

ANTIPASTI APPETIZERS

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI ^{7;8} <i>Salami and Cheeses Plate</i>	18€
PROSCIUTTO PATA NEGRA <i>Pata Negra Ham</i>	28€
MOZZARELLA DI BUFALA E PROSCIUTTO S. ILARIO DI PARMA ⁷ <i>Buffalo Mozzarella and Parma S. Ilario Ham</i>	16€
MOZZARELLA DI BUFALA SU CREMA DI POMODORO E GAMBERO ROSSO ^{2;7} <i>Buffalo Mozzarella with Tomato Cream and Red Shrimp</i>	16€
TARTARE DI MANZO CON TUORLO FRITTO ³ <i>Beef Tartare with Fried Egg Yolk</i>	16€
CARPACCIO DI ANGUS CON CAPONATA DI VERDURE <i>Angus Carpaccio with Vegetable Caponata</i>	16€
CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO ⁴ <i>Smoked Salmon carpaccio</i>	15€
ALICI DEL CANTABRICO CON CROSTINI E BURRO ^{1;4;7} <i>Cantabrian Anchovies with Croutons and Butter</i>	15€
DUMPLING DI CARNE ¹ <i>Meat Dumpling</i>	10€
DUMPLING DI GAMBERI ^{1;2} <i>Shrimp Dumpling</i>	10€
SAUTÉ DI COZZE ¹⁴ <i>Sautéed Mussels</i>	12€
CAVIALE CALVISIUS ⁴ <i>Calvisius Caviar</i>	25€ (10GR)

BRUSCHETTE TOASTED BREADS

BRUSCHETTA CON DATTERINI E BASILICO ¹ <i>Toasted Bread with Datterini Tomatoes and Basil</i>	4€
BRUSCHETTA CON DATTERINI E BUFALA ^{1;7} <i>Toasted Bread with Datterini Tomatoes and Buffalo Mozzarella</i>	5€
BRUSCHETTA CON SALSICCIA ¹ <i>Toasted Bread with Sausage</i>	6€
BRUSCHETTA CON SALMONE E RUCOLA ^{1;4} <i>Toasted Bread with Salmon and Rocket</i>	8€
BRUSCHETTA CON STRACCIATELLA, LARDO E FILI DI PAPRIKA ^{1;7} <i>Toasted Bread with Stracciatella, Lard and Paprika Threads</i>	7€

CLASSICI ITALIAN CLASSICS

CARBONARA ^{1;3;7} <i>Pasta with Bacon and Egg</i>	16€
FETTUCCINE AL RAGÙ DI MANZO ^{1;3;7} <i>Fettuccine Pasta with Beef Sauce</i>	16€
LASAGNA AL RAGÙ ^{1;3;7} <i>Lasagna Pasta with Meat Sauce</i>	12€
PARMIGIANA DI MELANZANE ^{3;7} <i>Eggplant Parmigiana</i>	12€

PRIMI FIRST DISHES

CACIO E PEPE CON GAMBERO ROSSO ^{1;2;7 *} <i>Pasta with Cheese, Pepper and Red Shrimp</i>	18€
RIGATONI CON MELANZANE, POMODORO E RICOTTA SALATA ^{1;7} <i>Rigatoni Pasta with Aubergines, Tomato and Salted Ricotta</i>	15€
SPAGHETTI AI RICCI DI MARE E POLVERE DI POMODORO ^{1;14} <i>Spaghetti Pasta with Sea Urchins and Tomato Powder</i>	18€
SPAGHETTI CON PESTO DI PISTACCHIO E TARTARE DI GAMBERO ROSSO ^{1;2;8 *} <i>Spaghetti Pasta with Pistachio Pesto and Red Shrimp Tartare</i>	18€

