

APERITIVO

ANTIPASTI E CONTORNI

SOLO A PRANZO

PRIMI PIATTI
PIATTI UNICI
PANINI
LE INSALATONE

SOLO A CENA

MENU DEGUSTAZIONE
ANTIPASTI E CONTORNI
LE INSALATONE
PRIMI PIATTI
SECONDI PIATTI
PIATTI UNICI

LA PIZZA

SOLO A CENA
LIEVITAZIONE 72 H

I DOLCI

DI DUCI

DA BERE

DOPO PASTO
BIRRA
SOFT DRINK
CARTA DEI VINI
COCKTAILS



DISPONIBILI
OCCHIALI DI CORTESIA

APERITIVO ANTIPASTI E CONTORNI

"Le persone più attraenti sono quelle che non sanno di esserlo".

APERITIVO

COCKTAILS

AMERICANO CAMPARI, MULASSANO ROSSO, FEVER TREE SODA	5,5
BELLINI PROSECCO, SUCCO DI PESCA	4,0
NEGRONI TANQUERAY GIN, MULASSANO ROSSO, BITTER CAMPARI	6,0
ROSSINI PROSECCO, SUCCO DI FRAGOLA	4,0
SPRITZ APEROL PROSECCO, SODA FEVER TREE	4,5
SPRITZ CAMPARI PROSECCO, SODA FEVER TREE	5,0

MARTINI'S

APPLE TINI STOLICHNAYA VODKA, VERMOUTH DRY, LIQUORE DI MELA	6,0
ALEXANDER BRANDY, CREMA DI CACAO BIANCA, PANNA	6,0
COSMOPOLITAN STOLICHNAYA VODKA, TRIPLE SEC, SUCCO DI LIME, SUCCO DI MIRTILLO	6,0
DAIQUIRI FLOR DE CAÑA BLANCO RUM, SUCCO DI LIME, SCIROPPO DI ZUCCHERO DI CANNA	6,0
MARGARITA EL JIMADOR TEQUILA, TRIPLE SEC, SUCCO DI LIME, CRUSTA DI SALE	6,0
WHITE LADY TANQUERAY GIN, SUCCO DI LIMONE, TRIPLE SEC	6,0
MANHATTAN RYE WHISKEY, MULASSANO ROSSO, ANGOSTURA, CILIEGIA	6,0
MARTINI COCKTAIL VERMOUTH DRY, TANQUERAY GIN	6,0

SELEZIONE VERMOUTH

MULASSANO BIANCO	TORINO	4,5
MULASSANO ROSSO	TORINO	4,5
CARPANO BIANCO	TORINO	4,5
CARPANO ROSSO	TORINO	5,0
PUNT E MES	TORINO	5,0
DOLIN BLANC	CHABÉRY	5,0
DOLIN ROUGE	CHABÉRY	5,0

ANALCOLICI

FRACCO SUCCO DI PESCA, FRAGOLE, SCIROPPO DI COCCO	4,5
RESTIVO LIME A PEZZI, FRAGOLE A PEZZI, SCIROPPO DI PAPAYA, SCIROPPO DI FRAGOLE, SODA FEVER TREE	4,5
PIÑA COLADA ANALCOLICA SUCCO D'ANANAS, PUREA DI COCCO, ANANAS	4,5
INDULTO PUREA DI COCCO, ANANAS, SCIROPPO DI CRANBERRY, SUCCO D'ANANAS	4,5
QUAQUARAQUÀ ANANAS, SUCCO D'ARANCIA, SUCCO D'ANANAS, SCIROPPO DI FRAGOLA, FRAGOLE	4,5
NOÀ LIME, SCIROPPO DI CETRIOLO, GINGER ALE FEVER TREE, LEMONSODA	4,5
LIÙ ANANAS E FRAGOLE FRESCHE, SUCCO D'ANANAS, SCIROPPO DI COCCO, SUCCO DI LIMONE, LEMONSODA	4,5

ANTIPASTI E CONTORNI

- BRUSCHETTA** CON FARINA DI TIMILIA **4,0**
CON POMODORO FRESCO, AGLIO, BASILICO, ORIGANO, OLIO XV
- CROSTINI MISTI** CON FARINA DI TIMILIA **6,0**
- DADOLATA DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA CON POMODORO COSTOLUTO, BASILICO E OLIO XV
- CREMA DI POMODORO DATTERINO DI SCICLI, RUCOLA, BRESAOLA DI CAVALLO, SCAGLIE DI GRANA PADANO
- SCIROCCO** VEGETARIANO PER 1-2 PERSONE **10,0**
- MILLEFOGLIE DI MELANZANE CON PASSATA DI POMODORO PACHINESE, BASILICO, MOZZARELLA RAGUSANA E GRANA PADANO DOP
- INVOLTINO DI VERDURE CON SALSA AGRODOLCE PICCANTE
- MILLEFOGLIE DI SEDANO RAPA, FUNGHI CHAMPIGNON E PEPATO FRESCO, SERVITA CON FONDUTA DI CACIO
- CAMELLA DI PASTA FILLO RIPIENA DI VERDURE, CACIO RAGUSANO, SERVITA CON GLASSA DI ACETO BALSAMICO
- PATANEGRA** 40 G. CA. • PER 1-2 PERSONE **14,0**
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON SCIACQUABOCCA DI EMULSIONE DI DATTERINO A CRUDO E PANE TOSTATO DI TIMILIA
- PROSCIUTTO CRUDO DI SUINO NERO DI PALAZZOLO ACREIDE** 40 G. CA. • PER 1-2 PERSONE **15,0**
CON SCIACQUABOCCA DI EMULSIONE DI DATTERINO A CRUDO E PANE TOSTATO DI TIMILIA
- TAGLIATA DI FORMAGGI SICILIANI STORICI** PER 1-2 PERSONE **15,0**
ROBIOLA DI CAPRA GIRGENTANA • TALÈ • VASTEDDA DELLA VALLE DEL BELICE
RAGUSANO DOP • PECORINO DOP • PIACENTINU ENNESE DOP
CON CONFETTURE DI STAGIONE E MIELE
- ANTIPASTO DI SALUMI E FORMAGGI SICILIANI** PER 1-2 PERSONE **17,0**
- SALAME D'ASINA
- CULATELLO DEI MONTI PELORITANI
- BRESAOLA DI CAVALLO
- CAPOCOLLO DI SUINO NERO DEI NEBRODI
- ROBIOLA (CAPRA GIRGENTANA)
- TALÈ (CAPRA GIRGENTANA)
- RAGUSANO DOP
- PECORINO DOP
- CAPRESE DI BUFALA CAMPANA** 250 G. CA. • PER 1-2 PERSONE **10,0**
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA FRESCA, POMODORO FRESCO, OLIO XV, BASILICO
- BURRATA PUGLIESE** 250 G. CA. • PER 1-2 PERSONE **12,0**
CON ORTAGGI GRIGLIATI IN PINZIMONIO (OLIO XV, ACETO DI VINO BIANCO, ORIGANO, AGLIO) E DATTERINO DI SCICLI

PER QUALSIASI INFORMAZIONE CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE, È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA SU RICHIESTA DAL PERSONALE DI SERVIZIO.

COPERTO 1,5 - IN GROTTA 2,0

ANTIPASTI E CONTORNI

HUMUS PER 1-2 PERSONE CREMA DI SESAMO, CECI FRESCHI, CUMINO, LIMONE E PATÈ D'OLIVE NERE SICILIANE	3,5
CACIO RAGUSANO 150 G. CA. • PER 1-2 PERSONE ALLA PIASTRA CON ORTAGGI GRIGLIATI DI STAGIONE IN PINZIMONIO (OLIO XV, ACETO DI VINO BIANCO, ORIGANO, AGLIO) SERVITO CON MIELE E GLASSA DI ACETO BALSAMICO	9,0
ORTAGGI GRIGLIATI DI STAGIONE CONTORNO IN PINZIMONIO (OLIO XV, ACETO DI VINO BIANCO, ORIGANO, AGLIO)	6,0
VERDURE DI CAMPO SALTATE IN PADELLA	4,5
PATATE AL FORNO	
- CON ROSMARINO	3,5
- ROSMARINO, CACIO FUSO, SPOLVERATA DI SPECK	4,5
- CON ROSMARINO E SPECK	4,0
PATATINE FRESCHE FRITTE IN OLIO D'ARACHIDI	4,5
- CON AGGIUNTA DI CACIO, PEPE E BACON CROCCANTE	1,5

The
HAPPY DRINK

Two is better than One

DUE BIONDE MEDIE €5
DUE COCKTAIL €8

UGUALI E SOLO AL BANCONE
TUTTI I GIORNI DALLE 17:00 ALLE 20:00



DISPONIBILI
OCCHIALI DI CORTESIA

**SOLO A
PRANZO**

"Il mondo cambia con il tuo esempio non con la tua opinione".

