

The Carlsberg logo is rendered in a vibrant red color. It features a crown-like symbol above the letter 'C', which is partially enclosed by a thick, curved banner that sweeps under the rest of the word. The letters are in a classic, slightly stylized serif font.

**Carlsberg**

**BARBIOATI**

ISTORANTE - PIZZERIA -

# 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

••• LE PENNETTE A CANDELA CON CREMA DI PISTACCHIO, ••• POMODORO DEL PENNOLO E BASTONCINI DI CRUDO	10
••• LO SPAGHETTO CON POMODORINI CHERRY PROFUMATI AL ••• BASILICO E STRACCIATELLA DI BURRATA	10
••• GLI SCHIAFFONI CON SCAMPETTI*, ASPARAGI E POMODORINI ••• CILIEGIA	10
••• I PACCHERI PARTENOPEI FUMÈ CON POMODORO, PANNA, ••• PANCETTA E RASPADURA DI SCAMORZA	10
••• I BUCATINI ALLA GRICIA CON GUANCIALE, PECORINO E PEPE	10
••• IL RISOTTO ALLO ZAFFERANO E CIALDA DI REGGIANO	10
••• IL RISOTTO AGLI ASPARAGI E BRIE FRANCESE	10
••• IL RISOTTO AL ROSMARINO & GORGONZOLA	10
••• LO SPAGHETTO CON VONGOLE VERACI E ZUCCHINE JULIENNE	11
••• I RAVIOLONI* DI BUFALA E SPINACI CON CACIO, PEPE, PINOLI, ••• POMODORINO E UVA PASSITA	11
••• LE LINGUINE AL CARTOCCIO CON FRUTTI DI MARE*	12
••• LE PAPPARDELLE AL RAGOUT BIANCO E PORCINI	12
••• 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

⋮ IL FINTO GIAPPONESE: POLLO TERIAKY CON MIELE D'ACACIA E TIMBALLO DI RISO BASMATI	14
⋮ LA TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO	14
⋮ LA TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, POMODORO CILIEGINO E SCAGLIE DI GRANA	16
⋮ LA TAGLIATA DI MANZO CON TREVISANA & SCAMORZA	16
⋮ LA TAGLIATA DI MANZO ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA E GHERIGLI DI NOCI	16
⋮ LA TAGLIATA DI MANZO BREAKFAST CON UOVO AL TEGAMINO, ANELLI DI CIPOLLA* E PATATINE FIAMMIFERO*	16
⋮ LA TARTARE DI MANZO OLIO E LIMONE E GRIGLIATA DI VERDURE	17
⋮ LA TARTARE DI MANZO PARTENOPEA CON BUFALA E GRIGLIATA DI VERDURE	18
⋮ LA NOSTRA ORECCHIA D'ELEFANTE CON RUCOLA, POMODORI E PATATE	18
⋮ IL FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE	21
⋮ IL FILETTO DI MANZO SCALOPPATO CON SALSA BERNESE	21
⋮ IL FILETTO DI MANZO CON PORCINI, ZOLA E GHERIGLI DI NOCI	21
⋮ LA TARTARE DI TONNO CON AVOCADO, SALSA DI SOIA ED ERBA CIPOLLINA	18
⋮ LA TAGLIATA DI TONNO IN CAMICIA DI SESAMO E SALSA DI SOIA	20