SECONDI SECOND DISHES

BEEFBURGER ^{1;7;10} <i>Beefburger</i>	18€
COSTATA DI MANZO <i>Beef Rib</i>	40€
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE ⁷ <i>Beef Fillet with Green Pepper</i>	18€
POLPETTE AL SUGO ^{3;7;8} <i>Meatballs with Tomato Sauce</i>	18€
FILETTO DI SPIGOLA AL FORNO CON PATATE ⁴ <i>Baked Sea Bass Fillet with Potatoes</i>	16€
POLPO ALLA PIASTRA CON POMODORINI E PURE DI PATATE ¹⁴ <i>Grilled Octopus with Cherry Tomatoes and Mashed Potatoes</i>	18€

CONTORNI SIDE DISHES

INSALATA MISTA / VERDE <i>Mixed / Green Salad</i>	6€
PINZIMONIO <i>Pinzimonio Vegetables</i>	8€
VERDURE DI STAGIONE <i>Seasonal Vegetables</i>	6€
INSALATA RINFORZATA (GIARDINIERA, MISTICANZA, ALICI E OLIVE) ⁴ <i>Reinforced Salad (Garden Salad, Mixed Salad, Anchovies and Olives)</i>	12€
INSALATA CON CARCIOFINI, NOCI, UOVA, MAIS, FINOCCHIO E PARMIGIANO REGGIANO ^{1;3;7;8} <i>Salad with Artichokes, Walnuts, Eggs, Corn, Fennel, Parmesan Cheese</i>	9€
INSALATA CON CUORE DI SALMONE, FINOCCHIO, ARANCIA E NOCI ^{4;8} <i>Salad with Salmon, Fennel, Orange, Walnuts</i>	12€
INSALATA CON GAMBERI, PACHINO, MAIS, UOVA E OLIVE ^{1;2;3} <i>Salad with Prawns, Cherry Tomatoes, Corn, Eggs and Olives</i>	13€
INSALATA CON MOZZARELLA, ALICI, PACHINO E OLIVE ^{4;7} <i>Salad with Mozzarella, Anchovies, Cherry Tomatoes and Olives</i>	10€
INSALATA CON TONNO, MAIS, PACHINO, UOVA E OLIVE ^{1;3;4} <i>Salad with Tuna, Corn, Cherry Tomatoes, Eggs and Olives</i>	10€
INSALATA CON POLLO E PARMIGIANO REGGIANO ⁷ <i>Salad with Chicken and Parmesan Cheese</i>	12€
PATATE AL FORNO <i>Baked potatoes</i>	5€

FRITTI FRIED

CHIPS DI PATATE *	5€
<i>Potatoes Chips</i>	
PATATINE FRITTE *	5€
<i>French Fries</i>	
FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI ^{2;14} *	20€
<i>Fried Prawns and Squid</i>	
INVOLTINI PRIMAVERA *	6€
<i>Spring Rolls</i>	
SUPPLÌ CACIO E PEPE ^{1;7} *	6€
<i>Suppli with Cheese and Pepper</i>	
SUPPLÌ CLASSICO ^{1;7} *	6€
<i>Classic Suppli</i>	
OLIVE ALL'ASCOLANA ^{1;7} *	6€
<i>Ascolane Olives</i>	

PIZZE & FOCACCIE PIZZAS & FLAT BREADS

MARGHERITA ^{1;7}	8€
Pomodoro e Mozzarella <i>Tomato and Mozzarella</i>	
PATATE E PROSCIUTTO COTTO ^{1;7}	9€
Mozzarella, Patate e Prosciutto Cotto <i>Mozzarella, Potatoes and Cooked Ham</i>	
FUNGHI E SALSICCIA ^{1;7}	10€
Pomodoro, Mozzarella, Funghi e Salsiccia <i>Tomato, Mozzarella, Mushrooms and Sausage</i>	
PATA NEGRA ¹	18€
Pomodoro e Prosciutto Pata Negra <i>Tomato and Pata Negra Ham</i>	
FIORI DI ZUCCA E ALICI ^{1;4;7}	9€
Mozzarella, Fiori di zucca e Alici <i>Mozzarella, Zucchini Flowers and Anchovies</i>	
FOCACCIA BIANCA ¹	7€
<i>Flat Bread</i>	
FOCACCIA CON BURRATA E POMODORINI CONFIT ^{1;7}	10€
<i>Flat Bread with Burrata Cheese and Confit Cherry Tomatoes</i>	