PRIMI PIATTI

BASSA MAREA *LEGGERMENTE PICCANTE* 12,0

SPAGHETTI RUMMO CON GAMBERETTI FRESCHI, VONGOLE VERACI E POMODORO DATTERINO DI SCICLI

CIATU DI MARE 13,0

RAVIOLONI DI TIMILIA RIPIENI DI GAMBERETTI FRESCHI E ZUCCHINE, IN PESTO DI BASILICO E ZUCCHINE CON SCAGLIE DI MANDORLE TOSTATE

RICCI *LEGGERMENTE PICCANTE* 15,5

SPAGHETTI RUMMO CON RICCIO CRUDO*, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, PREZZEMOLO

NORMA TRADIZIONALE 9,5

SPAGHETTI RUMMO, PASSATA DI POMODORO PACHINESE, MELANZANE FRITTE E RICOTTA SALATA DI TROINA

SPAGHETTI CACIO E PEPE 7,5

SPAGHETTI RUMMO CON PECORINO ROMANO E PEPE MACINATO FRESCO

RISOTTI CON RISO INTEGRALE

CIAURUSU 12,0

CON FUNGHI PORCINI*, PATANEGRA, TARTUFO NERO DI NORCIA E ROBIOLA DI CAPRA GIRGENTANA

CALAMARI E VERDURA FRESCA DI STAGIONE 10,0

CON CALAMARI VERACI*, VONGOLE VERACI, POMODORO DATTERINO DI SCICLI E VERDURA FRESCA DI STAGIONE

AGRICOLO 9,0

CON RAGÙ DI VERDURE E ROBIOLA DI CAPRA GIRGENTANA PANATO AL LIME

ONDA SU ONDA *LEGGERMENTE PICCANTE* 12,0

CON GAMBERETTI FRESCHI, VONGOLE VERACI E POMODORO DATTERINO DI SCICLI

COLOR RUBINO 10,0

SFUMATO AL VINO BIANCO CON RADICCHIO, GORGONZOLA E SPOLVERATA DI SPECK CROCCANTE

COUS COUS

CON SEMOLINO INTEGRALE DI TIMILIA BIO MACINATO A PIETRA

VEGANO *LEGGERMENTE PICCANTE* PORZIONE 6,0 PIATTO UNICO 9,5

PASSATA DI POMODORO, PATATE, ZUCCHINE, PEPERONI, CECI, SPEZIE, CAROTE, ZUCCA, CURRY, CHIODI DI GAROFANO E ALLORO

CARNE PORZIONE 7,0 PIATTO UNICO 11,0

PASSATA DI POMODORO, AGNELLO, MANZO, CAROTE, ZUCCA, UVA PASSA, VERZA, CURRY, CHIODI DI GAROFANO E ALLORO

POLLO PORZIONE 7,0 PIATTO UNICO 11,0

POLLO, MANDORLE, VERZA, CAROTE, UVA PASSA, CURCUMA, CORIANDOLO, ZENZERO

PESCE *LEGGERMENTE PICCANTE* PORZIONE 8,0 PIATTO UNICO 13,0

PASSATA DI POMODORO, CALAMARO*, PESCE SPADA*, COZZE, POLPO*, GAMBERONE*, SENAPE, PAPIKA E AGLIO

TORTINO DI COUS COUS ALLA NORMA PIATTO FREDDO 7,5

PASSATA DI POMODORO PACHINESE, POMODORO FRESCO, DADOLATA DI MELANZANE FRITTE E RICOTTA SALATA

TORTINO DI COUS COUS *PIATTO VEGANO* 7,5

ZUCCHINE, PEPERONI, VERZA, SCAGLIE DI MANDORLE TOSTATE E ACETO BALSAMICO IGP

IL MARTEDÌ SERA COUS COUS A META' PREZZO!

PER QUALSIASI INFORMAZIONE CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE, È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA SU RICHIESTA DAL PERSONALE DI SERVIZIO.

COPERTO 1,5 - IN GROTTA 2,0

PIATTI UNICI

PER QUALSIASI INFORMAZIONE CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI
CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE, È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA
DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA SU RICHIESTA DAL PERSONALE DI SERVIZIO.
COPERTO 1,5 - IN GROTTA 2,0

VENTO DI LEVANTE VEGETARIANO **10,0**

- TORTINO DI BULGUR BIO CON DADOLATA DI VERDURE,
IN ACETO BALSAMICO IGP E MANDORLE TOSTATE
- MILLEFOGLIE DI SEDANO RAPA, FUNGHI CHAMPIGNON
PEPATO FRESCO
- INVOLTINO DI VERDURE

A PUTÌA **10,0**

- PETTO DI POLLO
- ORTAGGI GRIGLIATI IN PINZIMONIO
(OLIO XV, ACETO DI VINO BIANCO, ORIGANO, AGLIO)
- TORTINO DI BULGUR CON DADOLATA DI VERDURE,
SCAGLIE DI MANDORLE TOSTATE E ACETO BALSAMICO IGP

SCIROCCO VEGETARIANO **10,0**

- MILLEFOGLIE DI MELANZANE CON SALSA DI POMODORO DI
SCICLI, BASILICO, MOZZARELLA RAGUSANA E GRANA
PADANO DOP
- INVOLTINO DI VERDURE CON SALSA AGRODOLCE
- MILLEFOGLIE DI SEDANO RAPA, FUNGHI CHAMPIGNON,
PEPATO FRESCO
- CAMELLA DI PASTA FILLO RIPIENA DI VERDURE, CACIO
RAGUSANO, SERVITO CON GLASSA DI ACETO BALSAMICO

POLIFEMO **10,0**

- POLPETTA DI CAVALLO (100 G. CA.)
- MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA (125 G. CA.)
CON POMODORO PIXEL DI SCICLI
- TORTINO DI BULGUR CON DADOLATA DI VERDURE IN ACETO
BALSAMICO IGP E MANDORLE TOSTATE

TRAMONTANA VEGANO **10,0**

- COTOLETTA DI SEDANO RAPA PANATA CON MOLLIKA DI
TIMILIA, FRITTA IN OLIO DI ARACHIDI
- INVOLTINO DI VERDURE CON SALSA AGRODOLCE PICCANTE
- INSALATA DI SPINACI, OLIVE NERE SICILIANE E POMODORO
DATTERINO DI SCICLI

PANINI CON FARINA DI TIMILIA

TOSTO PROSCIUTTO COTTO, CACIO, LATTUGA, POMODORO, OLIO XV	3,5	SFIZIOSO FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE, SPECK, RADICCHIO, OLIO XV	4,0
EMILIANO MOZZARELLA, PASSATA DI POMODORO DI SCICLI E MELANZANE GRIGLiate	4,0	SICILIANO MOZZARELLA, POMODORO A RONDELLE, MELANZANA ALLA GRIGLIA E BASILICO	4,5
ICARO PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, MOZZARELLA, RUCOLA, BASILICO, OLIO XV	4,0	ISTRIONE SALSA DI DATTERINO, SFILACCI DI BURRATA PUGLIESE, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, OLIO XV	4,5
CAPRESE POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO, ORIGANO, OLIO XV	4,0	AL VOCADO VEGANO AVOCADO, POMODORO COSTOLUTO, LATTUGA, OLIO EVO, ORIGANO, BASILICO	4,5

LE INSALATONE

PIRICOSCIA RUCOLA, NOCI, PERE E GRANA PADANO DOP A SCAGLIE	7,5	BULGUR SALAD VEGANO BULGUR BIO (GRANO DURO SPEZZATO) SALTATO CON ZUCCHINE, PEPERONI, VERZA, MANDORLE TOSTATE ACETO BALSAMICO IGP	7,5
BEL PAESE SPINACI, BURRATA PUGLIESE 125 G., CAPULIATO DI POMODORO SECCO, OLIVE NERE SICILIANE, SEMI MISTI	10,0	CAESAR SALAD STRACCETTI DI POLLO AI FERRI, LATTUGA ROMANA, UOVA, GRANA PADANO DOP, DRESSING DI MAIONESE-MOSTARDA DI SENAPE IN GRANI, SERVITA CON CROSTINI DI PANE DI TIMILIA	9,0
APOLLO SALAD STRACCETTI DI POLLO AI FERRI, LATTUGA ROMANA, CAROTE, DATTERINO DI SCICLI, CON DRESSING DI MAIONESE-MOSTARDA DI SENAPE IN GRANI	9,0	TORTINO DI COUS COUS ALLA NORMA PIATTO FREDDO PASSATA DI POMODORO PACHINESE, POMODORO FRESCO, DADOLATA DI MELANZANE FRITTE E RICOTTA SALATA	7,5
L' AVVOCATO DELLE C. P. AVOCADO, BUFALA CAMPANA 250 G., RUCOLA E NOCI	12,0		



DISPONIBILI
OCCHIALI DI CORTESIA

**SOLO A
CENA**

"Tutti vorrebbero salvare il pianeta. Nessuno vorrebbe aiutare la mamma a lavare i piatti".

MENU DEGUSTAZIONE

DI MARE

26,0

CARELLATA DI ANTIPASTI DI PESCE

RICCI *LEggermente PICCANTE*

SPAGHETTI RUMMO CON RICCIO CRUDO*, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, PREZZEMOLO

SECONDO SPECIALE DI PESCE DEL GIORNO

DOLCE A SCELTA

DI TERRA

23,0

PROSCIUTTO CRUDO DI SUINO NERO (PALAZZOLO ACREIDE) 40 G. CA.

CON SCIACQUABOCCA DI EMULSIONE DI DATTERINO A CRUDO E PANE TOSTATO DI TIMILIA

CIAURUSU

RISOTTO CON FUNGHI PORCINI*, PATANEGRA, TARTUFO NERO DI NORCIA E ROBIOLA DI CAPRA GIRGENTANA

SECONDO SPECIALE DI CARNE DEL GIORNO

DOLCE A SCELTA

PER QUALSIASI INFORMAZIONE CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE, È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA SU RICHIESTA DAL PERSONALE DI SERVIZIO.

MENU DEGUSTAZIONE - ACQUA E COPERTO INCLUSI!

