



*Per Cominciare* APPETIZERS

**CARPACCIO DI MANZO** 18€  
**AFFUMICATO CON**  
**VINAIGRETTE ALL'ACETO**  
**BALSAMICO E LAMPONI** <sup>6;10</sup>

*Smoked Beef Carpaccio  
with Vinaigrette of Balsamic  
Vinegar and Raspberries*

**CARPACCIO DI SALMONE** 18€  
**AFFUMICATO CON**  
**CROSTINI DI BURRO**  
**ALLE ERBE** <sup>1;4;7</sup>

*Smoked Salmon Carpaccio  
with Herbs Butter Crouttons*

**DUMPLING** 10€  
**DI CARNE** <sup>1;6;11</sup> \*

*Meat Dumpling*

**DUMPLING** 10€  
**DI GAMBERI** <sup>1;2;4</sup> \*

*Shrimp Dumpling*

**MOZZARELLA DI BUFALA** 18€  
**E PROSCIUTTO S. ILARIO**  
**DI PARMA** <sup>7</sup>

*Buffalo Mozzarella Cheese  
and Parma S. Ilario Ham*

**PROSCIUTTO** 28€  
**PATA NEGRA** <sup>7</sup>

*Pata Negra Ham*

**SELEZIONE DI FORMAGGI** 25€  
**FRANCESI** <sup>7</sup>

*Selection of French Cheeses*

**TAGLIERE DI SALUMI** 25€  
**E FORMAGGI** <sup>7;8</sup>

*Cured Meats and Cheeses Plate*

**TARTARE DI MANZO** 18€  
**CON TUORLO FRITTO** <sup>1;3</sup>

*Beef Tartare with Fried Yolk*

*Bruschette* TOASTED BREADS

**BRUSCHETTE CON** 8€  
**BURRO E ALICI** <sup>1;4;7</sup>  
*Toasted Bread with  
Butter and Anchovies*

**BRUSCHETTE CON** 6€  
**CAPONATA DI VERDURE** <sup>1;9</sup>  
*Toasted Bread with  
Vegetable Caponata*

**BRUSCHETTE CON** 4€  
**DATTERINI E BASILICO** <sup>1</sup>  
*Toasted Bread with  
Datterini Tomatoes and Basil*

**BRUSCHETTE CON** 5€  
**DATTERINI E BUFALA** <sup>1;7</sup>  
*Toasted Bread with  
Datterini Tomatoes  
and Buffalo Mozzarella Cheese*

**BRUSCHETTE CON** 7€  
**SALSICCIA** <sup>1</sup>  
*Toasted Bread with Sausage*



**CESTINO DI PANE** <sup>1</sup> *Bread Basket* 2€    **SNACK** <sup>1;3;5;8</sup> 3€    **COPERTO** *Cover Charge* 1€

VEDI ALLERGENI IN ULTIMA PAGINA    SEE ALLERGENS ON THE LAST PAGE

QUALORA CI SIANO SOGGETTI ALLERGICI, CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE SU EVENTUALI ALLERGENI  
IF THERE ARE ALLERGY SUFFERERS, ASK THE STAFF FOR INFORMATION ON ANY ALLERGENS

WI-FI:  
00404228

\* I PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI O PRECOTTI    PRODUCTS CAN BE FROZEN OR PRECOOKED

**ASTEMIO**  
**WINEFOOD**  
**.COM**



*Primi* FIRST DISHES

**RIGATONI ALLA SICILIANA  
CON POMODORO, ACETO  
BALSAMICO, MOZZARELLA  
E MELANZANE** <sup>1:7</sup>

*Rigatoni Pasta with Tomato,  
Balsamic Vinegar,  
Mozzarella Cheese and Eggplants*

