

Il nostro menù

L'HAMBURGERIA

€
MAXI 300GR DOUBLE 600GR

TUTTI SERVITI CON PATATINE* FRITTE E PANE AL SESAMO CALDO	AMERICANO	14	20
	Hamburger* di manzo, insalata, pomodori, ketchup		
	BISMARK	14	20
	Hamburger* di manzo alla bismark, uovo in camicia		
	CHEESE	14	20
	Hamburger* di manzo, fontina, bacon croccante		
	INDIAN	14	20
	Hamburger* di manzo, maionese, formaggio, salsa al curry, insalata		
TEX	14	20	
Hamburger* di manzo, cipolla stufata, mozzarella, pomodoro, salsa BBQ			
MEXICAN	14	20	
Hamburger* di manzo, maionese, insalata, pomodoro, jalapeno, fontina			
ITALIANO	14	20	
Hamburger* di manzo, pomodoro, bufala a crudo, basilico			
CAMPAGNOLO	14	20	
Hamburger* di manzo, pomodoro, mozzarella, verdure grill, salsa cocktail			

Il nostro menù

LA STEAK HOUSE DI MARE E TERRA



TUTTI I PIATTI VENGONO SERVITI CON PATATE AL FORNO

<ul style="list-style-type: none"> ••• IL PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA ••• Petto di pollo fresco cotto alla griglia accompagnato da verdure grigliate 	12
<ul style="list-style-type: none"> ••• LA BATTUTA DI ANGUS ALLA PIETRA LAVICA ••• Pura carne di manzo Angus cotta su pietra lavica e profumata al rosmarino 	14
<ul style="list-style-type: none"> ••• L'ENTRECOTE DI MANZO AI FERRI ••• Taglio di carne di manzo cotta con sale grosso 	18
<ul style="list-style-type: none"> ••• GRIGLIATA DEL BRACERE (2pax) ••• Salamella, scamone di manzo, wurstel. Servita con patatine fritte* e salsa BBQ 	25
<ul style="list-style-type: none"> ••• IL FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA ••• Filetto di manzo fresco cotto alla griglia 	20
<ul style="list-style-type: none"> ••• LA COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA ••• 400 gr di carne di manzo cotto alla griglia 	20
<ul style="list-style-type: none"> ••• LA FIORENTINA ALLA BRACE ••• 900 gr di carne per 2 persone con patate, verdure grill e insalata 	55
<ul style="list-style-type: none"> ••• IL FILETTO DI TONNO FRESCO ALLA PIETRA LAVICA ••• Filetto di tonno pinna gialla cotto su pietra lavica e accompagnato da verdure grigliate 	19
<ul style="list-style-type: none"> ••• IL SALMONE IN GRIGLIA ••• Salmone fresco saltato in griglia profumato alle erbe fini con patate al prezzemolo 	16

Il nostro menù

LE INSALATONE



TUTTE LE INSALATONE SONO A BASE DI INSALATA MISTICANZA

<ul style="list-style-type: none"> ••• INSALATA MISTA DI STAGIONE ••• Insalata fresca di stagione 	4,5
<ul style="list-style-type: none"> ••• LEGGERA ••• Pomodori, caprino, verdure grigliate 	9
<ul style="list-style-type: none"> ••• NIZZARDA ••• Pomodoro, olive nere, uova, tonno, cipolla, acciughe 	9
<ul style="list-style-type: none"> ••• GRECA ••• Pomodoro, cipolla, olive nere, peperoni, feta, origano 	9
<ul style="list-style-type: none"> ••• MALIBU ••• Pomodoro, gamberetti, mais, surimi, kiwi 	9
<ul style="list-style-type: none"> ••• MEDITERRANEA ••• Pomodoro, mozzarella, tonno, mais 	9
<ul style="list-style-type: none"> ••• ALPINA ••• Pomodoro, mozzarella, olive, prosciutto crudo 	9
<ul style="list-style-type: none"> ••• PESCATORE ••• Pomodoro, rucola, tonno, surimi, gamberetti 	9
<ul style="list-style-type: none"> ••• CONTADINA ••• Pomodoro, pere, brie, noci, miele 	9
<ul style="list-style-type: none"> ••• FRESCA ••• Pomodoro, zucchine grill, tonno, burrata 	9
<ul style="list-style-type: none"> ••• BOSCAIOLO ••• Pomodoro, carote, bresaola, scaglie di grana 	10