ANTIPASTI E CONTORNI

BRUSCHETTA CON FARINA DI TIMILIA

CON POMODORO FRESCO, AGLIO, BASILICO, ORIGANO, OLIO XV

4,0

CROSTINI MISTI CON FARINA DI TIMILIA

- DADOLATA DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA CON POMODORO COSTOLUTO, BASILICO E OLIO XV
- CREMA DI POMODORO DATTERINO DI SCICLI, RUCOLA, BRESAOLA DI CAVALLO, SCAGLIE DI GRANA PADANO

6,0

SCIROCCO VEGETARIANO PER 1-2 PERSONE

- MILLEFOGLIE DI MELANZANE CON PASSATA DI POMODORO PACHINESE, BASILICO, MOZZARELLA RAGUSANA E GRANA PADANO DOP
- INVOLTINO DI VERDURE CON SALSA AGRODOLCE PICCANTE
- MILLEFOGLIE DI SEDANO RAPA, FUNGHI CHAMPIGNON E PEPATO FRESCO, SERVITA CON FONDUTA DI CACIO
- CAMELLA DI PASTA FILLO RIPIENA DI VERDURE, CACIO RAGUSANO, SERVITA CON GLASSA DI ACETO BALSAMICO

10,0

PATANEGRA 40 G. CA. • PER 1-2 PERSONE

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON SCIACQUABOCCA DI EMULSIONE DI DATTERINO A CRUDO E PANE TOSTATO DI TIMILIA

14,0

PROSCIUTTO CRUDO DI SUINO NERO DI PALAZZOLO ACREIDE 40 G. CA. • PER 1-2 PERSONE

CON SCIACQUABOCCA DI EMULSIONE DI DATTERINO A CRUDO E PANE TOSTATO DI TIMILIA

15,0

TAGLIATA DI FORMAGGI SICILIANI STORICI PER 1-2 PERSONE

ROBIOLA DI CAPRA GIRGENTANA • TALÈ • VASTEDDA DELLA VALLE DEL BELICE
RAGUSANO DOP • PECORINO DOP • PIACENTINU ENNESE DOP
CON CONFETTURE DI STAGIONE E MIELE

15,0

ANTIPASTO DI SALUMI E FORMAGGI SICILIANI PER 1-2 PERSONE

- SALAME D'ASINA
- CULATELLO DEI MONTI PELORITANI
- BRESAOLA DI CAVALLO
- CAPOCOLLO DI SUINO NERO DEI NEBRODI
- ROBIOLA (CAPRA GIRGENTANA)
- TALÈ (CAPRA GIRGENTANA)
- RAGUSANO DOP
- PECORINO DOP

17,0

CAPRESE DI BUFALA CAMPANA 250 G. CA. • PER 1-2 PERSONE

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA FRESCA, POMODORO FRESCO, OLIO XV, BASILICO

10,0

BURRATA PUGLIESE 250 G. CA. • PER 1-2 PERSONE

CON ORTAGGI GRIGLIATI IN PINZIMONIO (OLIO XV, ACETO DI VINO BIANCO, ORIGANO, AGLIO) E DATTERINO DI SCICLI

12,0

PER QUALSIASI INFORMAZIONE CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE,
È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA SU RICHIESTA DAL PERSONALE DI SERVIZIO.

COPERTO 1,5 - IN GROTTA 2,0

ANTIPASTI E CONTORNI

HUMUS PER 1-2 PERSONE CREMA DI SESAMO, CECI FRESCHI, CUMINO, LIMONE E PATÈ D'OLIVE NERE SICILIANE	3,5
CACIO RAGUSANO 150 G. CA. • PER 1-2 PERSONE ALLA PIASTRA CON ORTAGGI GRIGLIATI DI STAGIONE IN PINZIMONIO (OLIO XV, ACETO DI VINO BIANCO, ORIGANO, AGLIO) SERVITO CON MIELE E GLASSA DI ACETO BALSAMICO	9,0
ORTAGGI GRIGLIATI DI STAGIONE CONTORNO IN PINZIMONIO (OLIO XV, ACETO DI VINO BIANCO, ORIGANO, AGLIO)	6,0
VERDURE DI CAMPO SALTATE IN PADELLA	4,5
PATATE AL FORNO	
- CON ROSMARINO	3,5
- ROSMARINO, CACIO FUSO, SPOLVERATA DI SPECK	4,5
- CON ROSMARINO E SPECK	4,0
PATATINE FRESCHE FRITTE IN OLIO D'ARACHIDI	4,5
- CON AGGIUNTA DI CACIO, PEPE E BACON CROCCANTE	1,5

TUTTI I GIOVEDÌ H 21.30
OSTELLO *Jazz*
N I G H T

LE INSALATONE

PER QUALSIASI INFORMAZIONE CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE, È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA SU RICHIESTA DAL PERSONALE DI SERVIZIO. COPERTO 1,5 - IN GROTTA 2,0

PIRICOSCIA 7,5
RUCOLA, NOCI, PERE E GRANA PADANO DOP A SCAGLIE

CAESAR SALAD 9,0
STRACCETTI DI POLLO AI FERRI, LATTUGA ROMANA, UOVA, GRANA PADANO DOP, DRESSING DI MAIONESE-MOSTARDA DI SENAPE IN GRANI, SERVITA CON CROSTINI DI PANE DI TIMILIA

APOLLO SALAD 9,0
STRACCETTI DI POLLO AI FERRI, LATTUGA ROMANA, CAROTE, DATTERINO DI SCICLI, CON DRESSING DI MAIONESE - MOSTARDA DI SENAPE IN GRANI

BULGUR SALAD **VEGANO** 7,5
BULGUR BIO (GRANO DURO SPEZZATO) SALTATO CON ZUCCHINE, PEPERONI, VERZA, MANDORLE TOSTATE E ACETO BALSAMICO IGP

L'AVVOCATO DELLE C. P. 12,0
AVOCADO, BUFALA CAMPANA 250 G., RUCOLA E NOCI

BEL PAESE 10,0
SPINACI, BURRATA PUGLIESE 125 G., CAPULIATO DI POMODORO SECCO, OLIVE NERE SICILIANE, SEMI MISTI

TORTINO DI COUS COUS ALLA NORMA **PIATTO FREDDO** 7,5
PASSATA DI POMODORO PACHINESE, POMODORO FRESCO, DADOLATA DI MELANZANE FRITTE E RICOTTA SALATA

PRIMI PIATTI

BASSA MAREA *LEGGERMENTE PICCANTE* 12,0

SPAGHETTI RUMMO CON GAMBERETTI FRESCHI, VONGOLE VERACI E POMODORO DATTERINO DI SCICLI

CIATU DI MARE 13,0

RAVIOLONI DI TIMILIA RIPIENI DI GAMBERETTI FRESCHI E ZUCCHINE, IN PESTO DI BASILICO E ZUCCHINE CON SCAGLIE DI MANDORLE TOSTATE

RICCI *LEGGERMENTE PICCANTE* 15,5

SPAGHETTI RUMMO CON RICCIO CRUDO*, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, PREZZEMOLO

NORMA TRADIZIONALE 9,5

SPAGHETTI RUMMO, PASSATA DI POMODORO PACHINESE, MELANZANE FRITTE E RICOTTA SALATA DI TROINA

SPAGHETTI CACIO E PEPE 7,5

SPAGHETTI RUMMO CON PECORINO ROMANO E PEPE MACINATO FRESCO

RISOTTI CON RISO INTEGRALE

CIAURUSU 12,0

CON FUNGHI PORCINI*, PATANEGRA, TARTUFO NERO DI NORCIA E ROBIOLA DI CAPRA GIRGENTANA

CALAMARI E VERDURA FRESCA DI STAGIONE 10,0

CON CALAMARI VERACI*, VONGOLE VERACI, POMODORO DATTERINO DI SCICLI E VERDURA FRESCA DI STAGIONE

AGRICOLO 9,0

CON RAGÙ DI VERDURE E ROBIOLA DI CAPRA GIRGENTANA PANATO AL LIME

ONDA SU ONDA *LEGGERMENTE PICCANTE* 12,0

CON GAMBERETTI FRESCHI, VONGOLE VERACI E POMODORO DATTERINO DI SCICLI

COLOR RUBINO 10,0

SFUMATO AL VINO BIANCO CON RADICCHIO, GORGONZOLÀ E SPOLVERATA DI SPECK CROCCANTE

COUS COUS

CON SEMOLINO INTEGRALE DI TIMILIA BIO MACINATO A PIETRA

VEGANO *LEGGERMENTE PICCANTE* PORZIONE 6,0 PIATTO UNICO 9,5

PASSATA DI POMODORO, PATATE, ZUCCHINE, PEPERONI, CECI, SPEZIE, CAROTE, ZUCCA, CURRY, CHIODI DI GAROFANO E ALLORO

CARNE PORZIONE 7,0 PIATTO UNICO 11,0

PASSATA DI POMODORO, AGNELLO, MANZO, CAROTE, ZUCCA, UVA PASSA, VERZA, CURRY, CHIODI DI GAROFANO E ALLORO

POLLO PORZIONE 7,0 PIATTO UNICO 11,0

POLLO, MANDORLE, VERZA, CAROTE, UVA PASSA, CURCUMA, CORIANDOLO, ZENZERO

PESCE *LEGGERMENTE PICCANTE* PORZIONE 8,0 PIATTO UNICO 13,0

PASSATA DI POMODORO, CALAMARO*, PESCE SPADA*, COZZE, POLPO*, GAMBERONE*, SENAPE, PAPRIKA E AGLIO

TORTINO DI COUS COUS ALLA NORMA PIATTO FREDDO 7,5

PASSATA DI POMODORO PACHINESE, POMODORO FRESCO, DADOLATA DI MELANZANE FRITTE E RICOTTA SALATA

TORTINO DI COUS COUS *PIATTO VEGANO* 7,5

ZUCCHINE, PEPERONI, VERZA, SCAGLIE DI MANDORLE TOSTATE E ACETO BALSAMICO IGP

IL MARTEDÌ SERA COUS COUS A META' PREZZO!

