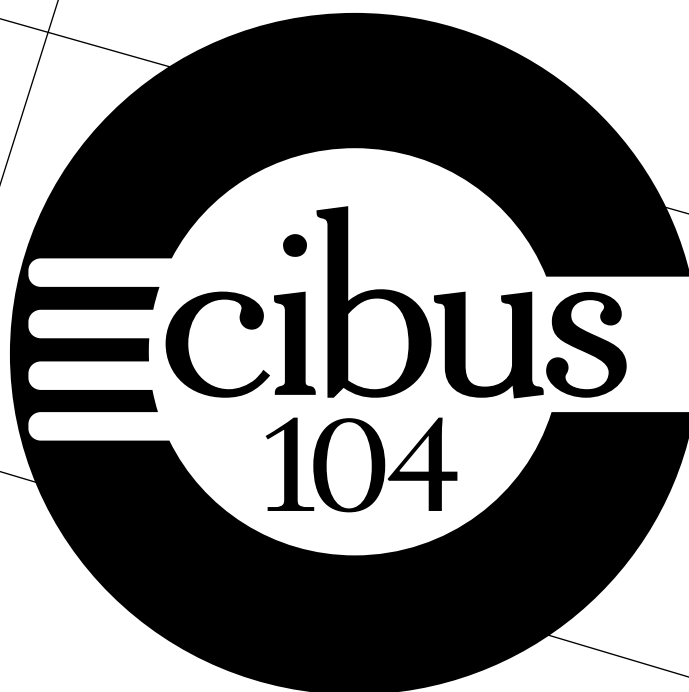


★
COCKTAIL BAR



PIZZA & CUCINA

Non c'è amore più sincero di quello per il cibo

OSCAR WILDE

★★★★★★



DALLA CUCINA

Si dice che l'appetito vien mangiando, ma in realtà viene a star digiuni

TOTÒ

★★★

SFIZIOSITA'

★ NACHOS AL FORMAGGIO

ALLERGENI 3,4,5,6,7,8,10,12

Tortillas di mais, cheddar cheese, jalapeños, salsa piccante
€ 6,90

★ BRUSCHETTE AL POMODORO

ALLERGENI 1

Concassé di pomodoro al basilico, pane casereccio grigliato, olio EVO all'aglio € 5,90

★ BRUSCHETTE AI FUNGHI TRIFOLATI

ALLERGENI 1,7,12

Funghi porcini e di sottobosco trifolati al prezzemolo, pane casereccio grigliato, olio EVO all'aglio € 7,90

★ BRUSCHETTE CON VERDURE GRIGLiate

ALLERGENI 1

Melanzane, zucchine e peperoni grigliati e marinati in olio EVO e prezzemolo, pane casereccio grigliato, olio EVO all'aglio € 6,90

★ IL TRIS DI BRUSCHETTE

ALLERGENI 1,7,12

Bruschetta al pomodoro, bruschetta ai funghi trifolati, bruschetta con verdure grigliate € 8,90

★ LE POLPETTE DELLA NONNA AL SUGO

ALLERGENI 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12

Polpette di carne al sugo di pomodoro, spolverata di pecorino romano DOP, basilico € 8,00
Consigliate con Birra Ambrata Grimbergen Double Ambree

★ PATATE FRITTE DIPPERS*

ALLERGENI 5

Patate tagliate a barchetta e fritte con la buccia € 5,50

★ MONTANARE*

ALLERGENI 1,5,7,9

Tre pizzette di pasta lievitata fritte, condite con sugo di pomodoro, grana grattugiato, basilico € 8,50

TAGLIERI E GNOCCO

★ GNOCCO FRITTO

ALLERGENI 1,5

Impasto di nostra produzione ad alta idratazione, lunga lievitazione, alta digeribilità € 5,90

★ TAGLIERE DI AFFETTATI I.G.P.