Il nostro menù

GLI ANTIPASTI



SELEZIONE DI PIATTI PER INIZIARE NEL MODO MIGLIORE LA CENA

⋮	LE TRE BRUSCHETTE AI SAPORI DELLA NOSTRA TERRA	7
⋮	LE BRUSCHETTE PROFUMATE CON VERDURE DELL'ORTO	7
⋮	LA STRACCIATELLA DI BURRATA CON POMODORINI E RUCOLETTA	8
⋮	LA FINISSIMA DI SPADA FUME' CON SONGINO E POMPELMO ROSA	9
⋮	LA CAPRESE DI BUFALA D.O.P. SU LETTO DI PANE CARASAU AL ⋮ PROFUMO DI BASILICO FRESCO	9
⋮	LO SFORMATINO AI CARCIOFI CON FONDUTA AL REGGIANO	10
⋮	LA SELEZIONE DI FORMAGGI DEL NOSTRO CASARO CON PERE E ⋮ MIELE DI CASTAGNO SU LETTO DI PAGLIA E FIENO	10
⋮	IL PROSCIUTTO SPAGNOLO JAMMON IBERICO TAGLIATO ⋮ AL COLTELLO CON GNOCCO FRITTO	12
⋮	IL CARPACCIO DI CARNE SALADA CON CARCIOFI E GRANA FRESCHI	12
⋮	LA DEGUSTAZIONE DI SALUMI TRADIZIONALI CON GIARDINIERA E ⋮ GNOCCO FRITTO	
⋮	piccolo (x1) 7€, medio (x2) 12€, grande (x4) 20€	
⋮	LA DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI SERVITI CON ⋮ GNOCCO FRITTO	
⋮	piccolo (x1) 10€, medio (x2) 15€, grande (x4) 25€	
⋮	L'IMPEPATA DI COZZE	8
⋮	IL SOUTÈ DI COZZE E VONGOLE CON CROSTONI DI PAN ⋮ BRUSCHETTA	10
⋮	LA TARTARE DI SALMONE NORVEGESE CON AVOCADO E RISO ⋮ VENERE AL CARDAMOMO	14

Il nostro menù

I PRIMI PIATTI



TUTTI I NOSTRI PIATTI SONO PREPARATI A REGOLA D'ARTE

<ul style="list-style-type: none"> ••• LE PENNETTE A CANDELA CON CREMA DI PISTACCHIO, ••• POMODORO DEL PENNOLO E BASTONCINI DI CRUDO 	10
<ul style="list-style-type: none"> ••• LO SPAGHETTO CON POMODORINI CHERRY PROFUMATI AL ••• BASILICO E STRACCIATELLA DI BURRATA 	10
<ul style="list-style-type: none"> ••• GLI SCHIAFFONI CON SCAMPETTI*, ASPARAGI E POMODORINI ••• CILIEGIA 	10
<ul style="list-style-type: none"> ••• I PACCHERI PARTENOPEI FUMÈ CON POMODORO, PANNA, ••• PANCETTA E RASPADURA DI SCAMORZA 	10
<ul style="list-style-type: none"> ••• I BUCATINI ALLA GRICIA CON GUANCIALE, PECORINO E PEPE 	10
<ul style="list-style-type: none"> ••• IL RISOTTO ALLO ZAFFERANO E CIALDA DI REGGIANO 	10
<ul style="list-style-type: none"> ••• IL RISOTTO AGLI ASPARAGI E BRIE FRANCESE 	10
<ul style="list-style-type: none"> ••• IL RISOTTO AL ROSMARINO & GORGONZOLA 	10
<ul style="list-style-type: none"> ••• LO SPAGHETTO CON VONGOLE VERACI E ZUCCHINE JULIENNE 	11
<ul style="list-style-type: none"> ••• I RAVIOLONI* DI BUFALA E SPINACI CON CACIO, PEPE, PINOLI, ••• POMODORINO E UVA PASSITA 	11
<ul style="list-style-type: none"> ••• LE LINGUINE AL CARTOCCIO CON FRUTTI DI MARE* 	12
<ul style="list-style-type: none"> ••• LE PAPPARDELLE AL RAGOUT BIANCO E PORCINI 	12
<ul style="list-style-type: none"> ••• LE PENNE ALLA MARINARA CON TONNO FRESCO CUBETTATO, ••• ZAFFERANO, PORRI, PANNA & CIPOLLOTTO 	12

