

CONTORNI

5 €

Patatine fritte
Fries

Focaccia artigianale cunzata con olio e origano
Homemade focaccia with olive oil and oregano

Insalata verde
Green salad

DOLCI

8 €

Cheesecake al cioccolato con gelato fiordilatte
Chocolate cheesecake with fiordilatte ice-cream

Sorbetto mandorla tostata con pralinato e composta di frutta
Luz Almond sorbet with almond praline and fruit compote

Spuma di yogurt, frutta di stagione, riduzione di vino e granola
Yogurt Foam, fruits, red wine reduction, granola

Frutta di stagione
Fresh fruits

Sorbetto
Sorbets



Benvenuti!

Insula beach Club offre un'esperienza culinaria pensata per esaltare la freschezza e la leggerezza della buona cucina.

Il nostro menù nasce dall'incontro tra tradizione e creatività: proposte di crudo di mare che raccontano il sapore del giorno, sandwich per chi cerca gusto anche in riva al mare, e un cous cous profumato e colorato, omaggio alla cucina mediterranea più genuina. Ogni piatto è pensato per accompagnare il vostro tempo lento, tra sole e mare.



Welcome!

Insula Beach club invites you to a culinary experience that celebrates freshness, simplicity and refinement.

Our menu blends tradition with creativity: delicate raw fish that capture the taste of the day, sandwiches crafted for seaside indulgence and a vibrant couscous for a tribute to the most genuine Mediterranean cuisine. Each dish is designed to accompany your moments of relaxation, where time slows down between sun and sea.

INSULA CRUDI

Pescato del giorno 18 €

Raw fish of the day with a sauce of your choice:

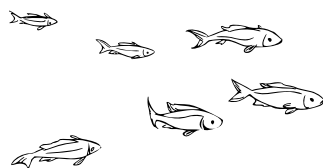
Con una salsa a scelta tra:

Salsa Puttanesca

Tiradito

Sweet chili

Colatura e acqua di pomodoro



Ogni giorno selezioniamo il miglior pesce della costa meridionale della Sicilia.

Tutto il pesce è abbattuto e cambia quotidianamente a seconda del tempo e del mare.

Every day we select the best fish from the southern coast of Sicily.

All the fish is frozen and changes daily depending on the weather and the sea.

INSALATE

Carpaccio di pomodoro 15 €

capperi, mandorle Luz tostate, cipolla rossa, erbe, olio evo

Tomatoes carpaccio with capers, toasted almond Luz, red onions, aromatic herbs, Planeta olive oil

Insalata di tonno artigianale 15 €

patate schiacciate, fagioli bianchi, chimichurri di olive verdi, lollo e limone

Artisanal tuna salad, white beans, smashed potatoes, green olives chimichurri, lollo lettuce and lemon

SANDWICHES

Club sandwich 18 €

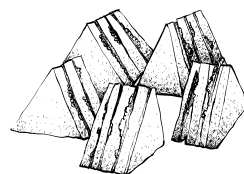
Versione marina del panino multistrato newyorkese con spada affumicato, pomodoro, maionese e insalata con patatine

Marine version of the multilayered New York sandwich with smoked swordfish, tomato, mayonnaise and salad

Katsusando 15 €

Il classico panino giapponese, in versione siciliana: cotoletta di melanzana panata con salsa di pomodoro Kamarino

The classic Japanese sandwich in a Sicilian version: breaded aubergine with Kamarino tomatoes sauce



PIATTI

Insula Cous Cous 38 €

Semola di grano duro siciliano incocciata a mano con mandorle e spezie, zuppa di pesce e ortaggi (per due persone)

Handmade Sicilian durum wheat semolina with almond and spices, fish and vegetable soup



Arayes di manzo 18 €

Con dipping allo yogurt

Beef arayes with yogurt dipping sauce

Spiedo di polpo 18 €

Spiedini di polpo e salsiccia con salsa origano

Octopus and sausage skewer with oregano sauce

VINI AL CALICE

VINI BIANCHI

ALASTRO	8 €
Grecanico & Sauvignon blanc, Menfi, 2024	
TEREBINTO	8 €
Grillo, Menfi, 2024	
CHARDONNAY	12 €
Chardonnay, Menfi, 2023	
ETNA BIANCO	10 €
Carricante, Etna, 2021	
ALLEMANDA	8 €
Moscato bianco, Noto, 2024	
SERRA FERDINANDEA	10 €
Grillo & Sauvignon blanc, Sambuca di Sicilia, 2023	

