

Italian

Entrate (Antojos)

Patatine Fritte Fresche Tagliate a Mano - 4.00 €

Fonduta di Formaggio con Tortillas di Mais Tostate - 7.00 €

Ingredienti: tortillas di mais tostate, formaggio fontal

Allergeni: Latte ,

Fonduta di Formaggio con Tortillas di Mais Tostate e Jalapeño - 8.00 €

Ingredienti: tortillas di mais tostate, formaggio fontal, rondelle di peperoncino jalapeño

Allergeni: Latte ,

Guacamole - 8.00 €

Ingredienti: avocado, cipolla, pomodoro fresco, lime, coriandolo, prezzemolo, peperoncino. Servito con tortillas di mais tostate.

Nachos - 10.00 €

Ingredienti: tortillas di mais tostate servite con formaggio cheddar, chili con carne e rondelle di peperoncino jalapeño

Allergeni: Latte ,

Chili con Carne - 9.00 €

Ingredienti: trito di vitello e maiale, fagioli neri, cipolla, spezie e peperoncino jalapeño, servito con tortillas di mais tostate

Fagioli Charros - 8.00 €

Ingredienti: fagioli borlotti, guanciale, cipolla, peperoncino

Quesadillas - 7.00 €

Ingredienti: tortillas di farina e mais, formaggio, battuto di cipolla, pomodoro, lime e peperoncino, avocado, cavolo rosso

Allergeni: Glutine Latte , ,

Piatti Principali

Ceviche * - 13.00 €

Ingredienti: gamberi*, cipolla marinata nel lime, avocado, pomodoro, peperoncino, succo di lime

Burrito di Pollo - 15.00 €

Ingredienti: involto di tortillas con riso, fagioli, avocado, formaggio, pomodoro fresco, salsa mex, tocchetti di pollo, cavolo rosso, servito con patatine fritte

Allergeni: Cereali, Glutine Latte

Burrito al Chili - 15.00 €

Ingredienti: involto di tortillas con riso, fagioli, avocado, formaggio, cavolo rosso, salsa mex, servito con patatine fritte

Allergeni: Cereali, Glutine Latte

Burrito di Cochinita - 16.00 €

Ingredienti: involto di tortillas con carne di maiale a lunga cottura, spezie messicane, riso, formaggio, fagioli, avocado, cavolo rosso, cipolla piccante marinata, servito con patatine

Allergeni: Cereali, Glutine Latte

Burrito al Pastor - 15.00 €

Ingredienti: involto di tortillas con carne di maiale marinata in agrodolce con ananas, spezie messicane, riso, formaggio, fagioli, avocado, cavolo rosso, servito con patatine.

Allergeni: Cereali, Glutine Latte

Burrito di Manzo - 16.00 €

Ingredienti: involto di tortillas con carne di manzo a lunga cottura, spezie messicane, riso, formaggio, fagioli, avocado, cavolo rosso, servito con patatine

Burrito Vegetariano - 13.00 €

Ingredienti: involto di tortillas, spezie messicane, riso, fagioli, avocado, formaggio, cavolo rosso, cipolla marinata, servito con patatine

Enchilada di Pollo - 14.00 €

Ingredienti: cavolo rosso, tocchetti di pollo speziati, avocado, pomodoro, cipolla, formaggio, salsa mex, condita in salsa verde

Allergeni: Cereali, Glutine Latte

Enchilada di Carne - 15.00 €

Ingredienti: cavolo rosso, tocchetti di carne speziati, avocado, pomodoro, cipolla, formaggio, salsa mex, condita in salsa verde

Allergeni: Cereali, Glutine Latte

Enchilada di Chili con Carne - 14.00 €

Ingredienti: cavolo rosso, chili con carne e fagioli, avocado, pomodoro, cipolla, formaggio, salsa

ingredienti: cavolo rosso, crudi con carne e fagioli, avocado, pomodoro, cipolla, formaggio, salsa mex, condita in salsa verde

Allergeni: Cereali, Glutine Latte

Stinco di Maiale - 15.00 €

glassato con mandorle e miele, sfumato con vino bianco, cottura al forno

- Mandorle
- Miele
- Vino bianco
- Stinco di Maiale

Allergeni: Anidride solforosa Frutta a guscio Arachidi

Tacos

Tacos al Pastor - 14.00 €

Ingredienti: tortilla di mais, carne di maiale marinata e speziata guarnita con cipolla, coriandolo, prezzemolo e ananas, accompagnato da fagioli charros (fagioli borlotti, pancetta affumicata, cipolla, pomodoro, peperoncino serrano, prezzemolo, erba cipollina)

Allergeni: Cereali,

Tacos di Manzo - 15.00 €

Ingredienti: tortilla di mais, carne di manzo speziata guarnita con cipolla, coriandolo, prezzemolo, accompagnato da fagioli charros (fagioli borlotti, pancetta affumicata, cipolla, pomodoro, peperoncino serrano, prezzemolo, erba cipollina)

Allergeni: Cereali,

Tacos La Gringa - 15.00 €

Ingredienti: tortilla di mais, carne di manzo speziata guarnita coriandolo, prezzemolo e formaggio fuso, accompagnato da fagioli charros (fagioli borlotti, pancetta affumicata, cipolla, pomodoro, peperoncino serrano, prezzemolo, erba cipollina)