PER QUALSIASI INFORMAZIONE CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE, È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA SU RICHIESTA DAL PERSONALE DI SERVIZIO.

COPERTO 1,5 - IN GROTTA 2,0

PIATTI UNICI

VENTO DI LEVANTE ALLA PIASTRA **10,0**

- TORTINO DI BULGUR BIO CON DADOLATA DI VERDURE, IN ACETO BALSAMICO IGP E MANDORLE TOSTATE
- MILLEFOGLIE DI SEDANO RAPA, FUNGHI CHAMPIGNON PEPATO FRESCO
- INVOLTINO DI VERDURE

A PUTÌA **10,0**

- PETTO DI POLLO
- ORTAGGI GRIGLIATI IN PINZIMONIO (OLIO XV, ACETO DI VINO BIANCO, ORIGANO, AGLIO)
- TORTINO DI BULGUR CON DADOLATA DI VERDURE, SCAGLIE DI MANDORLE TOSTATE E ACETO BALSAMICO IGP DI MODENA

SCIROCCO VEGETARIANO **10,0**

- MILLEFOGLIE DI MELANZANE CON SALSA DI POMODORO DI SCICLI, BASILICO, MOZZARELLA RAGUSANA E GRANA PADANO DOP
- INVOLTINO DI VERDURE CON SALSA AGRODOLCE
- MILLEFOGLIE DI SEDANO RAPA, FUNGHI CHAMPIGNON, PEPATO FRESCO
- CAMELLA DI PASTA FILLO RIPIENA DI VERDURE, CACIO RAGUSANO, SERVITO CON GLASSA DI ACETO BALSAMICO

POLIFEMO **10,0**

- POLPETTA DI CAVALLO (100 G. CA.)
- MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA (125 G. CA.) CON POMODORO PIXEL DI SCICLI
- TORTINO DI BULGUR CON DADOLATA DI VERDURE IN ACETO BALSAMICO IGP E MANDORLE TOSTATE

TRAMONTANA VEGANO **10,0**

- COTOLETTA DI SEDANO RAPA PANATA CON MOLLIKA DI TIMILIA, FRITTA IN OLIO DI ARACHIDI
- INVOLTINO DI VERDURE CON SALSA AGRODOLCE PICCANTE
- INSALATA DI SPINACI, OLIVE NERE SICILIANE E POMODORO DATTERINO DI SCICLI

SECONDI PIATTI

DI MARE **SQ**

NOSTRA SELEZIONE DEL PESCATO GIORNALIERO

DI TERRA **SQ**

NOSTRA SELEZIONE DI CARNI DEL MONDO

CACIO RAGUSANO 150 G. CA. - ALLA PIASTRA **9,0**

ALLA PIASTRA CON ORTAGGI GRIGLIATI DI STAGIONE IN PINZIMONIO (OLIO XV, ACETO DI VINO BIANCO, ORIGANO, AGLIO)
SERVITO CON MIELE E GLASSA DI ACETO BALSAMICO

ARROSTO MISTO **11,0**

- **SALSICCIA**

- **PETTO DI POLLO**

- **POLPETTA DI CAVALLO**

CON CONTORNO DI RUCOLA, DATTERINO DI SCICLI E SCAGLIE DI GRANA PADANO

HAMBURGER DI MANZO 200 G. CA. **11,0**

PANE DI TIMILIA CON SEMI MISTI, MAIONESE, LATTUGA, POMODORO COSTOLUTO DI PACHINO IGP A RONDELLE, CACIO RAGUSANO, SALSA DI MAIONESE E MOSTARDA DI SENAPE IN GRANI, CON PATATINE FRESCHE FRITTE

BACON BURGER DI MANZO 200 G. CA. **12,0**

PANE DI TIMILIA CON SEMI MISTI, POMODORO COSTOLUTO DI PACHINO IGP A RONDELLE, VERZA CAMELLATA, PIACENTINU ENNESE DOP, SALSA BARBECUE E BACON CROCCANTE, SERVITO CON PATATINE FRESCHE FRITTE

POLPETTE DI CAVALLO 240 G. CA. - ALLA GRIGLIA **9,0**

CON DATTERINO DI SCICLI E FUNGHI CHAMPIGNON SALTATI

MERCOLEDÌ



Metà prezzo day!

**UNA PIZZA CON FARINA DI TIMILIA
UN COCKTAIL SPERIMENTALE
SCELTI DA NOI
A METÀ PREZZO!**

PROMO NON SOGGETTA A VARIAZIONI

REGGAE&WORLDMUSIC
CON STONEMAMA DJ SET



DISPONIBILI
OCCHIALI DI CORTESIA

“ Si s'accordunu li furmiculi, spostunu n'elefanti ”.

LA
PIZZA

LA NOSTRA PASSATA DI POMODORO È PREPARATA ARTIGIANALMENTE CON POMODORI DI SCICLI RACCOLTI TRA MAGGIO E GIUGNO, CONSERVATA SOTTO VETRO SECONDO L'ANTICA RICETTA “**NDA BUTTIGGHIA**”

LIEVITAZIONE 72H

SUPPLEMENTO PER TUTTI GLI ALTRI INGREDIENTI: + 1,0 /+ 2,0

*** PRODOTTO SURGELATO DI ALTA QUALITÀ**

LA PIZZA

IMPASTO DI FARINA DI TIMILIA, GRANO ANTICO SICILIANO INTEGRALE BIO + 1,0

RITA PASSATA DI POMODORO DI SCICLI, MOZZARELLA, BASILICO, OLIO XV	6,5	TONNO SUBBITO PASSATA DI POMODORO DI SCICLI, MOZZARELLA, CIPOLLETTA FRESCA, TONNO, OLIVE NERE SICILIANE, ORIGANO, OLIO XV	8,5
ORTO ESTIVO VERDURE ALLÁ GRIGLIA PASSATA DI POMODORO DI SCICLI, MOZZARELLA, MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI, RADICCHIO, ORIGANO, OLIO XV, BASILICO	9,0	SOLE DI SICILIA PESTO DI BASILICO CON MANDORLE TOSTATE, MOZZARELLA, DATTERINO DI SCICLI, SPECK, SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP	10,5
CALZONE PASSATA DI POMODORO DI SCICLI, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO DI PARMA, CHAMPIGNON FRESCHI, OLIO XV, BASILICO	8,5	DOP TUTTI GLI INGREDIENTI SONO A CRUDO MACCHIATA AL POMODORO, VALERIANA, SFILACCI DI BURRATA PUGLIESE, POMODORO SECCO DI SCICLI, PROSCIUTTO CRUDO DI SUINO NERO DI PALAZZOLO ACREIDE	15,0
CALZONE VERDE SPINACI FRESCHI SALTATI, CACIO RAGUSANO, OLIVE NERE SICILIANE, TRITATO DI POMODORO SECCO DI SCICLI, CROSTA DI GRANA PADANO DOP, OLIO XV, BASILICO, ORIGANO	10,5	SAUSIZZA DATTERINO DI SCICLI, MOZZARELLA DI BUFALA, SALSICCIA, GRANELLA DI PISTACCHIO, OLIO XV, BASILICO	10,0
BELLINI PASSATA DI POMODORO DI SCICLI, MELANZANE FRITTE, RICOTTA SALATA, BASILICO	8,0	PUMMARORU A RUNDELLI LETTO DI POMODORO A RONDELLE, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO, ORIGANO, OLIO XV	7,5
ERUCA SATIVA PASSATA DI POMODORO DI SCICLI, MOZZARELLA, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP, OLIO XV	10,5	CRUDA TUTTI GLI INGREDIENTI SONO A CRUDO MACCHIATA AL POMODORO, DATTERINO DI SCICLI, MOZZARELLA DI BUFALA, UOVO, CIPOLLETTA FRESCA, OLIVE NERE SICILIANE, ORIGANO	10,5
SAN PETRU TUTTI GLI INGREDIENTI SONO A CRUDO MACCHIATA AL POMODORO, RUCOLA, DATTERINO, BURRATA, OLIO XV PICCANTE, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	10,0	PAMMIGIANA PASSATA DI POMODORO DI SCICLI, MOZZARELLA, UOVO, PROSCIUTTO COTTO DI PARMA, MELANZANE FRITTE, SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP, BASILICO	11,0
È UNA BUFALA MOZZARELLA DI BUFALA, DATTERINO DI SCICLI, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, BASILICO, OLIO XV	9,0	LA FACCIA CHE AVRÒ OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, SALE, ORIGANO	4,0