ALLERGENI 7,8,12

Coppa, lardo, sgambato toscano, salame felino, speck, mortadella al pistacchio € 13,50

★ TAGLIERE DI CRUDO DI PARMA

ALLERGENI 7,8,12

Selezione Prosciuttificio Corradi Guerrino di Langhirano € 15,00

★ TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI

ALLERGENI 7,8,12

Burrata intera di 125 gr, pecorino sardo D.O.P., crudo di Parma Selezione Prosciuttificio Corradi Guerrino di Langhirano, speck, coppa, lardo, salame felino, mortadella al pistacchio, miele millefiori € 16,00

FOCACCE

★ FOCACCIA OLIO E ORIGANO

ALLERGENI 1,6,11

Olio EVO e origano € 6,90

★ FOCACCIA FANTASTICA

ALLERGENI 1,6,7,11

Rucola, pomodorini Pachino, grana a scaglie, olio EVO, basilico € 10,00

★ FOCACCIA DELICATA

ALLERGENI 1,6,11

Verdure grigliate e marinate in olio EVO e prezzemolo, olive, capperi, pomodorini Pachino, origano, olio EVO, basilico € 12,00

★ FOCACCIA BASCA

ALLERGENI 1,4,6,7,11

Spolverata di grana e, dopo cottura, stracciatella di burrata, acciughe del mar Cantabrico, olio EVO, basilico € 14,00

* = prodotto surgelato all'origine o abbattuto termicamente in negativo in loco



PIZZE

...mi accontento sempre del meglio

OSCAR WILDE

★★★

FOCACCE

★ FOCACCIA OLIO E ORIGANO

ALLERGENI 1,6,11

Olio EVO e origano € 6,90

★ FOCACCIA FANTASTICA

ALLERGENI 1,6,7,11

Rucola, pomodorini Pachino, grana a scaglie, olio EVO, basilico € 10,00

★ FOCACCIA DELICATA

ALLERGENI 1,6,11

Verdure grigliate e marinate in olio EVO e prezzemolo, olive, capperi, pomodorini Pachino, origano, olio EVO, basilico € 12,00

★ FOCACCIA BASCA

ALLERGENI 1,4,6,7,11

Spolverata di grana e, dopo cottura, stracciatella di burrata, acciughe del mar Cantabrico, olio EVO, basilico € 14,00

LE CLASSICHE

★ MARINARA

ALLERGENI 1,6,11

Pomodoro, origano, aglio, olio EVO, basilico € 7,50

★ LA MARGHE

ALLERGENI 1,6,7,11

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, olio EVO, basilico € 8,50

*Consigliata con Birra Lager
Birrificio Angelo Poretti 4 Luppoli*

★ 4 FORMAGGI

ALLERGENI 1,3,6,7,11

Mozzarella fiordilatte, gorgonzola, provola affumicata, grana a scaglie, olio EVO, basilico € 13,00

*Consigliata con Birra Ambrata
Grimberger Double Ambree*

★ DIAVOLA

ALLERGENI 1,6,7,11

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame piccante, olio EVO, basilico € 11,00

★ COTTO E FUNGHI

ALLERGENI 1,6,7,8,11

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi porcini e di sottobosco trifolati al prezzemolo, olio EVO, basilico € 14,00

★ NAPUL'È

ALLERGENI 1,4,6,7,11

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe del mar Cantabrico, origano, olio EVO, basilico € 10,50

★ BUFALA DOP

ALLERGENI 1,6,7,11

Pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP, olio EVO, basilico € 13,50

★ SICULA

ALLERGENI 1,4,6,11

Pomodoro, olive, capperi, acciughe del mar Cantabrico, origano, olio EVO, basilico € 11,00

★ ORTOLANA

ALLERGENI 1,6,7,11

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, verdure grigliate e marinate in olio EVO e prezzemolo, basilico € 12,00

★ BOSCAIOLA

ALLERGENI 1,5,6,7,8,11

Provola affumicata, salsiccia, funghi porcini e di sottobosco trifolati al prezzemolo, olio EVO e basilico € 14,00