Il nostro menù

I CLASSICI DI TERRA E MARE



TUTTI I PIATTI VENGONO SERVITI CON PATATE AL FORNO E INSALATA

<ul style="list-style-type: none"> ⋮ IL FINTO GIAPPONESE: POLLO TERIAKY CON MIELE D'ACACIA E TIMBALLO DI RISO BASMATI ⋮ ⋮ LA TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO ⋮ ⋮ LA TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, POMODORO CILIEGINO E SCAGLIE DI GRANA ⋮ ⋮ LA TAGLIATA DI MANZO CON TREVISANA & SCAMORZA ⋮ ⋮ LA TAGLIATA DI MANZO ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA E GHERIGLI DI NOCI ⋮ ⋮ LA TAGLIATA DI MANZO BREAKFAST CON UOVO AL TEGAMINO, ANELLI DI CIPOLLA* E PATATINE FIAMMIFERO* ⋮ ⋮ LA TARTARE DI MANZO OLIO E LIMONE E GRIGLIATA DI VERDURE ⋮ ⋮ LA TARTARE DI MANZO PARTENOPEA CON BUFALA E GRIGLIATA DI VERDURE ⋮ ⋮ LA NOSTRA ORECCHIA D'ELEFANTE CON RUCOLA, POMODORI E PATATE ⋮ ⋮ IL FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE ⋮ ⋮ IL FILETTO DI MANZO SCALOPPATO CON SALSA BERNESE ⋮ ⋮ IL FILETTO DI MANZO AGLI ASPARAGI DI STAGIONE ⋮ ⋮ LA TARTARE DI TONNO CON AVOCADO, SALSA DI SOIA ED ERBA CIPOLLINA ⋮ ⋮ LA TAGLIATA DI TONNO IN CAMICIA DI SESAMO E SALSA DI SOIA 	<p>14</p> <p>14</p> <p>16</p> <p>16</p> <p>16</p> <p>16</p> <p>17</p> <p>18</p> <p>18</p> <p>21</p> <p>21</p> <p>21</p> <p>18</p> <p>20</p>
--	---

Il nostro menù

I CARPACCI DI MANZO



UN MOMENTO DI LEGGEREZZA PER TUTTI I PALATI

••• **IL CARPACCIO CLASSICO**

••• Olio, limone

10

••• **IL CARPACCIO CAYENNE**

••• Rucola, grana

12

••• **IL CARPACCIO ALCIONE**

••• Soncino, pomodorini, pecorino

12

••• **IL CARPACCIO ALBATROS**

••• Olive, feta, rucola

12

I SECONDI VEGETARIANI



••• **IL MOSAICO DI VERDURE CON TOMINO E PETALI DI GRANA GIOVANE**

13

••• **LA GRIGLIATA MISTA DI VERDURE E SCAMORZA ALLA PIETRA LAVICA**

13

PER I PIÙ PICCOLI

IL MENÙ DEI BIMBI



••• **IL PIZZINO CON BIBITA E GELATINO**

10

••• **LA PASTA AL POMODORO CON BIBITA E GELATINO**

10

••• **LA PASTA AL POMODORO PIÙ HAMBURGER*, PATATINE* E BIBITA**

15

Il nostro menù

I PIZZINI E LE PIZZE



PIZZINI PIZZE

TUTTE LE PIZZE E I PIZZINI SONO CUCINATE CON INGREDIENTI SANI E GENUINI	FOCCACCIA CON ROSMARINO Focaccia semplice con rosmarino	3,5	4
	FOCCACCIA CON AFFETTATI Focaccia semplice servita con affettati	6	7
	MARINARA Pomodoro, aglio, origano	4	5
	SICILIANA Pomodoro, olive, origano, acciughe, capperi	5	6
	MARGHERITA Pomodoro, mozzarella, basilico	5	6
	NAPOLI Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	5	6
	PUGLIESE Pomodoro, mozzarella, cipolla, origano	6	7
	WURSTEL Pomodoro, mozzarella, wurstel	6	7
	ITALIA Rucola, mozzarella, ricotta, pomodoro fresco	6	7
	AMERICANA Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte	6,5	7,5
	RUSTICA SPECK E BRIE Mozzarella, brie, speck	6,5	7,5
	RUSTICA LARDO E FONTINA Mozzarella, fontina, lardo	6,5	7,5
	TOP Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	6,5	7,5