**SPAGHETTI BALFEGÒ  
CON TONNO BALFEGÒ,  
POMODORINI E OLIVE** <sup>1:4</sup>

*Spaghetti Pasta Balfegò  
with Tuna Balfegò,  
Tomatoes and Olives*

**RISOTTO  
CON FUNGHI PORCINI** <sup>1:7</sup>

*Risotto with Porcini Mushrooms*

*Classici* CLASSIC DISHES

**CARBONARA** <sup>1:3:7</sup>

*Pasta with Egg and Bacon*

**LASAGNA AL RAGÙ  
DI MANZO** <sup>1:3:7:9</sup>

*Lasagna Pasta with  
Beef Sauce*

**RIGATONI AL RAGÙ  
DI MANZO** <sup>1:3:7:9</sup>

*Rigatoni Pasta with  
Beef Sauce*

**PARMIGIANA  
DI MELANZANE** <sup>1:3:7</sup>

*Eggplant Parmigiana*

*Secondi* SECOND DISHES

**BEEFBURGER  
CON POMODORO, INSALATA,  
CIPOLLA FRITTA E BACON** <sup>1:7</sup>

*Beefburger with Tomato, Salad,  
Fried Onion and Bacon Salad*

**COSTATA DI MANZO**

*Beef Rib*

**POLPETTE DI MANZO  
AL SUGO** <sup>1:3:7</sup>

*Beef Meatballs  
with Tomato Sauce*

**POLPO ALLA PIASTRA  
CON POMODORINI  
E PURÈ DI PATATE** <sup>1:7:14</sup>

*Grilled Octopus  
with Tomatoes  
and Mashed Potatoes*

**SALMONE ALLA PIASTRA  
CON VERDURE** <sup>4</sup>

*Grilled Salmon  
with Vegetables*

**TAGLIATA DI MANZO  
CON RUCOLA, POMODORINI  
E PARMIGIANO** <sup>7</sup>

*Sliced Beef with Rocket,  
Cherry Tomatoes  
and Parmesan Cheese*

**CESTINO DI PANE** <sup>1</sup> *Bread Basket* 2€ **SNACK** <sup>1:3:5:8</sup> 3€ **COPERTO** *Cover Charge* 1€

VEDI ALLERGENI IN ULTIMA PAGINA SEE ALLERGENS ON THE LAST PAGE

QUALORA CI SIANO SOGGETTI ALLERGICI, CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE SU EVENTUALI ALLERGENI  
IF THERE ARE ALLERGY SUFFERERS, ASK THE STAFF FOR INFORMATION ON ANY ALLERGENS

WI-FI:  
00404228

\* I PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI O PRECOTTI PRODUCTS CAN BE FROZEN OR PRECOOKED

**ASTEMIO  
WINEFOOD  
.COM**



*Contorni* SIDE DISHES

**CAESAR SALAD CON POLLO, PARMIGIANO E POMODORINI** <sup>1;3;7;8;9</sup> 15€  
*Caesar Salad with Chicken, Parmesan Cheese and Cherry Tomatoes*

**INSALATA CON CARCIOFINI, NOCI, UOVA, MAIS E PARMIGIANO** <sup>3;5;7</sup> 12€  
*Salad with Artichokes, Nuts, Eggs, Corn and Parmesan Cheese*

**INSALATA CON GAMBERI, PACHINO, MAIS, UOVA E OLIVE** <sup>2;3</sup> 16€  
*Salad with Prawns, Pachino, Corn, Eggs and Olives*

**INSALATA CON MOZZARELLA DI BUFALA, ALICI, PACHINO E OLIVE** <sup>4;7</sup> 13€  
*Salad with Buffalo Mozzarella Cheese, Anchovies, Pachino Tomatoes and Olives*

**INSALATA CON TONNO, PACHINO, MAIS, UOVA E OLIVE** <sup>3;4</sup> 13€  
*Salad with Tuna, Pachino Tomatoes, Corn, Eggs and Olives*

**INSALATA MISTA** 6€  
*Mixed Salad*

**PINZIMONIO** <sup>9</sup> 9€  
*Pinzimonio Vegetables*

**VERDURE DI STAGIONE** 6€  
*Seasonal Vegetables*

**CHIPS DI PATATE \*** 6€  
*Potatoes Chips*

**OLIVE ALLA ASCOLANA** <sup>1;3;4;7</sup> 8€  
*Ascolana Olives*

**PATATE AL FORNO** 5€  
*Baked Potatoes*

**PATATE DOLCI** <sup>7</sup> 6€  
*Fried Sweet Potatoes*

**PATATINE \*** 5€  
*French Fries*

**SUPPLÌ CLASSICO** <sup>1;3;4;7</sup> 6€  
*Classic Suppli*

**SUPPLÌ CACIO E PEPE** <sup>1;3;4;7</sup> 6€  
*Suppli with Cheese and Pepper*

**CESTINO DI PANE** <sup>1</sup> *Bread Basket* 2€    **SNACK** <sup>1;3;5;8</sup> 3€    **COPERTO** *Cover Charge* 1€

VEDI ALLERGENI IN ULTIMA PAGINA    SEE ALLERGENS ON THE LAST PAGE

QUALORA CI SIANO SOGGETTI ALLERGICI, CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE SU EVENTUALI ALLERGENI  
IF THERE ARE ALLERGY SUFFERERS, ASK THE STAFF FOR INFORMATION ON ANY ALLERGENS

