "**Porta Terra**", "**Porta Ossuna**", "**Porta Giudecca**" e "**Porta Pescara o Marina**". Quest'ultima, che si apre sul mare, è l'unica rimasta attualmente in piedi.

Porta Pescara o Marina
Rum Don Papa, succo di limone, thè verde, ginger beer — € 18,00

Porta Terra
Gin Malfy pompelmo, amaro amara, succo di limone, chinotto — € 18,00

Porta Ossuna
Cognac, frangelico, bayles, creme de cacao — € 18,00

Porta Giudecca
Jack Daniel's, miele millefiori, succo di limone, succo di mela — € 18,00

Levante
Amaro siciliano, prosecco, soda — € 12,00

Ponente
Liquore al fico d'india, prosecco, soda — € 14,00

@cornelab_portosalvo
www.cornerlabcefalu.it
info@cornerlabcefalu.it
+39366 141 8601

CORNERLAB

PORTO SALVO

CAFFE LETTERARIO

GIN & TONIC
THE PERFECT PAIRING

A Collection of Excellence

FEVER TREE PREMIUM INDIAN TONIC

Tonica ottenuta miscelando scorze di agrumi e leggere erbe aromatiche, gusto morbido e secco, pulito e fresco, leggermente amaricante.

FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC

Tonica ottenuta miscelando gli oli essenziali dei fiori, dei frutti e delle erbe raccolte dalle coste del Mediterraneo, elegante e rotonda, dalle sottili note saline.

THOMAS HENRY TONIC WATER

Farmacista del '700, Thomas Henry (da cui prende il nome questo marchio di mixer) amava sperimentare, nel retro della sua bottega e sembra proprio che a lui si debba l'invenzione dell'acqua tonica così come la conosciamo oggi. Thomas Henry Tonic Water viene ottenuta con un elevato contenuto di chinino e con lievi aromi floreali di agrumi che rendono questa tonica molto amara ma non invadente, anzi, rinfrescante e dissetante.

SCHWEPPES TONICA

Leggenda vuole che Jacob Schweppe inventi l'acqua tonica nell'Ottocento, per soddisfare il desiderio una bibita amara a base di chinino che i soldati britannici erano abituati a bere in India per combattere la malaria. Ha un gusto rotondo e monocorde, con la nota acida che esce solo alla fine, ma resta costante in gola.

CORNERLAB GIN COLLECTION

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

VODKA & TONIC

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

@cornelab_portosalvo
www.cornerlabcefalu.it
info@cornerlabcefalu.it
+39366 141 8601

CORNERLAB

PORTO SALVO

CAFFE LETTERARIO

LIST DRINKS

Negroni Sbagliato
Campari, vermouth rosso, prosecco € 10,00

Negroni € 12,00
Gin, Campari, vermouth rosso

Americano € 10,00
Campari, vermouth rosso, soda

Negroni nervoso € 12,00
Kahlua, bitter, vermouth

Cuba Libre
Rum chiaro, cola, lime spremuto € 10,00

Gin Fiz
Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda € 12,00

Gin Sour
Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero € 12,00

Blody Mary
Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, salsa Worcestershire, salsa Tabasco, sale e pepe € 14,00

Daiquiri
Rum bianco, succo di lime, sciroppo di zucchero € 14,00

Espresso Martini
Vodka, caffè espresso, liquore al caffè € 14,00

French 75
Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, champagne € 14,00

Manhattan
Whiskey (bourbon o rye), vermouth rosso, angostura € 14,00

Martini Cocktail
Gin, vermouth dry € 14,00

Margarita
Tequila, triple sec, succo di lime € 14,00

Old fashioned € 12,00
Whisky, zucchero, angostura soda

Moscow Mule
Vodka, ginger beer, succo di lime € 14,00

Vodka Martini
Vodka, vermouth sec € 14,00

Amaretto sour
Amaretto, succo di limone, sciroppo di zucchero € 10,00
su richiesta: albume d'uovo

Whisky sour
Whisky wild turkey, succo di limone, sciroppo di zucchero € 10,00

Iovem sour
Iovem, succo di limone, sciroppo di zucchero € 10,00

Italicus sour
Italicus, succo di limone, sciroppo di zucchero € 10,00

Vodka Lemon
Vodka, lemon soda € 10,00

Gin Lemon
Gin, lemon soda € 10,00

Long Island Iced Tea
Vodka, gin, rum bianco, tequila, triple sec, succo di limone, cola € 14,00