★ DRAGON BALL

ALLERGENI 1,5,6,7,8,11

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, würstel, patatine fritte dippers*, olio EVO, basilico € 11,00

LE NOSTRE CREAZIONI

★ CRUDO DI PARMA

ALLERGENI 1,6,7,11

Mozzarella fiordilatte e, dopo cottura, prosciutto crudo di Parma DOP selezione Corradi Guerrino, rucola selvatica, pomodorini Pachino, grana a scaglie, olio EVO, basilico € 14,50

★ MORTAZZA

ALLERGENI 1,6,7,8,11

Mozzarella fiordilatte, e dopo cottura, mortadella al pistacchio, una burrata intera da 125 gr, crema di pistacchi, olio EVO, basilico € 14,00

★ LA PREFERITA DEL PIZZAIOLO

ALLERGENI 1,4,6,7,8,11

Crema di zucchini, e dopo cottura, salmone affumicato, stracciatella di burrata, granella di pistacchio, olio EVO, basilico € 16,00

★ LUCIFERO

ALLERGENI 1,6,7,11

Pomodoro, provola affumicata, salame piccante, gorgonzola, olio EVO, basilico € 13,50

★ COSA VUOI DI PIÙ

ALLERGENI 1,6,7,11,12

Mozzarella fiordilatte, marmellata di cipolle, gorgonzola, salsiccia, rosmarino, olio EVO, basilico € 14,00

★ BUFALOTTA

ALLERGENI 1,6,7,11

Mozzarella fiordilatte, datterini gialli, pomodorini Pachino, mozzarella di bufala Campana DOP, olio EVO e basilico € 14,00

...le pizze continuano →



PIZZE

...mi accontento sempre del meglio

OSCAR WILDE

★★★

★ LA SIGNORA IN GIALLO

ALLERGENI 1,3,4,6,7,11,12

Spadellata di pomodorini Pachino, mozzarella fiordilatte, zucchine grigliate, grana padano, olive taggiasche e, dopo cottura, riduzione di zafferano al grana padano € 14,50

★ AMORE MIO

ALLERGENI 1,5,6,7,8,11

Mozzarella fiordilatte, salsiccia, provola affumicata, melanzane al funghetto, pomodorini Pachino, olio EVO, basilico € 14,00

★ PIZZA DI BELLEZZA

ALLERGENI 1,4,5,6,7,8,11

Mozzarella fiordilatte, datterini gialli, una burrata intera da 125 gr, acciughe del mar Cantabrico, limone a fette, olio EVO, basilico € 14,00
Consigliata con Birra Blanc Agrumata KRONENBOURG 1664 BLANC

★ STELLA DEL SUD

ALLERGENI 1,5,6,7,8,9,11,12

Mozzarella fiordilatte, crema di zucchine, zucchine fritte, provola affumicata, pomodori secchi, pecorino, olio EVO, basilico € 14,00

★ FAVOLOSA

ALLERGENI 1,5,6,7,8,11,12

Provola affumicata, speck, burrata, crema di pistacchi, olio EVO, basilico € 14,00

★ SIGNORI SI NASCE

ALLERGENI 1,5,6,7,8,11,12

Provola affumicata, salsiccia, friarielli, olio EVO, basilico € 14,00

★ CAPRICCIO ALL'ITALIANA

ALLERGENI 1,5,6,7,8,11,12

Provola affumicata, friarielli, straciatella di burrata, pomodorini Pachino, datterini gialli, olio EVO, basilico € 14,00

★ NERANO

ALLERGENI 1,6,7,8,11

Mozzarella fiordilatte, zucchine fritte, provola affumicata, scaglie di grana padano, olio EVO, basilico, macinata di pepe nero fruttato € 14,00

★ VIOLA

ALLERGENI 1,6,7,11

Crema di patate viola, guanciale, provola, rosmarino, olio EVO, basilico, olio EVO, basilico € 15,00

