

## SNACK BAR SICILY

**Tempura di  
verdure dell'orto € 7**  
Vegetables' tempura

**Pane Cunzatu € 7**  
Pomodoro a fette, sgombro,  
caciocavallo, olive, olio evo  
Sliced tomato, mackerel,  
caciocavallo cheese,  
olives, extravergin olive oil

**Il Siciliano per strada € 8**  
Pannelle, crocchette, arancinette e  
polpette di verdure, tutto fatto a mano  
Chickpea fritters, arancinette,  
potato and vegetable croquettes

**Vegetariano € 8**  
Melanzane, zucchine e  
scamorza affumicata  
Aubergines, zucchini and  
smoked scamorza

**Fritto di mare  
con ortaggi € 16**  
Gambero, totani, zucchinette  
Squid, zucchini and shrimps

**COPERTO € 2,00**

Come da reg. CE 1169/2011 è possibile richiedere  
al nostro personale l'elenco degli allergeni presenti nei piatti.  
It is possible to ask for the list of the food allergens present on the dishes

## SNACK BAR INTERNATIONAL

**Club Sandwich € 8**  
Tre strati di pane bianco, bacon croccante,  
fesa di tacchino, lattuga, pomodoro e maionese  
Three sliced sandwich, crispy bacon,  
turkey breast, lettuce, tomato and mayonnaise

**Calaburger € 10**  
Hamburger di manzo, bacon croccante,  
cheddar e patatine fritte  
Beef hamburger, crispy bacon,  
cheddar and fried potatoes

**Croccante € 12**  
Iceberger, petto di pollo arrosto,  
scaglie di grana, crostini di pane,  
salsa french dress, olio evo  
Turkey breast, iceberg lettuce,  
toasted bread pieces,  
granna cheese and French dressing

**PIATTO DEGUSTAZIONE  
TYPICAL  
per 2 persone  
€ 20**

**PIATTO DEGUSTAZIONE  
SPECIAL  
per 2 persone  
€ 30**

Tutti i prodotti, se non reperiti freschi, potrebbero essere congelati.  
Chiedete al nostro personale.  
All products, if not fresh, could be frozen. Ask our staff.  
Tutti i crudi sono abbattuti a -20 °C in 4h  
al massimo e stoccati per almeno 24h a -18°C

## ANTIPASTI

### Il Siciliano per strada € 8

Panelline, crocchette, raschiatura, polpettine di verdura,  
tutto fatto a mano

Chickpea fritters, potato croquettes, raschiatura vegetable croquettes

### Pepata di cozze € 10

Cozze, pepe nero, prezzemolo, olio EVO e aglio  
Mussels, black pepper, parsley, evo olive oil, garlic

### Insalata di mare € 14

Gambero, polpo, totani, cozze, sedano, carote, prezzemolo e olio evo  
Shrimp, octopus, squid, mussels, carrots, parsley, evo olive oil

### Polpo grigliato € 16

Con vellutata di patate allo zafferano e battuto di capperi  
Grilled octopus with saffron potatoes cream and caper

## PRIMI

### Busiate alla Norma €12

Busiate trapanesi, melanzane fritte,  
salsa di pomodoro, ricotta salata, basilico.

Fried eggplant, tomato sauce, salted ricotta cheese, basil.

### Paccheri Lido a modo mio € 16

Pesce spada, pomodorino pachino e mentuccia  
Swordfish, cherry tomatoes "pachino" and mint.

### Spaghettoni con zucchine, bottarga di tonno e Righe di lime € 18

Spaghetti with lime, red tuna bottarga and courgettes

**Chiedeteci il piatto del giorno con prodotti  
di stagione e/o a chilometro zero**

### COPERTO € 2,50

Come da reg. CE 1169/2011 è possibile richiedere  
al nostro personale l'elenco degli allergeni presenti nei piatti.  
It is possible to ask for the list of the food allergens present on the dishes

Tutti i crudi sono abbattuti a -20 °C in 4h al massimo e stoccati per almeno 24h a -18°C

Tutti i prodotti, se non reperiti freschi, potrebbero essere congelati.  
Chiedete al nostro personale.  
All products, if not fresh, could be frozen. Ask our staff.