Il nostro menù

I PIZZINI E LE PIZZE



PIZZINI PIZZE

TUTTE LE PIZZE E I PIZZINI SONO CUCINATE CON INGREDIENTI SANI E GENUINI

<ul style="list-style-type: none"> ••• PROSCIUTTO ••• Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto 	6,5	•••	7,5
<ul style="list-style-type: none"> ••• ZAFFERANO ••• Pomodoro, mozzarella, zafferano, panna, grana 	7	•••	8
<ul style="list-style-type: none"> ••• ORTOLANA ••• Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni 	7	•••	8
<ul style="list-style-type: none"> ••• SCAMORZA ••• Pomodoro, mozzarella, scamorza, rucola 	7	•••	8
<ul style="list-style-type: none"> ••• QUATTRO FORMAGGI ••• Mozzarella, zola, scamorza, brie 	7	•••	8
<ul style="list-style-type: none"> ••• CARBONARA ••• Pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo 	7	•••	8
<ul style="list-style-type: none"> ••• CRUDAIOLA ••• Pomodoro, mozzarella, cotto, panna 	7	•••	8
<ul style="list-style-type: none"> ••• PARMIGIANA ••• Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana 	7	•••	8
<ul style="list-style-type: none"> ••• ROMANA ••• Pomodoro, mozzarella, olive, acciughe, capperi 	7	•••	8
<ul style="list-style-type: none"> ••• BISMARCK ••• Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo 	7	•••	8
<ul style="list-style-type: none"> ••• CAPRICCIOSA ••• Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, capperi, olive 	7	•••	8
<ul style="list-style-type: none"> ••• PROSCIUTTO E FUNGHI ••• Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi 	7	•••	8
<ul style="list-style-type: none"> ••• QUATTRO STAGIONI ••• Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi 	7	•••	8

Il nostro menù

I PIZZINI E LE PIZZE



PIZZINI PIZZE

	PIZZINI	PIZZE
SPORTIVA Pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi, olive	7	8
DIAVOLA Pomodoro, mozzarella, salame piccante	7	8
BUFALA Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, basilico	7,5	8,5
BARRIO Pomodoro, pomodoro ciliegia, mozzarella di bufala, basilico	7,5	8,5
CRUDO Pomodoro, mozzarella, crudo di parma	7,5	8,5
ZOLA E SPECK Pomodoro, mozzarella, zola, speck	7,5	8,5
ZOLA E SALSICCIA Pomodoro, mozzarella, zola, salsiccia	7,5	8,5
RUSTICO CRUDO E ZOLA Mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo	7,5	8,5
GAMBERETTI E RUCOLA Rucola, mozzarella, gamberetti, rucola	8	9
VALTELLINA Mozzarella, bresaola, rucola, grana, pomodoro fresco	8	9
PIZZA BIANCA CON FIORDILATTE, GORGONZOLA E PORRI	8	9
PIZZA BIANCA CON MOZZARELLA, SALSICCIA E FRIARIELLI	8	9
PIZZA PARADISO: POM, BURRATA, POMODORINI, CRUDO E BASILICO	9	10

TUTTE LE PIZZE E I PIZZINI SONO CUCINATE CON INGREDIENTI SANI E GENUINI

Il nostro menù

LE PIADINE



TUTTE LE INSALATONE SONO A BASE DI INSALATA MISTICANZA

<ul style="list-style-type: none"> ••• CLASSICA ••• Crudo, mozzarella, pomodoro, rucola, salsa cocktail 	6
<ul style="list-style-type: none"> ••• CHIC ••• Crudo, crescenza, zucchine grigliate, maionese 	6
<ul style="list-style-type: none"> ••• APPETITOSA ••• Cotto, brie, melanzane grigliate, patè d'olive 	6
<ul style="list-style-type: none"> ••• DELICATA ••• Cotto, scamorza, zucchine grigliate, salsa rosa 	6
<ul style="list-style-type: none"> ••• TIROLESE ••• Speck, brie, funghetti, salsa cocktail 	6
<ul style="list-style-type: none"> ••• SFIZIOSA ••• Pancetta, scamorza, pomodoro, rucola, pepe 	6
<ul style="list-style-type: none"> ••• VEGETARIANA ••• Mozzarella, pomodoro, verdure grigliate, origano 	6
<ul style="list-style-type: none"> ••• PINOCCHIO ••• Cotto, fontina, funghi, salsa cocktail 	6
<ul style="list-style-type: none"> ••• CENERENTOLA ••• Cotto, brie, insalata 	6
<ul style="list-style-type: none"> ••• PETER PAN ••• Pancetta, scamorza, pomodoro, patè d'oliva 	6
<ul style="list-style-type: none"> ••• BAMBIE ••• Pancetta, caprino, tonno, verdure 	6
<ul style="list-style-type: none"> ••• CAPPUCETTO ROSSO ••• Crudo, pomodoro, mozzarella, rucola 	6
<ul style="list-style-type: none"> ••• POLLICINO ••• Crudo, mozzarella, melanzane 	6
<ul style="list-style-type: none"> ••• BIANCA E BERNIE ••• Speck, brie, rucola 	6
<ul style="list-style-type: none"> ••• COCCOTELLA ••• Nutella, scaglie di cocco 	6