Allergeni: Cereali, Latte

Tacos di Cochinita - 15.00 €

Ingredienti: tortilla di mais, carne di maiale a lunga cottura guarnita con prezzemolo, coriandolo, cipolla rosa marinata in lime e peperoncino, accompagnato da fagioli charros (fagioli borlotti, pancetta affumicata, cipolla, pomodoro, peperoncino serrano, prezzemolo, erba cipollina)

Allergeni: Cereali,

Tostadas di Manzo - 14.00 €

Ingredienti: tortillas di mais fritta, carne di manzo, crema di fagioli, guacamole, cipolla marinata e prezzemolo

Tostadas di Pollo - 13.00 €

Ingredienti: tortillas di mais fritta, tocchetti di pollo, crema di fagioli, guacamole, cipolla marinata e prezzemolo

Tostadas Vegetariana - 12.00 €

Ingredienti: tortillas di mais fritta, crema di fagioli, guacamole, cipolla marinata e prezzemolo

Burgers *

Vincent Vegan - 12.00 €

Pane bianco per hamburger con semi di sesamo con Beyond Meat Burger - a base vegetale, frazione proteica estratta dal pisello giallo -, cipolla marinata nel lime, pomodoro fresco, cavolo rosso e salsa bbq

- Pane bianco per hamburger con semi di sesamo
- Beyond Meat Burger
- frazione proteica estratta dal pisello giallo
- cipolla marinata nel lime
- Pomodoro fresco
- Cavolo rosso
- Salsa BBQ

Allergeni: Semi di sesamo e derivanti Nichel, Cereali, Glutine Grano ,

Kevin Bacon - 12.00 €

Pane bianco per hamburger con burger di Scottona 200g, guanciale, cheddar, pomodoro fresco, cavolo rosso, salsa BBQ

- Pane bianco per hamburger
- Burger di Angus 200 g
- Guanciale
- Cheddar - Formaggio, pasta dura
- Pomodoro fresco - a crudo
- Cavolo rosso
- Salsa BBQ

Allergeni: Semi di sesamo e derivanti Nichel, Cereali, Glutine Latte Grano ,

IL DIVO - 15.00 €

Pane bianco per hamburger con burger di Scottona 200 g, guanciale, Ragusano DOP da allevamento monostalla, pomodorino, cavolo rosso

- Pane bianco per hamburger
- Burger di Fassona Piemontese 200 g
- Guanciale
- Ragusano DOP da allevamento monostalla
- pomodorini di Pachino BIO essiccati
- Cavolo rosso

Allergeni: Senape Semi di sesamo e derivanti Nichel, Cereali, Glutine Latte Grano ,

Messicano - 12.00 €

Ingredienti: pane bianco per hamburger, hamburger di Scottona 200 grammi, formaggio cheddar, guanciale, pomodoro, cipolla marinata in lime e peperoncino jalapeño, servito con patatine fritte

- Pomodoro
- Pane bianco per hamburger
- Burger di Angus 200 g
- Cheddar - Formaggio, pasta dura
- Guanciale
- Cipolla marinata in lime e peperoncino jalapeno
- Patatine fritte

Allergeni: Semi di sesamo e derivanti Nichel, Cereali, Glutine Latte Grano ,

Cochinita Pibil - 13.00 €

Ingredienti: pane bianco per hamburger, carne di maiale a lunga cottura speziata, cipolla rossa marinata in lime e peperoncino jalapeño, prezzemolo, coriandolo, servito con patatine fritte

- Pane bianco per hamburger
- Carne di maiale a lunga cottura speziata
- Cipolla rossa marinata in lime e peperoncino jalapeno
- Prezzemolo
- Coriandolo
- Patatine fritte

Allergeni: Semi di sesamo e derivanti Nichel, Cereali, Glutine Latte Grano ,

Tex Willer - 13.00 €

Ingredienti: pane bianco per hamburger, hamburger di Scottona 200 grammi, uovo all'occhio, guanciale, prezzemolo, sale e pepe, servito con patatine fritte

- Pane bianco per hamburger
- Burger di Angus 200 g
- Uovo all'occhio
- Guanciale
- Prezzemolo
- Sale e pepe
- Patatine fritte

Allergeni: Semi di sesamo e derivanti Nichel, Cereali, Glutine Latte Grano ,

Dolci

Cocco & Mango - 7.00 €

Allergeni: Glutine Uova Latte Frutta a guscio , , , ,

Cheesecake ai Frutti di Bosco - 7.00 €

Allergeni: Glutine Uova Latte Frutta a guscio , , , ,

Semifreddo di Mandorle e Nocciole - 7.00 €

Allergeni: Glutine Uova Latte Frutta a guscio , , , ,

Crocante al Pistacchio - 7.00 €

Allergeni: Glutine Uova Latte Frutta a guscio , , , ,

Pinacolada Flute - 7.00 €

Allergeni: Glutine Uova Latte Frutta a guscio , , , ,

Cheesecake al Cioccolato Fondente

Cuore Caldo - 7.00 €

Cuore Caldo con Caramello Salato - 7.00 €

Drink List

Cocktails

APEROL SPRITZ - 7.00 €

Prosecco, Aperol, soda, twist di arancia

NEGRONI - 8.00 €

MOJITO - 8.00 €

Zucchero di canna, succo di lime, foglie di menta frizionate, Rum chiaro, soda

MARTINI COCKTAIL - 8.00 €

Noilly Prat Dry, Gin, oliva

MARGARITA - 9.00 €

Tequila, Triple Sec, succo di lime, fetta di lime, crusta su parte del bicchiere

PALOMA - 8.00 €

Tequila, succo di lime, soda al pompelmo, twist di lime, crusta su parte del bicchiere

