

TAPAS TO SHARE

Mezze Felafel, Hummus di Ceci, Salsa Tzatziki, Olive e Pane Pita <i>Felafel, Chickpea Hummus, Tzatziki Sauce, Olives and Pita Bread</i>	€ 11,5
Camembert al Forno con Sedano, Uva e Pane Tostato <i>Baked Camembert with Celery, Grapes and Toasted Bread</i>	€ 13
Verdure in Pastella con Salsa di Soia <i>Fried Vegetables with Soy Sauce</i>	€ 8
Gamberi in Pastella* <i>Prawn Tempura*</i>	€ 10

Mozzarelline Fritte <i>Fried Mozzarella Bites</i>	€ 7,5
Fish* & Chips* con Salsa Tartara <i>Fish* & Chips* with Tartare Sauce</i>	€ 12
Mini Burger con Cheddar, Lattuga Romana, Bacon, Salsa Barbecue e Maionese, servito con Patatine Fritte* e Ketchup <i>Mini Beef Burger with Cheddar, Romaine Lettuce, Bacon, Barbecue Sauce and Mayonnaise, served with Potato Chips* and Ketchup</i>	€ 9
Patatas Bravas <i>Baked Potatoes with Spicy Sauce</i>	€ 6

TAGLIERI

Degustazione di Sandwiches Salmon Sandwich, Club Sandwich e Toast Classico, serviti con Chips <i>Salmon Sandwich, Club Sandwich and Classic Toast, served with Potato Chips</i>	€ 17
Salumi e Formaggi Prosciutto Crudo di Parma DOP, Prosciutto Cotto alla Brace, Salame Felino IGP, Casatica di Bufala, Parmigiano Reggiano 30 Mesi, Pomodori Secchi, Olive e Grissini <i>Parma Ham, Charcoal Roasted Ham, Premium Cured Pork Salami, Casatica di Bufala Cheese, 30-month Aged Parmigiano Reggiano, Sun-dried Tomatoes, Olives and Breadsticks</i>	€ 15

* Prodotto gelo all'origine - Frozen product

Vini

VINI ROSSI - RED WINES

Bernardina Nebbiolo d'Alba 2017 - Nebbiolo <i>Ceretto</i> - Piemonte	€ 18	€ 70
Pinot Nero 2018 - Pinot Nero <i>San Michele Appiano</i> - Alto Adige	€ 12,5	€ 45
Persegà Valpolicella Classico Superiore 2017 Corvina, Corvinone, Rondinella <i>Antolini</i> - Veneto	€ 12,5	€ 45
Rosso di Montalcino 2018 - Sangiovese Grosso <i>Le Ragnaie</i> - Toscana	€ 15	€ 55
Chianti Classico 2016 - Sangiovese, Canaiolo, Syrah <i>Isole e Olena</i> - Toscana	€ 15	€ 55
Bolgheri Sassicaia 2016 - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc <i>Tenuta San Guido</i> - Toscana	€ 55	€ 220
Guidalberto 2017 - Cabernet Sauvignon, Merlot <i>Tenuta San Guido</i> - Toscana		€ 100
Primitivo di Gioia del Colle 2017 - Primitivo <i>Fatalone</i> - Puglia	€ 12,5	€ 45
Roncevie Bourgogne Rouge 2017 - Pinot Nero <i>Arlaud</i> - Borgogna	€ 18	€ 70

VINO ROSÉ - ROSÉ WINE

Belguardo Rosé 2018 - Syrah <i>Mazzei</i> - Toscana	€ 12,5	€ 45
---	--------	------

VINI BIANCHI - WHITE WINES

Blangè Langhe Bianco 2018 - Arneis <i>Ceretto</i> - Piemonte	€ 15	€ 55
Montiggl Riesling 2018 - Riesling <i>San Michele Appiano</i> - Alto Adige	€ 12,5	€ 45
Ribolla Gialla 2018 - Ribolla Gialla <i>Ronchi di Cialla</i> - Friuli	€ 12,5	€ 45
Vermentino 2018 - Vermentino <i>Mazzei</i> - Toscana	€ 12,5	€ 45
Campi Flegrei Falanghina 2017 - Falanghina <i>Agnanum</i> - Campania	€ 12,5	€ 45
Leone d'Almerita 2018 - Catarratto, altre varietà <i>Tasca d'Almerita</i> - Sicilia	€ 12,5	€ 45
Les Hospices Riesling 2018 - Riesling <i>Gérard Neumeyer</i> - Alsazia	€ 15	€ 55
Village Chablis 2018 - Chardonnay <i>Gilbert Picq</i> - Borgogna	€ 15	€ 55
Cuvée des Forgets Bourgogne Blanc Côte d'Or 2017 - Chardonnay <i>Patrick Javillier</i> - Borgogna	€ 18	€ 70
Chavignol Sancerre 2017 - Sauvignon Blanc <i>Delaporte</i> - Loira	€ 18	€ 70

BOLLICINE E CHAMPAGNE
SPARKLING WINES AND CHAMPAGNE

Le bottiglie di Champagne sono accompagnate da una selezione di frutta fresca.
Champagne bottles will be served with a selection of fresh fruit.

