



CITRUS

POOL BAR

POOL BAR MENU



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

I piatti possono subire delle modifiche in base alle proprie esigenze alimentari, per ulteriori informazioni chiedete disponibilità al nostro staff. Gli ingredienti contrassegnati con asterisco (*) sono surgelati all'origine o congelati in loco, a seconda della disponibilità.

Dishes may be modified based on your dietary needs, for further information ask our staff for availability.
The ingredients marked with an asterisk (*) are originally frozen or frozen on-site, depending on availability.



Almar's Signature

Almar

Infuso botanico di Gin, Marsala, Bitter siciliano
Etna Gin, Naturale Vermouth, Naturale Bitter, mandarin essential oil

15

Gin Sour

Gin, zenzero fresco, succo di lime, zucchero di canna liquido, albume, basilico
Gin, fresh ginger, lime juice, homemade sugar syrup, egg white, basil

15

Lunar Fizz

Gin Hendrick's Lunar, Liquore alla Violetta, Zucchero di Canna Liquido, Succo di Limone,
Succo di Arancia, Albume d'Uovo, Soda

Gin Hendrick's Lunar, Violet Liqueur, Brown Sugar, Lemon Juice,
Orange Juice, Egg White, Soda Water

15

Classics

Spritz

Aperol, Prosecco, soda
Aperol, Prosecco, soda water

12

Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, soda, menta fresca
Limoncello, Prosecco, soda water, fresh mint

12

Hugo

Sciroppo di sambuco, Prosecco, soda, menta fresca
Eldelflower, Prosecco, soda water, fresh mint

12

Moscow Mule

Vodka, succo di lime, ginger beer
Vodka, lime juice, ginger beer

13

Bloody Mary

Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, salsa Worcestershire, Tabasco, sale, pepe
Vodka, tomato juice, lemon juice, Worcestersauce, Tabasco, salt, pepper

13

Muddlers & Mojitos

Mojito Trinacria

Rum Bianco, limoncello, lime, arancia, zucchero di canna bianco, menta fresca, soda

White Rum, limoncello, lime, oranges, white cane sugar, fresh mint, soda water

15

Mojito

Rum Bianco, lime, zucchero di canna bianco, menta fresca, soda

White Rum, lime, white cane sugar, fresh mint, soda water

13

Caipiroska

Vodka, lime, zucchero di canna bianco Vodka, lime, white cane sugar

13

Caipirinha

Cachaca, lime, zucchero di canna bianco Cachaca, lime, white cane sugar

13

Frozen

Pina Colada

Rum bianco, crema di cocco, succo di ananas White rum, coconut cream, pineapple juice

13

Strawberry Frozen Margarita

Tequila silver, triple sec, succo di limone, purea fragola Silver tequila, triple sec, lemon juice, strawberry puree

13

Peach & Passion Daiquiri

Rum bianco, passoa, succo di limone, purea pesca, maracuja White rum, passoa, lemon juice, peach puree, maracuja

13

Tropical

Vodka, succo di ananas, mango fresco, purea passion fruit

Vodka, pineapple juice, fresh mango, passion fruit puree

13





Mocktails

Citrus

Succo di arancia, succo di ananas, succo di pesca, purea fragola, purea maracuja
Orange Juice, pineapple juice, peach juice, strawberry puree, maracuja puree

9

Coconut

Succo di ananas, purea cocco, granatina Pineapple juice, coconut puree, granadine

9

Shirley Temple

Ginger ale, granatina Ginger ale, granadine

9

Healthy

Succo di arancia, succo di mirtillo, zenzero fresco, ginger beer Orange juice,
blueberry juice, fresh ginger, ginger beer