LA PIZZA

IMPASTO DI FARINA DI TIMILIA, GRANO ANTICO SICILIANO INTEGRALE BIO + 1,0

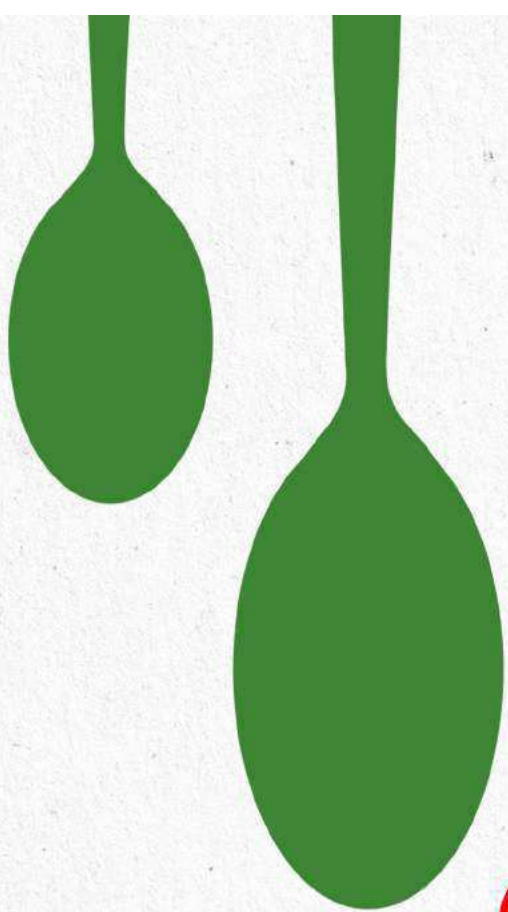
FIMMINA PASSATA DI POMODORO DI SCICLI, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO DI PARMA, CHAMPIGNON FRESCHI, UOVO, ORIGANO, OLIO XV	10,0	CAPPEDDU DI PARRINU PASSATA DI POMODORO DI SCICLI, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE DEI NEBRODI, PORCINI*, CIPOLLETTA FRESCA, OLIO XV PICCANTE, ORIGANO	9,5
ANDRANI CREMA DI PISTACCHIO, MOZZARELLA, CHAMPIGNON FRESCHI, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP, BASILICO, OLIO XV	11,0	IMBOSCATA CREMA DI FUNGHI PORCINI*, MOZZARELLA, SPECK, SCAGLIE DI MANDORLE, OLIO TARTUFATO, PREZZEMOLO	10,5
DOLCE AMANITA PASSATA DI POMODORO DI SCICLI, MOZZARELLA, PORCINI*, CHAMPIGNON FRESCHI, SPECK, PREZZEMOLO, OLIO XV	10,5	CALABRISSELLA PASSATA DI POMODORO DI SCICLI, MOZZARELLA, PEPERONI, OLIVE, CIPOLLETTA FRESCA, SALAME PICCANTE DEI NEBRODI, ORIGANO, OLIO XV	10,0
LA MALIZIOSA CREMA DI FORMAGGIO PECORINO, DATTERINO DI SCICLI, PESTO DI MENTA, MIELE, BASILICO	8,5	LA BELLA VALERIA BUFALA, DATTERINO DI SCICLI, VALERIANA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP, OLIO XV	10,5

I GORGONZOLA

GORGONZOLA (MI) DATTERINO DI SCICLI, GORGONZOLA DOP, MOZZARELLA DI BUFALA, RUCOLA, BASILICO, OLIO XV	10,0	LA RESUSCITA PORCINI*, CHAMPIGNON, CHIODINI, GORGONZOLA DOP, MOZZARELLA, SPECK CROCCANTE, PREZZEMOLO, OLIO XV	12,0
AI FORMAGGI GORGONZOLA DOP, CACIO RAGUSANO, MOZZARELLA, GRANA PADANO DOP, QUALCHE DATTERINO DI SCICLI, OLIO XV, BASILICO	10,0	ZOLA ROSSA LETTO DI POMODORO A RONDELLE, MOZZARELLA DI BUFALA, GORGONZOLA DOP, NOCI, BASILICO, ORIGANO, OLIO XV	10,0
PASSAGGIO A NORD MOZZARELLA, GORGONZOLA DOP, PORCINI*, SPECK, OLIO XV, BASILICO	10,0	AMARA E GOLOSA MOZZARELLA, GORGONZOLA DOP, RADICCHIO, SALSICCIA, OLIO XV, BASILICO	10,0

PER QUALSIASI INFORMAZIONE CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE,
È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA SU RICHIESTA DAL PERSONALE DI SERVIZIO.

COPERTO 1,5 - IN GROTTA 2,0

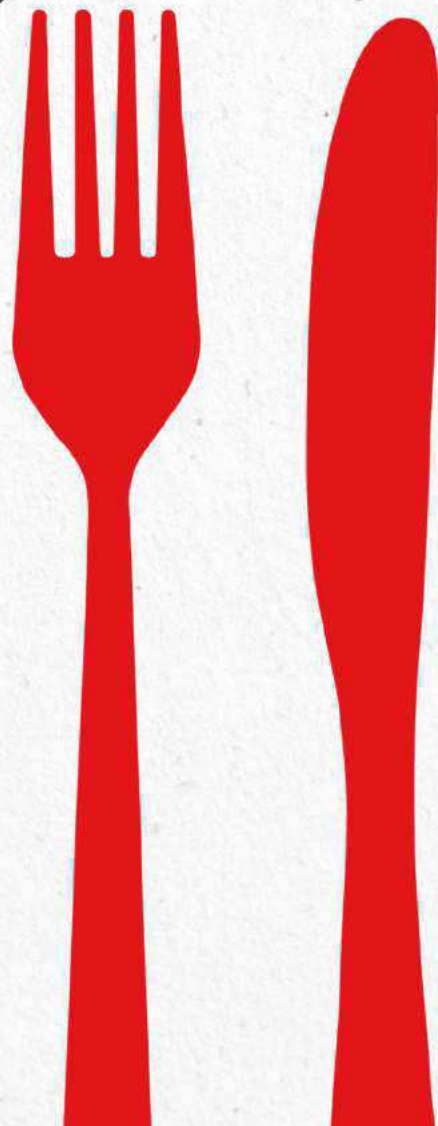


I LOVE VEGANO

SOLO LA DOMENICA. SOLO A PRANZO.

SOLO ALL'OSTELLO. SOLO 14 EURO.

MENU
DI TERRA





DISPONIBILI
OCCHIALI DI CORTESIA

“ Se vuoi fare un passo in avanti, devi perdere l'equilibrio per un attimo ”.

I DOLCI

TUTTI I DESSERT SONO PRODOTTI ARTIGIANALMENTE, ABBATTUTI E CONSERVATI A BASSA TEMPERATURA, SECONDO NORMATIVA VIGENTE, SENZA L'UTILIZZO DI ALCUN TIPO DI CONSERVANTE.

I GELATI SONO REALIZZATI ARTIGIANALMENTE CON L'UTILIZZO ESCLUSIVO DI LATTE E PANNA FRESCA.

I DOLCI DI DUCI

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO 4,5

DOLCE FREDDO, PREPARATO CON UOVA E PANNA FRESCA, UTILIZZANDO ESCLUSIVAMENTE PISTACCHI TOSTATI

TORTA CAPRESE *VEGANO* 5,0

CIOCCOLATO FONDENTE, MANDORLE, ZUCCHERO DI CANNA, LATTE DI SOIA E OLIO DI GIRASOLE SERVITA CON GRANITA DI MANDORLA

CIOCCOLATO & PERE 4,5

DOLCE FRESCO, COMPOSTO DA UNA MOUSSE DI CIOCCOLATO FONDENTE (72% AMARO LINDT) CON PEZZETTONI DI PERA CONFERENCE. SERVITO SU UNA BASE DI BISCOTTO AL CIOCCOLATO FONDENTE E ZUCCHERO DI CANNA

SEMIFREDDO ALLA GIANDUIA 4,5

DOLCE FREDDO, PREPARATO CON UOVA E PANNA FRESCA, UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE AL 71% E NOCCIOLE DEI NEBRODI

KEY LIME PIE 5,0

DOLCE FRESCO, DALLE ORIGINI AMERICANE (FLORIDA), COMPOSTO DA UNA CREMA AL LIME SU UNA BASE DI BISCOTTO DIGESTIVE E ZUCCHERO DI CANNA, GUARNITO CON PANNA FRESCA E SCORZETTA DI LIME

GELATO & GRANITA

GELATO IN COPPA AL CIOCCOLATO FONDENTE 130G. 3,5

GELATO ARTIGIANALE PREPARATO ESCLUSIVAMENTE CON CIOCCOLATO FONDENTE LINDT (72% AMARO), LAVORATO CON UNA BASE "ACQUA", CHE NON PREVEDE L'UTILIZZO DI LATTE E PANNA

GELATO IN COPPA ALLA VANIGLIA 130 G. 3,5

GELATO ARTIGIANALE CON TUORLO D'UOVO, PANNA, LATTE, VANIGLIA BOURBON DEL MADAGASCAR DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

GRANITA MANDORLA 3,0

GRANITA CON FRUTTA DI STAGIONE 3,0

NEW YORK CHEESECAKE 4,5

DOLCE FRESCO, CLASSICO COME VUOLE LA TRADIZIONE AMERICANA, CON MASCARPONE E PHILADELPHIA, SERVITO SU UNA BASE DI BISCOTTO DIGESTIVE E ZUCCHERO DI CANNA, GUARNITO CON PANNA FRESCA LEGGERMENTE ZUCCHERATA

BROWNIES 5,0

DOLCE DA FORNO, PREPARATO CON CIOCCOLATO FONDENTE (72% AMARO), ARRICCHITO DA NOCCIOLE INTERE DELL'ETNA. SERVITO CON GELATO ALLA VANIGLIA BOURBON DEL MADAGASCAR DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

MOUSSE DI YOGURT E FRUTTI DI BOSCO 4,5

DOLCE FRESCO, COMPOSTO DA UNA MOUSSE DI YOGURT INTERO ARRICCHITO DA UN GELÈE DI FRUTTI DI BOSCO, SERVITO SU UNA BASE DI BISCOTTO INTEGRALE E ZUCCHERO DI CANNA

CIOCCOLATO & CARMELLO SALATO 5,0

DOLCE FRESCO, COMPOSTO DA UNA BASE DI BISCOTTO AL CIOCCOLATO E UN CUORE DI CARMELLO SALATO. GUARNITO CON GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE E UN CIUFFO DI PANNA FRESCA MONTATA



DISPONIBILI
OCCHIALI DI CORTESIA

“Il lusso costa meno dell'eleganza”.