Il nostro menù

LE SFIZIOSITÀ



- | | | | |
|----------------------------|---|-------------------------|---|
| ⋮ LE PATATINE FRITTE* | 4 | ⋮ LE MOZZARELLE PANATE* | 4 |
| ⋮ LE CROCCHETTE DI PATATE* | 4 | ⋮ LE ONION RINGS* | 4 |
| ⋮ LE OLIVE ALL'ASCOLANA* | 4 | | |

DOLCI, GELATI E FRUTTA



- | | |
|--|---|
| ⋮ SULLA LAVAGNA L'ELENCO DEI NOSTRI DOLCI DEL GIORNO | 5 |
| ⋮ LA COPPA DI GELATO - 5
⋮ Crema, fiordilatte, cioccolato, noce, caffè, nocciola,
⋮ fragola, limone e mela verde | ⋮ GELATO E CIOCCOLATO FUSO - 5
⋮ Mattonella di gelato con cioccolato fuso |
| ⋮ LA DAMA BIANCA - 5
⋮ Gelato al fiordilatte, cioccolato fuso, panna | ⋮ LA VENERA NERA - 5
⋮ Gel al cioccolato, cioccolato fuso, panna, meringa |
| ⋮ IL MANGIA E BEVI - 5
⋮ Macedonia fresca, gelato, crema di fragole, panna | ⋮ TORRONCINO O TARTUFO - 5
⋮ Torroncino o tartufo a scelta |
| ⋮ AFFOGATO AL CAFFÈ - 5
⋮ Gelato affogato al caffè | ⋮ AFFOGATO CON LIQUORE - 6
⋮ Gelato con aggiunta di liquore |
| ⋮ LA COPPA DI MACEDONIA - 5
⋮ Coppa di frutta fresca | ⋮ LA COPPA DI FRAGOLE - 5
⋮ Coppa di fragole fresche (prodotto stagionale) |
| ⋮ LA BARCHETTA DI ANANAS SEMPLICE O AL MARASCHINO - 5/6
⋮ Barchetta di ananas, possibile anche al maraschino (6 euro) | |
| ⋮ SORBETTO AL LIMONE - 3
⋮ Sorbetto fresco al gusto di limone | ⋮ SORBETTO ALCOLICO - 4
⋮ Sorbetto fresco alcolico |

TUTTE LE NOSTRE SCELTE SONO REALIZZATE CON I MIGLIORI PRODOTTI

Il nostro menù

BIBITE E SUCCHI



CHE SIA FRESCA O CHE SIA CALDA, L'IMPORTANTE È CHE SIA BUONA

☰ LATTINE 33 CL

☰ Coca Cola (normale, light, zero), Sprite, Fanta, Chinotto, Tonica, Lemon Soda, The freddo