★ PATANELLA

ALLERGENI 1,6,7,11

Provola affumicata, pancetta, patate al forno, olio EVO, basilico € 14,00

★ PI QUADRO

ALLERGENI 1,5,6,7,8,9,11

Pesto di basilico, provola affumicata, pomodorini Pachino, pepe nero, olio EVO, basilico € 14,50

I PANUOZZI

★ PANUOZZO DEL RE

ALLERGENI 1,5,6,7,8,11

Provola affumicata, salsiccia, melanzane al funghetto, olio EVO, basilico € 14,00

★ PANUOZZO DELLA REGINA

ALLERGENI 1,6,7,9,11,12

Mozzarella di bufala Campana DOP, prosciutto crudo di Parma DOP selezione Corradi Guerrino, pomodorini Pachino, olio EVO, basilico € 16,00

★ PANUOZZO DELLA PRINCIPESSA

ALLERGENI 1,6,7,9,11,12

Mozzarella di bufala Campana DOP, prosciutto cotto, pomodorini Pachino, olio EVO, basilico € 14,00

★ PANUOZZO DEL PICCOLO PRINCIPE

ALLERGENI 1,5,6,7,8,11

Provola affumicata, salsiccia, friarielli, olio EVO, basilico € 14,00

★ PANUOZZO DEL DUCA

ALLERGENI 1,5,6,7,8,11

Crema di patate viola, speck, provola affumicata, olio EVO, basilico € 14,00

★ Aggiunte € 3,00



DALLA CUCINA

Gli Italiani hanno due cose per la testa, l'altra sono gli spaghetti

CATHERINE DENEUVE

★★★

PRIMI

★ **PICI DI PASTA FRESCA AL RAGU' BIANCO TOSCANO***

ALLERGENI 1,3,6,9,10,12

Pici di pasta fresca, al ragù di carne cotto a fuoco lento, rosmarino, salvia, macinata di pepe nero fruttato € 14,00

★ **PIZZOCCHERI ALLA VALTELLINESE**

ALLERGENI 1,3,6,7,10

Pizzoccheri alla Valtellinese con verze, patate, coste, formaggio casera DOP € 14,00

★ **RAVIOLOTTI RIPIENI DI MONTASIO DOP E POLENTA AL SUGO DI BRASATO***

ALLERGENI 1,3, 6,9,10,12

Ravioli di pasta fresca all'uovo ripieni di Montasio DOP e polenta al sugo di brasato di manzo in cottura notturna € 14,50

*Consigliati con Birra IPA
Brooklyn Brewery East Ipa*

SECONDI

★ **STINCO ALLA BIRRA**

ALLERGENI 1,8,12

Stinco di maiale marinato con birra chiara ed erbe aromatiche, cotto sottovuoto in forno a bassa temperatura per 20 ore e poi arrostito. Contorno di pommes sautées € 18,00

★ **PETTO DI POLLO**

ALLERGENI -

Petto di pollo alla griglia € 15,00

★ **ORECCHIA DI ELEFANTE**

ALLERGENI 1,3,5,6,7,10,11,13

La classica cotoletta di maiale larga, bassa e croccante € 17,00

★ **OSSOBUCCO 2.0**

ALLERGENI 1, 7,9,11,12

Ossobuco di vitello in gremolata alla milanese col suo midollo, disossato e battuto al coltello servito tra due dischi di riso allo zafferano al salto con spolverata di zest di limone e prezzemolo € 22,00

★ **RIBS ALLA GRIGLIA**

ALLERGENI 1,5,12

Puntine di maiale marinate alla birra con salsa barbecue ed erbe aromatiche, cotte sottovuoto a bassa temperatura per 20h e poi scottate alla griglia, servite con salsa BBQ e miele millefiori. Contorno di pommes sautées € 20,00