BEVERAGE

DIGESTIVI

AMARI SICILIANI ED ESTERI

AMARU UNNIMAFFISSU	3,5
AMACARDO CARCIOFO SELVATICO	4,0
DIGESTIO ARANCIA ROSSA AMARA	4,0
AMARA	4,0
UNICUM, JAGERMEISTER, MONTENEGRO, FERNET, AMARO DEL CAPO	3,5

COGNAC, BRANDY E ARMAGNAC

MARTELL V.S. - COURVOISIER V.S. FRANCIA	5,0
CARDENAL MENDOZA SPAGNA	6,0
DELAMAIN XO FRANCIA	7,5
BAS ARMAGNAC HORS D'AGE FRANCIA	5,0
BAS ARMAGNAC 1995 FRANCIA	7,0

LIQUOROSI

ZIBIBBO • 1 LT. 12,5 • 1/2 LIT. 6,5 • BIC. 3,0 MOSCATO D'ALESSANDRIA MARTINEZ • MARSALA	
MALVASIA TASCA D'ALMERITA • SALINA	4,0
PORTO FONSECA • OPORTO	3,5
DIAMANTE PASSITO DI MOSCATO E TRAMINER AROMATICO TASCA D'ALMERITA • PALERMO	4,0
SHERRY LUSTAU • JEREZ	4,5
LU DISIÙ PASSITO DI NERELLO MASCALESE AL-CANTÀRA • RANDAZZO (CT)	4,5

GRAPPE

BIANCA BONOLLO • CHARDONNAY • NERO D'AVOLA	3,5
BARRIQUE BONOLLO • AMARONE • MIELE • MOSCATO	5,0
BIANCA ROCCIAMADRE GIUFFRIDA • CATANIA • NERO D'AVOLA	5,0
BIANCA LEVI SERAFINO • PIEMONTE	6,0
PAGLIERINA LEVI SERAFINO • PIEMONTE	6,0
MOSCATO D'ASTI DOCG LEVI SERAFINO • PIEMONTE	6,0

RUM

J. BALLY PYRAMIDE 7 YRS RHUM VIEUX AGRICOLE MARTINICA	SHOT 4,0 FULL 8,0
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA VENEZUELA	SHOT 4,0 FULL 8,0
MATUSALEM 23 AÑOS REP. DOMINICANA	SHOT 4,5 FULL 10,0
NINE LEAVES GIAPPONE	SHOT 5,0 FULL 11,0
ZACAPA CENTENARIO 23 AÑOS GUATEMALA	SHOT 4,5 FULL 9,0
ZACAPA CENTENARIO XO GUATEMALA	SHOT 6,0 FULL 12,0
BRUGAL 1888 REP. DOMINICANA	SHOT 3,0 FULL 6,0

WHISKY

NIKKA FROM THE BARREL BLENDED MALT • GIAPPONE	SHOT 5,0 FULL 8,0
CAOL ILA 12 YRS SINGLE MALT • SCOZIA	SHOT 4,5 FULL 9,0
LAGAVULIN 16 YRS SINGLE MALT • SCOZIA	SHOT 4,5 FULL 9,0
MACALLAN SIENNA SCOZIA	SHOT 5,0 FULL 11,0
OBAN 14 YRS SINGLE MALT • SCOZIA	SHOT 4,5 FULL 9,0
BUSHMILLS 10 YRS SINGLE MALT • IRLANDA	SHOT 3,5 FULL 7,0

BIRRE ALLA SPINA

TENNENT'S SUPER 9,0% STR. LAGER DUBEL • UK	• 20 CL 3,0	• 40 CL 5,0
STELLA ARTOIS 5,2% LAGER • BEL	• 20 CL 2,5	• 40 CL 4,5
GOOSE ISLAND 6,6% INDIAN PALE ALE • USA	• 20 CL 3,5	• 40 CL 6,5
LOWENBRAU ORIGINAL 5,2% LAGER • GER	• 20 CL 2,5	• 40 CL 4,5
LEFFE ROUGE 6,6% ABBZIA DUBEL • BEL	• 25 CL 4,0	

PAUL-BRICIUS

BIONDA 6,5% • 75 CL **13,0** • 33 CL **6,0**
NASO INTENSO E COMPLESSO, RIPORTA A PERCEZIONI ODOROSE DI MIELE DI ACACIA, CANNELLA E FIORI DI CAMPO

NERA D'ABBZIA 8,0% • 75 CL **13,0** • 33 CL **6,0**
L' INCONFONDIBILE ISPIRAZIONE TRAPPISTA SI FONDE CON LA "LOCALITÀ" SICILIANA, CREANDO UNA BIRRA SPECIALE DAL COLORE SCURO, CON SCHIUMA CAFFÈ-LATTE, CREMOSA E DAL PERLAGE FINE

ROSSA 7,0% • 75 CL **13,0** • 33 CL **6,0**
SI MANIFESTA NEL SUO CARATTERE COMPLESSO CON UN INTENSO VENTAGLIO DI PROFUMI: FICO SECCO, VANIGLIA, CIPRIA E CARAMELLO ED ERBA TAGLIATA. IN BOCCA È AVVOLGENTE ED AMPIA

SOFT DRINK

COLA, GAZZOSA, MELAZEN BALADIN • 33 CL	3,0
CHINOTTO NERI • 20 CL	2,5
CHINOTTO TOMARCHIO • 27,5 CL	2,5
ARANCIATA TOMARCHIO • 27,5 CL	2,5
GINGER ALE, SODA, TONICA, GINGER BEER, SICILIAN LEMONADE, TONICA MEDITERRANEA FEVER TREE • 20 CL	3,0
SUCCHI DI FRUTTA NATURALI KOHL BASE MELA DEL TRENTINO SENZA ZUCCHERI E CONSERVANTI	2,5

DRINKS

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE • 1 LT. 1,5 • 1/2 LIT. 1,0 POTABILE MICROFILTRATA	
VINO DELLA CASA • 1 LT. 7,0 • 1/2 LIT. 4,0 • BIC. 2,0 COTTANERA • CASTAGLIONE DI SICILIA (CT)	

BIRRE IN BOTTIGLIA

STELLA ARTOIS 5,0% LAGER • BEL	• 33 CL 3,0
CORONA EXTRA 4,6% LAGER • MEX	• 35,5 CL 3,5
HOEGAARDEN 4,9% BLANCHE	• 33 CL 4,5
SPATEN HELL 5,2% LAGER • GER	• 50 CL 4,0
FRANZISKANER HELL 5,0% WEISS • GER	• 50 CL 5,0
FRANZISKANER DUNKEL 5,0% DUNKELWEIZEN • GER	• 50 CL 5,0
LEFFE BLONDE 6,6% ABBZIA DUBEL • BEL	• 33 CL 3,5
LEFFE RADIEUSE 8,5% ABBZIA DUBEL • BEL	• 33 CL 4,5
LEFFE TRIPLE 8,5% ABBZIA DUBEL • BEL	• 33 CL 4,5
LEFFE AMBRÉE 6,6% ABBZIA DUBEL • BEL	• 33 CL 4,5
TENNENT'S GLUTEN FREE 5,0% LAGER SENZA GLUTINE • SCO	• 33 CL 4,0
TENNENT'S SCOTCH ALE 9,0% STRONG ALE • SCO	• 33 CL 4,5
TENNENT'S WHISKY OAK 6,0% OAK AGED SCOTTISH • SCO	• 33 CL 4,5

BALADIN BIRRIFICIO AGRICOLO

OPEN ROCK N' ROLL 7,5% MALTO D'ORZO, LUPPOLI PRINCIPALMENTE AMERICANI, LIEVITO E PEPE PER UN CARATTERE INDISCUTIBILMENTE ROCK'N'ROLL	• 33 CL 6,0
WAYAN 5,8% FRIZZANTE E RINFRESCANTE, DI COLORE CHIARO, IDEALE PER CROSTACEI E PIATTI DI PESCE, CARNI BIANCHE E FORMAGGI FRESCHI	• 33 CL 6,0 • 75 CL 13,0
NAZIONALE 6,5% BIRRA BIONDA, PREPARATA SOLO CON INGREDIENTI ITALIANI, SEMPLICE E CORPOSA	• 33 CL 6,0 • 75 CL 13,0
NORA 6,8% BIRRA DI KAMUT. COLORE AMBRATO. SPRIGIONA NOTE DI ZENZERO ED AGRUMI. IDEALE PER PIATTI ETNICI	• 33 CL 6,0 • 75 CL 13,0
ISAAC 5,0% BIRRA BIANCA DI FRUMENTO. SPEZIATA. IDEALE PER CIBI FRESCHI E LEGGERI	• 33 CL 6,0 • 75 CL 13,0
SUPER BITTER 8,0% BIRRA AMBRATA. EQUILIBRATA. PREPARATA CON LUPPOLO AMERICANO "AMARILLO". NOTE DI CARAMELLO E FRUTTA SECCA	• 33 CL 6,0 • 75 CL 13,0