3

☰ SUCCHI DI FRUTTA

☰ Pera, pesca, albicocca, ananas, pompelmo, arancia

3

☰ ACQUA MINERALE 1 LT

2,5

☰ ACQUA MINERALE 0,5 LT

1,6

☰ FRULLATI DI FRUTTA FRESCA

4

☰ RED BULL

5

CAFFETTERIA



☰ CAFFÈ, DECAFFEINATO, ORZO, CAPPUCCINO

1,6

☰ CAFFÈ CORRETTO

2,5

☰ CAFFÈ SHACKERATO

3

☰ CAFFÈ SHACKERATO CON BAILEYS

3,5

☰ THE AROMATIZZATO, TISANA

2,5

☰ CIOCCOLATA CALDA

3

☰ CIOCCOLATA CALDA CON PANNA MONTATA

3,5

Il nostro menù

I COCKTAILS



TUTTI I NOSTRI COCKTAILS PER UN APERITIVO FANTASTICO

••• **CUBA LIBRE**

••• Coca, rum

6

••• **VODKA LEMON**

••• Vodka, lemon soda

6

••• **VODKA TONIC**

••• Vodka, acqua tonica

6

••• **NEGRONI**

••• Bitter, campari, vermouth rosso, gin

6

••• **BLOODY MARY**

••• Succo di pomodoro, vodka, limone, tabasco

6

••• **BLACK RUSSIAN**

••• Kalhua, vodka

6

••• **WHITE RUSSIAN**

••• Kalhua, vodka, panna

6

••• **PINA COLADA**

••• Rum, ananas, cocco, panna

6

••• **DAIQUIRI/DAIQUIRI FROZEN**

••• Rum, succo di limone, zucchero

6

••• **FRUIT DAIQUIRI/FRUIT DAIQUIRI FROZEN**

••• Daiquiri normale o frozen con banana, fragola, maracuja

6

••• **GIN FIZZ**

••• Gin, soda, succo lime, zucchero

6

••• **GIN LEMON**

••• Gin, lemon soda

6

••• **GIN TONIC**

••• Gin, acqua tonica

6

Il nostro menù

I COCKTAILS



TUTTI I NOSTRI COCKTAILS PER UN APERITIVO FANTASTICO

<ul style="list-style-type: none"> ••• VODKA SOUR ••• Vodka, zucchero, limone 	6
<ul style="list-style-type: none"> ••• NEGROSKY ••• Bitter campari, vino rosso, vodka 	6
<ul style="list-style-type: none"> ••• GARIBALDI ••• Bitter campari, succo d'arancia 	6
<ul style="list-style-type: none"> ••• TEQUILA SUNRISE ••• Tequila, succo d'arancia, granatina 	6
<ul style="list-style-type: none"> ••• MARGARITA/MARGARITA FROZEN ••• Tequila, triple sec, succo di limone 	6
<ul style="list-style-type: none"> ••• FRUIT MARGARITA/FRUIT MARGARITA FROZEN ••• Margarita normal o frozen con banana, fragola o maracuja 	6
<ul style="list-style-type: none"> ••• JAPANESE ICE TEA ••• Midori, succo lime, triple sec 	7
<ul style="list-style-type: none"> ••• CUBA LIBRE CON HAVANA 7 ••• Rum Havana, Coca Cola 	7
<ul style="list-style-type: none"> ••• LONG ISLAND ICE TEA ••• Gin, vodka, rum, tequila, triple sec, coca 	7
<ul style="list-style-type: none"> ••• CAIPIRINA ALLA FRAGOLA ••• Lime, zucchero di canna, cachaca/fragola 	7
<ul style="list-style-type: none"> ••• CAIPIRISSIMA ALLA FRAGOLA ••• Lime, zucchero di canna, crum/fragola 	7
<ul style="list-style-type: none"> ••• CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA ••• Lime, zucchero di canna, vodka/fragola 	7
<ul style="list-style-type: none"> ••• MOJITO ••• Lime, zucchero di canna, rum, menta fresca 	7

Il nostro menù

TUTTI I NOSTRI COCKTAILS PER UN APERITIVO FANTASTICO

I COCKTAILS



<ul style="list-style-type: none"> ••• MAI TAI ••• Rum chiaro e scuro, orange, lime, granatina 	6
<ul style="list-style-type: none"> ••• CUBA PESTATO ••• Rum, coca, lime, zucchero 	7
<ul style="list-style-type: none"> ••• ANGELO AZZURRO ••• Blue curacao, gin, triple sec 	6
<ul style="list-style-type: none"> ••• APPLE MARTINI ••• Liquore mela, vodka, triple sec 	6
<ul style="list-style-type: none"> ••• COSMOPOLITAN ••• Vodka, cointreau, succo lime, cranberries 	6
<ul style="list-style-type: none"> ••• SEX ON THE BEACH ••• Vodka, liquore pesca, succo arancia, cranberries 	6

I COCKTAILS ANALCOLICI



<ul style="list-style-type: none"> ••• ROSA COLADA O VIRGIN COLADA - 5 ••• Ananas, crema di cocco, fragola o panna (virgin) 	<ul style="list-style-type: none"> ••• PRIMAVERA - 5 ••• Ananas, fragola, arancia
<ul style="list-style-type: none"> ••• ESTIVO - 5 ••• Passion fruit, fragola, ananas 	<ul style="list-style-type: none"> ••• AUTUNNO - 5 ••• Passion fruit, pompelmo, arancio

I COFFEE COCKTAILS



<ul style="list-style-type: none"> ••• IRISH COFFEE - 6 ••• Irish whisky, caffè, zucchero, panna 	<ul style="list-style-type: none"> ••• JAMAICAN COFFEE - 6 ••• Rum jamaicano, caffè, cacao, latte caldo
<ul style="list-style-type: none"> ••• MEXICAN - 6 ••• Tequila, caffè, panna 	<ul style="list-style-type: none"> ••• FRENCH COFFEE - 6 ••• Brandy, cointreau, caffè, panna

