

Carlsberg øl

Antipasti

Starters

<i>Le tre bruschette ai sapori della nostra terra (base di crema ai 4 formaggi)</i> ¹⁷ Tris of bruschette with the flavors of our land (with cream cheese)	€ 8,00
<i>Le bruschette profumate con verdure dell'orto (base di crema ai 4 formaggi)</i> ¹⁷ Vegetarian bruschette (with cream cheese)	€ 8,00
<i>I mondeghili della tradizione milanese con salsa bernese</i> ¹³⁷⁸¹¹	€ 10,00
Traditional Milanese Mondeghili with bernaise cream	
<i>Il saccottino di burrata con rucchetta e pomodori soleggiati</i> ⁷ Burrata mozzarella with rocket salad and sundried tomatoes	€ 10,00
<i>I fiori di zucca farciti con ricotta vaccina e acciughe</i> ¹⁷⁸ Zucchini blossoms stuffed with ricotta vaccina cheese and anchovies	€ 11,00
<i>La parmigiana di melanzane al forno in casseruola</i> ¹⁷ Puffpastry eggplant parmesan in saucepan	€ 11,00
<i>La selezione di formaggi del nostro casaro accompagnata con pere e miele di castagno su letto di paglia e fieno</i> ¹⁷ Cheese board served with pears and chestnut honey	€ 12,00
<i>Il salmone affumicato con riccioli di burro e crostoni di pane</i> ¹⁷⁸ Smoked salmon with butter curls and bread croutons	€ 13,00
<i>I filetti di acciughe del Mar Cantabrico con crostini e burro italiano</i> ¹⁷⁸ Anchovy fillets from the Cantabrian Sea with croutons of bread and italian butter	€ 14,00
<i>La paleta iberica "de Bellota" stagionata 14 mesi con croccante di pane ai cereali</i> ¹ Paleta iberica de Bellota" spanish ham seasoned 14 months with cereal bread	€ 16,00
<i>La degustazione di salumi della tradizione accompagnata da gnocco fritto e giardiniera</i> ¹ Selection of cold cuts served with fried dumplings and pickled vegetables	
<i>Singola</i> single	€9,00
<i>In condivisione per due (€7 cad)</i> sharing in 2	€14,00
<i>In condivisione per quattro (€6 cad)</i> sharing in 4	€24,00

Piatto unico

<i>Il risotto alla milanese con ossobuco di vitello in gremolata di verdure</i> ¹⁷¹¹ Milanese risotto with veal shank in vegetables sauce	€ 26,00
--	---------

Carlsberg øl

Paste e Risotti

Lo spaghetti alla chitarra con pomodorini, basilico e stracciatella di burrata ^{12,3,7,13}	€ 13,00
<i>Spaghetti with cherry tomatoes, basil and burrata cheese sauce</i>	
I rigatoni alla gricia con guanciale, pecorino romano e pepe al mulinello ^{12,7,13}	€ 13,00
<i>Rigatoni pasta with guanciale ham, pecorino cheese and pepper</i>	
Le pennette integrali con speck croccante, pomodorini e granella di pistacchio ¹⁴	€ 14,00
<i>Wholewheat pennette pasta with crispy speck, cherry tomatoes and pistachio grains</i>	
I ravioloni* con crema di ricotta di bufala e spinaci, al burro versato, grana e salvia ^{12,7,13}	€ 14,00
<i>Ravioloni stuffed with ricotta cheese cream and spinach, served with butter, grana cheese and sage</i>	
I paccheri ai tre pomodorini con gamberi* mazzancolle ^{13,9}	€ 15,00
<i>Paccheri three cherry tomatoes with prawns</i>	
Le linguine con asparagi* pomodorini e scampetti ^{11,9}	€ 15,00
<i>Linguine pasta with asparagus, cherry tomatoes and scampi</i>	

Il risotto alla milanese ⁷	€ 13,00
<i>Milanese risotto (saffron risotto)</i>	
Il risotto con punte d'asparagi, brie e cipolla caramellata ⁷	€ 14,00
<i>Risotto with asparagus tips, brie cheese and caramelized onion</i>	
Il risotto profumato al lime e gamberetti*	€ 14,00
<i>Risotto with lime and shrimps</i>	

Tartare e Carpacci di manzo

(Le tartare e i carpacci sono serviti con crudité dell'orto)