# Il nostro menù

## I CARPACCI DI MANZO



••• **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

## 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

UN MOMENTO DI LEGGEREZZA PER TUTTI I PALATI

PER I PIÙ PICCOLI

# Il nostro menù

## L'HAMBURGERIA



MAXI 300GR      DOUBLE 600GR

TUTTI SERVITI CON PATATINE\* FRITTE E PANE AL SESAMO CALDO

<ul style="list-style-type: none"> <li>••• AMERICANO</li> <li>••• Hamburger* di manzo, insalata, pomodori, ketchup</li> </ul>	14	••• 20
<ul style="list-style-type: none"> <li>••• BISMARCK</li> <li>••• Hamburger* di manzo alla bismark, uovo in camicia</li> </ul>	14	••• 20
<ul style="list-style-type: none"> <li>••• CHEESE</li> <li>••• Hamburger* di manzo, fontina, bacon croccante</li> </ul>	14	••• 20
<ul style="list-style-type: none"> <li>••• INDIAN</li> <li>••• Hamburger* di manzo, maionese, formaggio, salsa al curry, insalata</li> </ul>	14	••• 20
<ul style="list-style-type: none"> <li>••• TEX</li> <li>••• Hamburger* di manzo, cipolla stufata, mozzarella, pomodoro, salsa BBQ</li> </ul>	14	••• 20
<ul style="list-style-type: none"> <li>••• MEXICAN</li> <li>••• Hamburger* di manzo, maionese, insalata, pomodoro, jalapeno, fontina</li> </ul>	14	••• 20
<ul style="list-style-type: none"> <li>••• ITALIANO</li> <li>••• Hamburger* di manzo, pomodoro, bufala a crudo, basilico</li> </ul>	14	••• 20
<ul style="list-style-type: none"> <li>••• CAMPAGNOLO</li> <li>••• Hamburger* di manzo, pomodoro, mozzarella, verdure grill, salsa cocktail</li> </ul>	14	••• 20

# Il nostro menù

## LA STEAK HOUSE DI MARE E TERRA



TUTTI I PIATTI VENGONO SERVITI CON PATATE AL FORNO

••• <b>IL PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA</b>	12
••• Petto di pollo fresco cotto alla griglia accompagnato da verdure grigliate	
••• <b>LA BATTUTA DI ANGUS ALLA PIETRA LAVICA</b>	14
••• Pura carne di manzo Angus cotta su pietra lavica e profumata al rosmarino	
••• <b>L'ENTRECOTE DI MANZO AI FERRI</b>	18
••• Taglio di carne di manzo cotta con sale grosso	
••• <b>GRIGLIATA DEL BRACERE (2pax)</b>	25
••• Salamella, scamone di manzo, wurstel. Servita con patatine fritte* e salsa BBQ	
••• <b>IL FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA</b>	20
••• Filetto di manzo fresco cotto alla griglia	
••• <b>LA COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA</b>	20
••• 400 gr di carne di manzo cotto alla griglia	
••• <b>LA FIORENTINA ALLA BRACE</b>	55
••• 900 gr di carne per 2 persone con patate, verdure grill e insalata	
••• <b>IL FILETTO DI TONNO FRESCO ALLA PIETRA LAVICA</b>	19
••• Filetto di tonno pinna gialla cotto su pietra lavica e accompagnato da verdure grigliate	
••• <b>IL SALMONE IN GRIGLIA</b>	16
••• Salmone fresco saltato in griglia profumato alle erbe fini con patate al prezzemolo	

# Il nostro menù

## LE INSALATONE



TUTTE LE INSALATONE SONO A BASE DI INSALATA MISTICANZA

••• <b>INSALATA MISTA DI STAGIONE</b> ••• Insalata fresca di stagione	4,5
••• <b>LEGGERA</b> ••• Pomodori, caprino, verdure grigliate	9
••• <b>NIZZARDA</b> ••• Pomodoro, olive nere, uova, tonno, cipolla, acciughe	9
••• <b>GRECA</b> ••• Pomodoro, cipolla, olive nere, peperoni, feta, origano	9
••• <b>MALIBU</b> ••• Pomodoro, gamberetti, mais, surimi, kiwi	9
••• <b>MEDITERRANEA</b> ••• Pomodoro, mozzarella, tonno, mais	9
••• <b>ALPINA</b> ••• Pomodoro, mozzarella, olive, prosciutto crudo	9
••• <b>PESCATORE</b> ••• Pomodoro, rucola, tonno, surimi, gamberetti	9
••• <b>CONTADINA</b> ••• Pomodoro, pere, brie, noci, miele	9
••• <b>FRESCA</b> ••• Pomodoro, zucchine grill, tonno, burrata	9
••• <b>BOSCAIOLO</b> ••• Pomodoro, carote, bresaola, scaglie di grana	10