SPUMANTI

PROSECCO 15,0
GLERA 100% ASTORIA • TREVISO • 11,0% DOC • EXTRA DRY

MOSCATO SPUMANTE MOSCATO DOLCE 16,0
GLERA 100% ASTORIA • TREVISO • 11,5% DOC

BERLUCCHI '61 BRUT SPUMANTE METODO CLASSICO 22,0
CHARDONNAY 90% • PINOT NERO 10% • FRANCIACORTA (BS) • 13,0% DOCG

ROSÈ

AMURI DI FIMMINA AMURI DI MATRI 17,0
NERELLO MASCALESE, NERELLO CAPPUCCIO AL-CANTÀRA
RANDAZZO (CT) • 13,5% IGP

BIANCO SICILIANO

INZOLIA 10,5
TASCA D'ALMERITA • SALLIER DE LA TOUR MONREALE (PA) • 13,0% DOC

LEONE D'ALMERITA 14,5
CATARRATTO • PINOT BIANCO • SAUVIGNON • TRAMINER
TASCA D'ALMERITA • TENUTA REGALEALI (PA) • 13,5% IGT

BARBAZZALE 14,0
CATARRATTO 80% • VIOGNER 20% COTTANERA
CASTIGLIONE DI SICILIA (CT) • 13,0% IGT

GRECANICO BIO 15,0
PIANOGRILLO (RG) • 12,5% IGT

VALCANZJRIA BIO 17,0
CHARDONNAY 60% • CARRICANTE 40% GULFI
CHIARAMONTE GULFI (RG) • 13,0% DOP

LUCI LUCI 18,0
CARRICANTE • AL-CANTÀRA • RANDAZZO (CT) • 13,5% DOC

NOZZE D'ORO 22,0
INZOLIA 78% • SAUVIGNON 22% TASCA D'ALMERITA
CONTESSA ENTELLINA (PA) • 11,5% DOC

ETNA BIANCO 17,0
CARRICANTE • COTTANERA • CASTIGLIONE DI SICILIA (CT) • 12,5% DOC

SP68 18,0
ALBANELLO 50% • ZIBIBBO 50% • OCCHIPINTI • VITTORIA (RG) • 12% IGT

CHARDONNAY 33,0
CHARDONNAY • TASCA D'ALMERITA • TENUTA REGALEALI (PA) • 13,5% DOC

NASSA 13,0
GRILLO FEUDO RAMADDINI • NOTO (SR) • 13,0% IGT

CARJANTI BIO 21,0
CARRICANTE • ALBANELLO • GULFI • CHIARAMONTE GULFI (RG) • 12,5% IGT

TARUCCO GRILLO BIO 16,0
GRILLO • CONTESSA ENTELLINA (PA) • 13,5% IGT

TARUCCO CHARDONNAY BIO 21,0
CHARDONNAY • CONTESSA ENTELLINA (PA) • 14,0% IGT

DRAGONARA 13,0
GRILLO • CANTINE DE GREGORIO • SCIACCA (AG) • 12,5% DOC

ROSSO SICILIANO

SYRAH 10,5
TASCA D'ALMERITA • SALLIER DE LA TOUR MONREALE (PA) 14,0% DOC

LAMÙRI 14,5
NERO D'AVOLA TASCA D'ALMERITA • TENUTA REGALEALI (PA) • 13,5% IGT

NEROJBLEO BIO 19,0
NERO D'AVOLA • GULFI • CHIARAMONTE GULFI (RG) • 14,0% IGT

CERASUOLO DI VITTORIA 16,0
CLASSICO • NERO D'AVOLA • FRAPPATO POGGIO DI BORTOLONE
CHIARAMONTE GULFI (RG) • 14,0% DOCG

BARBAZZALE ETNA 14,0
NERELLO MASCALESE • COTTANERA • CASTIGLIONE DI SICILIA (CT) • 13,5% IGT

O' SCURU O' SCURU 21,0
NERELLO MASCALESE • NERELLO CAPPUCCIO
AL-CANTÀRA • RANDAZZO (CT) • 14,0% DOC

FATAGIONE 17,0
NERELLO MASCALESE COTTANERA • CASTIGLIONE DI SICILIA (CT) • 13,5% IGT

NOTE NERE 13,0
CABERNET FRANC • FEUDO RAMADDINI • NOTO (SR) • 13,5% DOC

NUME 22,0
CABERNET SAUVIGNON 85% • CABERNET FRANC 15% COTTANERA
CAST. DI SICILIA (CT) • 13,5% DOC

CYGNUS 18,0
NERO D'AVOLA • CABERNET SAUVIGNON
TASCA D'ALMERITA • TENUTA REGALEALI (PA) • 13,5% IGT

IL FRAPPATO BIO 25,0
FRAPPATO • OCCHIPINTI • VITTORIA (RG) • 12,5% IGT

TASCANTE 17,0
NERELLO MASCALESE TASCA D'ALMERITA • RANDAZZO (CT) • 13,5% IGT

SOLE DI SESTA 22,0
SYRAH • COTTANERA • RANDAZZO (CT) • 13,0% IGT

FRAPPATO 14,0
FRAPPATO • POGGIO DI BORTOLONE • CHIARAMONTE GULFI (RG) • 13,5% IGT

'U TOCCU 19,0
PINOT NERO • AL-CANTÀRA • RANDAZZO (CT) • 13,5% DOC

CERASUOLO DI VITTORIA BIO 20,0
NERO D'AVOLA • FRAPPATO • GULFI • CHIARAMONTE GULFI (RG) • 13,0% DOCG

GRAMMONTE 22,0
MERLOT • COTTANERA • CASTIGLIONE DI SICILIA (CT) • 14,0% IGT

SP68 17,0
FRAPPATO 70% • NERO D'AVOLA 30% BIO OCCHIPINTI
VITTORIA (RG) • 12,5% IGT

NERO BARUNJ 25,0
NERO D'AVOLA BIO • GULFI • PACHINO (SR) • 14,5% IGT

OTTO/OTTO 17,0
NERO D'AVOLA • PIANOGRILLO (RG) • 12,5% IGT

TARUCCO GIOENI BIO 14,0
CABERNET SAUVIGNON • ALICANTE • CONTESSA ENTELLINA (PA) • 13,5% IGP

TARUCCO SYRAH BIO 18,0
SYRAH • CONTESSA ENTELLINA (PA) • 14,0% IGP

COCKTAILS

CUBA LIBRE	5,0
FLOR DE CAÑA BLANCO RUM, COCA COLA, SUCCO DI LIME	
JAPANESE ICE TEA	6,0
FLOR DE CAÑA BLANCO RUM, STOLICHNAYA VODKA, BOMBAY GIN, MIDORI, SWEET&SOUR, LEMONSODA	
GIN FIZZ ALLE ROSE <i>MADE IN OSTELLO</i>	6,0
BOMBAY GIN, SODA, SCIROPPO DI ROSE, SUCCO DI LIMONE	
LONG ISLAND ICE TEA	6,0
STOLICHNAYA VODKA, BOMBAY GIN, FLOR DE CAÑA BLANCO RUM, TRIPLE SEC, SWEET&SOUR, COCA COLA	
PIÑA COLADA	6,0
FLOR DE CAÑA BLANCO RUM, PUREA DI COCCO, SUCCO D'ANANAS, ANANAS FRESCO	
SEX ON THE BEACH	5,5
STOLICHNAYA VODKA, PEACH TREE, SUCCO D'ARANCIA, SUCCO DI CRANBERRY	
TEQUILA SUNRISE	5,5
EL JIMADOR TEQUILA, SUCCO D'ARANCIA, GRANATINA	
JOHN COLLINS <i>MADE IN OSTELLO</i>	6,0
BUFFALO TRACE BOURBON, SUCCO DI LIMONE, ZUCCHERO DI CANNA LIQUIDO, SODA FEVER TREE	
BLACK RUSSIAN	6,0
STOLICHNAYA VODKA, KAHLUA	
GOD FATHER	5,5
DISARONNO, SCOTCH WHISKY	
GOD MOTHER <i>MADE IN OSTELLO</i>	5,5
DISARONNO, STOLICHNAYA VODKA	
FIDEL CASTRO	5,5
FLOR DE CAÑA ANEJO RUM, SUCCO DI LIME, GINGER ALE FEVER TREE	
GIN FIZZ	6,0
BOMBAY GIN, SODA, SCIROPPO DI ZUCCHERO DI CANNA, SUCCO DI LIMONE	
WHITE RUSSIAN	5,5
STOLICHNAYA VODKA, KAHLUA, PANNA	
DARK STORM	6,0
FLOR DE CAÑA ANEJO RUM, SUCCO DI LIME, GINGER BEER	
MINT JULEP	6,0
BUFFALO TRACE BOURBON, SODA FEVER TREE, MENTA, ZUCCHERO DI CANNA BIANCO, ANGOSTURA BITTER	

