

PIANO DI AUTOCONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE
INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI
ALIMENTI DI
INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI
ALLERGENI
O DEI LORO DERIVATI

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE
BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO
POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI
CONSIDERATI ALLERGENI

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti
nell'allegato I
del Reg. UE n. 1169/2011 - "sostanze o prodotti che provocano allergie o
intolleranze"

1	<i>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)</i>	8	<i>Frutta a guscio e suoi prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pegan, del Brasile, pistacchi, noci macademia)</i>
2	<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>	9	<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>
3	<i>Uova e prodotti a base di uova</i>	10	<i>Senape e prodotti a base di senape</i>
4	<i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>	11	<i>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</i>
5	<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>	12	<i>Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg</i>
6	<i>Soia e prodotti a base di soia</i>	13	<i>Lupini e prodotti a base di lupini</i>
7	<i>Latte e prodotti a base di latte</i>	14	<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>

UN NOSTRO RESPONSABILE INCARICATO È A VOSTRA
DISPOSIZIONE PER FORNIRE OGNI SUPPORTO O INFORMAZIONE
AGGIUNTIVA, ANCHE MEDIANTE L'ESIBIZIONE DI IDONEA
DOCUMENTAZIONE, QUALI APPOSITE ISTRUZIONI OPERATIVE,
RICETTARI, ETICHETTE ORIGINALI DELLA MATERIE PRIME.

La Direzione

ANTIPASTI & PIATTI FREDDI

FOCACCINA SALE, OLIO €5
EVO E ORIGANO. 1

BRESAOLA RUCOLA E GRANA €16
Bresaola punta d'anca igp, rucola
selvatica, scaglie di Grana Padano,
limone. 7

CRUDO & BUFALA €16
Crudo di Parma e mozzarella di
bufala DOP 180 Grazie. 7

VITELLO TONNATO €14
Girello di vitello, tonno,
maionese, capperi, acciughe,
brandy. 4.3

TAGLIERE DI SALUMI €20
Crudo di Parma 18M, salame
felino, coppa piacentina.

TAGLIERE DI FORMAGGI €20
Grana Padano, Taleggio, Gorgonzola,
Pecorino Sardo. 7

PIATTI UNICI

PARMIGGIANA DI MELANZANE: MELANZANE NERE, PASSATA DI POMODORO, €16
MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO, CIPOLLE, OLIO EVO, BASILICO 7.9

SALMONE: RISO BASMATI E VENERE, ORZO E FARRO, SALMONE NORVEGESE €20
AFFUMICATO, AVOCADO, FINOCCHI FILANGÈ, CETRIOLO E POMODORINI. 4

CURRY: RISO BASMATI E VENERE, ORZO E FARRO, VERDURE €18
TRIFOLATE, BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY.

HAMBURGER: PANE AL SESAMO, HAMBURGER* DI MANZO 100GR, CHEDDAR €14
POMODORO, LATTUGA, KETCHUP E MAIONESE CON PATATINE* FRITTE. 1.7.3

MEDITERRANEO: RISO BASMATI E VENERE, ORZO E FARRO, FAGIOLINI* €18
PATATE PREZZEMOLATE, MAIS, UOVO SODO, POMODORINI, FETA. 3.7.9

INSALATE

CAESAR SALAD €14
Insalata di mistanza, parmigiano,
crostini di pane al forno, pollo alla
griglia, salsa caesar. 1.7.3

CAPRESE DI BUFALA €14
Mozzarella di bufala Campana
DOP 180 gr. pomodorini e basilico. 7

GRECA €13
Insalata, pomodorini, cetrioli,
feta greca cipolla rossa, olive
nere, origano. 7

NIZZARDA €13
Insalata verde, uova, olive nere
pomodoro, tonno, patate e
cornetti. 3.4

TONNO €13
Insalata verde, pomodoro,
mais mozzarella fior di latte,
tonno, carote. 1.4.7

SALMONE & AVOCADO €18
Insalata verde, pomodorini, avocado,
salmone norvegese affumicato, formaggio
vaccino fresco. 4.7