FRUTTA & DOLCI FRUIT & DESSERTS

FRUTTA FRESCA	8€
<i>Fresh Fruit</i>	
PANNA COTTA ⁷	6€
<i>Panna cotta</i>	
TIRAMISÙ ALL'AMARETTO E RUM DON PAPA ^{1;3;7;8}	9€
<i>Tiramisù with Amaretto and Rum Don Papa</i>	
TIRAMISU CLASSICO ^{1;3;7}	7€
<i>Classic Tiramisù</i>	
TORTINO AL CIOCCOLATO ^{1;3;7} *	8€
<i>Chocolate Cake</i>	

SELEZIONE VINI WINES SELECTION

ROSSI RED WINES

FAMIGLIA COTARELLA, TELLUS SYRAH <i>Lazio - 13,5% alc. vol. - 100% Syrah</i>	7€
FAMIGLIA COTARELLA, MONTIANO <i>Lazio - 14,5% alc. vol. - 100% Merlot</i>	13€
MAGIE <i>Lazio - 14,5% alc. vol. - Merlot, Syrah</i>	9€
CONTE DI LUCCA, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO <i>Abruzzo - 13,5% alc. vol. - 100% Montepulciano</i>	6€
ETTORE GERMANO, BAROLO CERETTA <i>Piemonte - 13,5% alc. vol. - 100% Nebbiolo</i>	16€
ETTORE GERMANO, BARBERA DELLA MADRE <i>Piemonte - 14,5% alc. vol. - 100% Barbera d'Alba</i>	8€
SAN MARZANO, NEGROAMARO <i>Puglia - 13,5% alc. vol. - 100% Negroamaro</i>	9€
LA BRACCESCA, NOBILE DI MONTEPULCIANO <i>Toscana - 14% alc. vol. - 100% Nobile di Montepulciano</i>	9€
TENUTA FERTUNA, PACTIO <i>Toscana - 13,5% alc. vol. - 60% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot</i>	8€
TENUTA FERTUNA, LODAI <i>Toscana - 13,5% alc. vol. - 100% Cabernet Sauvignon</i>	8€
BANFI, POGGIO LE MURA BRUNELLO DI MONTALCINO <i>Toscana - 14,5% alc. vol. - 100% Sangiovese</i>	15€
BANFI, SUMMUS <i>Toscana - 15% alc. vol. - 40% Sangiovese, 35% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah</i>	15€
TOMMASI, AMARONE DELLA VALPOLICELLA <i>Veneto - 15% alc. vol. - Corvina Veronese, Corvinone, Oseleta, Rondinella</i>	12€

ROSATI ROSÈ WINES

CAVES D'ESCLANS, WHISPERING ANGEL <i>Francia - 13% alc. vol. - Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan, Vermentino</i>	9€
TORMARESCA, CALAFURIA <i>Puglia - 12,5% alc. vol. - 100% Negroamaro</i>	7€
SANTA CRISTINA, GIARDINO <i>Toscana - 12% alc. vol. - Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Syrah</i>	7€

BAR DRINKS

ACQUA FILETTE NAT. / FRIZ. 3€ (750ML) <i>Filette Natural / Sparkling Water</i>	LIMONCELLO <i>Limoncello Liqueur</i> 6€
CAFFÈ <i>Coffe</i> 2€ (BANCO) / 2,50€ (TAVOLO)	ACQUA TONICA LURISIA 4€ COCA-COLA / FANTA <i>Lurisia Tonic Water / Coke / Fanta</i>
TÈ CALDO <i>Hot Tea</i> 7€	BIRRA TSINGTAO LAGER 6€ (330ML) <i>Tsingtao Lager Beer</i>
CAPPUCCINO <i>Cappuccino</i> 3€	BIRRA LEFFE / MESSINA 7€ (330ML) <i>Leffe / Messina Beer</i>
AMARO <i>Liqueur</i> 5€	