WI-FI:  
00404228

\* I PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI O PRECOTTI    PRODUCTS CAN BE FROZEN OR PRECOOKED

**ASTEMIO  
WINEFOOD  
.COM**



## *Focaccia & Pizza* PIZZA

**FIORI DI ZUCCA E ALICI** <sup>1;4</sup> 12€

*Mozzarella, Fiori di Zucca e Alici*

*Mozzarella Cheese, Courgette Flowers and Anchovies*

**FOCACCIA** <sup>1</sup> 7€

*Flat Bread*

**FUNGHI E SALSICCIA** <sup>1</sup> 12€

*Pomodoro, Mozzarella, Funghi e Salsiccia*

*Tomato, Mozzarella Cheese, Mushrooms, Sausage*

**LA MORTAZZA** <sup>1;7;8</sup> 15€

*Focaccia con Mortadella, Stracciata e Granella di Pistacchio*

*Flat Bread with Mortadella, Stracciata Cheese and Chopped Pistachios*

**MARGHERITA** <sup>1;7</sup> 8€

*Pomodoro e Mozzarella*

*Tomato and Mozzarella Cheese*

**PATA NEGRA** <sup>1;7</sup> 20€

*Pomodoro, Mozzarella e Prosciutto Pata Negra*

*Tomato, Mozzarella Cheese and Pata Negra Ham*

**PATATE E PROSCIUTTO COTTO** <sup>1;7</sup> 12€

*Mozzarella, Patate e Prosciutto Cotto*

*Mozzarella Cheese, Potatoes and Cooked Ham*

## *Frutta & Dolci* FRUIT & DESSERTS

**CREMOSO AL PISTACCHIO** <sup>3;4;5;7</sup> 9€

*Pistachio Cream*

**FRUTTA FRESCA** 10€

*Fresh Fruit*

**MOUSSE DI CIOCCOLATO** 9€

**BIANCO E LAMPONI** <sup>1;3</sup>

*White Chocolate and Raspberries Mousse*

**PANNA COTTA** <sup>7</sup> 6€

*Panna Cotta*

**TIRAMISÙ** <sup>1;3;7</sup> 8€

*Tiramisù*

**TORTINO AL CIOCCOLATO** <sup>1;3;5;7 \*</sup> 9€

*Chocolate cake*

## *Vini Dolci* SWEET WINES

**CHATEAU LIOT, SAUTERNES** 9€

*Francia - 13,5% alc. vol.*

*Sémillon, Sauvignon B., Muscadelle*

**MOSCATO D'ASTI** 9€

*Piemonte - 11% alc. vol.*

*100% Moscato Bianco*

**PELLEGRINO, GIARDINO PANTESCO** 7€

**PASSITO DI PANTELLERIA**

*Sicilia - 14,5% alc. vol.*

*100% Zibibbo*

**PELLEGRINO, MALVASIA** 7€

*Sicilia - 16% alc. vol.*

*100% Malvasia Bianca*

**SANTA CRISTINA, VIN SANTO** 8€

*Toscana - 16% alc. vol.*

*100% Trebbiano*

**CESTINO DI PANE** <sup>1</sup> *Bread Basket* 2€    **SNACK** <sup>1;3;5;8</sup> 3€    **COPERTO** *Cover Charge* 1€

VEDI ALLERGENI IN ULTIMA PAGINA    SEE ALLERGENS ON THE LAST PAGE

QUALORA CI SIANO SOGGETTI ALLERGICI, CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE SU EVENTUALI ALLERGENI  
IF THERE ARE ALLERGY SUFFERERS, ASK THE STAFF FOR INFORMATION ON ANY ALLERGENS