*prodotto congelato

COPERTO €2.5

PRIMI PIATTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO CON RAGU' DI MANZO	1.3.7.9	€14
LASAGNE ALLA BOLOGNESE	1.3.7.9	€14
CALAMARATA, GAMBERI, CALAMARI E POMODORINI	1.2.4.9	€16
RISOTTO ALLA MILANESE	12.7	€15
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	1.3	€15
RISO BASMATI E VENERE ORZO E FARRO CON VERDURINE		€13
TROFIE AL PESTO CON PATATE E FAGIOLINI	7.8.1	€15

SECONDI PIATTI

ROAST-BEEF DI FASSONA CON FONDO BRUNO E PATATE AL FORNO	1.3.7.9.10.12	€18
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA (GR.200)		€18
COTOLETTA ALLA MILANESE	1.3	€15
CALAMARI E GAMBERI ALLA CATALANA CON CITRONETTE AL PREZZEMOLO	9.4.2	€22
PETTO DI POLLO ALLE ERBE		€13

CONTORNI

GRAN MISTO DI VERDURE	€11
PATATE AL VAPORE PREZZEMOLATE O AL FORNO	€6
PATATINE FRITTE*	€6
VERDURE MIX ALLA GRIGLIA	€6
FAGIOLINI* AL VAPORE	€5
INSALATA MISTA	€4
POMODORINI E/O CETRIOLI	€4

*Prodotto congelato

COPERTO €2,5

PIADE

NORVEGESE €12

Salmone affumicato, avocado
rucola, formaggio vaccino
fresco limone, olio evo. 1.4.7

PIPPO €8,5

Speck, brie e patè di
olive nere. 7.1

DELIZIA €8,5

Crudo di Parma, crescenza
rucola selvatica, olio evo. 7.1

+€0,5 Piada integrale

TRADIZIONE €9,5

Bresaola P.d'anca della valtellina
lpg, funghi champignon, rucola
selvatica, scaglie di grana Padano,
olio evo, limone. 7.1

CRUDO & MOZZ €8,5

Crudo di Parma, mozzarella
olio evo. 7.1

COTTO E MOZZ €8

Cotto casa Modena e
mozzarella, olio evo. 7.1

SUPER €8,5

Coppa, fontina, misticanza
e patè di olive nere. 7.1

GUSTOSA €8,5

Cotto casa Modena
crescenza, zucchine
alla griglia, olio evo. 7.1

VEGETARIANA €8

con verdure alla griglia,
mozzarella, olio evo. 7.1

APPETITOSA €9

Speck, funghi champignon
rucola selvatica, scamorza
olio evo. 7.1

ESTATE €8,5

Mozzarella, pomodoro
origano tonno e olio evo.
7.4.1

PANINI

NORVEGESE €11

Salmone affumicato, avocado
rucola, formaggio vaccino
fresco, limone, olio evo, sale
e pepe. 1.4.7

PIPPO €7,5

Speck, brie 60%
patè di olive nere. 7.1

SUPER €7,5

Coppa, fontina, misticanza
patè di olive nere. 7.1

ESTATE €7,5

Mozzarella, pomodoro,
origano tonno, olio evo. 7.4.1

CONTADINO €7

Salame, scamorza, funghi
champignon, olio evo. 7.1

TRADIZIONE €8,5

Bresaola P.d'anca della valtellina
lpg, funghi champignon, rucola
selvatica, grana Padano, olio
evo, limone. 7.1

CRUDO & MOZZ €7,5

Crudo di Parma,
mozzarella e olio Evo. 7.1

COTTO E MOZZ €7

Cotto "casa Modena"
mozzarella e olio evo. 7.1

PARMA €7

Crudo di Parma. 1

DELIZIA €7,5

Crudo di Parma, crescenza
rucola selvatica, olio evo. 7.1

HAMBURGER €8

Pane al sesamo, hamburger*
di manzo 100gr, cheddar,
pomodoro, lattuga, ketchup e
maionese. 1.7.3

GUSTOSO €7,5

Cotto "casa Modena"
crescenza, zucchine
grigliate, olio evo. 7.1

VEGETARIANO €7

Verdure grigliate
mozzarella, olio evo. 7.1

APPETITOSO €8

Speck, funghi champignon
rucola selvatica, scamorza
olio Evo. 7.1

TRAMEZZINO €5,5

TONNO

Prosciutto cotto "casa
Modena" pomodoro tonno,
fontina e maio. 1.4.7.3

SALMONE AVOCADO €8

Formaggio vaccino fresco, rucola
olio Evo, limone, sale e pepe

CLASSICO €5

Prosciutto cotto
e fontina. 1.7

VEGETARIANO €6

Melanzane, zucchine
grigliate, fontina, olio
evo. 1.7

TOAST

TRADIZIONE €7

Bresaola P.d'anca, funghi
champignon, rucola selvatica
scaglie di Grana Padano, olio
evo, limone. 1.7