SELEZIONE VINI WINES SELECTION

BIANCHI WHITE WINES

LIVON, SAUVIGNON <i>Friuli Venezia Giulia - 13,5% alc. vol. - 100% Sauvignon</i>	8€
LIVON, PINOT GRIGIO <i>Friuli Venezia Giulia - 13,5% alc. vol. - 100% Pinot Grigio</i>	8€
FAMIGLIA COTARELLA, SOENTE <i>Lazio - 13,5% alc. vol. - 100% Viogner</i>	8€
FAMIGLIA COTARELLA, TELLUS BIANCO <i>Lazio - 13,5% alc. vol. - 100% Chardonnay</i>	8€
ETTORE GERMANO, BINEL <i>Piemonte - 13,5% alc. vol. - Chardonnay, Riesling</i>	9€
CANTINE COLOSI, SECCA DEL CAPO <i>Sicilia - 13% alc. vol. - 100% Malvasia</i>	9€
MAZZEI, ZISOLA <i>Sicilia - 13% alc. vol. - 100% Grillo</i>	9€
ANTINORI, VILLA ANTINORI <i>Toscana - 13,5% alc. vol. - Pinot Bianco, Pinot Grigio, Trebbiano Toscano, Malvasia Toscana, Riesling</i>	8€
MAZZEI, BELGUARDO <i>Toscana - 13,5% alc. vol. - 100% Vermentino</i>	9€
CANTINA TERLAN, LUNARE <i>Trentino Alto Adige - 14,5% alc. vol. - 100% Gewürztraminer</i>	16€
ELENA WALCH, CHARDONNAY <i>Trentino Alto Adige - 13% alc. vol. - 100% Chardonnay</i>	8€
SARTORI, LUGANA <i>Veneto - 13,5% alc. vol. - 100% Lugana</i>	9€

BOLLICINE SPARKLING WINES

CA' DEL BOSCO, PRESTIGE BRUT <i>Lombardia - 12,5% alc. vol. - 82% Chardonnay, 16,5% Pinot Nero, 1,5% Pinot Bianco</i>	12€
FONTANAFREDDA, ALTA LANGA LIMITED EDITION <i>Piemonte - 12,5% alc. vol. - Chardonnay, Pinot Nero</i>	10€
FRESCOBALDI, LEONIA CUVÉE VOYAGE BRUT <i>Toscana - 12,5% alc. vol. - Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco</i>	8€
NINO FRANCO, VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT <i>Veneto - 11,5% alc. vol. - 100% Glera</i>	8€
FORCHIR, JOY ROSÉ <i>Veneto - 12% alc. vol. - Glera, Pinot Nero</i>	7€

CHAMPAGNE FRENCH SPARKLING WINES

LAURENT PERRIER, HARMONY DEMI SEC <i>Francia - 12,5% alc. vol. - 45% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier</i>	12€
LOUIS ROEDERER, COLLECTION 242 <i>Francia - 12,5% alc. vol. - 42% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 22% Pinot Meunier</i>	15€
MOËT & CHANDON, RÉSERVE IMPÉRIALE <i>Francia - 12,5% alc. vol. - 40% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 30% Chardonnay</i>	12€