Come da reg. CE 1169/2011 è possibile richiedere  
al nostro personale l'elenco degli allergeni presenti nei piatti.  
It is possible to ask for the list of the food allergens present on the dishes

## SPECIAL

### Salmone con riso selvatico ed ortaggi al wok € 24

Solomon with rice and vegetables

## SECONDI

### Frittura mista di pesce € 16

Totani, gamberi e zucchine  
Squid, shrimp, zucchini.

### Trancio di spada alla messinese €16

Pesce spada, capperi, olive, pomodoro, pangrattato e mandorle  
Swordfish, olive, tomato, almond, bread crumbs and capers.

## INSALATE

### La Siciliana € 10

Pomodoro rosso, cipolla, patate lesse,  
origano di montagna e filetti di acciuga  
Red tomato, onion, boiled potatoes,  
origan and anchovy fillets

## FRUTTA DI STAGIONE € 6

Seasonal fruit

## DESSERT e GELATI € 7

Sempre buoni, sempre freschi !!!

Chiedi la selezione del giorno

Different every day, always good

Tutti i prodotti, se non reperiti freschi, potrebbero essere congelati.  
Chiedete al nostro personale.

All products, if not fresh, could be frozen. Ask our staff.

Tutti i crudi sono abbattuti a -20 °C in 4h  
al massimo e stoccati per almeno 24h a -18°C

## SOFT DRINK

Acqua minerale 65 cl	Mineral water 65 cl	2,50 €
Tè (limone, pesca)	Ice tea (lemon, peach)	3,00 €
Succhi (ace, ananas, arancia, mirtillo, pera, pesca, pompelmo)		3,00 €
Juice (ace, pineapple, orange, blueberry, pear, peach, grapefruit)		
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite		3,00 €
Chinotto / Lemonsoda		3,00 €
Schweppes lemon / tonic		3,00 €
San bitter bianco / rosso - Crodino		4,00 €
Ginger ale		4,00 €
Red bull		4,00 €
Ginger beer		4,00 €

## BIRRE BEERS

Nastro Azzurro		4,00 €
Daura (gluten free) ☒		5,00 €
Corona - Ceres bionda lager - Beck's		5,00 €
Menabrea Bionda lager / Ambrata / Rossa		5,00 €
Cristalli di sale - Tennent's Super		5,00 €
Paulaner / Franziskaner		6,00 €

## APERITIVI APERITIF & VERMOUTH

Aperol / Campari / Carpano Classico		6,00 €
Martini (bianco, dry, rosso)		6,00 €
Pernod - Pastis - Antica Formula		7,00 €

## AMARI BITTER

Amaro siciliano - Amaretto di Saronno		6,00 €
Amaro del Capo - Averna - Jägermeister		6,00 €
Unicum - Montenegro		6,00 €
Amara		7,00 €

## LIQUORI & VINI DA DESSERT SPIRITS AND DESSERT WINES

Limoncello - Zibibbo - Moscato		6,00 €
Sambuca - Baileys		6,00 €
Passito		6,00 €
Malvasia		6,00 €

## GIN

Tanqueray		6,00 €
Bombay		7,00 €
Hendrick's		8,00 €
Mare - Martin Miller's		9,00 €

GRAPPE Barrique / Bianca		6,00 €
--------------------------	--	--------

## RUM

Pampero Especial		6,00 €
Legendario Elixir		7,00 €
Matusalem 7 years old		7,00 €
Havana Club Añejo 7 years old		6,00 €
Diplomatico Reserva Exclusiva		9,00 €
Zacapa 23		10,00 €

## VODKA

Moskovskaya / 42 Below		6,00 €
Grey Goose		8,00 €
Tito's (gluten free) ☒		8,00 €
Belvedere		8,00 €

## WHISKY & WHISKEY

Jim Beam Rye		7,00 €
Jack Daniel's		6,00 €

## TEQUILA

Sauza Blanco		6,00 €
Patron Silver		8,00 €

# CALAMIDA

---

## LOUNGE BAR

## Cocktail & Beverage

Via Cala c/o Banchina Cala - Palermo (ITALY)

Locale: +39 091 7521999

e-mail: info@calamida.it

[www.calamida.it](http://www.calamida.it)