Coco Loco - 9.00 €

Ingredienti: rum, tequila, vodka, crema di cocco, succo di limone

Margarita Frozen - 9.00 €

Gin Tonic - 8.00 €

Ingredienti: gin, acqua tonica

Gin

Roku 43% - 5.00 €

Ophir - Spiced of the Orient 42,5% - 5.00 €

Lane 1751 - Old Tom Gin 40% - 5.00 €

Hendrick's 44% - 7.00 €

43 12 ACQUAMIRABILIS - London Dry 43° - 7.00 €

43 12 SLOE - con bacche di prugnolo 27° - 7.00 €

Aquamarina - Mediterranean 40% - 7.00 €

ACQUEVERDI - Gin delle Alpi 43% - 8.00 €

Elephant 45% - 8.00 €

SIPSMITH - London Dry 41,6° - 8.00 €

G'VINE - made from grape spirit 43,9° - 8.00 €

MARE - Mediterranean 42,7° - 8.00 €

MADAME 42,9° - 8.00 €

CROCODILE 45° - 8.00 €

ETNEUS 42° - 8.00 €

ETSU 43% - 8.00 €

botaniche giapponesi, tra cui foglie di tè e yuzu e un'aggiunta di acque dell'oceano pacifico - limited edition

The Greedy 43% - 8.00 €

Agrumi di provenienza italiana con il bergamotto ed il mandarino, fiori come la lavanda ed il geranio, ginepro Italiano e salvia sclarea, spezie come cannella e noce moscata, liquirizia e carota, cardamomo e tè verde

Whisky

Black Label - Blended Scotch Whisky 12y 40% - 5.00 €

Irish Mist - Irish Whiskey al miele 35% - 5.00 €

White Walker - Blended from Cardhu and Clynelish Scotch Whisky 41,7° - 7.00 €

Game of Thrones Limited Edition - Servito freddo

A Song of Fire - Blended, malt from Caol Ila Scotch Whisky 40,8° - 7.00 €

Game of Thrones Limited Edition

Talisker 10 y - Single Malt Scotch Whisky 45,8% - 8.00 €

Laphroaig Quarter Cask - Single Malt Scotch Whisky 48% - 8.00 €

Oban 14 y - Single Malt Scotch Whisky 43° - 8.00 €

Ardbeg - Single Malt Scotch Whisky 46% - 9.00 €

The Balvenie 12 y - Doublewood Single Malt Scotch Whisky 43° - 10.00 €

The Ileach, Cask Strength - Islay Single Malt Scotch Whisky 58% - 9.00 €

The Singleton - Single Malt Scotch Whisky 40° - 10.00 €

Game of Thrones Limited Edition

Lagavulin 9 y - Single Malt Scotch Whisky 46° - 12.00 €

Game of Thrones Limited Edition

Hibiki Japanese Harmony, Suntory - Blended Asian Whisky 43% - 18.00 €

Vanilla Jim Beam - American Whiskey 35° - 5.00 €

Bulleit 10 y - Bourbon 45,6% - 7.00 €

Knob Creek - Kentucky Straight Bourbon Whiskey 50% - 8.00 €

Roe&Co - Blended Irish Whiskey 45% - 5.00 €

Jameson - Irish Whiskey 40° - 5.00 €

Bushmills Black Bush - Irish Whiskey 40% - 6.00 €

Connemara - Peated Single Malt Irish Whiskey 40% - 8.00 €

Amari

Amara - Sicilia 30° - 4.50 €

All'arancia

Lumìa - Sicilia 30° - 4.50 €

al limone

Mennula - Sicilia 30° - 4.50 €

alle mandorle

Monte Polizo - Sicilia 30° - 4.50 €

Amaro dell'Etna - Sicilia 29° - 4.00 €

Amaro di Sicilia - Sicilia 32° - 4.00 €

Amacardo - Sicilia 30° - 4.50 €

al carciofino selvatico dell'Etna

Averna - Sicilia 29° - 4.00 €

Averna Don Salvatore - Sicilia, 34° - 5.00 €

Riserva affinata per 18 mesi in botti di rovere

Caviamar - Sicilia 32° - 4.50 €

al finger lime

Amaro del Capo - Italia 35° - 4.00 €

Jagermeister - Germania 35° - 4.00 €

Amaro Of - Italia 30° - 5.00 €

Amarone barriques e erbe

Montenegro - Italia 23° - 4.00 €

Petrus - Olanda 45° - 4.00 €

Fernet Branca - Italia 39° - 4.00 €

Cynar - Italia 16,5° - 4.00 €

alle foglie di carciofo

Jefferson - Italia 30° - 5.00 €

Mandragola - Italia 45° - 5.00 €

Braulio - Italia 21° - 4.00 €

Braulio Riserva Speciale 2016 - Italia 24,7° - 5.00 €

lunga permanenza in botte di rovere

Underberg - Germania 44° - 5.00 €

Ramazzotti - Italia 30° - 4.00 €

Amarunnimaffissu - Sicilia 26° - 4.00 €

Reset - Italia 40% - 6.00 €

Amaro alle erbe

Bestia Rara, Amaro di Birra - Distelleria Urbana Italia, Toscana 30% - 5.00 €

Amaro di Erbe Trieste - Italia 40% - 4.50 €

Scirocco, Infuso di Carrubbe - Sicilia 28% - 4.50 €

Maestrale, Infuso di piante aromatiche, liquirizia e bacche di sommacco - Sicilia 30% - 4.50 €