WI-FI:  
00404228

\* I PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI O PRECOTTI    PRODUCTS CAN BE FROZEN OR PRECOOKED

**ASTEMIO  
WINEFOOD  
.COM**



## Selezione Vini Rossi RED WINES

<b>ANT., VILLA ANTINORI R.</b> 9€ <i>Toscana - 14% alc. vol. Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	<b>MAGIE</b> 9€ <i>Lazio - 14,5% alc. vol. Merlot, Syrah</i>
<b>A. CAPRAI, COLLEPIANO</b> 10€ <i>Umbria - 15,5% alc. vol. 100% Sagrantino</i>	<b>P. AL TESORO, SONDRAlA</b> 16€ <i>Toscana - 15% alc. vol. 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc</i>
<b>C. SANT'ANDREA, SOGNO</b> 7€ <i>Lazio - 14,5% alc. vol. 85% Merlot, 15% Cesanese</i>	<b>PRUNOTTO, BARBARESCO</b> 15€ <i>Piemonte - 14% alc. vol. 100% Nebbiolo</i>
<b>COLLEM., MONTECUCCO</b> 10€ <i>Toscana - 14,5% alc. vol. 80% Sangiovese, 10% Ciliegiolo, 10% Cabernet Sauvignon</i>	<b>SART., AMARONE D. VALP.</b> 10€ <i>Veneto - 15% alc. vol. C. Franc, Corvina, Corvinone, Rond.</i>
<b>COTARELLA, MONTIANO</b> 16€ <i>Lazio - 14,5% alc. vol. 100% Merlot</i>	<b>TASCA / T. REG., FRAPPATO</b> 9€ <i>Sicilia - 12,5% alc. vol. 100% Frappato</i>
<b>COTARELLA, TELLUS SYRAH</b> 8€ <i>Lazio - 13,5% alc. vol. 100% Syrah</i>	<b>TENUTA FERTUNA, PACTIO</b> 9€ <i>Toscana - 13,5% alc. vol. Sangiovese, Cab. Sauvignon, Merlot</i>
<b>FALESCO, VITIANO</b> 8€ <i>Umbria - 13,5% alc. vol. 34% Sangiovese, 33% Merlot, 33% Cabernet</i>	<b>VESPA, IL ROSSO DEI VESPA</b> 8€ <i>Puglia - 14,5% alc. vol. 100% Primitivo</i>
	<b>IL DR. E LA FORN., RIBOLLITO</b> 8€ <i>Toscana - 13% alc. vol. Cab., Colorino, Merlot, Sangiovese</i>

## Selezione Vini Rosati ROSÈ WINES

<b>ANTINORI, A</b> 10€ <i>Toscana - 13% alc. vol. 100% Aleatico</i>	<b>CHATEAU GALOUPET, CRU CLASSÉ ROSÉ</b> 12€ <i>Francia - 14% alc. vol. 58% Grenache, 12% Tibouren, 11% Syrah, 11% Vermentino, 6% Cinsault, 2% Sémillon</i>
<b>COLLEMASSARI, GROTTOLO</b> 9€ <i>Toscana - 13,5% alc. vol. 70% Sangiovese, 15% Ciliegiolo, 15% Montepulciano</i>	<b>FRESCOBALDI, ALIÈ</b> 8€ <i>Toscana - 12% alc. vol. Syrah, Vermentino</i>

**SNACK** 1:3:5:8 3€ **COPERTO** Cover Charge 1€

PREZZI DA INTENDERSI PER CALICE PRICES TO BE INTENDED PER GLASS  
IL CONSUMO DI BOTTIGLIE DI VINO AL TAVOLO PARTE DA 30€  
THE CONSUMPTION OF BOTTLES OF WINE AT THE TABLE STARTS FROM 30€

WI-FI:  
00404228

**ASTEMIO  
WINEFOOD  
.COM**



## Selezione Vini Bianchi WHITE WINES

<b>ANT., BRAMÌTO DELLA SALA</b> 8€ <i>Umbria - 12,5% alc. vol.</i> 100% Chardonnay	<b>COTARELLA, TELLUS CHARDONNAY</b> 8€ <i>Lazio - 12,5% alc. vol.</i> 100% Chardonnay
<b>ANT., CONTE DELLA VIPERA</b> 9€ <i>Umbria - 12,5% alc. vol.</i> Sauvignon Blanc, Sémillon	<b>ELENA WALCH, GEWÜRZTRAMINER</b> 9€ <i>Trentino A. Adige - 14% alc. vol.</i> 100% Gewürztraminer
<b>ANT., S. GIOV. DELLA SALA</b> 8€ <i>Umbria - 12,5% alc. vol.</i> 50% Grechetto, 25% Procanico, 25% Pinot Bianco e Viognier	<b>FRESCOBALDI, MASSO VIVO</b> 8€ <i>Toscana - 12,5% alc. vol.</i> 100% Vermentino
<b>ANT., VILLA ANTINORI B.</b> 9€ <i>Toscana - 12% alc. vol.</i> Pinot Bianco, Pinot Grigio, Trebiano Toscano, Malvasia Toscana, Riesling	<b>LIBRANDI, CRITONE</b> 8€ <i>Calabria - 13,5% alc. vol.</i> 90% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc
<b>C. SANT'ANDREA, RIFLESSI B.</b> 7€ <i>Lazio - 12,5% alc. vol.</i> 60% Trebbiano, 40% Malvasia	<b>PELLEGRINO, GIBELÉ</b> 9€ <i>Sicilia - 13% alc. vol.</i> 100% Zibibbo
<b>COLLEMASSARI, MELACCE</b> 9€ <i>Toscana - 13,5% alc. vol.</i> 100% Vermentino	<b>VESPA, IL BIANCO DEI VESPA</b> 8€ <i>Puglia - 12,5% alc. vol.</i> 100% Fiano

