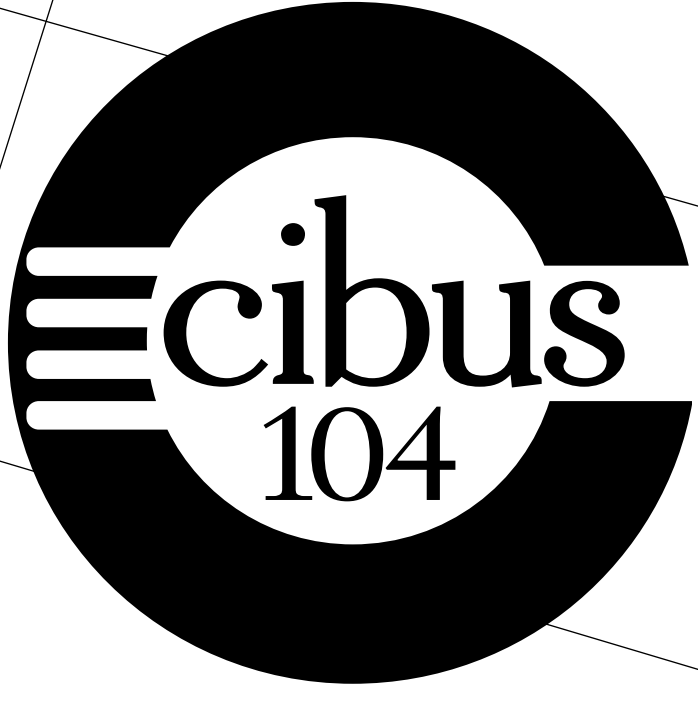
COCKTAIL BAR



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
€ 7,40

★ BRUSCHETTE AL POMODORO
ALLERGENI 1
Concassé di pomodoro al basilico, pane casereccio grigliato, olio EVO all'aglio **€ 6,50**

★ BRUSCHETTE AI FUNGHI TRIFOLATI
ALLERGENI 1,7,12
Funghi porcini e champignon 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 **€ 9,00**

FOCACCE

★ FOCACCIA OLIO E ORIGANO
ALLERGENI 1,6,11
Olio EVO e origano **€ 7,40**

★ FOCACCIA FANTASTICA
ALLERGENI 1,6,7,11
Rucola, pomodorini Pachino, grana a scaglie, olio EVO, basilico **€ 12,00**

★ FOCACCIA DELICATA
ALLERGENI 1,6,11
Verdure grigliate e marinate in olio EVO e prezzemolo, olive, capperi, pomodorini Pachino, origano, olio EVO, basilico **€ 12,50**

★ 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**

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, crudo di Parma Selezione Prosciuttificio Corradi Guerrino di Langhirano, salame felino, speck, mortadella al pistacchio **€ 14,50**

★ TAGLIERE DI CRUDO DI PARMA
ALLERGENI 7,8,12
Selezione Prosciuttificio Corradi Guerrino di Langhirano **€ 15,50**

★ 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 di acacia **€ 16,50**

★ TAGLIERE CIBUS 104
ALLERGENI 7,12
Provola affumicata alla piastra, Crudo di Parma Selezione Prosciuttificio Corradi Guerrino di Langhirano, funghi porcini e champignon trifolati al prezzemolo **€ 18,00**

* = 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 **€ 7,40**

★ FOCACCIA FANTASTICA
ALLERGENI 1,6,7,11
Rucola, pomodorini Pachino, grana a scaglie, olio EVO, basilico **€ 12,00**

★ FOCACCIA DELICATA
ALLERGENI 1,6,11
Verdure grigliate e marinate in olio EVO e prezzemolo, olive, capperi, pomodorini Pachino, origano, olio EVO, basilico **€ 12,50**

★ 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 **€ 8,00**

★ LA MARGHE
ALLERGENI 1,6,7,11
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, olio EVO, basilico **€ 9,00**
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 **€ 12,50**

★ COTTO E FUNGHI
ALLERGENI 1,6,7,8,11
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi porcini e champignon 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 **€ 11,00**

★ 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 champignon 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 **€ 13,50**

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, granella di pistacchi, olio EVO, basilico **€ 14,00**