# 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"> <li>••• <b>FOCCACCIA CON ROSMARINO</b></li> <li>••• Focaccia semplice con rosmarino</li> </ul>	3,5	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>••• <b>FOCCACCIA CON AFFETTATI</b></li> <li>••• Focaccia semplice servita con affettati</li> </ul>	6	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>••• <b>MARINARA</b></li> <li>••• Pomodoro, aglio, origano</li> </ul>	4	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>••• <b>SICILIANA</b></li> <li>••• Pomodoro, olive, origano, acciughe, capperi</li> </ul>	5	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>••• <b>MARGHERITA</b></li> <li>••• Pomodoro, mozzarella, basilico</li> </ul>	5	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>••• <b>NAPOLI</b></li> <li>••• Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano</li> </ul>	5	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>••• <b>PUGLIESE</b></li> <li>••• Pomodoro, mozzarella, cipolla, origano</li> </ul>	6	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>••• <b>WURSTEL</b></li> <li>••• Pomodoro, mozzarella, wurstel</li> </ul>	6	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>••• <b>ITALIA</b></li> <li>••• Rucola, mozzarella, ricotta, pomodoro fresco</li> </ul>	6	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>••• <b>AMERICANA</b></li> <li>••• Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte</li> </ul>	6,5	7,5
<ul style="list-style-type: none"> <li>••• <b>RUSTICA SPECK E BRIE</b></li> <li>••• Mozzarella, brie, speck</li> </ul>	6,5	7,5
<ul style="list-style-type: none"> <li>••• <b>RUSTICA LARDO E FONTINA</b></li> <li>••• Mozzarella, fontina, lardo</li> </ul>	6,5	7,5
<ul style="list-style-type: none"> <li>••• <b>TOP</b></li> <li>••• Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</li> </ul>	6,5	7,5

Ogni ingrediente aggiunto +1€, bufala e crudo di Parma +2€, bresaola +3€

# Il nostro menù

## I PIZZINI E LE PIZZE



PIZZINI PIZZE

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

<b>PROSCIUTTO</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	6,5	7,5
<b>ZAFFERANO</b> Pomodoro, mozzarella, zafferano, panna, grana	7	8
<b>ORTOLANA</b> Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni	7	8
<b>SCAMORZA</b> Pomodoro, mozzarella, scamorza, rucola	7	8
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> Mozzarella, zola, scamorza, brie	7	8
<b>CARBONARA</b> Pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo	7	8
<b>CRUDAIOLA</b> Pomodoro, mozzarella, cotto, panna	7	8
<b>PARMIGIANA</b> Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana	7	8
<b>ROMANA</b> Pomodoro, mozzarella, olive, acciughe, capperi	7	8
<b>BISMARCK</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo	7	8
<b>CAPRICCIOSA</b> Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, capperi, olive	7	8
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi	7	8
<b>QUATTRO STAGIONI</b> Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi	7	8

Ogni ingrediente aggiunto +1€, bufala e crudo di Parma +2€, bresaola +3€

# Il nostro menù

## I PIZZINI E LE PIZZE



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

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

Ogni ingrediente aggiunto +1€, bufala e crudo di Parma +2€, bresaola +3€

# Il nostro menù

## LE PIADINE



TUTTE LE INSALATONE SONO A BASE DI INSALATA MISTICANZA

.....	<b>CLASSICA</b>	6
.....	Crudo, mozzarella, pomodoro, rucola, salsa cocktail	
.....	<b>CHIC</b>	6
.....	Crudo, crescenza, zucchine grigliate, maionese	
.....	<b>APPETITOSA</b>	6
.....	Cotto, brie, melanzane grigliate, patè d'olive	
.....	<b>DELICATA</b>	6
.....	Cotto, scamorza, zucchine grigliate, salsa rosa	
.....	<b>TIROLESE</b>	6
.....	Speck, brie, funghetti, salsa cocktail	
.....	<b>SFIZIOSA</b>	6
.....	Pancetta, scamorza, pomodoro, rucola, pepe	
.....	<b>VEGETARIANA</b>	6
.....	Mozzarella, pomodoro, verdure grigliate, origano	
.....	<b>PINOCCHIO</b>	6
.....	Cotto, fontina, funghi, salsa cocktail	
.....	<b>CENERENTOLA</b>	6
.....	Cotto, brie, insalata	
.....	<b>PETER PAN</b>	6
.....	Pancetta, scamorza, pomodoro, patè d'oliva	
.....	<b>BAMBIE</b>	6
.....	Pancetta, caprino, tonno, verdure	
.....	<b>CAPPUCETTO ROSSO</b>	6
.....	Crudo, pomodoro, mozzarella, rucola	
.....	<b>POLLICINO</b>	6
.....	Crudo, mozzarella, melanzane	
.....	<b>BIANCA E BERNIE</b>	6
.....	Speck, brie, rucola	
.....	<b>COCCOTELLA</b>	6
.....	Nutella, scaglie di cocco	