Rum

Captain Morgan - Spiced Gold, Giamaica 35° - 5.00 €

Santa Teresa 1976 - Antiguo de Solera, Venezuela 40° - 7.00 €

Sanmartin - con pimiento giamaicano, Italia 40° - 8.00 €

Diplomatico - Reserva Exclusiva, Venezuela 40° - 8.00 €

Old Sailor Coffee - Liquore a base di rum colombiano con infusione di caffè, Italia 27° - 8.00 €

Zacapa 23 y - Guatemala, 40° - 10.00 €

Appleton Estate "Rare Blend" 12 y - Giamaica 43° - 7.00 €

Tequila e Mezcal

Espolon - Tequila Blanco 40° - 4.00 €

Espolon - Tequila Reposado 40° - 4.00 €

Don Julio - Tequila Reposado 38° - 7.00 €

Del Maguey Vida - Mezcal 42° - 7.00 €

Montelobos - Ensamble 45,3% - 8.00 €

Casamigos - Tequila Reposado 40% - 7.00 €

Ripassata per 7 mesi in botti di Bourbon

1800 Reposado - 6.00 €

Don Julio Blanco - 7.00 €

Herradura Reposado - 9.00 €

Leyenda Oaxaca - 9.00 €

El Estrella Mezcal - 7.00 €

Encantado Mezcal Artesanal - 7.00 €

Rooster Rojo Pineapple Tequila - 5.00 €

Planta Santa - Mezcal Reposado 38% - 7.00 €

Anejo Patròn - 7.00 €

Corralejo -Tequila Reposado 38% - 5.00 €

Tequiero - Tequila Reposado 40% - 8.00 €

Grappe e Acqueviti

La Trentina, Bianca - Marzadro, Trentino 41° - 4.00 €

Grappa della Felicità, liquore di grappa - Distilleria Urbana Italia, Toscana 30% - 6.00 €

Route 222 Oro, Grappa Riserva Barricata Chianti - Distilleria Urbana Italia, Toscana 40% - 7.00 €

Route 222 Argento, Grappa di Brunello di Montalcino - Distilleria Urbana Italia, Toscana 40% - 7.00 €

Carciofino Selvatico dell'Etna - Amacardo, Sicilia 40° - 7.00 €

Camomilla - Distilleria Romano Levi, Piemonte 40% - 7.00 €

Nebbiolo da Barbaresco, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, con fiori di camomilla