## Bollicine SPARKLING WINES

<b>A., M. ANTINORI BRUT ROSÉ</b> 12€ <i>Lombardia - 12,5% alc. vol.</i> 100% Pinot Nero
<b>BELLAVISTA, ALMA BRUT</b> 10€ <i>Lombardia - 12,5% alc. vol.</i> 77% Chardonnay, 22% Pinot Nero, 1% Pinot Bianco
<b>FORCHIR, JOY BRUT ROSÉ</b> 7€ <i>Friuli V. Giulia - 11% alc. vol.</i> Glera, Pinot Nero
<b>FORCHIR, JOY EXTRA BRUT</b> 7€ <i>Friuli V. Giulia - 11,5% alc. vol.</i> Ribolla Gialla, Glera

## Champagne CHAMPAGNE

<b>BEAUGRAND, CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE MONTGUEUX LE GRAND CARRÉ</b> 15€ <i>Francia - 12,5% alc. vol.</i> 100% Chardonnay
<b>RUINART, R CHAMPAGNE BRUT</b> 18€ <i>Francia - 12,5% alc. vol.</i> 57% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 3% Pinot Meunier

**SNACK** 1:3:5:8 3€ **COPERTO** Cover Charge 1€

PREZZI DA INTENDERSI PER CALICE PRICES TO BE INTENDED PER GLASS  
IL CONSUMO DI BOTTIGLIE DI VINO AL TAVOLO PARTE DA 30€  
THE CONSUMPTION OF BOTTLES OF WINE AT THE TABLE STARTS FROM 30€

WI-FI:  
00404228

**ASTEMIO  
WINEFOOD  
.COM**

# ASTEMIO WINE & FOOD

## Bar DRINKS

**ACQUA NAT. / FRIZZ. (750ML)** 3€  
*Natural / Sparkling Water*

**A. TONICA / C. COLA / FANTA** 5€  
*Tonic Water / Coke / Fanta*

**B. LEFFE / MESSINA (330ML)** 7€  
*Leffe / Messina Beer*

**BIRRA TSINGTAO (330ML)** 6€  
*Tsingtao Lager Beer*

**CAFFÈ / CAFFÈ LATTE** 2,50€ / 4€  
*Coffee / Coffee and Milk*

**CAPPUCCINO / C. DI SOIA** 3€ / 4€  
*Cappuccino / Soy Cappuccino*

**LIMONCELLO** 6€  
*Limoncello Liqueur*

**TÈ CALDO** 7€  
*Hot Tea*

## Amari LIQUEURS

**AMARA** 6€  
*Sicilia - 30% alc. vol.*

**ANIMA NERA** 6€  
*Trentino A. Adige - 21% alc. vol.*

**ELISIR GAMBRINUS** 6€  
*Veneto - 27% alc. vol.*

**EROICO** 5€  
*Calabria - 28% alc. vol.*

**JEFFERSON** 6€  
*Calabria - 30% alc. vol.*

**NONINO** 6€  
*Friuli V. Giulia - 35% alc. vol.*

**ROGER** 6€  
*Calabria - 25% alc. vol.*

## Spritz & Cocktails SPRITZ & COCKTAILS

**APEROL SPRITZ** 7€  
*Prosecco, Aperol, Soda, Arancia*  
*Sparkling Wine, Aperol,*  
*Soda, Orange*

**BERGAMOTTO SPRITZ** 8€  
*Prosecco, Bergamotto, Ginger Beer*  
*Sparkling Wine, Bergamot,*  
*Ginger Beer*

**CAMPARI SPRITZ** 8€  
*Prosecco, Campari, Soda, Arancia*  
*Sparkling Wine, Campari,*  
*Soda, Orange*

**CHANDON SPRITZ** 9€  
*Spumante, Arancia, Rosmarino*  
*Sparkling Wine, Orange, Rosemary*

**HUGO SPRITZ** 8€  
*Prosecco, Fiori di Sambuco, Menta*  
*Sparkling Wine, Elderflowers, Mint*

**LIMONCELLO SPRITZ** 9€  
*Prosecco, Limoncello, Soda, Limone*  
*Sparkling Wine, Limoncello,*  
*Soda, Lemon*

**ORIENTAL SPRITZ** 9€  
*Chandon, Liquore Fico d'India,*  
*Aromatic Tonic*  
*Chandon, Prickly Pear Liqueur,*  
*Aromatic Tonic*