La tartare di manzo olio e sale	€ 18,00
<i>Beef tartare with oil and salt</i>	
La tartare di manzo all'italiana ^{3&13}	€ 19,00
<i>(acciughe, capperi, prezzemolo, cipolla rossa, olive, tuorlo d'uovo e senape)</i>	
<i>Italian beef tartare with anchovies, capers, parsley, red onion, olives, egg yolk and mustard</i>	
La tartare di manzo partenopea con burrata e granella di pistacchio ^{4,7}	€ 20,00
<i>Neapolitan beef tartare with burrata mozzarella and pistachio grains</i>	
Il carpaccio classico all'olio e limone spremuto	€ 15,00
<i>Classic carpaccio with olive oil and fresh lemon juice</i>	
Il carpaccio con rucola selvaggia, grana a scaglie e una macinata di pepe ⁷	€ 17,00
<i>Carpaccio with rocket leaves, grana cheese flakes and pepper</i>	

Vegetariani

Vegetarian dishes

La caprese di bufala D.O.P. su letto di pane carasau ¹⁷	€ 12,00
<i>Caprese with buffalo mozzarella cheese served with thin flatbread</i>	
Gli asparagi* all'agro, alla bismark o alla parmigiana ^{13,7}	€ 12,00
<i>Asparagus* with oil and lemon, choosing between bismark or parmigiana</i>	
Il tomino piemontese con patate al cartoccio e panna acida ⁷	€ 13,00
<i>Fresh tomino cheese typical from Piemonte with baked potatoes and sour cream</i>	
La grigliata dell'orto con provola alla pietra lavica ⁷	€ 13,00
<i>Grilled veg with provola cheese</i>	

Carlsberg øl

Carni dalla cucina

(Le nostre carni dalla cucina sono servite con patate al forno)

Meat dishes from the kitchen served with roasted potatoes

Il finto giapponese** con straccetti di pollo in salsa teriyaki, miele d'acacia e timballo di riso basmati ¹²	€ 16,00
<i>Chicken teriyaki with honey and basmati rice</i>	
Il vitello tonnato con fior di capperi, pomodorini ciliegina e spinacino fresco ^{36,7,12}	€ 18,00
<i>Veal with tuna sauce, caper flowers, cherry tomatoes and fresh spinach</i>	
La cotoletta a orecchia di elefante semplice ¹³⁷	€ 20,00
<i>Simple milanese cutlet</i>	
La cotoletta a orecchia di elefante Primavera (rucola e pomodorini) ¹³⁷	€ 22,00
<i>Milanese breaded cutlet with rocket salad and cherry tomatoes</i>	
<u>Le nostre tagliate di manzo Aberdeen Angus Uruguay a scelta tra:</u>	
<i>Our sliced beef flavoured with the following choices:</i>	
La tagliata al rosmarino	€ 18,00
<i>Sliced beef with rosemary springs</i>	
La tagliata con zucchine in fiore	€ 20,00
<i>Sliced beef with zucchini flower</i>	
La tagliata con lardo di patanegra	€ 21,00
<i>Sliced beef with lardo patanegra ham</i>	
La tagliata con rucola, pomodorini e scaglie di grana ⁷	€ 21,00
<i>Sliced beef with rucola, cherry tomatoes and grana cheese</i>	

I nostri filetti di manzo Angus Brasile a scelta tra:

Our filets flavoured with the following choices:

Il filetto al pepe verde e panna italiana ⁷	€ 23,00
<i>Fillet with green pepper sauce</i>	
Il filetto al porto rosso con bacon croccante ⁴	€ 23,00
<i>Fillet with wine red "porto" and crispy bacon</i>	

Carni dalla griglia

(Le nostre carni dalla griglia sono servite con patate al forno)

Meat from the grill served with roasted potatoes

Petto di pollo allevato a terra	(200gr Italia)	€ 15,00
<i>Chicken breast</i>		
Filetto di manzo Angus	(180gr Brasile)	€ 21,00
<i>Angus fillet</i>		
Asado di scottona Bavarese	(400gr Germania)	€ 21,00
<i>Angus asado</i>		
Ribeye di Angus Aberdeen	(180gr Uruguay)	€ 22,00
<i>Angus ribeye</i>		
Costata di scottona Bavarese	(450gr Germania)	€ 25,00
<i>Scottona steak</i>		
Florentina di scottona Bavarese	(1kg Germania)	€ 65,00
<i>Scottona florentina</i>		