€2 AGGIUNTA CREMA TARTUFATA

COPERTO €2,5

BIBITE ANALCOLICHE

ACQUA SAN BENEDETTO €2,5
Pet 0,50L

ACQUA NATURALE €3,5
Bot.vetro 0,75L

ACQUA SAN BENEDETTO €4
Pet 1L

BIBITE €4,5 - €5

Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Gazzosa,
Chinotto, Limonata, Aranciata amara.

SUCCHI DI FRUTTA €4,5 - €5

Melograno, Mirtillo Pompelmo, Ananas, Ace
Mela verde, Pera, Pesca, Albicocca.

SPREMUTA D'ARANCIA €5,5

SPREMUTA POMPELMO €6

FRULLATI E FRAPPÈ €7

SCIROPPI €4,5

Menta, Orzata, Granatina, Cocco, Fragola
Sambuco

CENTRIFUGATI €8

ACE: ARANCIA, CAROTA, LIMONE, MELA

VERDE: FINOCCHIO, SEDANO, KIWI, LIME

ENERGIA: CAROTA, MELA, SEDANO, ZENZERO

DEPURANTE: SEDANO, FINOCCHIO, POMPELMO

* SUPPLEMENTO PER ANANAS €1

LE BIRRE

ALLA SPINA

MENABREA - BIONDA - ALC 4,8°

PICCOLA 0,20 L €4

MEDIA 0,45 L €7,5

GRANDE 0,80 L €13

LITRO 1 L €15

BOTTIGLIETTE 33CL

ICHNUSA €5
4,7% Italia

BECK'S €5
5% Germania

CERES €6
7,7% Danimarca

CORONA EXTRA €6
4,5% Messico

TENNENT'S SUPER €6
9% Scozia - Doppio malto

LE NOSTRE ARTIGIANALI BIRRIFICIO MILANO 33CL

LA VELOCE €7,5
4,5% Bionda Dorata

VOLA BASSO €7,5
6% Ambrata

OTTO CUBANO €7,5
7,5% Marrone Ambrato

GINGER BEER €5

RED BULL €5

APERITIVI CLASSICI

CRODINO €5

SAN BITTER €5

POMODORO CONDITO €5

CAMPARI €6

APEROL BARBIERI €6

MARTINI €6

PROSECCO ALNÈ DOC €6,5
Extra Brut Glera - TORDERA - Veneto

COPPE CON GELATO SFUSO

GUSTI:

**CREMA, FIOR DI PANNA, LAMPONE
FRAGOLA, GIANDUIA, LIMONE** 7.8

COPPA PICCOLA €5

Tre palline a scelta

COPPA MEDIA €6.5

Quattro palline a scelta
con guarnitura

COPPA GRANDE €8

Cinque palline a scelta
con guarnitura

COPPA ITALIA €10

Quattro palline a scelta con frutta
panna montata e guarnitura

FRUTTA

**MACEDONIA DI FRUTTA
FRESCA** €6

ANANAS O FRAGOLE €7

FRAGOLE CON PANNA 7 €8

SEMIFREDDI

 7.8.3

CROCCANTE AL PISTACCHIO €7

SEMIFREDDO CON CREMA AL PISTACCHIO,
CON CUORE AL PISTACCHIO, DECORATO CON
GRANELLA DI MANDORLE CARAMELLIZZATE.

CROCCANTE ALLE MANDORLE €7

SEMIFREDDO CON CREMA ALLA NOCCIOLA,
CUORE AL CIOCCOLATO, DECORATO CON
GRANELLA DI MANDORLE CARAMELLIZZATE.

TORRONCINO €5,5

SEMIFREDDO AL TORRONCINO DECORATO CON
GRANELLA DI NOCCIOLE PRALINATE.

TARTUFO NOCCIOLA €5,5

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA CON CUORE DI
CIOCCOLATO, DECORATO CON NOCCIOLINE
PRALLINATE E MERINGA.

TARTUFO CLASSICO €5,5

SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE E GELATO AL
CIOCCOLATO, DECORATO CON GRANELLA DI
NOCCIOLE E CACAO.