WHISKEY

BULLEIT BOURBON 10 Y. O. <i>Stati Uniti - 45,6% alc. vol. - Bourbon Whiskey</i>	10€	GLENMORANGIE QUINTA RUBAN <i>Scozia, Highlands - 43% alc. vol. - Single Malt Whiskey</i>	12€
BULLEIT BOURBON <i>Stati Uniti - 45% alc. vol. - Bourbon Whiskey</i>	10€	CAOL ILA 12 Y. O. <i>Scozia, Islay - 43% alc. vol. - Single Malt Whiskey</i>	9€
BULLEIT RYE <i>Stati Uniti - 45% alc. vol. - Rye Whiskey</i>	10€	CAOL ILA 18 Y. O. <i>Scozia, Islay - 43% alc. vol. - Single Malt Whiskey</i>	27€
KNOB CREEK BOURBON <i>Stati Uniti - 50% alc. vol. - Bourbon Whiskey</i>	10€	CAOL ILA MOCH <i>Scozia, Islay - 43% alc. vol. - Single Malt Whiskey</i>	10€
KNOB CREEK RYE <i>Stati Uniti - 50% alc. vol. - Rye Whiskey</i>	10€	ARDBERG UIGEADAIL <i>Scozia, Islay - 54,2% alc. vol. - Single Malt Whiskey</i>	16€
SUNTORY ROYAL <i>Giappone - 43% alc. vol. - Blended Whiskey</i>	15€	ARDBERG 10 Y. O. <i>Scozia, Islay - 46% alc. vol. - Single Malt Whiskey</i>	10€
SUNTORY THE CHITA <i>Giappone - 43% alc. vol. - Single Grain Whiskey</i>	18€	ARDBERG 5 Y. O. WEE BEASTIE <i>Scozia, Islay - 47,4% alc. vol. - Single Malt Whiskey</i>	9€
SUNTORY HIBIKI <i>Giappone - 43% alc. vol. - Blended Whiskey</i>	24€	LAGAVULIN 8 Y. O. <i>Scozia, Islay - 48% alc. vol. - Single Malt Whiskey</i>	15€
SUNTORY KAKUBIN <i>Giappone - 40% alc. vol. - Blended Whiskey</i>	9€	LAGAVULIN 12 Y. O. SP. REL. 2021 <i>Scozia, Islay - 58% alc. vol. - Single Malt Whiskey</i>	26€
NIKKA FROM THE BARREL <i>Giappone - 51% alc. vol. - Single Malt Whiskey</i>	9€	LAGAVULIN 16 Y. O. <i>Scozia, Islay - 43% alc. vol. - Single Malt Whiskey</i>	12€
NIKKA YOICHI <i>Giappone - 45% alc. vol. - Single Malt Whiskey</i>	14€	LAPHROIG <i>Scozia, Islay - 40% alc. vol. - Single Malt Whiskey</i>	9€
THE NIKKA TAILORED <i>Giappone - 43% alc. vol. - Single Malt Whiskey</i>	27€	TALISKER THE DISTILLERS EDITION <i>Scozia, Skye - 45,8% alc. vol. - Single Malt Whiskey</i>	13€
KIRIN SANROKU <i>Giappone - 50% alc. vol. - Blended Whiskey</i>	15€	TALISKER PORT RUIGHE <i>Scozia, Skye - 45,8% alc. vol. - Single Malt Whiskey</i>	10€
MATSUI THE TOTTORI BOURBON B. <i>Giappone - 43% alc. vol. - Blended Whiskey</i>	16€	TALISKER STORM <i>Scozia, Skye - 45,8% alc. vol. - Single Malt Whiskey</i>	9€
MATSUI THE TOTTORI <i>Giappone - 43% alc. vol. - Blended Whiskey</i>	12€	TALISKER 10 Y. O. <i>Scozia, Skye - 45,8% alc. vol. - Single Malt Whiskey</i>	8€
YAMAZAKURA <i>Giappone - 40% alc. vol. - Blended Whiskey</i>	12€	TALISKER SKYE <i>Scozia, Skye - 45,8% alc. vol. - Single Malt Whiskey</i>	9€
AKASHI WHITE OAK <i>Giappone - 46% alc. vol. - Blended Whiskey</i>	13€	TALISKER 18 Y. OLD <i>Scozia, Skye - 45,8% alc. vol. - Single Malt Whiskey</i>	24€
AKASHI SINGLE MALT <i>Giappone - 50% alc. vol. - Single Malt Whiskey</i>	19€	TALISKER 8 Y. O. SP. REL. 2021 <i>Scozia, Skye - 59,7% alc. vol. - Single Malt Whiskey</i>	40€
AKASHI SHERRY FINISH <i>Giappone - 40% alc. vol. - Blended Whiskey</i>	9€	MACALLAN 12 Y. O. DOUBLE CASK <i>Scozia, Speyside - 40% alc. vol. - Single Malt Whiskey</i>	16€
GLENMORANGIE 10 Y. O. <i>Scozia, Highlands - 43% alc. vol. - Single Malt Whiskey</i>	9€	MACALLAN 15 Y. O. DOUBLE CASK <i>Scozia, Speyside - 43% alc. vol. - Single Malt Whiskey</i>	30€
GLENMORANGIE 18 Y. O. <i>Scozia, Highlands - 43% alc. vol. - Single Malt Whiskey</i>	20€	MACALLAN 18 Y. O. DOUBLE CASK <i>Scozia, Speyside - 43% alc. vol. - Single Malt Whiskey</i>	80€