9

Vini in Bottiglia e Calice

Wines in Bottles and Glasses

Bollicine

Funaro Metodo Classico Brut V.S.Q. Chardonnay

Bott | Glass

52 | 12

Gorghi Tondi Palmares Metodo Charmat Grillo

35 | 9

Costaruél Prosecco Extra Dry DOCG

34 | 9

Bianchi

Funaro Pinzeri Grillo 2022

36 | 9

De Bartoli Lucido Catarratto IGP

45 | 9

Funaro Verdelicia Chardonnay

33 | 8

Fina Vola Vola Viogner 2022

32 | 8

Sauvignon Blanc Turrano DOC

36 | 9

Rosati

Gorghi Tondi Rosa dei Venti Nerello Mascalese

30 | 8

C'D'C' Rosato Baglio del Cristo di Campobello

32 | 8

Rossi

De Bartoli Rosso di Marco Pignatello IGP

45 | 10

Fontana dei Grilli Funaro Perricone

35 | 9

Fina Merlot

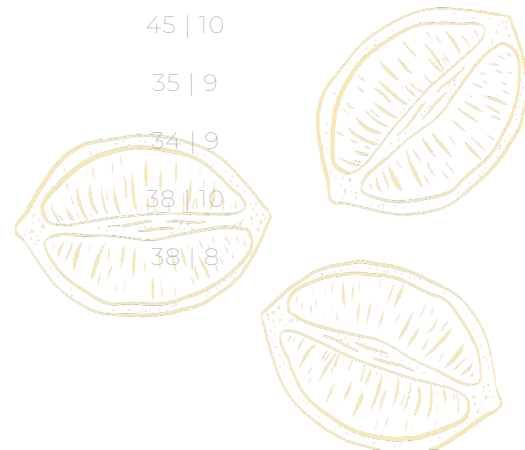
34 | 9

Cantine Gulino Drus Nero D'Avola Chianti

38 | 10

Classico Capotondi DOCG Castelvechi

38 | 8





Birre Artigianali Local Beers

Birra Baroni
Scirocco, Punica, Salina, Favignana 33cl
9

Birre in Bottiglia Bottled beers

Nastro Azzurro 33cl, Corona 33cl, Erdinger 50cl, Birra Gluten Free 33cl
7/8

Aperitivi

Bitter Campari, Aperol, Campari Soda, Crodino, San Bitter rosso, San Bitter bianco,
Martini Bianco, Martini Rosso
6

Liquori

Anima Nera, Amaretto Disaronno, Liquore Siciliano Mandarino, Carciofo, Alloro,
Sambuca
8

Amari & Grappe

Grappa Nardini Barrique, Grappa Nardini Bianca, Limoncello, Montepolizo,
Amaro del Capo, Amaro Amara
8

Caffetteria

Espresso
4

Doppio Espresso
6

Caffè d'orzo
4

Ginseng
4

Cappuccino, Iced Latte, Latte Macchiato, Caffè Americano
5

Acqua & Bibite Water & Soft Drinks

Acqua Panna 0.50cl, Sanpellegrino 0.50 cl
4

Acqua Panna 0,75 cl, Sanpellegrino 0.75cl
6

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Chinotto,
The Limone, The Pesca, Acqua Tonica Fever Tree,
Lemonsoda, Ginger Beer, Ginger Ale, Red Bull
6

Succhi di Frutta Fruit Juices

6

Succhi di Frutta Fruit Juices

9





SNACKS

Toast al prosciutto di Praga e formaggio Emmental* (1/7)
Prague Ham and Emmenthal cheese toast* (1/7)

14

Club Sandwich Classico* (1/3/7)
Classic Club Sandwich* (1/3/7)

20

Burger di manzo* 'Sicilian Style' servito con pane al sesamo,
pancetta dei Nebrodi, Caciocavallo ragusano, pomodoro 'pizzutello' locale,
lattuga, salsa BBQ servito con patatine dippers* (1/7/11)
Beef Burger* 'Sicilian Style' with sesam bun, 'Nebrodi' pancetta, Caciocavallo
ragusano cheese, 'pizzutello' tomato, BBQ sauce served with dippers fries* (1/7/11)

26

Patate Fritte Dipper*
Dippers Fries potatoes*

8

Panelle Siciliane*
Chick Peas Sicilian Panelle*

7

INSALATE SALADS

La Borgata

Burrata, pomodoro San Marzano su cialda di Carasau all'evo aromatizzato al timo e pesto al basilico (1/7/8)

