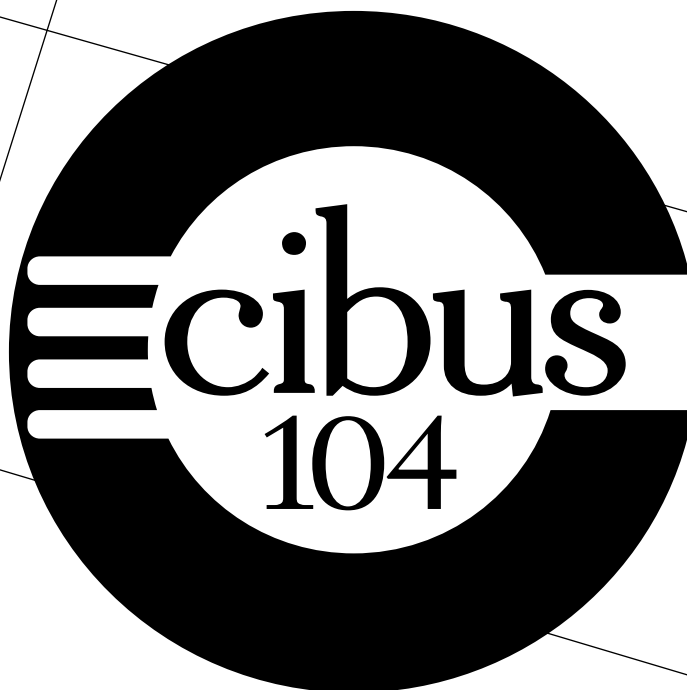




**COCKTAIL BAR**



**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  
Birrifificio 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 € 11,50

★ **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, basilico € 14,00

★ **DRAGON BALL**

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

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, würstel, patatine fritte dippers\*, olio EVO, basilico € 11,50

### 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 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, 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 € 14,50  
*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 € 14,50

### ★ BACIO PROIBITO

ALLERGENI 1,4,6,7,11

Mozzarella fiordilatte, tonno, cipolla, peperoni, olio EVO e basilico € 13,00

### ★ 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 affumicata, rosmarino, 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

### ★ FUMO&CICCIA

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

Pomodoro, provola affumicata, salsiccia, peperoni, olio EVO e basilico € 13,50

### ★ MAIALINA

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

pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia, salame piccante, olio EVO, basilico € 14,00

## I PANUOZZI

### ★ PANUOZZO DEL RE

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

Provola affumicata, salsiccia, melanzane al funghetto con pomodoro, 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  
ALLA GRICIA\***

ALLERGENI 1,3,6,7,10

Pici di pasta fresca con crema di pecorino, guanciale e macinata di pepe nero fruttato € 14,50

★ **PACCHERI ALLA NORMA 104**

ALLERGENI 1,3,6,7,9,10

Paccheri di pasta fresca al sugo di pomodorini Pachino e basilico con melanzane e dadolata di mozzarella di bufala Campana DOP € 14,50

★ **SCRIGNI DI BURRATA\***

ALLERGENI 1,3,6,7,10

Scrigni di pasta fresca ripieni di burrata al sugo di datterini gialli profumato al basilico, con starcciatella di burrata e caviale di basilico € 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

★ **TARTARE DI SALMONE  
AFFUMICATO**

ALLERGENI 4,7

Tartare di salmone affumicato con mousse di caprino all'erba cipollina e carpaccio di finocchi in citronette € 16,00

★ **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\* € 14,50

#### ★ 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\* € 15,50

#### ★ 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\* € 16,50

*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*

#### ★ OH CAVOLO È TONNATA!

ALLERGENI 1,3,4,5,7,11,12

Pane artigianale, 200 gr di carne di manzo selezionata, salsa tonnata di nostra produzione, cavolo rosso marinato in agrodolce. 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 € 7,00

★ **NUTELLAMISU**

ALLERGENI 1,3,6,7,8

Crema al mascarpone, savoiardi,  
caffè, cacao, nutella € 8,00

★ **CHEESE CAKE AI LAMPONI**

ALLERGENI 1,3,6,7,10

Base di biscotto Digestive  
sbriciolato, morbida e cremosa  
farcitura al formaggio, colata di  
lamponi\* € 7,50

★ **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

€ 7,00

★★★

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 25 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 € 5,50 Media € 7,00

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

★ **BROOKLYN BREWERY  
EAST IPA**  
PICCOLA 25 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%  
Ottenua 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

Coca Cola  
Coca Cola Zero  
The Freddo  
€ 4,00

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 liqueure con 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 € 2,00  
Caffè corretto € 3,50  
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 € 7,00 - 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) lattitolo. 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*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.