TARTUFO BIANCO €5,5

GELATO SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE CON
CUORE DI GELATO AL CAFFE' DECORATO
CON GRANELLA DI MERINGA.

TORTE E MONOPORZIONI

1.3.7.8

CHEESECAKE MONTEROSA €7

PAN DI SPAGNA CON CREMA DI
FORMAGGIO E FRAGOLINE.

LAMPONI E PASSION FRUIT €7

PAN DI SPAGNA FARCITO CON CREMA AL
FRUTTO DELLA PASSIONE E SALSA AI
LAMPONI, DECORATA CON GLASSA AL
CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONI..

CHOCOLATE TEMPTATION €7

CREMA AL CIOCCOLATO
DELL'ECUADOR, CRUNCH E CREMA
ALLA NOCCIOLA TRA DUE STRATI DI
MORBIDO PAN DI SPAGNA AL CACAO,
RICOPERTA DA GLASSA AL
CIOCCOLATO..

BLANCA €6,5

BISCOTTO ALLA NOCCIOLA FARCITO
CON CREMA AL GUSTO VANIGLIA E
GOCCE DI CIOCCOLATO, ARRICCHITO
DA UNO STRATO DI CRUNCH ALLA
NOCCIOLA E UN PAN DI SPAGNA AL
CACAO.

TORTA DELLA NONNA €6,5

PASTA FROLLA CON CREMA
PASTICCERA AL PROFUMO DI
LIMONE, RICOPERTA CON PINOLI E
MANDORLE.

PISTACCHIO E CIOCCOLATO €7

BISCOTTO ALLA NOCCIOLA FARCITO
CON CREMA AL PISTACCHIO E GOCCE
DI CIOCCOLATO, DECORATO CON
GRANELLA DI PISTACCHIO E DI
NOCCIOLE PRALINATE.

COPPA MASCARPONE €7,5

CREMA AL MASCARPONE CON
CIOCCOLATO E GRANELLA DI
AMARETTO

**COPPA CREME BRULEE
E FRUTTI DI BOSCO** €7,5

CREMA AL GUSTO DI VANIGLIA CON
SALSA DI LAMPONI E FRUTTI DI
BOSCO RICOPERTI DI CARAMELLO.

COPPA TIRAMISU €6

BISCOTTI SAVOIARDI INBEVUTI
AL CAFFE' CON CREMA ALLO
ZABAIONE DECORATA
CON UNA SPOLVERATA DI
CACAO AMARO.

SOUFFLE' AL PISTACCHIO €6,5

O CIOCCOLATO
SOUFFLE' AL CIOCCOLATO
CON CUORE AL PISTACCHIO
LIQUIDO O CIOCCOLATO

VINI BIANCHI

12

CALICE

BOT.
75CL

MAJGA DOC VERMENTINO 13%
Vermentino 100% - **IOLEI** - Oliena - Sardegna

€6,5 €32

TRAMINER AROMATICO IGP 13%
Traminer aromatico - **Bosco del Merlo** - Friuli Venezia Giulia

€6,5 €32

PINOT BIANCO DOC 13%
Pinot Bianco - **Tramin** - Südtirol Alto Adige

€6 €30

RIBOLLA GIALLA IGP 13%
Ribolla Gialla - **Bosco del Merlo** - Friuli

€6 €30

PINOT GRIGIO DOC 13%
Pinot grigio - **Tramin** - Alto Adige

€6 €30

CHARDONNAY DOC 13%
Chardonnay - **Tramin** - Alto Adige

€6 €30

BOLLICINE & CHAMPAGNE 12

CALICE

BOT.
75CL

PROSECCO ALNÈ DOC 11%
Extra Brut Glera - **TORDERA** - Treviso

€6,5 €32

TORBATO BRUT ROSÈ 12%
Torbato - **SELLA & MOSCA** - Sardegna

€6,5 €32

CUVEE'28 ROTARI TRENTO DOC BRUT 12,5%
Metodo classico - Chardonnay - **Rotari** - Trentino alto Adige/Südtirol

€9 €45

MOSCATO SPUMANTE DOLCE 6,5%
Moscato bianco - **Bosco del merlo** - Veneto

€6 €30

FRANCIACORTA CUVEE BRUT DOCG 12,5%
Chardonnay e Pinot - **Bosco del merlo** - Lombardia