Prior Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut 2018 - Glera <i>Bortolomiol</i> - Veneto	€ 12,5	€ 45
Alma Gran Cuvée Franciacorta Brut NV Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco <i>Bellavista</i> - Lombardia	€ 15	€ 70
Satèn Franciacorta Brut 2015 - Chardonnay <i>Bellavista</i> - Lombardia	€ 16,5	€ 85
Riserva Franciacorta Brut Rosé 2015 - Chardonnay, Pinot Nero <i>Bellavista</i> - Lombardia	€ 16,5	€ 85
Champagne Brut NV - Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier <i>Delamotte</i> - Champagne	€ 19	€ 115
Blanc de Blancs Champagne Brut NV - Chardonnay <i>Nominé Renard</i> - Champagne	€ 19	€ 115
Blanc de Noirs Champagne Extra Brut NV Pinot Meunier, Pinot Nero <i>Maurice Grumier</i> - Champagne	€ 19	€ 115
Tradition Champagne Extra Brut NV Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier <i>Lelarge-Pugeot</i> - Champagne	€ 19	€ 115
Perlé Rosé Champagne Brut NV - Pinot Nero <i>Alexandre Bonnet</i> - Champagne	€ 19	€ 115
Blanc de Noirs Champagne Brut NV - Pinot Nero <i>Ernest Remy</i> - Champagne	€ 21	€ 130
Grande Cuvée Champagne Brut NV - Chardonnay, Pinot Nero <i>Krug</i> - Champagne		€ 265
Blanc de Blancs Cuvée S Champagne Extra Brut 2007 - Chardonnay <i>Salon</i> - Champagne		€ 500

Birre

Birre in Bottiglia <i>Bottled Beers</i>	€ 9
Birra alla Spina <i>Draft Beer</i>	€ 9

Durante l'aperitivo (dalle 18.00 alle 21.30) le Birre vengono servite a € 12,00 a persona. Ogni drink è accompagnato da un assortimento di finger food di nostra produzione.

During happy hour (6pm-9.30pm) the Beers are served at € 12,00 per person. Each drink is accompanied by an assortment of homemade finger food.

Classic Italian Cocktails

Negroni & Tonic - Signature Drink by Campari
Campari, Cinzano Vermouth 1757 Rosso, Bankes Gin,
Thomas Henry Tonic Water
*Campari, Cinzano Vermouth 1757 Red, Bankes Gin,
Thomas Henry Tonic Water*

Aperol Spritz
Aperol, Cinzano Prosecco DOC, Soda
Aperol, Cinzano Prosecco DOC, Club Soda

Negroni
Campari, Cinzano Vermouth 1757 Rosso, Bankes Gin
Campari, Cinzano Vermouth 1757 Red, Bankes Gin

Americano
Campari, Cinzano Vermouth 1757 Rosso, Soda
Campari, Cinzano Vermouth 1757 Red, Club Soda

Sbagliato
Campari, Cinzano Vermouth 1757 Rosso,
Cinzano Prosecco DOC
*Campari, Cinzano Vermouth 1757 Red,
Cinzano Prosecco DOC*

A richiesta Cocktail e Long Drink internazionali € 13 - 18
Classic, International Cocktails and Long Drinks on request

Gin

La nostra esclusiva selezione di Gin, da gustare come distillato o in abbinamento con Acque Toniche premium.
Our exclusive selection of Gin, to enjoy as spirit or paired with premium Tonic Waters.

	GIN	GIN TONIC		GIN	GIN TONIC
Bankes	€ 12	€ 14	Gin Mare	€ 16	€ 18
Beefeater	€ 12	€ 14	Hendrick's	€ 16	€ 18
Bombay Sapphire	€ 13	€ 15	Tanqueray Ten	€ 16	€ 18
Tanqueray	€ 13	€ 15	Gin N°3	€ 17	€ 19
Bulldog	€ 15	€ 17	Monkey 47	€ 17	€ 19
Giass	€ 15	€ 17	Nikka Coffey	€ 17	€ 19
Mombasa	€ 15	€ 17	Solo Gin	€ 17	€ 19
Opihr	€ 15	€ 17	Garden Swift	€ 18	€ 20
Aqva Lvce	€ 16	€ 18	Tanqueray Old Tom	€ 18	€ 20

TONIC WATER

Scegli l'Acqua Tonica da abbinare al Gin.
Choose the Tonic Water to pair with Gin.

