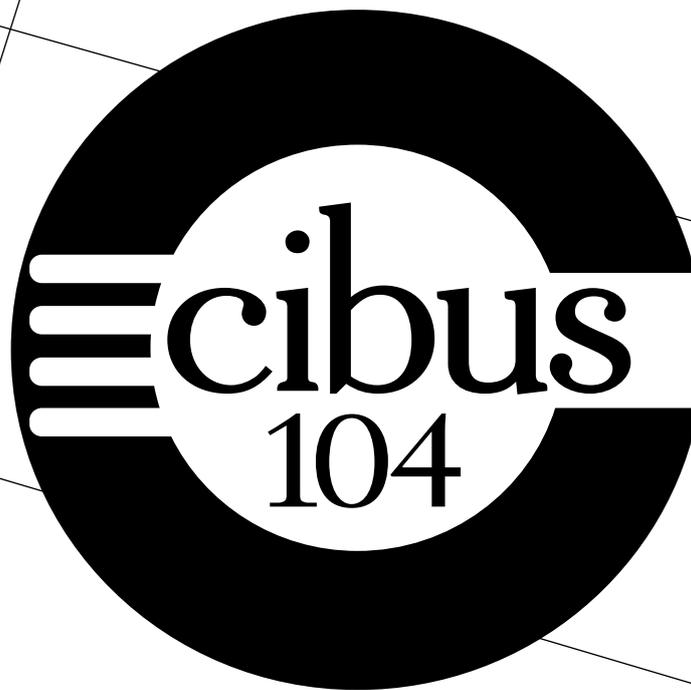


★
COCKTAIL BAR



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
€ 5,50

★ **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 € 6,50

★ **IL TRIS DI BRUSCHETTE**
ALLERGENI 1,7,12

Bruschetta al pomodoro, bruschetta ai funghi trifolati, bruschetta con verdure grigliate € 8,50

★ **CHIPS ALLA PAPRIKA***
ALLERGENI 1,3,5,7,8

Le nostre chips di patate aromatizzate alla paprika ed alle erbe dell'orto € 4,50

★ **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

★ **MONTANARE***
ALLERGENI 1,5,7,9

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

★ **PATATE FRITTE DIPPERS***
ALLERGENI 5

Patate tagliate a barchetta e fritte con la buccia € 5,00

TAGLIERI E GNOCCO

★ **GNOCCO FRITTO**
ALLERGENI 1,5

Impasto di nostra produzione ad alta idratazione, lunga lievitazione, alta digeribilità
€ 5,50

★ **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

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



PIZZE

...mi accontento sempre del meglio

OSCAR WILDE

★★★

LE 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*

★ 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

★ LUCIFERO

ALLERGENI 1,6,7,11

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

★ NAPUL'È

ALLERGENI 1,4,6,7,11

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

★ 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*

★ 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

★ ROMANA

ALLERGENI 1,4,6,7,11

Mozzarella fiordilatte, olive, acciughe del mar Cantabrico, capperi, origano, olio EVO, basilico € 12,00

★ ORTOLANA

ALLERGENI 1,6,7,11

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

★ LA GUSTOSA

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

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane al funghetto, olio EVO e basilico € 13,00

★ 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

...le pizze continuano →



PIZZE

...mi accontento sempre del meglio

OSCAR WILDE

★★★

★ 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

★ 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

★ L'ERBA DEL VICINO

ALLERGENI 1,6,7,11

Mozzarella fiordilatte, pomodorini gialli, ricotta salata, erbe spadellate, olive taggiasche, olio EVO, basilico € 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, 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

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

★ 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 CACIO E PEPE***

ALLERGENI 1,3,7

Pici di pasta fresca, crema di pecorino romano DOP, macinata di pepe nero fruttato € 12,50

★ **PACCHERI AL RAGÙ DI
MARE***

ALLERGENI 1,2,3,4,7,9,12

Paccheri di pasta fresca al ragù di totani, gamberi, calamari, con gamberone gigante € 16,00

★ **SCRIGNI DI BURRATA***

ALLERGENI 1,3,5,6,7

Scrigni di pasta fresca ripieni di burrata al sugo di datterini gialli profumato al basilico, serviti con una burrata intera da 125 gr. € 14,00