Il nostro menù

LIQUORI



⋮ GRAPPE, AMARI, DIGESTIVI - 3

⋮ WHISKY GIOVANI - 4

⋮ LIQUORI - 4

DISTILLATI INVECCHIATI



⋮ RUM - PAMPERO ANNIVERS - 5

⋮ LAGAVULIN - 8

⋮ RUM - ST JAMES - 4

⋮ OBAN - 8

⋮ RUM - BACARDI RISERVA - 5

⋮ TALISKER - 8

⋮ RUM - PAMPERO - 4

⋮ CHIVAS - 5,5

⋮ RUM - BRUGAL - 4

⋮ LAPHROAIG - 8

⋮ RUM - HAVANA 7YS - 4

⋮ JACK DANIEL - 5

⋮ RUM - MATUSALEM 7 YS - 5

⋮ VODKA - VODKA ALLA FRUTTA - 3

⋮ RUM - CACIQUE - 4

⋮ VODKA - ABSOLUT MOSKOVSKAIA - 4

⋮ RUM - ZACAPA 23 YS - 8

⋮ VODKA - ABSOLUT BLU - 4

⋮ COGNAC - MARTELL - 6

⋮ TEQUILA - SAUZA SILVERS - 4

⋮ COGNAC - REMY MARTIN - 6

⋮ TEQUILA - JOSE CUERVO GOLD - 4

⋮ COGNAC - COURVOISIER - 6

SHOT DELLA CASA - PAMPERO E PERA - 4

PER CONCLUDERE NON C'È PIACERE MIGLIORE DI UN BUON LIQUORE

Il nostro menù

LA CANTINA DEI VINI

I VINI ROSSI



VINI SELEZIONATI PER VOI DALLE MIGLIORI CANTINE

⋮ BONARDA, VITALI - Lombardia	13
⋮ PINOT NERO, BORGO MAGREDO - Friuli	18
⋮ CABERNET, BORGO MAGREDO - Friuli	18
⋮ MERLOT, BORGO MAGREDO - Friuli	18
⋮ NERO D'AVOLA, PICCININI - Sicilia	16
⋮ LACRIMA DI MORRO D'ALBA, CIU' CIU' - Marche	18
⋮ CHIANTI, VILLA VISTARENNI - Toscana	17
⋮ MORELLINO DI SCANSANO, TERENCEI - Toscana	18
⋮ BRUNELLO DI MONTALCINO, PRADELLA - Toscana	50
⋮ SIRAH MAREMMA, SASSOREGALE - Toscana	18
⋮ DOLCETTO D'ALBA, LE QUATTRO FURGE - Piemonte	17
⋮ BARBERA D'ALBA, SERRA GRILLI - Piemonte	20
⋮ BAROLO 2011, SERRAGRILLI - Piemonte	50
⋮ REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO, TORRESELLA - Veneto	14
⋮ AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2012, LA MARENCA - Veneto	50
⋮ AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2008, CONTI DI NUMIO - Veneto	50

Il nostro menù

LA CANTINA DEI VINI



VINI SELEZIONATI PER VOI DALLE MIGLIORI CANTINE

⋮	LAGREIN, KETTMEIER - Puglia	21
⋮	PRIMITIVO DI MANDURIA, VITTI - Puglia	20
⋮	AGLIANICO, AZ. AGR. CASTELLO ANTICO - Puglia	18
⋮	NEGRAMARO, PUMO - Puglia	18

I VINI BIANCHI

⋮	GEWURZTRAMINER, S. MARGHERITA - Trentino	21
⋮	PINOT GRIGIO, CANTINE D'ISERA - Trentino	19
⋮	MULLER THURGAU, S. MARGHERITA - Trentino	17
⋮	CHARDONNAY, TORRESELLA - Veneto	16
⋮	SAUVIGNON, TORRESELLA - Veneto	16
⋮	VERMENTINO TOSCANO, SASSOREGALE - Toscana	17
⋮	FALANGHINA, VILLA MATILDE - Campania	19
⋮	GRECO DI TUFO, TENUTA D'ALTAVILLA - Campania	20
⋮	VERMENTINO DI SARDEGNA, CHERCHI - Sardegna	18
⋮	PASSERINA BIOVEGAN, CIU' CIU' - Marche	18