<b>AMERICANO</b>	<b>MOJITO</b>
<b>BOULEVARDIER</b>	<b>MOSCOW MULE</b>
<b>CAIPIROSKA</b>	<b>NEGRONI</b>
<b>COSMOPOLITAN</b>	<b>OLD FASHIONED</b>
<b>DAIQUIRI</b>	<b>TOMMY'S</b>
<b>ESPRESSO</b>	<b>MARGARITA</b>
<b>MARTINI</b>	<b>WHISKEY SOUR</b>
<b>MARGARITA</b>	10€



## *Gin Tonic* GIN TONIC

<b>COSTIERA</b> <i>Italia - 40% alc. vol.</i>	12€	<b>MALFY</b> <i>Italia - 41% alc. vol.</i>	10€
<b>CROSS KEYS</b> <i>Lettonia - 41% alc. vol.</i>	11€	<b>PIÙ CINQUE</b> <i>Italia - 47% alc. vol.</i>	10€
<b>ELEPHANT</b> <i>Germania - 45% alc. vol.</i>	12€	<b>POLI MARCONI</b> <i>Italia - 46% alc. vol.</i>	10€
<b>FISHER</b> <i>Inghilterra - 44% alc. vol.</i>	10€	<b>RIVER MENTANA</b> <i>Italia - 41% alc. vol.</i>	10€
<b>GIN MARE</b> <i>Spagna - 42,7% alc. vol.</i>	15€	<b>ROKU</b> <i>Giappone - 43% alc. vol.</i>	13€
<b>HASWELL</b> <i>Inghilterra - 47% alc. vol.</i>	10€	<b>SCAPEGRACE BLACK</b> <i>N. Zelanda - 41,6% alc. vol.</i>	13€
<b>HENDRICK'S</b> <i>Scozia - 44% alc. vol.</i>	15€	<b>THE BOTANIST</b> <i>Scozia - 46% alc. vol.</i>	13€
<b>JINZU</b> <i>Inghilterra - 41,3% alc. vol.</i>	10€	<b>VILLA ASCENTI</b> <i>Italia - 41% alc. vol.</i>	12€
<b>L'ACROBATE</b> <i>Francia - 44% alc. vol.</i>	15€	<b>YUGIN</b> <i>Francia - 43% alc. vol.</i>	11€

## *Vermouth* VERMOUTH

<b>CARPANO ANTICA FORMULA</b> <i>Piemonte - 16,5% alc. vol.</i>	10€
<b>COCCHI STORICO</b> <i>Piemonte - 16,5% alc. vol.</i>	9€
<b>COLOSI SEI UN VERMOUTH</b> <i>Sicilia - 16% alc. vol.</i>	8€
<b>PUNTO E MES</b> <i>Piemonte - 16% alc. vol.</i>	8€
<b>S.ANTONUCCI BITTER LE VAL.</b> <i>Marche - 21,5% alc. vol.</i>	7€
<b>T. FERTUNA ETRUSCO NERO</b> <i>Toscana - 18% alc. vol.</i>	8€

## *Porto* PORTO

<b>CASA ROZÈS</b> <i>Portogallo - 20% alc. vol.</i>	8€
<b>W &amp; J GRAHAM'S TAWNY 10 Y. O.</b> <i>Portogallo - 20% alc. vol.</i>	10€
<b>W &amp; J GRAHAM'S TAWNY 30 Y. O.</b> <i>Portogallo - 20% alc. vol.</i>	22€

**SNACK** <sup>1;3;5;8</sup> 3€ **COPERTO** Cover Charge 1€

WI-FI:  
00404228

PREZZI DA INTENDERSI PER CALICE PRICES TO BE INTENDED PER GLASS  
PORZIONE: 4,5CL CA. PORTION: 4,5CL APPROX.