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 € 14,00

★ **ORECCHIA DI ELEFANTE**

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

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

★ **CHILI CON CARNE**

ALLERGENI 1,6,7,10,11,12

Stufato di carne di maiale con jalapeños, salsa messicana, fagioli, cheddar fuso. Con nachos messicani e spicchi di focaccia di nostra produzione € 13,00

★ **GRIGLIATA MISTA X 2***

ALLERGENI 1,2,3,5,7,8,12

Puntine di maiale alla birra ed erbe aromatiche, salamella, salsiccia, würstel, petto di pollo, verdure alla griglia, patatine fritte dippers € 16,00

* Il prezzo si intende a persona

★ **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

Consigliate con Birra IPA Brooklyn Brewery East Ipa

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 € 5,00

★ **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* € 13,50

★ 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* € 14,50

★ 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* € 16,00

*Consigliato con Birra IPA
Brooklyn Brewery East Ipa*

LE NOSTRE CREAZIONI

★ 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* € 16,00

★ 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* € 16,00

★ NAPOLI-REGGIO CALABRIA DELLE 20.30

ALLERGENI 1,3,5,7,11

Pane artigianale, 200 gr di carne di manzo selezionata, mozzarella di bufala Campana D.O.P. Latteria Sorrentina, 'nduja Calabra. Contorno di patate dippers* € 16,00

★ 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* € 16,00

*Consigliato con Birra Ambrata
Grimbergen Double Ambree*

★ CIBUS 104

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

Pane artigianale, tartare di salmone affumicato, mousse di caprino al finocchietto selvatico, finocchi marinati in citronette. Contorno di patate dippers* € 16,00

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*

FROM CAROLINA

★ PULLED PORK

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

Pane artigianale, straccetti di coppa di maiale speziati, affumicati, sfilacciati e cotti sottovuoto per ore. 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 € 14,00

*Consigliato con Birra IPA
Brooklyn Brewery East Ipa*



PER I PICCOLI E PER LA GOLA

Siamo alla frutta. Per fortuna poi arriva il dolce

ANDROS

★★★

PER I PIÙ' PICCOLI

★ **MENU' CHICKEN**

ALLERGENI 1,3,5,6,9

6 chicken nuggets* con patatine fritte* € 10,00

★ **MENU' 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

€ 7,00

★ **PASTA AL RAGU'**

ALLERGENI 1,3,7,9,12

€ 7,50

I DOLCI

DI NOSTRA PRODUZIONE

★ **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

★ **TORTA AL CIOCCOLATO**

ALLERGENI 3,5,6,7,8

Torta al cioccolato fondente con gelato alla crema e colata di lamponi € 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

★ **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

★ **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 25 CL. MEDIA 50 CL.
IPA - Vol.6,9%
Piccola € 5,50 - Media € 7,00

IN BOTTIGLIA

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

★ **CORONA 33 CL.**
LAGER - Vol.4,5% € 6,00

★ **BIRRIFICIO
ANGELO PORETTI 9 LUPPOLI**
IPA - Vol.5,9% € 5,00

★ **BROOKLYN STONEWALL
INN IPA 33 CL.**
SESSION IPA - Vol.4,6% € 5,50

★ **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

★ **GIN TONIC SPECIAL**

Ballor Gin, Tanqueray Dry Gin,
Bombay Sapphire/tonica +€2,00

★ **GIN TONIC TOP**

Gin Mare, Monkey 47, Hendrick's
Gin, Elephant Gin, Roku Gin, Solo
Gin, Portofino/tonica +€7,00

★ **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

★ **VODKA LEMON/TONIC**

Vodka, lemonsoda, Tonica

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



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

33 CL. € 3,00

Coca Cola
Coca Cola Zero
Chinotto
The Freddo
Limonata - Ferrarelle
Gassosa - Ferrarelle
Aranciata - Ferrarelle

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

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 EXTRA DRY** - Vol.11,5% € 24,00

★ **FRANCIACORTA BRUT** Curt del Lac - Vol.12,5% € 32,00

★ **FRANCIACORTA SATEN** Curt del Lac - Vol.12,5% € 36,00

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 acagù (*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 terminalis*), 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.