*prodotto congelato all'origine
Servizio, pane e coperto € 2,50

*frozen product
Service, bread and cover €2,50

**** Il finto giapponese non viene servito con le patate al forno**

Carlsberg øl

Hamburger

(tutti i nostri hamburger sono serviti con soffice bun artigianale e cestino di patatine fritte*)⁸⁶⁷

(All served with sesame bread and french fries)

Classic (250g) € 15,00

Double (500g) € 21,00

CHEESEBURGER:

(Hamburger di manzo*, cheddar e bacon)¹²³⁷¹³

(Beef hamburger*, cheddar cheese and bacon)

BBQ BURGER:

(Hamburger di manzo*, cipolla stufata, mozzarella, peperoni, salsa BBQ)¹²³⁷¹³

(Beef hamburger*, stewed onion, mozzarella cheese, pepperoni and bbq sauce)

ITALIAN BURGER:

(Hamburger di manzo*, insalata, pomodori, bufala e salsa cocktail)¹²³⁷¹³

(Beef hamburger*, salad, tomato, buffalo cheese and cocktail sauce)

BISMARCK BURGER:

(Hamburger di manzo*, uovo in camicia e cheddar)¹²³⁷¹³

(Beef hamburger*, poached egg and cheddar cheese)

NEW YORK BURGER:

(Hamburger di manzo*, insalata, cetrioli, cipolla, pomodori, maionese e ketchup)¹²³⁷¹³

(Beef hamburger*, salad, gherkins, onion, tomato, mayonnaise and tomato ketchup)

Secondi piatti di pesce

Fish dishes

La tartare di salmone norvegese con avocado e riso venere⁸

€ 18,00

Norwegian salmon tartare with avocado, cardamon, venere rice

Il branzino alla pietra lavica con verdure colorate⁸

€ 18,00

Seabass cooked on lava stone with grilled vegetables

Il filetto di salmone alla griglia con giardinetto di verdure⁸

€ 18,00

Salmon fillet with grilled vegetables

Il polpo* arrosto con friarielli e stracciatella di burrata⁷¹⁰

€ 18,00

Roasted octopus whit "friarielli" and burrata cheese

Salad

(tutte a base di misticanza)

All based on misticanza (mixed salad)

Insalata mista di stagione

€ 6,00

Seasonal mixed salad

Vegetaria: (pomodori, caprino, verdure colorate alla griglia)⁷

€ 14,00

(Tomatoes, goat cheese and grilled veg)

Mykonía: (pomodori, cipolla, olive nere, peperoni, feta, origano)⁷

€ 14,00

(Tomatoes, onion, black olives, pepperoni, feta cheese, origan)

Niçoise: (pomodori, olive nere, uova, tonno, cipolla, acciughe)³⁷⁸

€ 14,00

(Tomatoes, black olives, egg, tuna, onion, anchovies)

Mediterranè: (pomodori, mozzarella, tonno, mais)⁷⁸

€ 14,00

(Tomatoes, mozzarella, tuna, sweetcorn)

Terra Mare: (pomodori, carote, noci, prosciutto crudo, tonno evo e bufala)^{78,4}

€ 16,00

(Tomatoes, mozzarella, olives, Parma ham)

Valbresa: (pomodori, carote, bresaola, scaglie di grana)⁷

€ 16,00

(Tomatoes, carrot, bresaola (cured beef), grana cheese flakes)

Chicken Caesar: (insalata romana, petto di pollo, parmigiano, crostini e salsa dressing)¹³⁷

€ 16,00

(Romaine lettuce, chicken, parmigiano flakes, croutons, dressing sauce)

Salmon: (riso basmati, salmone Norvegia, avocado, edamame e zenzero)²⁸

€ 16,00

(Basmati rice, salmon, avocados, soya bean, ginger)

Chicken: (riso basmati, pollo teriyaki, avocado, germogli di soia)²³⁶⁷¹³

€ 16,00

(Basmati rice, teriyaki chicken, avocado, soybean sprouts)