ASTEMIO  
WINEFOOD  
.COM





*Rum* RUM

**DIPLOMATICO MANTUANO** 10€  
*Venezuela - 40% alc. vol.*

**DIPLOMATICO RESERVA** 12€  
*Venezuela - 40% alc. vol.*

**EMINENTE** 13€  
*Cuba - 41,3% alc. vol.*

**FLOR DE CAÑA 12 Y. O.** 9€  
*Nicaragua - 40% alc. vol.*

**FLOR DE CAÑA 18 Y. O.** 12€  
*Nicaragua - 40% alc. vol.*

**HAMPDEN 8 Y. O. AGRICOLO** 12€  
*Jamaica - 46% alc. vol.*

**PLANTATION XO** 15€  
*Barbados - 40% alc. vol.*

**ZACAPA 23 LA DOMA** 19€  
*Guatemala - 40% alc. vol.*

**ZACAPA EDICIÓN NEGRA** 15€  
*Guatemala - 43% alc. vol.*

**ZACAPA SOLERA 23** 10€  
*Guatemala - 40% alc. vol.*

*Vodka* VODKA

**BELVEDERE** 10€  
*Polonia - 40% alc. vol.*

**BELVEDERE  
SMOGORY FOREST** 12€  
*Polonia - 40% alc. vol.*

**EIKO** 12€  
*Giappone - 40% alc. vol.*

*Tequila* TEQUILA

**DON JULIO ANEJO** 12€  
*Messico - 38% alc. vol.*

**HERRADURA REPOSADO** 15€  
*Messico - 40% alc. vol.*

**KAH BLANCO** 13€  
*Messico - 40% alc. vol.*

**KAH REPOSADO** 10€  
*Messico - 40% alc. vol.*

**VOLCAN DE MI TIERRA** 10€  
*Messico - 47% alc. vol.*

*Mezcal* MEZCAL

**ALIPUS SAN BALTAZAR** 12€  
*Messico - 47,5% alc. vol.*

**CASAMIGOS MEZCAL** 15€  
*Messico - 47% alc. vol.*

**LOS DANZANTES JOVEN** 10€  
*Messico - 47% alc. vol.*

*Sake* SAKE

**KONISHI AOSAE  
JUNMAI NAMA-CHOZO** 8€  
*Giappone - 15,5% alc. vol.*

**SAKRO SPARKLING SAKE** 9€  
*Giappone - 11,5% alc. vol.*

**SNACK** <sup>1;3;5;8</sup> 3€ **COPERTO** *Cover Charge* 1€

WI-FI:  
00404228

PREZZI DA INTENDERSI PER CALICE PRICES TO BE INTENDED PER GLASS  
PORZIONE: 4,5CL CA. PORTION: 4,5CL APPROX.

ASTEMIO  
WINEFOOD  
.COM



## Whiskey WHISKEY

<b>ARDBEGH 5 Y. O. WEE BEASTIE</b> <i>Scozia - 47,4% alc. vol. Single Malt Whiskey</i>	9€	<b>CAOL ILLA MOCH</b> <i>Scozia - 43% alc. vol. Single Malt Whiskey</i>	10€
<b>ARDBEGH 10 Y. O.</b> <i>Scozia - 46% alc. vol. Single Malt Whiskey</i>	10€	<b>GLEMORANGE 10 Y. O.</b> <i>Scozia - 40% alc. vol. Single Malt Whiskey</i>	9€
<b>ARDBEGH UIGEADAIL</b> <i>Scozia - 54,2% alc. vol. Single Malt Whiskey</i>	16€	<b>GLEMORANGE 18 Y. O.</b> <i>Scozia - 43% alc. vol. Single Malt Whiskey</i>	20€
<b>AKASHI SINGLE MALT</b> <i>Giappone - 50% alc. vol. Single Malt Whiskey</i>	19€	<b>GLEMORANGE QU. RUBAN</b> <i>Scozia - 43% alc. vol. Single Malt Whiskey</i>	12€
<b>AKASHI SHERRY FINISH</b> <i>Giappone - 50% alc. vol. Blended Whiskey</i>	9€	<b>KIRIN SANROKU</b> <i>Giappone - 50% alc. vol. Blended Whiskey</i>	15€
<b>AKASHI WHITE OAK</b> <i>Giappone - 46% alc. vol. Blended Whiskey</i>	13€	<b>KNOB CREEK BOURBON</b> <i>Stati Uniti d'Am. - 50% alc. vol. Bourbon Whiskey</i>	10€
<b>BULLEIT BOURBON</b> <i>Stati Uniti d'Am. - 45% alc. vol. Bourbon Whiskey</i>	10€	<b>KNOB CREEK RYE</b> <i>Stati Uniti d'Am. - 50% alc. vol. Bourbon Whiskey</i>	10€
<b>BULLEIT BOURBON 10 Y. O.</b> <i>Stati Uniti d'Am. - 45,6% alc. vol. Bourbon Whiskey</i>	10€	<b>LAGAVULLIN 8 Y. O.</b> <i>Scozia - 48% alc. vol. Single Malt Whiskey</i>	15€
<b>BULLEIT RYE</b> <i>Stati Uniti d'Am. - 45% alc. vol. Rye Whiskey</i>	10€	<b>LAGAVULLIN 12 Y. O. SPECIAL RELEASE 2021</b> <i>Scozia - 44% alc. vol. Single Malt Whiskey</i>	26€
<b>CAOL ILLA 12 Y. O.</b> <i>Scozia - 43% alc. vol. Single Malt Whiskey</i>	9€	<b>LAGAVULLIN 16 Y. O.</b> <i>Scozia - 43% alc. vol. Single Malt Whiskey</i>	12€
<b>CAOL ILLA 18 Y. O.</b> <i>Scozia - 43% alc. vol. Single Malt Whiskey</i>	27€	<b>LAPHROIG</b> <i>Scozia - 40% alc. vol. Single Malt Whiskey</i>	9€