Rum Cola
Rum, Cola € 10,00

London Mule
Gin, ginger beer, succo di lime € 14,00

Campari Orange
Campari, succo d'arancia € 10,00

MUDDLER

Mojito Original
Rum bianco, succo di lime, zucchero di canna, foglie di menta, soda € 14,00

Caipirinha
Cachaça, lime, zucchero di canna € 14,00

Caipiroska
Vodka, lime, zucchero di canna € 14,00

Caipiroska alla Fragola
Vodka, lime, zucchero di canna, fragole fresche € 14,00

@cornelab_portosalvo
www.cornerlabcefalu.it
info@cornerlabcefalu.it
+39366 141 8601

CORNERLAB

PORTO SALVO

CAFFE LETTERARIO

LIST DRINKS

PRE-DINNER

Bellini
Prosecco, purea di pesca € 10,00

Puccini
Prosecco, purea di mandarino € 10,00

Hugo
Prosecco, sciroppo di fiori di sambuco, soda, foglie di menta € 10,00

Iovem Spritz
Iovem, prosecco, soda € 10,00

Mi.To
Campari, vermouth rosso € 10,00

Rossini
Prosecco, purea di fragole € 10,00

Paradise
Gin, apricot brandy, succo d'arancia € 12,00

Mimosa
Prosecco, succo d'arancia € 14,00

FRUTTATI E TROPICALI

Daiquiri alla Fragola
Rum bianco, succo di lime, sciroppo di zucchero, fragole fresche € 14,00

Margarita alla Fragola
Tequila, triple sec, succo di lime, fragole fresche € 14,00

Piña Colada
Rum bianco, crema di cocco, succo d'ananas € 14,00

AFTER-DINNER

Vodka Sour
Vodka, succo di limone, sciroppo di zucchero € 10,00

Martini Bianco
Martini bianco € 10,00

SPRITZ

Spritz Aperol € 10,00
Aperol, prosecco, soda

Spritz Campari
Campari, prosecco, soda € 10,00

Select Spritz
Select, prosecco, soda € 10,00

Spritz del Mare
Blue caracao, prosecco, soda € 10,00

Limoncello Spritz
Limoncello, prosecco, soda € 10,00

Lovem Spritz
Loveri, prosecco, soda € 10,00

Spritz del Bosco
Sciroppo cramberry, prosecco, soda € 10,00

Calabro Spritz
Del Capo, prosecco, soda € 12,00

Midori Spritz
Midori, prosecco, soda € 14,00

Italicus Spritz
Italicus, prosecco, soda € 14,00

COCKTAIL ANALCOLICI

Virgin Mojito
Zucchero di canna, lime, menta, Ginger beer € 10,00

Virgin Colada
Succo ananas, sciroppo cocco, ananas fresco € 10,00

Fruit Job
Succo ananas, succo arancia, sciroppo di frutta, top lemon € 10,00

Americano Analcolico
Bitter rosso, tonica, soda € 10,00

Gin Tonic Analcolico
Gin analcolico, tonica € 10,00

@cornelab_portosalvo
www.cornerlabcefalu.it
info@cornerlabcefalu.it
+39366 141 8601

CORNERLAB

PORTO SALVO

CAFFE LETTERARIO

LIST DRINKS

Whiskey

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

BIRRE

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

Rhum

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

Amari

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

Cognac

Martell	€ 12,00
Remy Martin	€ 16,00

Grappe

Ben ryè Donnafugata	€ 12,00
Nardini 1779 Gran Riserva	€ 8,00
Nardini 1779 Bianca	€ 6,00

@cornelab_portosalvo
www.cornerlabcefalu.it
info@cornerlabcefalu.it
+39366 141 8601

IT

CORNERLAB

PORTO SALVO

CAFFE LETTERARIO

CAFE & SOFT DRINKS

CAFFETTERIA

Espresso	€ 2,00
Caffè Deca	€ 2,00
Caffè Macchiato	€ 2,50
Caffè Doppio	€ 3,00
Caffè Americano	€ 3,00
Caffè Corretto	€ 4,50
Cappuccino	€ 3,00
Cappuccino Deca	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 4,00
Caffè Shakerato	€ 4,00
Camomilla	€ 4,00
The/Infusi con pasticcini siciliani	€ 5,00