VODKA

BELVEDERE SMOGORY FOREST <i>Polonia - 40% alc. vol.</i>	12€	EIKO <i>Giappone - 44% alc. vol.</i>	12€
BELVEDERE <i>Polonia - 40% alc. vol.</i>	10€		

GIN TONIC

POLI MARCONI <i>Italia - 46% alc. vol.</i>	10€
RIVER MENTANA <i>Italia - 42% alc. vol.</i>	12€
VILLA ASCENTI <i>Italia - 41% alc. vol.</i>	12€
MALFY <i>Italia - 41% alc. vol.</i>	10€
PIÙ CINQUE <i>Italia - 47% alc. vol.</i>	9€
L'ACROBATE <i>Francia - 44% alc. vol.</i>	15€

GIN MARE <i>Spagna - 42,7% alc. vol.</i>	15€
HENDRICK'S <i>Scozia - 44% alc. vol.</i>	12€
TANQUERAY NO. TEN <i>Gran Bretagna - 47,3% alc. vol.</i>	8€
JINZU <i>Gran Bretagna - 41,3% alc. vol.</i>	10€
ETSU <i>Giappone - 43% alc. vol.</i>	13€
ROKU <i>Giappone - 43% alc. vol.</i>	13€

RUM

PLANTATION XO <i>Barbados - 40% alc. vol.</i>	15€
EMINENTE <i>Cuba - 41,3% alc. vol.</i>	13€
ZACAPA SOLERA 23 <i>Guatemala - 40% alc. vol.</i>	10€
HAMPDEN 8 Y. O. AGRICOLO <i>Jamaica - 46% alc. vol.</i>	12€
FLOR DE CANA 18 Y. O. <i>Nicaragua - 40% alc. vol.</i>	12€
FLOR DE CANA 12 Y. O. <i>Nicaragua - 40% alc. vol.</i>	9€
1888 BRUGAL <i>Repubblica Dominicana - 40% alc. vol.</i>	10€
DIPLOMATICO BLANCO <i>Venezuela - 47% alc. vol.</i>	9€
DIPLOMATICO SELECCION <i>Venezuela - 43% alc. vol.</i>	12€
DIPLOMATICO RESERVA <i>Venezuela - 40% alc. vol.</i>	10€

TEQUILA

KAH BLANCO <i>Messico - 40% alc. vol.</i>	13€
KAH REPOSADO <i>Messico - 40% alc. vol.</i>	15€
HERRADURA BLANCO <i>Messico - 40% alc. vol.</i>	9€
HERRADURA REPOSADO <i>Messico - 40% alc. vol.</i>	9€
DON JULIO BLANCO <i>Messico - 38% alc. vol.</i>	10€
DON JULIO ANEJO <i>Messico - 40% alc. vol.</i>	10€
VOLCAN DE MI TIERRA <i>Messico - 40% alc. vol.</i>	10€