*prodotto congelato all'origine

*frozen product

Servizio, pane e coperto € 2,50

Service, bread and cover € 2,50

Carlsberg øl

Pizze

Focaccia semplice al rosmarino ¹		€ 5,00
<i>Focaccia with rosemary</i>		
Focaccia semplice con affettati ¹		€ 9,00
<i>Focaccia with cold cuts</i>		
Marinara:	(pomodoro, aglio, origano) ¹ <i>(tomato sauce, garlic, origan)</i>	€ 6,00
Siciliana:	(pomodoro, olive, origano, acciughe, capperi) ^{1B} <i>(Tomato sauce, olives, origan, anchovies, capers)</i>	€ 7,50
Margherita:	(pomodoro, mozzarella, basilico) ⁷ <i>(Tomato sauce, mozzarella, basil leaves)</i>	€ 7,50
Biancaneve:	(mozzarella, ricotta) ⁷ <i>(mozzarella, ricotta cheese)</i>	€ 7,50
Rucola:	(pomodoro, mozzarella, rucola) ⁷ <i>(Tomato sauce, mozzarella, rocket leaves)</i>	€ 7,50
Napoli:	(pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) ^{7B} <i>(Tomato sauce, mozzarella, anchovies, origan)</i>	€ 8,00
Pugliese:	(pomodoro, mozzarella, cipolla, origano) ⁷ <i>(Tomato sauce, mozzarella, onion, origan)</i>	€ 8,00
Wurstel:	(pomodoro, mozzarella, wurstel) ⁷ <i>(Tomato sauce, mozzarella, wurstel)</i>	€ 8,00
Prosciutto:	(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) ⁷ <i>(Tomato sauce, mozzarella, ham)</i>	€ 8,00
Italia:	(rucola, pomodoro fresco, mozzarella, ricotta) ⁷ <i>(rocket leaves, fresh tomatoes, mozzarella, ricotta cheese)</i>	€ 8,50
Americana:	(pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine) ⁷ <i>(Tomato sauce, mozzarella, wurstel, chips)</i>	€ 8,50
Calzone liscio:	(pomodoro, mozzarella) ⁷ <i>Closed pizza pocket with tomato sauce and mozzarella</i>	€ 8,50
Top:	(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) ^{7B} <i>(Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion)</i>	€ 8,50
Diavola:	(pomodoro, mozzarella, salame piccante) ⁷ <i>(Mozzarella, tomato sauce, spicy salami)</i>	€ 8,50
Scamorza:	(pomodoro, mozzarella, scamorza, rucola) ⁷ <i>(Tomato sauce, mozzarella, scamorza cheese, rocket leaves)</i>	€ 8,50
Ortolana:	(pomodoro, mozz., zucchine, melanzane, peperoni) ⁷ <i>(Tomato sauce, mozzarella zucchini, aubergine, pepperoni)</i>	€ 8,50
Parmigiana:	(pomodoro, mozzarella, melanzane, grana) ⁷ <i>(Tomato sauce, mozzarella, aubergine, grana cheese)</i>	€ 9,00
Ogni ingrediente aggiunto	<i>Any extra ingredient</i>	€ 1,00
Bufala o crudo di Parma	<i>Buffalo mozzarella or Parma ham</i>	€ 2,00
Bresaola punta d'anca	<i>Bresaola "air-cured ham"</i>	€ 3,00

*prodotto congelato all'origine
Servizio, pane e coperto € 2,50

*frozen product
Service, bread and cover €2,50

Carlsberg øl

Pizze

Romana:	(pomodoro,mozzarella,olive,acciughe,capperi) ¹⁷⁸ (Tomato sauce, mozzarella, olives, anchovies, capers)	€ 9,00
Bismark:	(pomodoro,mozzarella,prosciuttocotto,uovo) ¹⁷ (Tomato sauce, mozzarella, ham, egg)	€ 9,00
Capricciosa:	(pomodoro,mozzarella,cotto,carciofi, capperi,olive,funghi) ⁷ (Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, capers, olives, mushrooms)	€ 9,00
Prosciutto e funghi:	(pomodoro,mozzarella,cotto,funghi) ⁷ (Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms)	€ 9,00
Quattro stagioni:	(pomodoro,mozzarella,cotto,funghi,caciofi,olive) ⁷ (Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives)	€ 9,00
Sportiva:	(pomodoro,mozzarella,salame piccante,funghi,olive) ⁷ (Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, mushrooms, olives)	€ 9,00
Quattro formaggi:	(mozzarella,grana,scamorza,zola) ¹⁷ (mozzarella,scamorza,zola and grana cheese)	€ 9,00
Carbonara:	(pomodoro,mozzarella,pancetta,uovo) ¹⁷ (Tomato sauce, mozzarella, bacon, egg)	€ 9,00
Crudaíola:	(pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto,panna) ⁷ (Tomato sauce, mozzarella, ham and cream)	€ 9,00
Crudo:	(pomodoro,mozzarella,prosciutto crudo di Parma) ⁷ (Tomato sauce, mozzarella, Parma ham)	€ 9,50
Zola e salsiccia:	(pomodoro,mozzarella,zola,salsiccia) ⁷ (Tomato sauce, mozzarella, zola cheese, sausages)	€ 9,50
Zola e speck:	(pomodoro,mozzarella,zola,speck) ⁷ (Tomato sauce, mozzarella, zola cheese, speck "smoked ham")	€ 9,50
Calzone farcito:	(pomodoro,mozzarella,cotto,funghi,carciofi) ¹⁷ (Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes)	€ 9,50
Bufala:	(pomodoro,mozzarella,bufala,basilico) ¹⁷ (Tomato sauce, mozzarella, buffalo cheese, basil leaves)	€ 9,50
Pizza della casa:	(pomodoro,mozzarella,bufala,scamorza) ⁷ (Tomato sauce, mozzarella cheese, buffalo cheese, scamorza cheese)	€ 9,50