## 24 H € 9,00

### DAIQUIRI

Rum chiaro, succo di lime, zucchero liquido

### HEMINGWAY SPECIAL

Rum chiaro, Maraschino, succo di lime, succo pompelmo

### MARGARITA

Tequila silver, Triple Sec, succo di limone

## FROZEN € 10,00

### FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI

Rum chiaro, succo di lime, zucchero liquido, fragola

### PIÑA COLADA

Rum chiaro, cocco, succo d'ananas

## LONG DRINK € 9,00

### JAPANESE ICED TEA

Gin, Rum chiaro, Vodka, Midori, succo di limone, zucchero liquido, Lemonsoda

### GIN TONIC

Gin, acqua tonica

### LONG ISLAND ICED TEA

Gin, Rum chiaro, Vodka, Triple Sec, succo di limone, zucchero liquido, Coca Cola

### MOSCOW MULE

Vodka, succo di lime, ginger beer

### SEX ON THE BEACH

Vodka, Peachtree, succo di cranberry, succo d'arancia

### CUBA LIBRE

Rum chiaro, succo di lime, Coca Cola

### TEQUILA SUNRISE

Tequila silver, succo d'arancia, granatina

## PESTATI € 10,00

### CAIPIRINHA

Cachaça, lime, zucchero di canna

### CAIPIROSKA

Vodka, lime, zucchero di canna

### MOJITO


Rum chiaro, lime, zucchero di canna, menta, soda

## CON PREMIUM

### GIN

Tanqueray	10,00 €
Bombay	10,00 €
Bull Dog	10,00 €
Hendrick's	12,00 €
Mare	12,00 €

### VODKA

Tito's <b>gluten free</b> 	10,00 €
Grey Goose	12,00 €
Belvedere	12,00 €

### RUM

Havana 7 anni	8,00 €
Pampero Anniversario	9,00 €
Diplomatico	10,00 €
Zacapa 23	10,00 €

### WHISKY & WHISKEY

Lagavulin	11,00 €
Talisker	11,00 €

### TEQUILA

Patron	9,00 €
--------	--------

### PINK LADY 10,00 €

Passoa, vodka, succo di lime, zucchero di canna, marshmallow

### PINK MOJITO 10,00 €

Rum bianco, menta, zucchero di canna, pompelmo rosa water soda

### NEGRONI Antica Formula 12,00 €

Campari, Antica Formula, Gin Tanqueray

### CALAMIDA COCKTAIL PREMIUM 12,00 €

St german, gin hendrix, succo lime, sciroppo di zucchero, basilico

### LADY MELON 12,00 €

Tequila, mezcal, succo di limone, anguria

## PRE DINNER € 9,00

### BLOODY MARY

Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, sale, pepe, tabasco, Worcestershire sauce

### COSMOPOLITAN

Vodka, Triple Sec, succo di cranberry, succo di lime

### NEGRONI

Campari, Vermouth rosso, Gin

### MARTINI COCKTAIL

Gin, Vermouth dry

## SOUR € 9,00

### AMARETTO SOUR

Amaretto di Saronno, Jack Daniel's, succo di limone, zucchero liquido

### GIN SOUR

Gin, succo di limone, zucchero liquido

### MIDORI SOUR

Midori, succo di limone, zucchero liquido

### WHISKEY SOUR

Bourbon Whiskey, succo di limone, zucchero liquido

## SPARKLING € 9,00

### APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, soda

### APEROL SPRITZ ROSE'

Aperol, Vino Rosè, Prosecco, soda

### BELLINI

Pesca, Prosecco

### FRENCH 75

Gin, succo di limone, zucchero liquido, Prosecco

### ROSSINI

Fragola, spumante

### MIMOSA

Succo d'arancia, spumante

### HUGO

St. Germain, Prosecco, soda

### VODAPEROL SPRITZ

Aperol, Vodka, Prosecco, soda

## ANALCOLICI € 8,00

### VIRGIN MARY

Succo di pomodoro, succo di limone, sale pepe, tabasco, Worcestershire sauce

### FLORIDA

Limone, arancia, pompelmo, zucchero, soda

### PINK COCONUT

Fragola, cocco, succo d'ananas

### SHIRLEY TEMPLE

Granatina, ginger ale

### SICILIANO ASTEMIO

Spicchi d'arancia, spicchi di lime zucchero, succo d'arancia, succo d'ace

### CEDRATA DEL PROFESSORE

Lime, limone, arancia, zenzero, zucchero, lemonsoda, ginger beer

### VIRGIN COLADA

Cocco, succo d'ananas

### VIRGIN MOJITO

Zucchero, menta, lime, Lemonsoda