★ **COSTATA DI SCOTTONA BAVARESE**

ALLERGENI -

400 gr di costata di manzo alla griglia. € 20,00

CONTORNI

★ **LA PATATA TIRA**

ALLERGENI 5

Spessa e volentieri la nostra patata: tagliata a dischi con la buccia e fritta € 5,50

★ **PATATE FRITTE DIPPERS***

ALLERGENI 5

Patate tagliate a barchetta e fritte con la buccia € 5,50

★ **VERDURE ALLA GRIGLIA**

ALLERGENI -

Zucchine, melanzane, peperoni, grigliati e poi marinati con olio EVO e prezzemolo € 8,00

★ **RUCOLA E POMODORINI PACHINO**

ALLERGENI -

€ 6,00

INSALATONE

★ **CAESAR SALAD**

ALLERGENI 1,3,6,7,9,11

Insalata iceberg, petto di pollo alla griglia, crostini di pane tostati, grana padano D.O.P., salsa Caesar € 13,00

★ **CAPRESE**

ALLERGENI 7

Mozzarella di bufala campana DOP Latteria Sorrentina, pomodori ramati, coulis di basilico € 10,50



HAMBURGERS

Mangiarono parlando di mangiare, come spesso succede

ANDREA CAMILLERI

★★★

I CLASSICI

★ HAMBURGER

ALLERGENI 1,3,5,7,11

Pane artigianale, 200 gr di carne di manzo selezionata, pomodoro, insalata iceberg. Contorno di patate dippers* € 14,00

★ CHEESE BURGER

ALLERGENI 1,3,5,7,11

Pane artigianale, 200 gr di carne di manzo selezionata, cheddar, pomodoro, insalata iceberg. Contorno di patate dippers* € 15,00

★ BACON CHEESE BURGER

ALLERGENI 1,3,5,7,11

Pane artigianale, 200 gr di carne di manzo selezionata, cheddar, bacon alla griglia, pomodoro, insalata iceberg. Contorno di patate dippers* € 16,00

*Consigliato con Birra IPA
Brooklyn Brewery East Ipa*

LE NOSTRE CREAZIONI

★ IL GRIGIO BURGER

ALLERGENI 1,3,5,7,11

Pane artigianale, 200 gr di carne di manzo selezionata, guanciale alla griglia, fonduta di pecorino Romano. Contorno di patate dippers* € 16,50

★ DOLCE ZOLA

ALLERGENI 1,3,5,7,11,12

Pane artigianale, 200 gr di carne di manzo selezionata, gorgonzola D.O.P., marmellata di cipolle rosse di nostra produzione. Contorno di patate dippers* € 16,50
*Consigliato con Birra Ambrata
Grimbergen Double Ambree*

★ CIBUS 104

ALLERGENI 1,3,5,7,11,12

Pane artigianale, 200 gr di carne di manzo selezionata, provola affumicata filante, pancetta arrostita alla griglia, riduzione alla birra e senape. Contorno di patate dippers* € 16,50

FROM CAROLINA

★ PULLED PORK

ALLERGENI 1,3,5,7,8,9,10,11,12

Pane artigianale, straccetti di puntine di maiale speziate e marinate alla birra e cotte a bassa temperatura. Salsa a base di ketchup, aceto di mele e zenzero, insalata coleslaw a base di cavolo, carote con salsa allo yogurt, senape, maionese, erba cipollina € 16,50

*Consigliato con Birra IPA
Brooklyn Brewery East Ipa*

I VEGETARIANI

★ ORTO BURGER

ALLERGENI 1,3,5,7,11

Pane artigianale, melanzane, zucchine, peperoni, grigliati e marinati in olio EVO e prezzemolo, pomodoro, insalata iceberg. Contorno di patate dippers* € 14,00

★ CAPRESE BURGER

ALLERGENI 1,3,5,7,11

Pane artigianale, mozzarella di bufala campana D.O.P. Latteria Sorrentina, pomodoro, coulis di basilico. Contorno di patate dippers* € 16,00