Ogni ingrediente aggiunto
Bufala o crudo di Parma
Bresaola punta d'anca

Any extra ingredient

Buffalo mozzarella or Parma ham

Bresaola "air-cured ham"

€ 1,00

€ 2,00

€ 3,00

*prodotto congelato all'origine
Servizio, pane e coperto € 2,50

*frozen product
Service, bread and cover €2,50

Carlsberg øl

Pizze Rustiche e speciali

Rustica speck e brie ⁷ <i>Speck (smoked ham) and brie cheese</i>	€ 8,50
Rustica lardo e fontina ⁷ <i>Lard and fontina cheese</i>	€ 8,50
Rustica mortadella tartufata e scamorza ⁷ <i>Truffle mortadella ham and scamorza cheese</i>	€ 8,50
Gamberetti e rucola: pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola ¹⁷⁹ <i>Tomato sauce, mozzarella, shrimps, rocket leaves</i>	€ 10,00
Zafferano: Pomodoro, mozzarella, zafferano, panna e grana ⁷ <i>Tomato sauce, mozzarella, saffron, cream, grana cheese</i>	€ 10,00
Valtellina: mozzarella, bresaola, rucola, grana, pomodoro fresco ¹⁷ <i>Mozzarella, cheese, air-cured beef, rocket leaves, grana cheese, fresh tomatoes</i>	€ 10,00
Paradiso: pomodoro, burrata, pomodorini cherry, crudo di Parma ¹⁷ <i>Tomato sauce, burrata, cherry tomatoes, Parma ham</i>	€ 11,00
Porcino: pomodoro, mozzarella, bufala, porcini ¹⁷ <i>Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, porcini mushroom</i>	€ 11,00

Ogni ingrediente aggiunto	Any extra ingredient	€ 1,00
Bufala o crudo di Parma	Buffalo cheese o Parma ham	€ 2,00
Bresaola punta d'anca	Bresaola "air-cured ham"	€ 3,00

Fritti

Le patatine fritte* ¹	French fries*	€ 5,00
Le crocchette di patate* ¹²³⁷⁸¹¹	Potatoes croquettes*	€ 5,00
Le olive all'ascolana* ¹²³⁷⁸¹¹	Fried stuffed olives*	€ 5,00
Le mozzarelline panate* ¹⁷	Fried breaded mozzarella*	€ 5,00
Le onion rings* ¹	Onion rings*	€ 5,00

Menù dei bimbi children's menu

La pizza margherita ¹⁷ + una bibita + un gelatino baby ²³⁴⁵⁷	€ 12,50 (coperto escluso)
La pasta al pomodoro ¹²¹³ + una bibita + un gelatino baby ²³⁴⁵⁷	€ 12,50 (coperto escluso)
La pasta al pomodoro ¹²¹³ + la cotoletta con patatine ¹³⁷ + una bibita	€ 18,00 (coperto escluso)

*prodotto congelato all'origine
Servizio, pane e coperto € 2,50

*frozen product
Service, bread and cover €2,50

Carlsberg øl

Dolci della casa € 6,00

Desserts

*I nostri dolci sono artigianali,
sulla lavagnetta troverete l'elenco di quelli del giorno*

*Our desserts are handmade,
on the blackboard you will find the list of those of the day*