**SNACK** <sup>1;3;5;8</sup> 3€ **COPERTO** Cover Charge 1€

WI-FI:  
00404228

PREZZI DA INTENDERSI PER CALICE PRICES TO BE INTENDED PER GLASS  
PORZIONE: 4,5CL CA. PORTION: 4,5CL APPROX.

ASTEMIO  
WINEFOOD  
.COM



## Whiskey WHISKEY

<b>MACALLAN 12 Y. O. DOUBLE CASK</b> <i>Scozia - 43% alc. vol.</i> <i>Single Malt Whiskey</i>	16€	<b>TALISKER 8 Y. O. SPECIAL RELEASE 2021</b> <i>Scozia - 59,7% alc. vol.</i> <i>Single Malt Whiskey</i>	40€
<b>MACALLAN 15 Y. O. DOUBLE CASK</b> <i>Scozia - 43% alc. vol.</i> <i>Single Malt Whiskey</i>	30€	<b>TALISKER 10 Y. O.</b> <i>Scozia - 45,8% alc. vol.</i> <i>Single Malt Whiskey</i>	8€
<b>MACALLAN 18 Y. O. DOUBLE CASK</b> <i>Scozia - 43% alc. vol.</i> <i>Single Malt Whiskey</i>	80€	<b>TALISKER 18 Y. O.</b> <i>Scozia - 45,8% alc. vol.</i> <i>Single Malt Whiskey</i>	24€
<b>MATSUI THE TOTTORI</b> <i>Giappone - 43% alc. vol.</i> <i>Blended Whiskey</i>	12€	<b>TALISKER PORT RUIGHE</b> <i>Scozia - 45,8% alc. vol.</i> <i>Single Malt Whiskey</i>	10€
<b>MATSUI THE TOTTORI BOURBON B.</b> <i>Giappone - 43% alc. vol.</i> <i>Blended Whiskey</i>	16€	<b>TALISKER SKYE</b> <i>Scozia - 45,8% alc. vol.</i> <i>Single Malt Whiskey</i>	9€
<b>NIKKA FROM THE BARREL</b> <i>Giappone - 51% alc. vol.</i> <i>Single Malt Whiskey</i>	9€	<b>TALISKER STORM</b> <i>Scozia - 45,8% alc. vol.</i> <i>Single Malt Whiskey</i>	9€
<b>NIKKA YOICHI</b> <i>Giappone - 45% alc. vol.</i> <i>Single Malt Whiskey</i>	14€	<b>TALISKER THE DISTILLERS ED.</b> <i>Scozia - 45,8% alc. vol.</i> <i>Single Malt Whiskey</i>	13€
<b>SUNTORY HIBIKI</b> <i>Giappone - 43% alc. vol.</i> <i>Blended Whiskey</i>	24€	<b>THE NIKKA TAILORED</b> <i>Giappone - 43% alc. vol.</i> <i>Premium Blend</i>	27€
<b>SUNTORY KAKUBIN</b> <i>Giappone - 40% alc. vol.</i> <i>Blended Whiskey</i>	9€	<b>YAMAZAKURA</b> <i>Giappone - 43% alc. vol.</i> <i>Blended Whiskey</i>	12€
<b>SUNTORY ROYAL</b> <i>Giappone - 43% alc. vol.</i> <i>Blended Whiskey</i>	15€		
<b>SUNTORY THE CITA</b> <i>Giappone - 43% alc. vol.</i> <i>Single Grain Whiskey</i>	18€		

**SNACK** <sup>1;3;5;8</sup> 3€ **COPERTO** Cover Charge 1€

WI-FI:  
00404228

PREZZI DA INTENDERSI PER CALICE PRICES TO BE INTENDED PER GLASS  
PORZIONE: 4,5CL CA. PORTION: 4,5CL APPROX.

ASTEMIO  
WINEFOOD  
.COM



*Allergeni* ALLERGENS

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

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