*Consigliato con Birra Blanc Agrumata
KRONENBOURG 1664 BLANC*



PER I PICCOLI E PER LA GOLA

Siamo alla frutta. Per fortuna poi arriva il dolce

ANDROS

★★★

PER I PIÙ PICCOLI

★ **ORECCHIETTA
D'ELEFANTINO**

ALLERGENI 1,3,5,6,7,10,11,13

Orecchia di elefante con patatine
fritte* € 11,00

★ **PASTA AL POMODORO**

ALLERGENI 1,3,7,9,12

€ 7,50

★ **PASTA AL RAGU'**

ALLERGENI 1,3,7,9,12

€ 8,50

I DOLCI

DI NOSTRA PRODUZIONE

★ **DOLCE DEL GIORNO**

ALLERGENI 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12

Saremo lieti di illustrarti a voce la
nostra proposta del giorno

★ **TIRAMISU**

ALLERGENI 1,3,6,7,8

Crema al mascarpone, savoiardi,
caffè, cacao € 6,00

★ **NUTELLAMISU**

ALLERGENI 1,3,6,7,8

Crema al mascarpone, savoiardi,
caffè, cacao, nutella € 6,50

★ **CHEESE CAKE AI LAMPONI**

ALLERGENI 1,3,6,7,10

Base di biscotto Digestive
sbriciolato, morbida e cremosa
farcitura al formaggio, colata di
lamponi* € 7,00

★ **PIZZA DOLCE ALLA
NUTELLA E PISTACCHI**

ALLERGENI 1,3,5,6,7,8

Pizza dolce con Nutella e granella di
pistacchi € 12,00

Consigliata per 2/3 persone

★ **MACEDONIA CON GELATO
ALLA CREMA**

ALLERGENI 3,5,6,7,8

€ 6,50

★★★

LA NOSTRA
LOCATION È A
DISPOSIZIONE PER
TUTTI I TIPI DI
FESTE PRIVATE,
EVENTI AZIENDALI,
SHOOTING
FOTOGRAFICI.
CHIEDETECI I MENU'
PERSONALIZZATI
PER IL VOSTRO
EVENTO

★★★



LE BIRRE

In paradiso non c'è la birra ed è per questo che beviamo qui

PROVERBIO IRLANDESE

★★★

ALLA SPINA

★ **BIRRIFICIO**
ANGELO PORETTI 4 LUPPOLI
PICCOLA 20 CL. MEDIA 40 CL.
LAGER - Vol.5,0%
Piccola € 4,50 - Media € 6,50

★ **BROOKLYN BREWERY**
Pilsner
PICCOLA 20 CL. MEDIA 40 CL.
PILSNER - Vol.4,6%
Piccola € 5,50 - Media € 7,00

★ **KRONENBOURG**
1664 BLANC
PICCOLA 25 CL. MEDIA 50 CL.
BLANCHE - Vol.5,0%
Piccola € 5,00 Media € 7,00

★ **GRIMBERGEN**
DOUBLE AMBRÉE
PICCOLA 25 CL. MEDIA 50 CL.
ROSSA - Vol.6,5%
Piccola € 5,00 - Media € 7,00

★ **BROOKLYN BREWERY**
EAST IPA
PICCOLA 20 CL. MEDIA 40 CL.
IPA - Vol.6,9%
Piccola € 5,50 - Media € 7,00

IN BOTTIGLIA

★ **BIRRIFICIO**
ANGELO PORETTI
4 LUPPOLI ZERO
ANALCOLICA - Vol.0,5% € 5,00

★ **BIRRIFICIO**
ANGELO PORETTI
4 LUPPOLI GLUTEN FREE
Senza glutine - Vol.4,8% € 6,00