Gelati, Semifreddi e Frutta

Ice cream and fruit

La coppa di gelato (3 gusti a scelta) ²³⁴⁵⁷ (crema, fiordilatte, cioccolato, noce, caffè, nocciola, fragola, limone, mela verde) (cream, vanilla, chocolate, walnut, coffee, hazelnut, strawberry, lemon, green apple)	€ 6,00
La dama bianca ²³⁴⁵⁷ (Gelato al fiordilatte, cioccolato fuso, panna montata) (Vanilla ice cream, melted chocolate sauce, whipped cream)	€ 6,00
La Venere nera ²³⁴⁵⁷ (Gelato al cioccolato, cioccolato fuso, panna montata, meringa) (Chocolate ice cream, melted chocolate sauce, whipped cream, meringue)	€ 6,00
Le fragole melba ²³⁴⁵⁷ (Fragole fresche, gelato, crema di fragole, panna montata) (Fresh strawberry, ice cream, strawberry cream, whipped cream)	€ 6,00
Il mangia & bevi ²³⁴⁵⁷ (Macedonia fresca, gelato, crema di fragole, panna montata) (Fresh fruit salad, ice cream, strawberry cream, whipped cream)	€ 6,00
La banana split ²³⁴⁵⁷ (Banana, gelato, cioccolato fuso, panna montata) (Banana, ice cream, melted chocolate sauce, whipped cream)	€ 6,00
Torroncino o tartufo/affogati al caffè/ al liquore ¹³⁴⁵⁷⁴ Nougat or sweet truffle I with coffee poured on or with liquor poured on	€ 5,00/€ 6,00/€ 7,00
Sorbetto (al limone o al caffè) ⁷ Lemon or coffee sorbet	€ 4,00
Sorbetto alcolico ⁷⁴⁴ Alcoholic sorbet	€ 5,00

Caffetteria e Liquori

Cafeteria and spirits

Caffè/decaffeinato/orzo	Coffee I Decaffeinated I Barley coffee	€ 2,00
Cappuccino/ginseng	Cappuccino I Ginseng	€ 2,50
Caffè corretto	Coffee with spirits	€ 3,00
Caffè shakerato	Iced coffee	€ 4,00
Caffè shakerato con liquore	Iced coffee" with liquor	€ 5,00
Thè aromatizzato/tisane	Flavoured tea / Herbal tea	€ 2,50
Cioccolata	Hot chocolate	€ 3,00
Cioccolata con panna	Hot chocolate with whipped cream	€ 4,00
Grappe/amari/digestivi	Grappas I Bitters I Digestives	€ 4,00/€ 5,00
Distillati "giovani"	Young spirits	€ 4,00
Liquori (baileys/martini/porto ecc.)	Liquors	€ 4,00

Carlsberg øl

Bibite e succhi

Soft drinks and juices

Acqua minerale 0,75 LT <i>Mineral water 0,75 lt</i>	€ 2,50
Coca cola/coca cola zero/coca cola light/sprite/fanta/ chinotto/tonica/lemon/thè limone-pesca (33cl)	€ 3,00
Succhi di frutta <i>Fruit juice</i>	€ 3,00
Frullati di frutta fresca <i>Fresh fruit shakes</i>	€ 5,00
Red bull in lattina <i>Red bull in cans</i>	€ 5,00

Distillati ¹⁴

WHISKY GIOVANI	WHISKY INVECCHIATI	GIN	RUM	VODKA	COGNAC	TEQUILA
Jameson €6	Jack Daniel's €7	Gordon €5 Gin Tonic/Lemon €8	Pampero Especial €5	Moskovskaya €5	Martell €8	Jose Cervo €5
Four Roses €6	Chivas Regal €7	Bombay €6 Gin Tonic/Lemon €9	Pampero Blanco €5	Artic Frutta €5	Courvoisier €8	Agavita €5
Jhonny Walker €6	Glenfiddich €7	Tanqueray €6 Gin Tonic/Lemon €9	Brugal €5	Absolut €5 Vodka Tonic/Lemon €9	Hennessy €8	
Glen Grant €6	Caol Ila €8	Hendrick's €7 Gin Tonic/Lemon €9	Havana Club 7 €5			
Ballantines €6	Glenlivet €8	Gin Mare €8 Gin Tonic/Lemon €12	Pampero Ann. €7			
J&B €6	Talisker €8	Monkey €8 GinTonic/Lemon €12	Saint James €10			
	Lagavulin €10		Zacapa €10			
	Laphroaig €10					
	Oban €13					
	Macallan €13					