€10 €50

FRANCIACORTA SATEN MILLESIMATO DOCG 12,5%
Chardonnay - **Bosco del merlo** - Lombardia

€13 €60

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO DOCG 12,5%
Chardonnay e Pinot nero - **Bosco del merlo** - Lombardia

€65

CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON VINTAGE 2015 12,5%
ACCOMPAGNATO DA UN PIATTO DI FRAGOLE E ANANAS

€350

CHAMPAGNE CHARLES LE BEL INSPIRATION 1818 12%
Chardonnay e Pinot - **Velier Explorer** - Francia

€90

VINI ROSSI

12

CALICE

BOT.
75CL

BOT.
37,5CL

VOSTÈ CANNONAU - NEPENTE DOC 14%

Cannonau 100% - **IOLEI** - Oliena - Sardegna

€7

€35

ROSSOBASTARDO IGT 13,5%

Sangiovese, Merlot, Cabernet - **Signae** - Umbria

€6

€30

€15

ROSSO MONTEFALCO DOC 13,5%

Sangiovese, Cabernet, Merlot, Sagrantino - **Signae** - Umbria

€6,5

€32

SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG 15%

Sagrantino - **Signae** - Umbria

€50

CABERNET SAUVIGNON DOC 13%

Cabernet Sauvignon - **Bosco del merlo** - Friuli

€6.5

€32

BARBERA D'ALBA DOC 14,5%

Barbera - **Pertinace** - Piemonte

€6,5

€32

MERLOT DOC 13,5%

Merlot - **Tramin** - Trentino Alto Adige

€6.5

€32

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2017 14,5%

Sangiovese 100% - **Pertinace** - Toscana

€65

BAROLO DOCG 14,5%

Nebbiolo - **Pertinace** - Piemonte

€60

NEBBIOLO DOC 14%

Nebbiolo - **Pertinace** - Piemonte

€7,5

€37

DOLCETTO D'ALBA DOC 13%

Dolcetto - **Pertinace** - Piemonte

€6,5

€32

CHIANTI CLASSICO DOCG 13%

Sangiovese - **Castello di Querceto** - Toscana

€7

€35

MALBEC GLI ACERI IGT 13,5%

Malbec - **Paladin** - Veneto

€9

€40

CAFÈ ITALIA

the taste of tradition

COLAZIONE - PRANZO APERITIVO - CENA

COLAZIONI

COMPLETA €15

Brioche, spremuta d'arancia, toast
prosciutto e fontina, caffè o cappuccino 1.7.3

INGLESE €23

Uova strapazzate, toast prosciutto e
fontina, spremuta d'arancia, yogurt
caffè o cappuccino. 1.7.3

VEGANA €16

Macedonia di frutta fresca, spremuta
d'arancia, brioche vegana, tè o caffè
o latte di soia. 1

UOVA STRAPAZZATE €8

(3nr.) 3

PANCAKE €7

Pz.3 con sciroppo d'acero o nutella. 1.8.3

BRIOCHE SALATA €4,5

FARCITA

con salumi e/o formaggi. 1.7.3

BOCCONCINO FARCITO €4

con salumi e/o formaggi. 1.7.3

CAFFETTERIA 1.7

CAFFÈ €2

CAFFÈ MAROCCHINO €2.5

MACCHIATONE €2.5

CAFFÈ AMERICANO €2.5

CAFFÈ DEC €2.5

CAFFÈ D'ORZO €2.5 - €3

CAFFÈ CORRETTO €3

CAFFÈ GINSENG €2.5 - €3

CAPPUCCINO €3

BIG CAPPUCCINO €6

CAPPUCCINO DEC/ORZO €3.5

FRAPPUCCINO €5

CAFFÈ SHAKERATO €5

CAFFÈ CON PANNA €4

CIOCCOLATA CON PANNA €6,5

CIOCCOLATA €5

INFUSI €3,5

CAFFÈ LATTE €3

LATTE €2

YOGURT €2.5

YOGURT+MACEDONIA €8

SUPPLEMENTO PER LATTE DI SOIA E
SENZA LATTOSIO €0.5

BRIOCHE €2

Liscia, albicocca, crema pasticciera, vegana
cioccolato, nocciola, frutti di bosco, mela

MINI BRIOCHE €1.5

Liscia, albicocca, crema pasticciera, vegana
cioccolato, nocciola, frutti di bosco, mela

DONUT €2,5

Al cioccolato, classato vaniglia, liscio.