VINI ROSÈ

PLANETA ROSÈ	8 €
Syrah&nero d'Avola, Menfi, 2022	
SERRA FERDINANDEA	10 €
Nero d'Avola, Sambuca di Sicilia, 2024	

VINI ROSSI

PLUMBAGO	8 €
Nero d'Avola, Menfi, 2020	
CERASUOLO DI VITTORIA	10 €
Nero d'Avola&frappato, Vittoria, 2023	
ETNA ROSSO	10 €
Nerello mascalese, Etna, 2022	
MAMERTINO	10 €
Nero d'Avola & Nocera, Capo Milazzo, 2019	

VINI SPUMANTI

BRUT PLANETA	10 €
Carricante, Etna	

All'interno dei nostri cocktail troverete ingredienti siciliani selezionati e erbe aromatiche fresche, raccolte direttamente dal nostro giardino, per offrirvi un'esperienza autentica e ricca di sapori unici.

Our cocktails feature carefully selected Sicilian ingredients and fresh aromatic herbs from our own garden to offer you an authentic and unique flavor experience.

INSULA COCKTAIL 15 €

ROSEMARY GIN FIZZ

Etna Gin, Sciroppo al rosmarino, Limone

OLIVE & CITRUS MARTINI

Vodka Stolichnaya, Olio extravergine Planeta Sicilia I.G.P

PLANETA BLOODY MARY

Succo e polpa di pomodoro Kamarino, vodka Stolichnaya, succo di limone, tabasco, sale e pepe

PLANETA SPRITZ

Aperol, Brut Planeta, soda

NOCERA NEGRONI

Gin Tonic, Campari, Nocera

SICILIAN BOULEVARDIER

Bourbon whiskey, Amaro Amara, Campari

SICILIAN TOMMY'S MARGARITA

Tequila, Limoncello Villa Massa, Succo di arance siciliane

INSULA MOCKTAIL

12 €

LIMONCELLO MOCKTAIL

Succo di Limone, Sciroppo di menta, Miele di Serra
Ferdinanda

INFUSION

Tè nero di Sicilia, Sciroppo al rosmarino,
limone

CAMOMILLE & ORANGE

Sicilian camomille, fresh orange juice, syrup
mint

SOMMACCO & BASILICO BLU

Tè al sommacco, sciroppo di basilico blu
africa, sciroppo di limone

GIN E VODKA

Hendrik's	15 €
Monkey 47	18 €
Fifty Pound	18 €
Gin Mare	15 €
Tanqueray Gin	12 €
Volcano Etna Dry	18 €
Belvedere Vodka	15 €
Voda Elit	18 €
Beluga Noble Russian Vodka	18€

RUM

Zacapa 23	15 €
Diplomatico Reserva Exclusiva	12 €
J.M. XO	15 €
J.M. Blanco	10 €
Havana Club 7Y	10 €

TEQUILA

Agalia, Agave e botaniche di Sicilia	12 €
Don Julio blanco	12 €
Don Julio Reposado	12 €
Casamigos blanco	18 €
Casamigos reposado	18 €

BIRRE

Epica Eolo Pale Ale	5 €
Epica Cerere Weizen	5 €
Epica Kore White Ipa	5 €
Birra dello Stretto	4 €
Messina Cristalli di sale	5 €

SOFT DRINK & COFFE

Acqua	3 €
Soft drinks	4 €
Espresso	2 €
Thè e Infusi	3 €

VINI AL CALICE

BIANCHI

Alastro 8 €
Grecanico & Sauvignon blanc, Menfi, 2024

Terebinto 8 €
Grillo, Menfi, 2024

Chardonnay 12 €
Chardonnay, Menfi, 2023

Etna Bianco 10 €
Carricante, Etna, 2023

Allemanda 8 €
Moscato bianco, Noto, 2024

Serra Ferdinandea 10 €
Grillo & Sauvignon blanc, Sambuca di Sicilia, 2023

ROSÈ

Rosè Planeta 8 €
Syrah & Nero d'Avola, Menfi, 2024

Serra Ferdinandea 10 €
Nero d'Avola, Sambuca di Sicilia, 2024

ROSSI

Plumbago 8 €
Nero d'Avola, Menfi, 2022

Cerasuolo di Vittoria 10 €
Nero d'Avola & Frappato, Vittoria, 2023

Etna rosso 10 €
Nerello mascalese, Etna, 2022

Mamertino 10 €
Nero d'Avola & Nocera, Capo Milazzo, 2020

SPUMANTI

Brut Planeta 10 €
Carricante, Etna

SPUMANTI & CHAMPAGNE

Brut Metodo Classico, Planeta 40 €
Carricante, Castiglione di Sicilia

Gran Cuvée Alma, Bellavista 60 €
Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco

