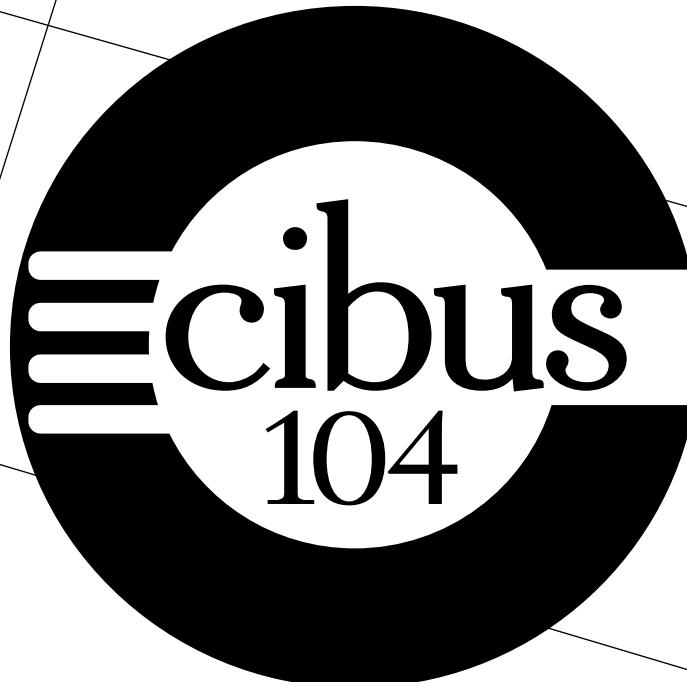


COCKTAIL BAR



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



...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
Grimbergen 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 PIZZAIOL

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

Crema di zucchine, 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 →



...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, stracciatella 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**

| 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

★ OSSOBUCO 2.0

ALLERGENI 1,7,9,11,12

Ossobuco di vitello in gremolada 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 arrotolata 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 marine 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

★ TIRAMISÙ

ALLERGENI 1,3,6,7,8

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

★ NUTELLAMISÙ

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 AMBREE**
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
RIFERIMENTAZIONE 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 TRIPPEL 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 nocciola 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

★ CAPIROSKA

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

★ 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

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 destroso; 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.Soi e prodotti a base di soia, tranne: A) olio e grasso di soia raffinato; B) tocopheroli misti naturali (E306), tocopherolo D-alla naturale, tocopherolo acetato D-alla naturale, tocopherolo succinato D-alla naturale a base di soia; C) olii vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; D) estere di stanol 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 utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; B) latteo. 8.Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciola (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carica illinoensis* (Wangen) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queenslant (*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.

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 CAFFÈ

Grappa € 5,00
Grappa barricata € 6,00
Grappa barricata Bonollo € 7,00
Of Dorange 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
Mirtto € 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!