MARSALA

C. PELLEGRINO RISERVA 2000 DRY <i>Italia, Sicilia - 19% alc. vol.</i>	8€
CANTINE PELLEGRINO UNCLE JOSEPH <i>Italia, Sicilia - 18% alc. vol.</i>	6€

MEZCAL

ALIPUS SAN LUIS <i>Messico - 47,5% alc. vol.</i>	10€
ALIPUS SAN BALTAZAR <i>Messico - 47,5% alc. vol.</i>	12€
LOS DANZANTES JOVEN <i>Messico - 47,5% alc. vol.</i>	10€

PORTO

W & J GRAHAM'S TAWNY 30 Y. O. <i>Portogallo, Porto - 20% alc. vol.</i>	22€
W & J GRAHAM'S TAWNY 10 Y. O. <i>Portogallo, Porto - 20% alc. vol.</i>	10€
NIEPORT <i>Portogallo, Porto - 19,5% alc. vol.</i>	7€

VERMOUTH

COCCHI STORICO <i>Italia, Piemonte - 16% alc. vol.</i>	9€
VERMOUTH DEL PROFESSORE <i>Italia, Piemonte - 18% alc. vol.</i>	9€
CARPANO ANTICA FORMULA <i>Italia, Piemonte - 16,5% alc. vol.</i>	10€
COLOSI SEI UN VERMOUTH <i>Italia, Sicilia - 16% alc. vol.</i>	8€
TENUTA FERTUNA ETRUSCO NERO <i>Italia, Toscana - 18% alc. vol.</i>	8€

COCKTAILS

APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Soda, Arancia <i>Sparkling Wine, Aperol, Soda, Orange</i>	7€
CAMPARI SPRITZ Prosecco, Campari, Soda, Arancia <i>Sparkling Wine, Campari, Soda, Orange</i>	8€
CHANDON SPRITZ Spumante, Arancia, Rosmarino <i>Sparkling Wine, Orange, Rosemary</i>	8€
HUGO SPRITZ Prosecco, Fiori di Sambuco <i>Sparkling Wine, Elderflowers</i>	8€
MOËT & CHANDON SPRITZ Spumante, Bitter (Arancia, Spezie) <i>Sparkling Wine, Bitter (Orange, Spices)</i>	9€
LIMONCELLO SPRITZ Prosecco, Limoncello, Soda <i>Sparkling Wine, Limoncello, Soda</i>	9€
NEGRONI Gin, Campari, Vermouth Rosso <i>Gin, Campari, Red Vermouth</i>	9€
AMERICANO Vermouth, Bitter, Soda <i>Vermouth, Bitter, Soda</i>	9€
MOJITO Rum, Zucchero di Canna, Lime, Soda, Menta <i>Rum, Cane Sugar, Lime, Soda, Mint</i>	9€
MOSCOW MULE Vodka, Ginger Beer, Lime <i>Vodka, Ginger Beer, Lime</i>	9€
OLD FASHIONED Whiskey, Soda <i>Whiskey, Soda</i>	9€

ALLERGENI / ALLERGENS	1	CEREALI CONTENENTI GLUTINE <i>Cereals containing gluten</i>
	2	CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI <i>Crustaceans and products based on crustaceans</i>
	3	UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA <i>Eggs and products based on eggs</i>
	4	PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE <i>Fish and products based on fish</i>
	5	ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI <i>Peanuts and products based on peanuts</i>
	6	SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA <i>Soy and products based on soy</i>
	7	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO) <i>Milk and products based on milk (lactose included)</i>
	8	FRUTTA A GUSCIO: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI <i>Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts</i>
	9	SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO <i>Celery and products based on celery</i>
	10	SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE <i>Mustard and products based on mustard</i>
	11	SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO <i>Sesame seeds and products based on sesame seeds</i>
	12	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO <i>Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/liter</i>
	13	LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI <i>Lupins and products based on lupins</i>
	14	MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI <i>Clams and products based on clams</i>

Regolamento UE 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio 25 ottobre 2011