Gran Cuvée Alma Rosè, Bellavista 70 €
Chardonnay, Pinot nero

Cuvée Prestige Edizione 47, Cà del Bosco 60 €
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Cuvée Prestige Rosè Edizione 47, Cà del Bosco 75 €
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Blanc de Blancs, Puiatti 40 €
Chardonnay

Ferrari Maximum Blanc de Blancs, Ferrari 60 €
Chardonnay

Ferrari Maximum Rosè, Ferrari 55 €
Pinot nero, Chardonnay

Brut Nature Tradition, Lelarge - Pugeot 100 €
Pinot meunier, Pinto noir, Chardonnay

Brut Millésime, Gaston Chiquet 2018 120 €
Chardonnay, Pinot Noir

Collection 245, Louis Roederer 100 €
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Theophile Brut, Louis Roederer 80 €
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Theophile Brut Rosè, Louis Roederer 85 €
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Champagne Deutz, Louis Roederer 110 €
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

BIANCHI

Alastro, Planeta - 2024 Grecanico e Sauvignon blanc - Menfi	25 €
Terebinto, Planeta - 2024 Grillo - Menfi	25 €
Chardonnay , Planeta - 2023 Chardonnay - Menfi	50 €
Cometa, Planeta - 2023 Fiano - Menfi	48 €
Didacus Chardonnay - 2022 Chardonnay - Menfi	105 €
Allemanda, Planeta - 2024 Moscato bianco - Noto	25 €
Etna Bianco, Planeta - 2023 Carricante - Castiglione di Sicilia	40 €
Eruzione 1614, Planeta - 2022 Carricante - Castiglione di Sicilia	48 €
Eruzione 1614, Planeta - 2022 Riesling - Castiglione di Sicilia	60 €
Serra Ferdinanda Bianco - 2023 Grillo & sauvignon blanc - Sambuca di Sicilia	35 €
Sp68, Arianna Occhipinti - 2024 Albanello, Moscato d'Alessandria - Sicilia	35 €
Salina Bianco, Hauner - 2023 Catarratto, Inzolia- Sicilia	35 €
Ribolla gialla, Puiatti - 2024 Ribolla gialla - Friuli Venezia Giulia	28 €
Pietrabilanca, Tenuta Bocca di Lupo - 2024 Chardonnay - Puglia	35 €
Petit Chablis, Albert Pic - 2023 Chardonnay - Francia	45 €

ROSÈ

Rosé, Planeta - 2024 Nero d'Avola, Syrah, Sauvignon Blanc - Menfi	22 €
Serra Ferdinanda Rosè - 2024 Nero d'Avola - Sambuca di Sicilia	26 €
“A”, Fattoria Aldobrandesca - 2024 Aleatico - Toscana	50 €
Calafuria, Tenuta Tomaresca - 2024 Negroamaro - Puglia	22 €
By Ott, Domaines Ott Cinsault, Greenache, Mourvèdre, Syrah - Provence	45 €

ROSSI

Plumbago, Planeta - 2022 Nero d'Avola - Menfi	25 €
Frappato, Planeta - 2024 Frappato - Vittoria	25 €
Cerasuolo di Vittoria, Planeta - 2024 Frappato - Vittoria	25 €
Etna Rosso, Planeta - 2022 Nerello Mascalese - Castiglione di Sicilia	28 €
Eruzione 1614, Planeta - 2021 Nerello mascalese - Castiglione di Sicilia	44 €
Mamertino, Planeta - 2020 Nero d'Avola e Nocera - Capo Milazzo	35 €
Nocera, Planeta - 2023 Nocera - Capo Milazzo	25 €
Santa Cecilia, Planeta - 2021 Nero d'Avola - Noto	52 €
Passito di Noto, Planeta - 2024 Moscato bianco - Noto	50 €