Carlsberg øl

Cocktail € 7,00 ¹⁴

Cuba libre:	(Rum,coca cola)
Vodka Lemon:	(Vodka,lemon soda)
Vodka tonic:	(Vodka,acqua tonica) Tonic water
Negroni:	(Bitter Campari,Martini rosso,Gin)
Bloody Mary:	(Succo di pomodoro,Vodka,limone,tapasco) Tomato juice Lemon
Black Russian:	(Kaluha,Vodka)
White Russian:	(Kaluha,Vodka,panna) ⁷ Cream
Pina Colada:	(Rum,ananas,cocco,panna) ⁷ Pineapple Coconut Cream
Daiquiri:	(Rum,succo di limone,zucchero) Lemon juice Sugar
Daiquiri Frozen:	(Rum,succo di limone,zucchero,frozen) Lemon juice Sugar
Fruit Daiquiri/Frozen:	(Daiquiri con banana,fragola,maracuja, anche frozen) Daiquiri with banana, strawberry or maracuja, strawberry also frozen
Gin Lemon:	(Gin,lemon soda)
Gin tonic:	(Gin,acqua tonica) Tonic water
Vodka Sour:	(Vodka,zucchero,limone) Sugar Lemon
Negrosky:	(Bitter campari,Martini rosso,Vodka)
Garibaldi:	(Bitter Campari,succo d'arancia) Orange juice
Bronx:	(Martini rosso,Dry gin,succo d'arancia) Orange juice
Tequila sunrise:	(Tequila,succo d'arancia,granatina) Orange juice Grenadine
Margarita:	(Tequila,tripple sec,succo di limone)
Margarita Frozen:	(Tequila,tripple sec,succo di limone,frozen)
Fruit Margarita:	(Margarita con fragola o con banana) Margarita with strawberry or banana
Moscow Mule:	(Vodka,ginger beer,succo di limone) Lemon juice

Carlsberg øl

Cocktail speciali € 8,00 ¹⁴

Cuba Libre con Havana 7:	(Rum Havana 7, coca cola)
Long island ice tea:	(Gin, Vodka, rum, tequila, triple sec, cocacola)
Caipirina:	(Lime, zucchero di canna, cachaca) Sugar cane
Caipirina alla fragola:	(Lime, zucchero di canna, cachaca, fragola) Sugar cane Strawberry
Caipirissima:	(Lime, zucchero di canna, rum) Sugar cane
Caipirissima alla fragola:	(Lime, zucchero di canna, rum, fragola) Sugar cane Strawberry
Caipiroska:	(Lime, zucchero di canna, vodka) Sugar cane
Caipiroska alla fragola:	(Lime, zucchero di canna, vodka, fragola) Sugar cane Strawberry
Mojito:	(Lime, zucchero di canna, menta fresca, rum) Sugar cane Fresh mint

Cocktail analcolici € 7,00 Non-alcoholic cocktails

Rosa Colada:	(Ananas, crema di cocco, fragola) Pineapple Coconut cream Strawberry
Virgin colada:	(Ananas, crema di cocco, panna) Pineapple Coconut cream Cream
Primavera:	(Ananas, fragola, arancia) Pineapple Strawberry Orange
Autunno:	(Passion fruit, pompelmo, arancia) Grapefruit Orange
Estivo:	(Passion fruit, fragola, ananas) Strawberry Pineapple

Coffee cocktail € 7,00

Irish coffee:	(Irish Whisky, caffè, zucchero, panna) ⁷ Coffee Sugar Cream
Mexican coffee:	(Tequila, caffè, panna) ⁷ Coffee Cream
Jamaican coffee:	(Rum jamaicano, caffè, cacao, latte caldo) ⁷ Coffee Cocoa Hot milk
French coffee:	(Brandy, cointreau, caffè, panna) ⁷ Coffee Cream

I VINI ROSSI DELLA LOMBARDIA

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD. %	€
Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC (vivace)	Azienda Vitali	Croatina 100%	12,5%	13,00 €
Rosso di Valbissera San Colombano DOC	Poderi di San Pietro	Croatina 47% Barbera 43% Uva rara 10%	13,5%	21,00 €
Barbera 1212 dell'Oltrepò Pavese DOC	Castello di Cigognola	Barbera 100%	13,5%	26,00 €
Ronchedone	Cà dei Frati	Marzemino Sangiovese Cabernet	14,5%	36,00 €
Sforzato Valtellina Superiore DOCG	Rainoldi	Nebbiolo 100% (chiavennasca)	14,5%	58,00 €