Fever Tree Aromatic	Fever Tree Naturally Light
Fever Tree Elderflower	Fever Tree Sicilian Lemonade
Fever Tree Indian	Schweppes Hibiscus
Fever Tree Mediterranean	Thomas Henry

Spirits

Tutti i distillati vengono serviti nella misura di 4,5cl.
All spirits are a 4,5cl serving.

SCOTCH WHISKY Single Malt Laphroaig 10Y € 14 Laphroaig Triple Wood € 16 Glenfiddich 12Y € 16 Glenfiddich 15Y € 16 Oban 14Y € 16 Talisker 10Y € 16 Talisker Port Ruighe € 20 Lagavulin 16Y € 16 Lagavulin 8Y € 16 Limited Edition € 24 Blended Glen Grant 10Y € 14 Compass Box Whisky de Table € 14 Compass Box Asyla € 16 Johnnie Walker Black € 14 Johnnie Walker Gold € 18 Johnnie Walker Blue € 32 U.S. WHISKEY Buffalo Trace € 12 Jack Daniel's € 12 Maker's Mark € 14 Gentleman Jack € 14 Wild Turkey 81 € 14 Wild Turkey Rye € 16 Journeyman White Rye € 15 Bulleit 10Y € 20	IRISH WHISKEY Jameson € 12 Bushmills White Label € 12 Connemara Peated Single Malt € 15 JAPANESE WHISKY Nikka Blended € 16 Nikka Coffey Grain € 16 Suntory The Chita € 22 BRANDY Carlos I € 14 Cardenal Mendoza € 16 COGNAC Remy Martin V.S.O.P. € 12 Courvoisier € 13 Bas Armagnac Château de Ravignan 1988 € 16 Hennessy V.S. € 12 Hennessy Fine de Cognac € 14 Hennessy X.O. € 25 Hennessy Paradis Coffret € 45 CALVADOS Morin Sélection € 12 Le Lieu Chéri - 3 anni € 13 Le Lieu Chéri - 5 anni € 14	VODKA Stolichnaya € 12 Finlandia € 14 Stolichnaya Elite € 14 Beluga € 17 Belvedere € 17 Grey Goose € 17 Russian Standard Premium € 17 Konik's Tail € 17 Crystal Head € 23 RUM Clairin Communal € 12 J.Wray Gold € 12 J.Wray Silver € 12 J. Bally Rhum Blanc Agricole Martinique € 12 Appletone Estate Reserve € 14 Appletone Estate 12Y € 18 El Dorado 12Y € 14 Old Sailor Coffee € 14 Plantation Barbados € 16 Plantation Trinidad € 16 Foursquare Veritas € 18 Jacques Trefois Rhum Agricole Guadeloupe € 18 Helena Fuente 12Y € 18 Helena Fuente 15Y € 20	TEQUILA Espolon Blanco € 13 Espolon Reposado € 13 Excellia Blanco € 16 Casamigos Blanco € 18 Casamigos Reposado € 18 Ocho Extra Añejo € 20 MEZCAL Alipús San Luis € 15 Bruxo N°1 € 15 Bruxo X € 15 VERMOUTH Cinzano 1757 Bianco € 10 Cinzano 1757 Dry € 10 Cinzano 1757 Rosso € 10 Martelletti € 10 Punt&Mes € 10 Cocchi Dopo Teatro € 10 Cocchi Storico € 12 Vermouth del Professore € 13 Carpano Antica Formula € 14 Maidenii Materia Medica € 14	GRAPPE Frattina Chardonnay € 10 Frattina Fumo di Rovere € 12 Capovilla Punto G € 14 Capovilla Bacco e Tabacco € 26 LIQUORI/AMARI € 10/12 Amaro del Capo, Amaro Family, Amaro Lucano, Averna, Bràulio, Bràulio Riserva, China Clementi, Cynar, Cynar 70 Proof, Dieus Amaro del Frate, Fernet Branca, Jägermeister, Jefferson, Montenegro, Rabarbaro Zucca, Ramazzotti, Villa Massa Limoncello, Zedda Piras Monte Arcosu
--	--	--	---	--