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

TUTTE LE NOSTRE SCELTE SONO REALIZZATE CON I MIGLIORI PRODOTTI

# Il nostro menù

## BIBITE E SUCCHI



☰ <b>LATTINE 33 CL</b>	3
☰ Coca Cola (normale, light, zero), Sprite, Fanta, Chinotto, Tonic, Lemon Soda, The freddo	
☰ <b>SUCCHI DI FRUTTA</b>	3
☰ Pera, pesca, albicocca, ananas, pompelmo, arancia	
☰ <b>ACQUA MINERALE 1 LT</b>	2,5
☰ <b>ACQUA MINERALE 0,5 LT</b>	1,6
☰ <b>FRULLATI DI FRUTTA FRESCA</b>	4
☰ <b>RED BULL</b>	5

## CAFFETTERIA



☰ <b>CAFFÈ, DECAFFEINATO, ORZO, CAPPUCCINO</b>	1,6
☰ <b>CAFFÈ CORRETTO</b>	2,5
☰ <b>CAFFÈ SHACKERATO</b>	3
☰ <b>CAFFÈ SHACKERATO CON BAILEYS</b>	3,5
☰ <b>THE AROMATIZZATO, TISANA</b>	2,5
☰ <b>CIOCCOLATA CALDA</b>	3
☰ <b>CIOCCOLATA CALDA CON PANNA MONTATA</b>	3,5

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

# Il nostro menù

## I COCKTAILS



TUTTI I NOSTRI COCKTAILS PER UN APERITIVO FANTASTICO

••• <b>CUBA LIBRE</b>	6
••• Coca, rum	
••• <b>VODKA LEMON</b>	6
••• Vodka, lemon soda	
••• <b>VODKA TONIC</b>	6
••• Vodka, acqua tonica	
••• <b>NEGRONI</b>	6
••• Bitter, campari, vermouth rosso, gin	
••• <b>BLOODY MARY</b>	6
••• Succo di pomodoro, vodka, limone, tabasco	
••• <b>BLACK RUSSIAN</b>	6
••• Kalhua, vodka	
••• <b>WHITE RUSSIAN</b>	6
••• Kalhua, vodka, panna	
••• <b>PINA COLADA</b>	6
••• Rum, ananas, cocco, panna	
••• <b>DAIQUIRI/DAIQUIRI FROZEN</b>	6
••• Rum, succo di limone, zucchero	
••• <b>FRUIT DAIQUIRI/FRUIT DAIQUIRI FROZEN</b>	6
••• Daiquiri normale o frozen con banana, fragola, maracuja	
••• <b>GIN FIZZ</b>	6
••• Gin, soda, succo lime, zucchero	
••• <b>GIN LEMON</b>	6
••• Gin, lemon soda	
••• <b>GIN TONIC</b>	6
••• Gin, acqua tonica	

# Il nostro menù

## I COCKTAILS



TUTTI I NOSTRI COCKTAILS PER UN APERITIVO FANTASTICO

••• <b>VODKA SOUR</b> ••• Vodka, zucchero, limone	6
••• <b>NEGROSKY</b> ••• Bitter campari, vino rosso, vodka	6
••• <b>GARIBALDI</b> ••• Bitter campari, succo d'arancia	6
••• <b>TEQUILA SUNRISE</b> ••• Tequila, succo d'arancia, granatina	6
••• <b>MARGARITA/MARGARITA FROZEN</b> ••• Tequila, triple sec, succo di limone	6
••• <b>FRUIT MARGARITA/FRUIT MARGARITA FROZEN</b> ••• Margarita normal o frozen con banana, fragola o maracuja	6
••• <b>JAPANESE ICE TEA</b> ••• Midori, succo lime, triple sec	7
••• <b>CUBA LIBRE CON HAVANA 7</b> ••• Rum Havana, Coca Cola	7
••• <b>LONG ISLAND ICE TEA</b> ••• Gin, vodka, rum, tequila, triple sec, coca	7
••• <b>CAIPIRINA ALLA FRAGOLA</b> ••• Lime, zucchero di canna, cachaca/fragola	7
••• <b>CAIPIRISSIMA ALLA FRAGOLA</b> ••• Lime, zucchero di canna, crum/fragola	7
••• <b>CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA</b> ••• Lime, zucchero di canna, vodka/fragola	7
••• <b>MOJITO</b> ••• Lime, zucchero di canna, rum, menta fresca	7