★ PROVOLA & PEPE
ALLERGENI 1,3,6,7,11
Pomodoro, provola affumicata, macinata di pepe nero, olio EVO, basilico **€ 12,50**

★ LUCIFERO
ALLERGENI 1,6,7,11
Pomodoro, provola affumicata, salame piccante, gorgonzola, olio EVO, basilico **€ 14,00**

★ 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 mid-dry, mozzarella di bufala Campana DOP, olio EVO, basilico **€ 14,00**

…le pizze continuano →

PIZZE

…mi accontento sempre del meglio
OSCAR WILDE
★★★

★ AMORE MIO
ALLERGENI 1,5,6,7,8,11
Mozzarella fiordilatte, salsiccia, provola affumicata, melanzane al funghetto con pomodorini Pachino, olio EVO, basilico **€ 14,00**

★ PIZZA DI BELLEZZA
ALLERGENI 1,4,5,6,7,8,11
Mozzarella fiordilatte, datterini gialli mid-dry, 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
Crema di zucchine, zucchine fritte, provola affumicata, pomodori Pachino mid-dry, pecorino, olio EVO, basilico **€ 14,00**

★ FAVOLOSA
ALLERGENI 1,5,6,7,8,11,12
Provola affumicata, speck, burrata, granella 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 **€ 13,50**

★ CAPRICCIO ALL'ITALIANA
ALLERGENI 1,5,6,7,8,11,12
Provola affumicata, friarielli, stracciatella di burrata, pomodorini Pachino, datterini gialli mid-dry, olio EVO, basilico **€ 14,50**

★ NERANO
ALLERGENI 1,6,7,8,11
Zucchine fritte, provola affumicata, scaglie di grana padano, olio EVO, basilico, macinata di pepe nero fruttato **€ 14,00**

★ PATANELLA
ALLERGENI 1,5,6,7,8,11
Provola affumicata, salsiccia, patate al forno, olio EVO, basilico **€ 14,00**

★ FUMO & CICCIA
ALLERGENI 1,5,6,7,8,11
Pomodoro, provola affumicata, salsiccia, peperoni, olio EVO e basilico **€ 14,00**

★ 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 **€ 15,00**

★ 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 **€ 15,00**

★ PANUOZZO DEL PICCOLO PRINCIPE
ALLERGENI 1,5,6,7,8,11
Provola affumicata, salsiccia, friarielli, olio EVO, basilico **€ 15,00**

★ 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**

★SPÄTZLE AGLI SPINACI CON ZOLA E SPECK
ALLERGENI 1,3,6,7,9,10
Spätzle agli spinaci con fonduta di zola e speck croccante **€ 14,50**

★ 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**

SECONDI

★ 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**

★ ORECCHIA DI ELEFANTE
ALLERGENI 1,3,5,6,7,10,11,13
La classica cotoletta di maiale larga, bassa e croccante **€ 18,00**

★ COSTATA DI SCOTTONA BAVARESE
ALLERGENI -
400 gr di costata di manzo alla griglia. **€ 20,00**

★ PETTO DI POLLO
ALLERGENI –
Petto di pollo alla griglia **€ 15,00**

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

★ CIBUS 104
ALLERGENI 1,3,5,7,11,12
Pane artigianale, 200 gr di carne di manzo selezionata, provola affumicata filante, speck, funghi porcini e champignon trifolati. 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 e 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
€ 8,50

★ PASTA AL RAGU'
ALLERGENI 1,3,7,9,12
€ 9,50

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 **€ 7,00**

★ NUTELLAMISÙ
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

★ DIAVOLETTI ALLA NUTELLA
ALLERGENI 1,3,5,6,7,8
Frittelline allo zucchero con Nutella e granella di pistacchio **€ 12,00**
Consigliata per 2/3 persone

★ AFFOGATO AL CAFFE'
ALLERGENI 3,7,8
Gelato alla crema con caffè **€ 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**

★ 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%
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**

★ **GEWURZTRAMINER**
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
€ 3,50

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 Dorange Bonollo liquore 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 **€ 25,00**
★ **PROSECCO MILLESIMATO** - Vol.11,5% **€ 28,00**
★ **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) lattiolo. 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 illinoinensis (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.