Il nostro menù

LA CANTINA DEI VINI

I VINI SPUMANTI CHARMAT E CHAMPENOISE



TUTTI I NOSTRI VINI SELEZIONATI PER VOI DALLE MIGLIORI CANTINE

⋮ SPUMANTE EXTRA DRY DEGAGE', SANTA MARGHERITA, Trentino	18
⋮ MOSCATO D'ASTI, SERRAGRILLI, Piemonte	16
⋮ SIOR PIERO VALDOBBIADENE SUPERIORE V8, Lombardia	25
⋮ ALMA CUVÉE FRANCIACORTA, DOCG BELLAVISTA, Piemonte	50
⋮ CUVÉE PRESTIGE FRANCIACORTA, CA' DEL BOSCO, Piemonte	45
⋮ BERLUCCHI, Lombardia	30
⋮ FERRARI Trentino	35
⋮ MOET&CHANDON Francia	60
⋮ VEUVE CLIQUEOT Francia	60

I VINI DA MEDITAZIONE

Serviti al calice

PASSITO Sicilia	3,5
MOSCATO LIQUOROSO Sicilia	3,5
ZIBIBBO Sicilia	3,5

Barriolo Alto



COMPLEANNI SALERISERVATE MEETING
SERATEKARAOKE
DICIOTTESIMI COMUNIONI
HAPPYHOUR
BATTESIMI BUFFET
CRESIME FESTEDILAUREA
CENEAZIENDALI

NOTE

Si informa la gentile Clientela che le pietanze contenute nel presente menù potrebbero contenere allergeni alimentari quali, a solo titolo esemplificativo e non esaustivo, uova, pesce, frumento, crostacei, molluschi, frutta secca, lattosio, glutine ecc. Si richiede inoltre ai gentili Ospiti di informare il personale di sala su potenziali intolleranze alimentari o allergie in modo tale che il personale stesso possa dare le necessarie informazioni sulla composizione delle singole pietanze.

Il nostro menù

LE BIRRE ALLA SPINA

TUTTA LA NOSTRA OFFERTA DELLE MIGLIORI BIRRE IN BOTTIGLIA ED ALLA SPINA SCELTE PER VOI

	PICCOLA	MEDIA
<ul style="list-style-type: none"> ••• CARLSBERG - 5% alc/vol ••• Birra chiara a bassa fermentazione di tipo Pils. Particolare aroma di luppolo 	3	5
<ul style="list-style-type: none"> ••• CARLSBERG SPECIAL BREW - 9% alc/vol ••• Birra Strog Lager colore oro doppio malto. Bassa fermentazione alta gradazione 	3	5,5
<ul style="list-style-type: none"> ••• TUCHER WEIZEN- 5,2% alc/vol ••• Birra di malto d'orzo e frumento ad alta fermentazione. Gusto amaro delicato 	3	5
<ul style="list-style-type: none"> ••• ELEPHANT - 7,2% alc/vol ••• Strong lager prodotta da solo malto d'orzo, dorata a bassa fermentazione 	3	5,5
<ul style="list-style-type: none"> ••• PORETTI 6 LUPPOLI BOCK ROSSA- 7% alc/vol ••• Doppio malto con aroma di cereale tostato con venature di caramello e liquirizia 	3	5
<ul style="list-style-type: none"> ••• GRIMBERGEN BLANCHE - 6% alc/vol ••• Birra ad alta fermentazione, colore chiaro, torbido dal gusto rinfrescante 	3	5
<ul style="list-style-type: none"> ••• BROOKLYN EAST IPA- 6,9% alc/vol ••• Birra con profumi di luppoli inglesi e americani, dal sapore caramellato e fruttato 	3,5	6
<ul style="list-style-type: none"> ••• PORETTI 4 LUPPOLI - 5,5% alc/vol ••• PICCOLA (0,20cl) € 3 MEDIA (0,4cl) € 5 STIVALE (0,50cl) € 6 ••• Birra lager a bassa fermentazione, con note aromatiche fruttate 		

LE BIRRE IN BOTTIGLIA



<ul style="list-style-type: none"> ••• CARLSBERG 33 cl - 5% alc/vol ••• GUINNESS 33 cl - 4,2% alc/vol ••• TUBORG 66 cl - 5% alc/vol 	5
<ul style="list-style-type: none"> ••• CORONA 33 cl - 4,6% alc/vol ••• PORETTI 7 LUPPOLI NON FILTRATA 33cl - 7% alc/vol ••• PORETTI LA FIORITA 33 cl - 5,3% alc/vol 	4
<ul style="list-style-type: none"> ••• KWAK 75 cl - 6,2% alc/vol ••• LA CHOUFFE 75 cl - 6,5% alc/vol ••• MC CHOUFFE BRUNE 75 cl - 8% alc/vol 	13