Burrata cheese, San Marzano tomato on Carasau bread flavoured with thyme and basil pesto (1/7/8)

22

Costanza

Suprema di pollo, pomodorini Pachino IGP, uova, salsa al Pecorino siciliano, iceberg, scaglie di Caciocavallo Ragusano DOP, crostini all'aglio (1/3/7)
Chicken Supreme, cherry tomatoes Pachino IGP, eggs, sicilian 'Pecorino' cheese sauce, iceberg lettuce, 'Caciocavallo Ragusano DOP' cheese flakes, garlic croutons (1/3/7)

23

Capo Feto

Arance di Ribera, Sgombro Confit, cipolla rossa locale, capperi di Pantelleria, olive di Nocellara del Belice (4)

Ribera Oranges, mackerel Confit, local red onion, Pantelleria's capers, Nocellara del Belice olives (4)

21





SHOW COOKING

Scopri la selezione di piatti dallo show cooking, chiedi al nostro staff quali sono le proposte dei primi piatti e delle ottime grigliate miste di pesce e carne locale
Discover the selection of dishes from the cooking show, ask our staff what the proposals are for the first courses and the excellent grills of local fish and meat

PIATTI CON DISPONIBILITÀ GIORNALIERA DISHES WITH DAILY AVAILABILITY



Pasta con salsa pomodoro o pesto di basilico fresco (1/11)
Pasta with tomato sauce or fresh basil pesto (1/11)

16

Petto di pollo grigliato con patatine fritte*
Grilled chicken breast with French fries*

18

Le proposte dal nostro show cooking sono disponibili dalle 12.30 alle 14.30,
al termine di tale servizio rimarranno disponibili tutti gli altri prodotti
The show cooking proposals are available from 12.30 PM to 2.30 PM,
at the end of this service all the other products on the menu will remain available

I NOSTRI “COPPI” DI FRITTURA MISTA OUR MIXED FRYING “COPPI”

Dal Mare - From the sea

Calamari, gambero Rosso di Mazara, sarde alla miscela di farine e salsa tartara* (1/4/9)
Squid, Red prawns from Mazara, anchovies with flour mixture, tartar sauce* (1/4/9)

24

Il Siciliano - The Sicilian

Panelle, arancinette al ragù, panzerotti di mozzarella, anelli di cipolla pastellati con salsa
aioli* (1/7) Chick-peas panelle, ‘arancini’ with ragù sauce, mozzarella panzerotti, onion
rings with aioli sauce* (1/7)

20

Per i più Piccini - For the Kids

Birbe di pollo servite con patatine* (1) Chicken nuggets served with French fries* (1)

18





PINZE ISOLANE THE ISLAND-STYLE PINZE

Pantelleria

Base pizza con Olio EVO locale e rosmarino fresco (1) Basic pizza with fresh Extra Virgin Olive Oil and rosemary (1)

19

Levanzo

Pomodorini gialli di Sannita, mozzarella Fiordilatte DOP, foglie di basilico fresco (1/7/8)
Yellow Sannita's cherry tomatoes, Fiordilatte mozzarella DOP, fresh basil leaves (1/7/8)

20

Favignana

Pomodoro grappolo, cipolla rossa locale, tonno delle Egadi sott'olio, origano (1/4)
'Grappolo' tomatoes, local red onion, in oil tuna from Egadi islands, oregan (1/4)

22

Lampedusa

Pomodoro, Mozzarella di Bufala siciliana, rucola amara,
Fiocco di suino dei Nebrodi DOP e ricotta salata locale (1/7)
Tomato sauce, sicilian Bufalo Mozzarella, rocket salad,
'Fiocco di suino' ham from Nebrodi DOP, local salty ricotta cheese (1/7)

23

PER I GOLOSI FOR GOURMANDS

 Le nostre Granite
Our fresh Granitas

9

 Coppa di Gelato artigianale (7/8)
Home-made ice-cream cup (7/8)

9

 Coppa di frutta di stagione servita su ghiaccio pilé
Seasonal fresh fruit served on crushed ice

12





CITRUS

POOL BAR

#AlmarExperience