PESTATI

MOJITO	6,0
FLOR DE CAÑA BLANCO RUM, BRUGAL AÑEJO RUM, LIME, MENTA, ZUCCHERO DI CANNA BIANCO, FEVER TREE SODA	
APPLE MOJITO <i>MADE IN OSTELLO</i>	6,0
FLOR DE CAÑA BLANCO RUM, SCIROPPO DI MELA VERDE, LIME A PEZZI, ZUCCHERO DI CANNA BIANCO	
ENGLISH MOJITO <i>MADE IN OSTELLO</i>	6,0
BOMBAY GIN, LIME A PEZZI, ZUCCHERO DI CANNA BIANCO, CETRIOLO, MENTA, FEVER TREE GINGER BEER	
MOJITO CUBANO	6,0
FLOR DE CAÑA ANEJO RUM, LIME A PEZZI, MENTA, ZUCCHERO DI CANNA BIANCO, COCA COLA	
MOJITO JAMAICANO <i>MADE IN OSTELLO</i>	6,0
FLOR DE CAÑA BLANCO RUM, FLOR DE CAÑA ANEJO RUM, ZUCCHERO DI CANNA BIANCO, FRAGOLE E ANANAS A PEZZI, LIME, MENTA, FEVER TREE SODA	
CAIPIRINHA	5,5
CACHAÇA, LIME A PEZZI, ZUCCHERO DI CANNA BIANCO	
CAIPIROSKA	6,0
STOLICHNAYA VODKA, LIME A PEZZI, ZUCCHERO DI CANNA BIANCO	
CAIPIROSKA ALLA FRUTTA	6,0
STOLICHNAYA VODKA, LIME A PEZZI, ZUCCHERO DI CANNA BIANCO, FRUTTA	
BASITO <i>MADE IN OSTELLO</i>	6,0
FLOR DE CAÑA ANEJO RUM, LIME A PEZZI, SCIROPPO DI BASILICO, ZUCCHERO DI CANNA BIANCO, FEVER TREE SODA	
DISARONNITO <i>MADE IN OSTELLO</i>	5,5
DISARONNO, LIME E ARANCIA A PEZZI, ZUCCHERO DI CANNA BIANCO, FEVER TREE GINGER ALE	
ROSSO DI SERA <i>MADE IN OSTELLO</i>	6,0
ROSSO ANTICO, GINGER BEER, PESTATO DI LIME E ARANCE, ZUCCHERO DI CANNA BIANCO	
ZANZIBAR <i>MADE IN OSTELLO</i>	6,0
FLOR DE CAÑA BLANCO RUM, LIME A PEZZI, MENTA, ZUCCHERO DI CANNA BIANCO, FEVER TREE GINGER BEER, ANGOSTURA BITTER	

COCKTAILS SPERIMENTALI

MEZCALITO

PUREA DI PASSION FRUIT, TEQUILA REPOSADO
EL JIMADOR, SUCCO D'ANANAS, MEZCAL

9,0

RED GLOVE

TANQUERAY TEN GIN, SUCCO DI LIMONE, SCIROPPO DI
SAMBUCO, VINO PORTO

9,0

BOURBON PUNCH

WILD TURKEY, SCIROPPO ORZATA, SUCCO DI LIME,
SUCCO LIMONE, ORANGE BITTER, VINO PORTO

9,0

SEAN CONNERY

GIN HENDRICK'S, CETRIOLO, SUCCO DI LIME, APEROL,
SCIROPPO DI CETRIOLO

9,0

CIATU DO ME CORI

VODKA STOLICHNAYA, PUREA DI PASSION FRUIT MONIN,
ROSSO ANTICO, SUCCO DI LIMONE

5,5

FORTALEZA

CACHACA TATUZIÑO, SUCCO DI LIMONE, SCIROPPO DI
PAPAYA, PASSOA

6,0

IL CLIENTE

TEQUILA HERRADURA ANEJO, TRIPLE SEC, SUCCO DI
LIMONE, ZUCCHERO DI CANNA LIQUIDO, CRUSTA DI SALE
ROSA DELL'HIMALAYA

9,0

APPLE COLLINS

GIN BULLDOG, SCIROPPO DI SAMBUCO, SUCCO DI
LIMONE E SUCCO DI MELA PINOVA

9,0

CAIMANO

AMARO AMARA, PISCO, SUCCO DI LIME, ANGOSTURA,
GINGER ALE

6,0

SUMMERTIME

GIN HENDRICK'S, TONICA FEVER TREE, SCIROPPO DI
MANDARINO MONIN

9,0

DIPLOMATICO SOUR AL PROFUMO D'ARANCIA

RUM DIPLOMATICO, SUCCO DI LIME, SCIROPPO DI
ZUCCHERO DI CANNA, ZEST D'ARANCIA

9,0

RASPBERRY CRUSH

GIN HENDRICK'S, MARPELLATA DI LAMPONI, SUCCO DI
LIMONE

9,0

FROZEN

TROPICAL MADE IN OSTELLO

FLOR DE CAÑA BLANCO RUM, MIDORI, PUREA DI COCCO,
SUCCO D'ARANCIA, CRÈME DE BANANE

6,0

BANANA MADE IN OSTELLO

FLOR DE CAÑA BLANCO RUM, CRÈME DE BANANE,
PUREA DI COCCO, BANANA

6,0

DAIQUIRI CON FRUTTA DI STAGIONE

FLOR DE CAÑA BLANCO RUM, SUCCO DI LIMONE,
SCIROPPO DI ZUCCHERO DI CANNA

6,0

TROPICAL CHEERS

FLOR DE CAÑA BLANCO RUM, SUCCO DI PESCA,
FRAGOLE, PROSECCO

6,0

BANANA BAILEYS MADE IN OSTELLO

BAILEYS, BANANA, KAHLUA

6,0

MOJITO

FLOR DE CAÑA BLANCO RUM, LIME, MENTA, ZUCCHERO DI
CANNA BIANCO

6,0

AMURI MADE IN OSTELLO

CACHACA, PASSOA, SCIROPPO DI PASSION FRUIT, LIME,
ZUCCHERO DI CANNA BIANCO

6,0



RUM

FLOR DE CAÑA BLANCO RUM
FLOR DE CAÑA AÑEJO RUM
MATUSALEM 23 AÑOS
BRUGAL 1888
SAILOR JERRY
KRAKEN
J. BALLY AMBRÉ AGRICOLE
HAVANA CLUB 7 AÑOS
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA
ZACAPA CENTENARIO 23 AÑOS
ZACAPA CENTENARIO XO
NINE LEAVES

PROVENIENZA

NICARAGUA
NICARAGUA
REP. DOMINICANA
REP. DOMINICANA
CARAIBI
CARAIBI
MARTINICA
CUBA
VENEZUELA
GUATEMALA
GUATEMALA
GIAPPONE

2CL	SHOT	5CL	FULL
	2,0		4,5
	2,0		5,0
	4,5		10,0
	3,0		6,0
	2,5		5,0
	3,0		5,5
	3,0		5,5
	3,0		5,5
	4,0		8,0
	4,5		9,0
	6,0		12,0
	5,5		11,0

VODKA

STOLICHNAYA
RUSSIAN STANDARD
ZUBROWKA
KETEL ONE
BELUGA

RUSSIA	2,0	5,0
RUSSIA	2,5	5,0
POLONIA	3,0	5,5
OLANDA	3,5	7,0
RUSSIA	3,5	7,0

TEQUILA E MEZCAL

EL JIMADOR BLANCO 100% AGAVE BLU
EL JIMADOR AÑEJO 100% AGAVE BLU
HERRADURA REPOSADO
HERRADURA AÑEJO
MEZCAL DONAJI JOVEN
MEZCAL SANCHEZ

MESSICO	2,0	5,0
MESSICO	2,5	5,0
MESSICO	3,5	7,0
MESSICO	4,0	8,0
MESSICO	3,5	7,0
MESSICO	3,0	5,5

SCOTCH WHISKY

	CATEGORIA	PROVENIENZA	2CL SHOT	5CL FULL
JOHNNIE WALKER RED	BLENDED MALT	SCOZIA	2,5	5,0
JOHNNIE WALKER BLACK 10 YRS	BLENDED MALT	SCOZIA	3,0	5,5
BALLANTINES	BLENDED MALT	SCOZIA	3,0	5,5
CHIVAS 12 YRS	BLENDED MALT	SCOZIA	3,0	5,5
TALISKER SKYE	SINGLE MALT	SCOZIA	4,0	8,0
THE BALVENIE 12 YRS	SINGLE MALT	SCOZIA	4,5	9,0
CAOL ILA 12 YRS	SINGLE MALT	SCOZIA	4,5	9,0
LAGAVULIN 16 YRS	SINGLE MALT	SCOZIA	4,5	9,0
MACALLAN SIENNA	SINGLE MALT	SCOZIA	5,0	11,0
OBAN 14 YRS	SINGLE MALT	SCOZIA	4,5	9,0

IRISH WHISKEY

TULLAMORE	BLENDED	IRLANDA	2,5	5,0
BUSHMILLS	BLENDED MALT	IRLANDA	2,5	5,0
BUSHMILLS 10 YRS	SINGLE MALT	IRLANDA	3,5	7,0
TULLAMORE 10 YRS	SINGLE MALT	IRLANDA	4,5	10,0

AMERICAN WHISKEY

WILD TURKEY 8 YRS	BOURBON	STATI UNITI	2,5	5,5
BUFFALO TRACE	KENTUCKY BOURBON	STATI UNITI	2,5	5,5
MAKER'S MARK	BOURBON	STATI UNITI	3,0	6,0

JAPANESE WHISKEY

NIKKA FROM THE BARREL	BLENDED MALT	GIAPPONE	4,5	8,0
------------------------------	--------------	----------	-----	-----

GIN

BOMBAY LONDON	LONDON DRY GIN	INGHILTERRA	2,5	5,5
TANQUERAY LONDON	LONDON DRY GIN	INGHILTERRA	2,5	5,5
HENDRICK'S	PREMIUM GIN	SCOZIA	4,0	8,0
TANQUERAY TEN	LONDON DRY GIN	INGHILTERRA	3,5	7,0
GIN ELEPHANT	LONDON DRY GIN	GERMANIA	4,5	9,0
GIN MARE	PREMIUM GIN	SPAGNA	4,0	8,0
MONKEY 47	DRY GIN	GERMANIA	4,0	8,0