PASTICCERIA ARTIGIANALE

1.3.7.8

CROSTATINE O ESSE €3 DI PASTA FROLLA

Albicocca, fragola, frutti di bosco
cioccolato, nocciola

BISCOTTERIA da €0,8 a €3

Baci di dama, bicchierini alla frutta o al pistacchio
o al cioccolato, frollini ai cereali antichi e kamut.

AMARI E LIQUORI

€ 6

MONTENEGRO, AMARO DEL CAPO, BOMBA CARTA
JAGERMEISTER, AVERNA, RAMAZZOTTI, BRANCAMENTA
JEFFERSON, FERNET BRANCA, CINAR, LIMONCELLO, MIRTO
SAMBUCA, RABARBARO ZUCCA, BAILEYS CREAM IRISH,
PUNCH AL MANDARINO O AL RUM, COINTREAU

GRAPPE

CANDOLINI €6
FILU 'E FERRU €6
BARRIQUE POLI SARPA ORO €7
BARRIQUE 903 €7
RONER GEWÜRZTRAMINER €7

BRANDY

STRAVECCHIO BRANCA €6
VECCHIA ROMAGNA €6

RUM

HAVANA CLUB 3 ANOS €6
HAVANA CLUB 7 ANOS €7
PAMPERO ANNIVERSARIO €7
PAMPERO BLANCO €6
ZACAPA 23 €14

GIN

MALFY €8
BOMBAY €7
MONKEY 47 €10
TANQUERAY €7
HENDRIX €9
MARE €9

TEQUILA

MEZCAL VIDA €10
CUERVO ESPECIAL GOLD €7
CUERVO REPOSADO €7
SAUZA BIANCA €6
ESPINOZA CELEBRITY €6

WHISKY

CANADIAN CLUB €8
CHIVAS REGAL €9
BALLANTINES €7
BUSHMILL'S €7
JACK DANIELS €9

COGNAC

MARTELL €10
COURVOISIER €10

VODKA

BELVEDERE €10
MOSKOVSKAYA €6
ABSOLUT €6

COCKTAILS ANALCOLICI

€8,00

FLORIDA

Pompelmo, arancia,
limone, zucchero, soda

SHIRLEY TEMPLE

Granatina, ginger Ale,
ciliegie al maraschino

STRAWBERRIES FIELD

Fragola frullata, arancia,
lemonsoda

SOFT JULEPS

Frutta pestata, zucchero di
canna, lime, tonica

TWILIGHT

Arancia, albicocca,
granatina

LONG DRINKS €8

Spritz

Prosecco, Aperitivo
leggero o bitter, Seltz

Hugo

Liquore sambuco,
prosecco, menta

Martini Orange

Vermut rosso, spremuta
d'arancia

Cuba Libre

Rum chiaro, Coca
Cola succo di lime

Gin Tonic

Gin, Schweppes
tonica

Gin Lemon

Gin, Lemonsoda, lime

COCKTAILS €10

Manhattan

Whisky, Vermut
rosso, angostura

Negroni

Vermut rosso,
gin, bitter

Mito

Vermouth rosso,
bitter

Americano

Bitter, Vermut
rosso, soda

Tequila Sunrise

Tequila, arancia,
granatina

Jamaica Julep

Rum bianco e scuro
menta, zucchero,
frutta pestata

Mojito

Rum, Lime, zucchero
di canna menta, soda

Mai Tai

Rum bianco e scuro,
Triple sec, granatina,
orzata, limone

Bloody Mary

Vodka, limone
pomodoro condito

Daiquiri

Rum, lime,
zucchero

Margarita

Tequila, Triple
sec, limone

Bronx

Gin, Vermouth Rosso
e Dry, succo d'arancia

Vodka Sour

Vodka, succo di
limone, zucchero di
canna liquido

French Gimlet

Gin, St. Germain,
succo di lime, soda

Garibaldi

Spremuta
d'arancia, bitter

Bellini

Pesche
frullate e
Prosecco

Rossini

Fragole
frullate
Prosecco

Moscow Mule

Vodka, ginger beer,
cetriolo, lime

London Mule

Gin, ginger beer
cetriolo, lime