★ **TUCHER WEIZEN** 50 CL.
WEIZEN - Vol.5,2% € 7,00

ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

BIRRIFICIO COLLESI
50 CL. € 8,00 - 75 CL. € 12,00

NON PASTORIZZATE ED A
RIFERMENTAZIONE NATURALE
IN BOTTIGLIA

★ **BIONDA**
BELGIAN BLOND ALE - Vol.6,0%
Ottenuta da malto Pilsen-Munich,
profumi di lievito, di vaniglia, di
miele

★ **BIONDA TRIPLO MALTO**
BELGIAN STYLE TRIPEL BLONDE-
Vol.9,0%
Aromi intensi di malto e agrumi con
freschi profumi di frutti tropicali,
ananas e albicocca

★ **IPA**
IPA - Vol.8,5%
Gusto intenso e persistente, ben
equilibrato con note di pompelmo e di
frutta tropicale

★ **ROSSA**
BELGIAN STYLE DUBBEL-Vol.8,0%
Intensi profumi e aromi di caramello,
malto e nocciole con note speziate

★ **NERA**
BELGIAN BLOND ALE - Vol.8,0%
Color ebano scuro, gusto pieno e
corposo, con profumi che evocano la
torrefazione del caffè d'orzo, cacao,
liquirizia e rabarbaro



I COCKTAILS

Il problema del mondo è che tutti sono indietro di qualche drink

HUMPHREY BOGART

★★★

COCKTAILS ALCOLICI € 8,00

★ **AMERICANO**
Campari, Vermouth rosso, Soda

★ **CAIPIRINHA**
Cachaca, zucchero di canna,
lime/fragola/maracuja

★ **CAIPIROSKA**
Vodka, lime, zucchero di canna,
fragola/maracuja/zenzero

★ **CUBA LIBRE**
Rum, coca cola, lime

★ **CIBUS 104**
Gin, Bitter Campari,
Schweppes all'arancia

★ **GARIBALDI**
Campari, succo d'arancia

★ **GIN TONIC/LEMON**
Gin, tonica/lemonsoda

★ **HUGO**
Prosecco, sciroppo di sambuco,
soda e foglie di menta

★ **MIMOSA**
Prosecco, succo d'arancia

★ **MOJITO/BLACK MOJITO**
Rum bianco/Rum scuro, lime,
zucchero di canna, menta, soda

★ **MOSCOW MULE**
Vodka, lime, ginger beer, cetriolo,
zenzero

★ **NEGRONI**
Campari, Vermouth rosso, Gin

★ **NEGRONI SBAGLIATO**
Campari, Vermouth rosso, Prosecco

★ **SPRITZ APEROL/CAMPARI**
Aperol/Campari, Prosecco, soda

★ **SPRITZ CYNAR**
Cynar, Prosecco, soda

★ **SPRITZ SELECT**
Select, Prosecco, soda

★ **VODKA LEMON/TONIC**
Vodka, lemonsoda, Tonica

GIN TONIC

★ **GIN TONIC SPECIAL**
Tonica/
Ballor Gin,
Tanqueray Dry Gin,
Bombay Sapphire
€10,00

★ **GIN TONIC TOP**
Tonica/
Gin Mare
Monkey 47
Hendrick's Gin
Elephant Gin
Roku Gin
Solo Gin
Portofino
Malfy Gin Limone
Malfy Gin Arancia
€15,00