# Il nostro menù

## I COCKTAILS



TUTTI I NOSTRI COCKTAILS PER UN APERITIVO FANTASTICO

••• <b>MAI TAI</b> ••• Rum chiaro e scuro, orange, lime, granatina	6
••• <b>CUBA PESTATO</b> ••• Rum, coca, lime, zucchero	7
••• <b>ANGELO AZZURRO</b> ••• Blue curacao, gin, triple sec	6
••• <b>APPLE MARTINI</b> ••• Liquore mela, vodka, triple sec	6
••• <b>COSMOPOLITAN</b> ••• Vodka, cointreau, succo lime, cranberries	6
••• <b>SEX ON THE BEACH</b> ••• Vodka, liquore pesca, succo arancia, cranberries	6

## I COCKTAILS ANALCOLICI



••• <b>ROSA COLADA O VIRGIN COLADA - 5</b> ••• Ananas, crema di cocco, fragola o panna (virgin)	••• <b>PRIMAVERA - 5</b> ••• Ananas, fragola, arancia
••• <b>ESTIVO - 5</b> ••• Passion fruit, fragola, ananas	••• <b>AUTUNNO - 5</b> ••• Passion fruit, pompelmo, arancio

## I COFFEE COCKTAILS



••• <b>IRISH COFFEE - 6</b> ••• Irish whisky, caffè, zucchero, panna	••• <b>JAMAICAN COFFEE - 6</b> ••• Rum jamaicano, caffè, cacao, latte caldo
••• <b>MEXICAN - 6</b> ••• Tequila, caffè, panna	••• <b>FRENCH COFFEE - 6</b> ••• Brandy, cointreau, caffè, panna

# Il nostro menù

## LIQUORI



- ⋮ GRAPPE, AMARI, DIGESTIVI - 3
- ⋮ LIQUORI - 4
- ⋮ WHISKY GIOVANI - 4

## DISTILLATI INVECCHIATI



- ⋮ RUM - PAMPERO ANNIVERS - 5
- ⋮ RUM - ST JAMES - 4
- ⋮ RUM - BACARDI RISERVA - 5
- ⋮ RUM - PAMPERO - 4
- ⋮ RUM - BRUGAL - 4
- ⋮ RUM - HAVANA 7YS - 4
- ⋮ RUM - MATUSALEM 7 YS - 5
- ⋮ RUM - CACIQUE - 4
- ⋮ RUM - ZACAPA 23 YS - 8
- ⋮ COGNAC - MARTELL - 6
- ⋮ COGNAC - REMY MARTIN - 6
- ⋮ COGNAC - COURVOISIER - 6
- ⋮ LAGAVULIN - 8
- ⋮ OBAN - 8
- ⋮ TALISKER - 8
- ⋮ CHIVAS - 5,5
- ⋮ LAPHROAIG - 8
- ⋮ JACK DANIEL - 5
- ⋮ VODKA - VODKA ALLA FRUTTA - 3
- ⋮ VODKA - ABSOLUT MOSKOVSKAIA - 4
- ⋮ VODKA - ABSOLUT BLU - 4
- ⋮ TEQUILA - SAUZA SILVERS - 4
- ⋮ TEQUILA - JOSE CUERVO GOLD - 4

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

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



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

### I VINI DA MEDITAZIONE

Serviti al calice

<b>PASSITO</b> Sicilia	<b>3,5</b>
<b>MOSCATO LIQUOROSO</b> Sicilia	<b>3,5</b>
<b>ZIBIBBO</b> Sicilia	<b>3,5</b>

TUTTI I NOSTRI VINI SELEZIONATI PER VOI DALLE MIGLIORI CANTINE

Carlsberg  
BARRIO ALTO  
PANINI - PIZZERIA  
Barrio Alto  
Carlsberg

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

## LE BIRRE IN BOTTIGLIA



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