SOFT DRINKS

Acqua Naturale/Gasata	€ 3,00
Coca Cola/Zero	€ 4,00
Fanta	€ 4,00
Sprite	€ 4,00
Red Bull	€ 5,00
Chinotto	€ 4,00
Schweppes Lemon/Tonica	€ 5,00
The Freddo LImone/Pesca	€ 4,00
Succo Ace/Arancia/Pera/Pesca	€ 4,00
Crodino	€ 5,00
Campari Soda	€ 5,00
San Bitter Bianco/Rosso	€ 5,00
Ginger Beer	€ 5,00
Spremuta di Agrumi	€ 7,00

@cornelab_portosalvo
www.cornerlabcefalu.it
info@cornerlabcefalu.it
+39366 141 8601

CORNERLAB

PORTO SALVO

CAFFE LETTERARIO

IT

VINI

CANTINA CUSUMANO

VINI BIANCHI

	CALICE	BOTT.
Altamora, Bianco Etna, Carricante	€ 12,00	€ 54,00
Shamaris, Grillo		€ 34,00
Angimbè, Inzolia Chardonnay		€ 28,00
Jalè, Chardonnay, Storico Vigneto “del Ventaglio”	€ 14,00	€ 64,00

VINI ROSSI

	CALICE	BOTT.
Benuara, Syrah Nero d’Avola		€ 28,00
Altamora, Rosso Etna, Nerello Mascalese 2021	€ 12,00	€ 54,00
Altamora, Guardiola, Nerello Mascalese 2020	€22,00	€ 80,00
Altamora, Feudo di Mezzo, Nerello Mascalese 2020	€ 22,00	€ 80,00

VINI ROSE’

Ramusa, Pinot Nero	€ 35,00

CANTINA BAGLIO DI PIANETTO

VINI BIANCHI

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

VINI ROSSI

Frappato Igt Bio	€ 28,00
Fermata 125, Etna Rosso Doc	€ 40,00
Nero d’Avola 2022 Sicilia Doc Bio	€ 34,00
Syrah 2022 Sicilia Doc Bio	€ 34,00

CANTINA DONNAFUGATA

VINI BIANCHI

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

VINI ROSSI

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

VINI ROSE’

	BOTT.
Lumera – Sicilia Doc 2023 (Nero d’Avola, Syrah,Nocera)	€ 34,00

@cornelab_portosalvo
www.cornerlabcefalu.it
info@cornerlabcefalu.it
+39366 141 8601

CORNERLAB

PORTO SALVO

CAFFE LETTERARIO

VINI

CANTINA MUSITA

VINI BIANCHI

	CALICE	BOTT.
Rayan, Chardonnay	€ 8,00	€ 24,00
Farah, Catarratto Pinot Grigio	€ 8,00	€ 24,00
Aisha, Catarratto (mosso)	€ 8,00	€ 24,00
Karima, Grillo Doc	€ 8,00	€ 24,00

VINI ROSSI

	CALICE	BOTT.
Tariq, Merlot	€ 8,00	€ 24,00
Amal, Syrah	€ 8,00	€ 24,00
Rabah, Nero D'Avola	€ 8,00	€ 28,00

CANTINA ABBAZIA SANTA ANASTASIA

VINI BIANCHI

	BOTT.
Zurrica, Sauvignon, Chardonnay	€ 34,00
Sinestesia Sauvignon	€ 34,00

VINI DOLCI DA MEDITAZIONE

	CAL.
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

@cornelab_portosalvo
www.cornerlabcefalu.it
info@cornerlabcefalu.it
+39366 141 8601

CORNERLAB

PORTO SALVO

CAFFE LETTERARIO

VINI

CHAMPAGNE

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

BOLLICINE

	CALICE	BOTT.
Astoria Beltà, Cuvèè Millesimato 2022 (Treviso)	€ 8,00	€ 28,00
Fushà, Met. Classico, Charmat Bio (BDP)		€ 35,00
Cà Del Bosco Cuvèe 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

@cornelab_portosalvo
www.cornerlabcefalu.it
info@cornerlabcefalu.it
+39366 141 8601

CORNERLAB

PORTO SALVO

CAFFE LETTERARIO

ALLERGENI

1. Glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati)
2. Crostacei (ad esempio, gamberi, gamberetti, granchi, aragoste)
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Semi di soia
7. Latte (compreso il lattosio)
8. Noci (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland)
9. Sedano (compreso il sedano rapa)
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupino
14. Molluschi (ad esempio, vongole, cozze, ostriche, calamari)
15. Frutta secca

@cornelab_portosalvo
www.cornerlabcefalu.it
info@cornerlabcefalu.it
+39366 141 8601