★ **GIN TONIC PREMIUM**
Amuerte Coca Gin Black
Amuerte Coca Gin Red
€16,00

COCKTAILS ANALCOLICI € 8,00

★ **HOLIDAY**
Succo d'arancia, succo d'ananas e
fragola

★ **LEMMY**
Succo ace, succo di pompelmo, soda

★ **SUNNY**
Succo d'ananas, succo d'arancia,
succo di pompelmo e granatina

★ **TAKE IT**
Ginger ale, menta, lime, zenzero

★ **VIRGIN MOJITO**
Lime, zucchero di canna, menta,
soda

★ **GIN TONIC ZERO**
Gin Tanqueray Zero alcol, tonica
€10,00



DALLA CANTINA AL BAR

...barbera e champagne stasera beviam

...col tuo bicchiere di barbera, col mio bicchiere di champagne

GIORGIO GABER

★★★

VINI BIANCHI

★ **PINOT GRIGIO**

VENETO - Vol.12,0%

Calice € 6,00 - Bottiglia € 22,00

★ **VERMENTINO**

SARDEGNA - Vol.13,5%

Calice € 6,00 - Bottiglia € 22,00

★ **MÜLLER THURGAU**

TRENTINO ALTO ADIGE - Vol.13,5%

Calice € 6,00 - Bottiglia € 22,00

★ **GEWÜRZTRAMINER**

TRENTINO ALTO ADIGE - Vol.12,0%

Calice € 7,00 - Bottiglia € 26,00

★ **CHARDONNAY**

FRIULI VENEZIA GIULIA - Vol.13,0%

Calice € 6,50 - Bottiglia € 23,00

VINI ROSSI

★ **CHIANTI**

TOSCANA - Vol.12,5%

Calice € 6,00 - Bottiglia € 22,00

★ **NERO D'AVOLA**

SICILIA - Vol.13,0%

Calice € 6,00 - Bottiglia € 22,00

★ **DOLCETTO**

PIEMONTE - Vol.12,5%

Calice € 6,00 - Bottiglia € 22,00

★ **PRIMITIVO**

PUGLIA - Vol.12,0%

Calice € 7,00 - Bottiglia € 24,00

★ **BARBERA**

PIEMONTE - Vol.13,0%

Calice € 6,00 - Bottiglia € 22,00

BIBITE IN LATTINA

Coca Cola
Coca Cola Zero
The Freddo
€ 3,50

Chinotto-Ferrarelle
Limonata - Ferrarelle
Gassosa - Ferrarelle
Aranciata - Ferrarelle
€ 3,00

ACQUE MINERALI

50 CL. € 2,50
Naturale - La liscia Ferrarelle
Frizzante - Maxima Ferrarelle

LIQUORI CAFFE

Grappa € 5,00
Grappa barricata € 6,00
Grappa barricata Bonollo € 7,00
Of D'Orange Bonollo liquore con infusi
di scorza d'arance siciliane € 7,00
Amaro del Capo € 5,00
Amaro Ballor 100 erbe € 6,00
Averna € 5,00
Braulio € 5,00
Cynar € 5,00
Fernet € 5,00
Jagermeister € 5,00
Limoncello € 5,00
Lucano € 5,00
Mirto € 5,00
Montenegro € 5,00
Ramazzotti € 5,00
Sambuca € 5,00
Jefferson € 6,00

Caffè € 1,50
Caffè corretto € 3,00
Deca - Ginseng - Orzo
Cappuccino - Marocchino € 2,50

Coperto € 2,50

**Non si fanno conti separati... solo
alla romana!**

BOLLICINE

★ **MILLESIMATO BRUT** - Vol.12,0% Calice € 6,00 - Bottiglia € 22,00

★ **PROSECCO MILLESIMATO** - Vol.11,5% € 24,00

★ **FRANCIACORTA CONTADI CASTALDI BRUT** Vol.12,5% € 45,00

INGREDIENTI ED ALLERGENI

In questo ristorante vengono preparati piatti contenenti ogni tipo di allergene (compresi quelli nella lista sottostante), di conseguenza non possiamo escludere la contaminazione con qualsiasi tipo di allergene, anche se non presente nell'elenco ingredienti o nell'elenco degli allergeni.

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: A) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; B) maltodestrine a base di grano; C) sciroppi di glucosio a base di orzo; D) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: A) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; B) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: A) olio e grasso di soia raffinato; B) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; C) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; D) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: A) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; B) latticello. 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiu (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 9. Sedano e prodotti a base di sedano. 10. Senape e prodotti a base di senape. 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.