Bianca - Distilleria Romano Levi, Piemonte 45% - 7.00 €

Nebbiolo da Barbaresco, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba

Arneis - Distilleria Romano Levi, Piemonte 42% - 7.00 €

100% Arneis, 3 - 4 mesi in botti di grandi vini del piemonte

Moscato - Distilleria Romano Levi, Piemonte 40% - 8.00 €

Vinacce di Moscato DOCG, 6 mesi di barrique

Paglierina, aged over 3 y - Distilleria Romano Levi, Piemonte 45% - 9.00 €

Nebbiolo da Barbaresco, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba

Barolo, aged over 3 y - Distilleria Romano Levi, Piemonte 42% - 9.00 €

Esclusivamente Nebbiolo da Barolo

Barbaresco, aged over 3 y - Distilleria Romano Levi, Piemonte 42% - 9.00 €

esclusivamente Nebbiolo da Barbaresco DOCG

Ambrata, aged over 6 y - Distilleria Romano Levi, Piemonte 50% - 10.00 €

Nebbiolo da Barbaresco, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba

Apricot, Acquavite di Albicocche - Psenner 40% - 4.00 €

Williams, Acquavite alla Pera Williams - Psenner 40% - 4.00 €

Liquori

Cannellino Reserve 28° - 4.00 €

Limonquelo, limoncello con zenzero e curcuma 28% - 4.00 €

Elisir Borsci 38% - 4.00 €

Liquore a base di infusi di erbe e aromi naturali

Grand Marnier 40° - 5.00 €

Sambuca Extra - Molinari 42° - 4.00 €

Frangelico 20° - 4.00 €

Amaretto Disaronno 28° - 5.00 €

Cavallina Bianca Chinata, Blend - Zanin 32° - 5.00 €

liquore a base di grappa ed infuso di china

ACA - Aperitivo Corroborante Aromatico 11° - 4.00 €

Aperol 11° - 4.00 €

St. Germain 20° - 6.00 €

Al Sambuco

Drambuie 40° - 5.00 €

liquore di whisky con miele e spezie

Ancho Reyes Verde 40% - 5.00 €

Liquore a base di peperoncini di Puebla ancora verdi

Passoa 17° - 5.00 €

al frutto della passione

Esprit de Noel - Baladin 40° - 5.00 €

Distillato di birra affinato in botti di rovere

Esprit Baladin 40° - 5.00 €

Distillato di birra con infusione di luppolo in fiore

Cinico - Con cannella, zenzero e rabarbaro 20% - 5.00 €

Eccentrico - Alla fava Tonka 20% - 5.00 €

Sambuca Molinari Extra - 4.00 €

Vermouth

Punt & Mes 16° - 4.00 €

Martini Bianco 15° - 4.00 €

Cocchi Chinato 16,5% - 4.00 €

Belsazar Rosso 18° - 5.00 €

Noilly Prat Dry 18° - 5.00 €

Vanigliato del Professore 18° - 6.00 €

Beermouth 19° - 6.00 €

Ispirato al vermouth, ma sostituito dalla birra artigianale

Ippocrasso 21° - 6.00 €

Vermouth Medievale

Barolo Chinato Cocchi 16,5° - 7.50 €

Bitter

Campari 25° - 4.00 €

BVA Rosso - Bitter Vigoroso 15° - 5.00 €

BVA Bianco - Bitter Vigoroso 15° - 5.00 €

Marendry 21° - 5.00 €

Con Amarena Fabbri

Bitter del Professore 25° - 5.00 €

Gagliardo - Bitter Radicale 25° - 6.00 €

Rouge! 25° - 6.00 €

Cognac, Armagnac, Brandy

Remy Martin Cognac V.S.O.P. Fine Champagne 40° - 7.00 €

Cardenal Mendoza, Brandy Solera Gran Reserva 40% - 7.00 €

Grand Armagnac - Janneau V.S.O.P. 40° - 8.00 €

Vodka

Love Kamkaze - DU IT I Vodka al Caramello 25% - 5.00 €

Ketel One 40° - 6.00 €

Zubrowka Bison Grass 40° - 5.00 €

Absolut Vanilla 40° - 5.00 €

Birre alla Spina

La Bassa - Helles 5,2% - Brewfist 30 cl. - 6.00 €

La Bassa - Helles 5,2% - Brewfist 40 cl. - 7.00 €

La Bassa - Helles 5,2% - Brewfist 50 cl. - 8.00 €

Medusa, Dubbel 8%, Epica 30 cl. - 6.00 €

Medusa, Dubbel 8%, Epica 40 cl. - 7.00 €

Medusa, Dubbel 8%, Epica 50 cl. - 8.00 €

Birre

Birre in Bottiglia e in Lattina

Corona Extra 33 cl. - 5.00 €

Desperados con Aguardiente, 5,9%, 33 cl. - 5.00 €

Pacifico - Clara 4,5% 35.5 cl - 8.50 €

Modelo Especial - 4,5% - 35.5 cl - 8.50 €

Modelo Negra - 35.5 cl - 5,4% - 8.50 €

Grommet - Antikorpo | Keller Pils 4,8% 33 cl. - 8.50 €

WAHINE - Antikorpo | Blanche al Pompelmo 5,1% 33 cl. - 8.50 €

Tifeo – Blond Ale Miele 6,7% 33 cl - 8.50 €

Falesia – Bock 7% 33cl - 8.50 €

Gioia – Blanche Passionfruit 5% 33 cl - 8.50 €

Nina – Pils 5,2% 50 cl - 8.50 €

Sapore di Sale, Gose 4,3%, 33 cl - 8.50 €

Touche – Tripel 8,5% 33 cl - 8.50 €

Mosca – Blanche 5% 33 cl - 8.50 €

Nayatt, Neipa 7,2%, 33 cl - 8.50 €

Testa di Moro – Tripel 8,5% 33 cl - 8.50 €

His All Cool – Session IPA 4,5% 40 cl - 8.50 €

Mezzo Fatto – Session NeIPA 4,0% 33 cl - 8.50 €

Sei Montagne – Ca’ del Brado | Wild Ale 7,4% 37,5 cl - 15.00 €

Karma Points 33 cl. - 8.50 €

Spaceman – West Coast IPA 7% 50 cl - 9.00 €

Fantasma - Gluten Free India Pale Ale 6,5% - 33 c.l. - 7.50 €

Little Fifteen - Session Ipa senza glutine 4% - 33 cl. - 7.50 €

Keychain - Gluten Free Pils 5,1% - 33 cl. - 7.50 €

Margose - Birra con Acqua Marina 4,6% - 33 cl. - 8.50 €

Hopart - Session India Pale Ale 4,4% - 33 cl. - 7.50 €

Smash - IPA 6,5% - 33 cl - 8.50 €

Keychain - DDH IPA 5,6% - 33 cl. - 8.50 €

Mezouar - APA Gluten Free 5.5% - 33 cl - 6.50 €

Liquid Sky - American IPA 5,8% - 33 cl. - 7.50 €

Home Dream - IPA 5,2% - 33 cl. - 6.50 €

Glitch Slap - Dunkel Bock 6,5% - 33 cl. - 6.50 €

Soft Drinks

Acqua Panna, naturale - 2.50 €

in vetro

Acqua Lete, effervescente - 2.50 €

in vetro

Caffè Espresso - 1.50 €

Caffè Espresso Decaffeinato - 2.00 €

Chinotto, Polara - 3.50 €

In vetro

Limonata, Polara - 3.50 €

Limone e Zenzero, Polara - 3.50 €

In vetro

Coca Cola - 2.50 €

In vetro

Coca Cola 0 - 2.50 €

In Vetro

Cappuccino - 2.50 €

Vini Ossidativi e Da Dessert

Zibibbo - Pellegrino 16% - 3.00 €

Malvasia delle Lipari, Hauner 13% - 5.00 €

Capofaro, Malvasia 2017 - Tasca 11,5% - 5.00 €

Kabir - Donnafugata I Moscato di Pantelleria 11,5% - 5.00 €

Vecchio Samperi | De Bartoli - Vino In Perpetuum da uve Grillo 16,5% - 6.00 €

Affinamento in botti di rovere di piccole parti di vini di fresca produzione in botti con vini già invecchiati per una media di almeno 15 anni

Bukkuram, Sole d'Agosto 2021 - De Bartoli | Passito di Pantelleria da uve Zibibbo 14% - 6.00 €

Passo Nero - Arianna Occhipinti I Passito da uve di Nero d'Avola - 6.00 €

Vigna La Miccia - De Bartoli | Marsala Superiore Oro Superiore 2017 18% - 6.00 €

Semi-secco

Ben Ryé, Donnafugata - Passito di Pantelleria 14,5% - 7.00 €

Vini e Proseccchi

Nené Nero D'Avola Sicilia Doc Fondo Antico - 18.00 €

Grillo Parlante Doc Sicilia Fondo Antico - 18.00 €

Sole Inzolia Doc Sicilia Fondo Antico - 18.00 €

Amami Terre Siciliane IGP BIO Vivera - 30.00 €

Rosato di Martinella Etna Rosato DOP - 30.00 €

Salisir Etna Bianco DOC Vivera - 36.00 €

Per Te Perricone Terre Siciliane IGP Fondo Antico - 18.00 €

Nero D'Avola DOC Sicilia Linea I Sensi Abbazia Sant'Anastasia - 21.00 €

Grillo DOC Sicilia Linea I Sensi Abbazia Sant'Anastasia - 20.00 €

Syrah DOC Sicilia Linea I Sensi Abbazia Sant'Anastasia - 24.00 €

Terre di Anastasia Spumante Brut - 34.00 €

Falceri Prosecco DOC Extra Dry - 14.00 €

Falceri Prosecco DOC Brut - 14.00 €

Judeka Frabianco - 22.00 €

Judeka Syrah IGP - 22.00 €

Judeka Nero D'Avola Vittoria DOC - 27.00 €

Judeka Prestige Grillo DOC Sicilia - 26.00 €

Murgo Etna Bianco - 22.00 €

Murgo Etna Rosso - 22.00 €

Murgo Lapilli Bianco - 19.00 €

Murgo Lapilli Rosso - 19.00 €

Prosecco Baldo - 26.00 €

Spumante Murgo Rose Brut - 32.00 €

Tenute Orestiadi Mazal Frappato - 22.00 €

Barbazzale Cottanera Rosso - 18.00 €

Tenute Orestiadì Syrah Terre Siciliane - 22.00 €

Kaid Syrah - 35.00 €

Zisola - 28.00 €

Castelluccimiano - 28.00 €

Baglio di Pianetto Syrah - 26.00 €

Judeka Cerasuolo di Vittoria - 22.00 €

Granatey Nero D'Avola Sicilia DOC - 18.00 €

Granatey Syrah Terre Siciliane IGP - 18.00 €

Puglisi Teleion Carricante - 18.00 €

Serafica Mirantur - 28.00 €

Brugnano Insolia - 18.00 €

Brugnano Frizzante Taurus - 22.00 €

Valdobbiadene Coesel Prato Scuro Brut - 28.00 €

Serenello Prosecco DOC Brut - 18.00 €

Eughenès Lucido Terre Siciliane - 28.00 €

Gorghi Tondi Meridiano 12 Syrah - 18.00 €

Barone Montalto Syrah Terre Siciliane - 26.00 €

Baglio di Pianetto Nero D'Avola - 26.00 €

Spumanti e Champagne

Almerita - Vino Spumante - Brut - 48.00 €

Ferrari Perlé - Trentodoc - 65.00 €

Guadensius - Blanc de Blancs - Brut - 39.00 €

Moet & Chandon - Reserve Impériale - 67.00 €

Veuve Clicquot - Cuvée Saint Petersburg - 69.00 €

Prosecco Platinum - 15.00 €

Bianco di Custoza - 15.00 €

Piper Hidesieck - 65.00 €

Piper Hidesieck Essentiel - 78.00 €

Judeka Solitario Spumante Brut - 28.00 €

Piper Hidesieck Rosé Sauvage - 78.00 €

English

Liquid Sky - American IPA 33 cl. - 5.8% - 7.50 € (Liquid Sky - American IPA 5,8% - 33 cl.)

Home Dream - IPA 5.2% - 33 cl. - 6.50 € (Home Dream - IPA 5,2% - 33 cl.)

Glitch Slap - Dunkel Bock 6.5% - 33 cl. - 6.50 € (Glitch Slap - Dunkel Bock 6,5% - 33 cl.)

Allergeni: Milk	,		
Allergeni: Milk	,		
Allergeni: Milk	,		
Allergeni: Gluten Milk	,	,	
Allergeni: Grain Gluten Milk	,	,	,
Allergeni: Grain Gluten Milk	,	,	,
Allergeni: Grain Gluten Milk	,	,	,

Al Pastor Burrito - 15.00 € (Burrito al Pastor)

Ingredients: tortilla wrap with sweet and sour marinated pork with pineapple, Mexican spices, rice, cheese, beans, avocado, red cabbage, served with fries.

Allergeni: Grain Gluten Milk	,	,	,
Allergeni: Grain Gluten Milk	,	,	,
Allergeni: Grain Gluten Milk	,	,	,
Allergeni: Grain Gluten Milk	,	,	,

-
-
-
-

Allergeni: Sulphur dioxide Nuts Peanuts	,	,	,
Allergeni: Grain	,		
Allergeni: Grain	,		
Allergeni: Grain Milk	,	,	
Allergeni: Grain	,		

Vegetarian Tostadas - 14.00 € (Tostadas di Manzo)

Ingredients

Chicken Tostadas - 13.00 € (Tostadas di Pollo)

Ingredients

Beef Tostadas - 12.00 € (Tostadas Vegetariana)

-
-
-
-
-
-
-

Allergeni: Sesame seeds and any derivatives Nickel Grain Gluten Wheat , ,

-
-
-
-
-
-
-

Allergeni: Sesame seeds and any derivatives Nickel Grain Gluten Milk Wheat , ,

-
-
-
-
-
-
-

Allergeni: Mustard Sesame seeds and any derivatives Nickel Grain Gluten Milk Wheat ,

-
-
-
-
-
-
-

Allergeni: Sesame seeds and any derivatives Nickel Grain Gluten Milk Wheat , ,

-
-
-
-
-
-
-

Allergeni: Sesame seeds and any derivatives Nickel Grain Gluten Milk Wheat , ,

-
-
-
-
-
-
-

Allergeni: Sesame seeds and any derivatives Nickel Grain Gluten Milk Wheat , ,

Allergeni: Gluten Soya , ,

Allergeni: Gluten	Eggs	Soya		,	,	,	
Allergeni: Gluten	Eggs	Milk	Nuts	,	,	,	,
Allergeni: Gluten	Eggs	Milk	Nuts	,	,	,	,
Allergeni: Gluten	Eggs	Milk	Nuts	,	,	,	,
Allergeni: Gluten	Eggs	Milk	Nuts	,	,	,	,
Allergeni: Gluten	Eggs	Milk	Nuts	,	,	,	,

Español

Liquid Sky - IPA americana 33 cl. - 5,8% - 7.50 € (Liquid Sky - American IPA 5,8% - 33 cl.)

Home Dream - IPA 5,2% - 33 cl. - 6.50 € (Home Dream - IPA 5,2% - 33 cl.)

Glitch Slap - Cerveza Dunkel Bock 6,5% - 33 cl. - 6.50 € (Glitch Slap - Dunkel Bock 6,5% - 33 cl.)

Allergeni: Latte e derivati,	
Allergeni: Latte e derivati,	
Allergeni: Latte e derivati,	
Allergeni: Glutine, Latte e derivati,	
Allergeni: Cereales	Glutine, Latte e derivati,
Allergeni: Cereales	Glutine, Latte e derivati,
Allergeni: Cereales	Glutine, Latte e derivati,

Burrito al Pastor - 15.00 € (Burrito al Pastor)

Ingredientes: tortilla rellena de carne de cerdo marinada agri dulce con piña, especias mexicanas, arroz, queso, frijoles, aguacate, col morada, servido con papas fritas.

Allergeni: Cereales	Glutine, Latte e derivati,	,
Allergeni: Cereales	Glutine, Latte e derivati,	,
Allergeni: Cereales	Glutine, Latte e derivati,	,
Allergeni: Cereales	Glutine, Latte e derivati,	,

Allergeni: Dióxido de azufre	Frutta a guscio, Arachidi,	,
Allergeni: Cereales		,
Allergeni: Cereales		,
Allergeni: Cereales	Latte e derivati,	,
Allergeni: Cereales		,

Tostadas Vegetarianas - 14.00 € (Tostadas di Manzo)

Ingredientes

Tostadas de Pollo - 13.00 € (Tostadas di Pollo)

Ingredientes

Tostadas de res - 12.00 € (Tostadas Vegetariana)

-
-
-
-
-
-
-

Allergeni: Granos de sésamo y productos derivados Níquel Cereales Glutine, Grano, ,

-
-
-
-
-
-
-

Allergeni: Granos de sésamo y productos derivados Níquel Cereales Glutine, Latte e deriyati, Grano,

-
-
-
-
-
-
-

Allergeni: Mostaza Granos de sésamo y productos derivados Níquel Cereales Glutine, Latte e derivati, Grano,

-
-
-
-
-
-
-

Allergeni: Granos de sésamo y productos derivados Níquel Cereales Glutine, Latte e deriyati, Grano,

-
-
-
-
-
-
-

Allergeni: Granos de sésamo y productos derivados Níquel Cereales Glutine, Latte e deriyati, Grano,

-
-
-
-
-
-
-

•

Allergeni: Granos de sésamo y productos derivados Níquel Cereales Glutine, Latte e derivati, Grano,

Allergeni: Glutine, Soia,

Allergeni: Glutine, Uova e derivati, Soia,

Allergeni: Glutine, Uova e derivati, Latte e derivati, Frutta a guscio,

Allergeni: Glutine, Uova e derivati, Latte e derivati, Frutta a guscio,

Allergeni: Glutine, Uova e derivati, Latte e derivati, Frutta a guscio,

Allergeni: Glutine, Uova e derivati, Latte e derivati, Frutta a guscio,

Allergeni: Glutine, Uova e derivati, Latte e derivati, Frutta a guscio,

Deutsch

Liquid Sky – Amerikanisches IPA 33 cl. - 5,8 % - 7.50 € (Liquid Sky - American IPA 5,8% - 33 cl.)

Home Dream – IPA 5,2 % – 33 cl. - 6.50 € (Home Dream - IPA 5,2% - 33 cl.)

Glitch Slap – Dunkel Bock 6,5 % – 33 cl. - 6.50 € (Glitch Slap - Dunkel Bock 6,5% - 33 cl.)

Allergeni: Latte e derivati,

Allergeni: Latte e derivati,

Allergeni: Latte e derivati,

Allergeni: Glutine, Latte e derivati,

Allergeni: Cereali, Glutine, Latte e derivati,

Allergeni: Cereali, Glutine, Latte e derivati,

Allergeni: Cereali, Glutine, Latte e derivati,

Burrito al Pastor - 15.00 € (Burrito al Pastor)

Zutaten: Tortilla-Wrap mit süß-sauer mariniertem Schweinefleisch, Ananas, mexikanischen Gewürzen, Reis, Käse, Bohnen, Avocado, Rotkohl, serviert mit Pommes.

Allergeni: Cereali, Glutine, Latte e derivati,

Allergeni: Cereali, Glutine, Latte e derivati,

Allergeni: Cereali, Glutine, Latte e derivati,

Allergeni: Cereali, Glutine, Latte e derivati,

•

•

•

•

Allergeni: Schwefeldioxid Frutta a guscio, Arachidi,

Allergeni: Cereali,

Allergeni: Cereali,

Allergeni: Cereali, Latte e derivati,

Allergeni: Cereali,

Vegetarische Tostadas - 14.00 € (Tostadas di Manzo)

Zutaten

Hähnchen-Tostadas - 13.00 € (Tostadas di Pollo)

Zutaten

Rindfleisch-Tostadas - 12.00 € (Tostadas Vegetariana)

-
-
-
-
-
-
-

Allergeni: Sesamsamen Nichel, Cereali, Glutine, Grano, ,

-
-
-
-
-
-
-

Allergeni: Sesamsamen Nichel, Cereali, Glutine, Latte e derivati,, Grano,

-
-
-
-
-
-
-

Allergeni: Senf Sesamsamen Nichel, Cereali, Glutine, Latte e derivati,, Grano,

-
-
-
-
-
-
-

Allergeni: Sesamsamen Nichel, Cereali, Glutine, Latte e derivati,, Grano,

-
-
-
-
-
-
-

Allergeni: Sesamsamen Nichel, Cereali, Glutine, Latte e derivati,, Grano,

-
-
-
-
-
-
-

-
-

Allergeni: Sesamsamen Nichel, Cereali, Glutine, Latte e derivati, Grano,

Allergeni: Glutine, Soia,

Allergeni: Glutine, Uova e derivati, Soia,

Allergeni: Glutine, Uova e derivati, Latte e derivati, Frutta a guscio,

Allergeni: Glutine, Uova e derivati, Latte e derivati, Frutta a guscio,

Allergeni: Glutine, Uova e derivati, Latte e derivati, Frutta a guscio,

Allergeni: Glutine, Uova e derivati, Latte e derivati, Frutta a guscio,

Allergeni: Glutine, Uova e derivati, Latte e derivati, Frutta a guscio,

Français

Liquid Sky - IPA américaine 33 cl. - 5,8% - 7.50 € (Liquid Sky - American IPA 5,8% - 33 cl.)

Home Dream - IPA 5,2% - 33 cl. - 6.50 € (Home Dream - IPA 5,2% - 33 cl.)

Glitch Slap - Dunkel Bock 6,5% - 33 cl. - 6.50 € (Glitch Slap - Dunkel Bock 6,5% - 33 cl.)

Allergeni: Latte e derivati,

Allergeni: Latte e derivati,

Allergeni: Latte e derivati,

Allergeni: Glutine, Latte e derivati,

Allergeni: Cereali, Glutine, Latte e derivati,

Allergeni: Cereali, Glutine, Latte e derivati,

Allergeni: Cereali, Glutine, Latte e derivati,

Burrito al Pastor - 15.00 € (Burrito al Pastor)

Ingrédients : tortilla garnie de porc mariné aigre-doux à l'ananas, épices mexicaines, riz, fromage, haricots, avocat, chou rouge, servie avec des chips.

Allergeni: Cereali, Glutine, Latte e derivati,

Allergeni: Cereali, Glutine, Latte e derivati,

Allergeni: Cereali, Glutine, Latte e derivati,

Allergeni: Cereali, Glutine, Latte e derivati,

-
-
-
-

Allergeni: Le dioxyde de soufre Frutta a guscio, Arachidi,

Allergeni: Cereali,

Allergeni: Cereali,

Allergeni: Cereali, Latte e derivati,

Allergeni: Cereali,

Tostadas végétariennes - 14.00 € (Tostadas di Manzo)

Ingrédients

Tostadas au poulet - 13.00 € (Tostadas di Pollo)

Ingrédients

Tostadas de bœuf - 12.00 € (Tostadas Vegetariana)

- •
•
•
•
•
•

•
•
•
•
•
•
•

-
-
-
-
-

• • • • •

-
-
-
-
-
-

•
•
•
•
•
•

-
•

Allergeni: Graines de sésame et dérivés Nichel, Cereali, Glutine, Latte e derivati, Grano,

Allergeni: Glutine, Soia,

Allergeni: Glutine, Uova e derivati, Soia,

Allergeni: Glutine, Uova e derivati, Latte e derivati, Frutta a guscio,

Allergeni: Glutine, Uova e derivati, Latte e derivati, Frutta a guscio,

Allergeni: Glutine, Uova e derivati, Latte e derivati, Frutta a guscio,

Allergeni: Glutine, Uova e derivati, Latte e derivati, Frutta a guscio,

Allergeni: Glutine, Uova e derivati, Latte e derivati, Frutta a guscio,