I VINI ROSSI DEL PIEMONTE

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD %	€
Dolcetto Monferrato	Povero	Dolcetto 100%	13,0%	15,00 €
Barbera d'Asti	Povero	Barbera 100%	13,5%	15,00 €
Barbera d'Alba DOC	Pellissero	Barbera 100%	14,5%	28,00 €
Nebbiolo DOC	Pio Cesare	Nebbiolo 100%	13,5%	42,00 €
Barbaresco DOCG	Prunotto	Nebbiolo 100%	13,5%	50,00 €
Barolo DOCG	Prunotto	Nebbiolo 100%	14,0%	65,00 €

I VINI ROSSI DEL FRIULI e VENETO

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD%	€
Refosco del Peduncolo Rosso	Torresella	Refosco dal Ped. Rosso 100%	12,5%	15,00 €
Passione Sentimento	Pasqua	Merlot 40%, Corvina 30%, Croatina 30%	13,0%	20,00 €
Valpolicella ClassicoDOC	Guerrieri Rizzardi	Corvina	13,0%	20,00 €
Merlot DOC	Borgo Conventi	Merlot 100%	13,0%	24,00 €
Cabernet Franc DOC	Borgo Conventi	Cabernet Franc 100%	13,0%	24,00 €
Valpolicella Superiore Ripasso DOC	Cantina Valpolicella Negrar	Corvina 70% Rondinella 30%	13,5%	25,00 €
Amarone della Valpolicella DOCG	Lavarini	Corvina 70% Rondinella 25% Molinara 5%	16,0%	55,00 €

I VINI ROSSI DEL TRENTINO ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD%	€
Marzemino DOC	Cantina Isera	Marzemino 100%	12,5%	25,00 €
Teroldego IGT	Cantina Isera	Teroldego 100%	12,5%	22,00 €
Lagrein DOC	Tramin	Lagrein 100%	13,0%	27,00 €
Pinot Nero DOC	Tramin	Pinot Nero 100%	14,0%	34,00 €

I VINI ROSSI DELLA TOSCANA, UMBRIA e LAZIO

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD %	€
Chianti classico DOCG	Vistarenni	Sangiovese 80% Cabernet S. 10% Merlot 10%	13,0%	19,00 €
Morellino di Scansano DOCG	Terenzi	Sangiovese 100%	13,5%	22,00 €
Montefalco Rosso DOC	Copertone	Sangiovese 70% Merlot 15% Sagrantino 15%	13,0%	25,00 €
Tellus Syrah Lazio IGP	Famiglia Cotarella	Syrah 100%	14,5%	26,00 €
Chianti Peppoli Gallo Nero DOCG	Marchese Antinori	Sangiovese 100%	13,5%	40,00 €
Bruciato Bolgheri superiore DOC	Marchesi Antinori	Cabernet S. 65% Merlot 20% Syrah 15%	14,0%	50,00 €
Le Volte Dell'Ornellaia Toscana IGT	Tenute dell'Ornellaia	Merlot 70% Sangiovese 15% Cabernet S. 15%	13,5%	55,00 €
Brunello di Montalcino DOCG	Famiglia Piccini	Sangiovese grosso 100%	14,0%	55,00 €
Brunello di Montalcino DOCG (Pian delle Vigne)	Marchesi Antinori	Sangiovese grosso 100%	14,0%	80,00 €

I VINI ROSSI DI EMILIA, MARCHE e ABRUZZO

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD %	€
Montepulciano DOC BIODINAMICO	Villa Barcaroli	Montepulciano 100%	13,5%	20,00 €
BACCHUS Rosso Piceno DOP BIO Vegan	Ciù Ciù	Montepulciano 50% Sangiovese 50%	13,5%	19,00 €
Lacrima di Morro D'Alba DOC BIO Vegan	Ciù Ciù	Lacrima 100%	12,5%	22,00 €
Lambrusco DOC	Quercioli	Lambrusco 100%	11,0%	15,00 €
GOTICO Rosso Piceno Sup DOP BIO Vegan	Ciù Ciù	Montepulciano 70% Sangiovese 30%	14,0%	26,00 €

I VINI ROSSI DELLA CAMPANIA, PUGLIA, SARDEGNA, SICILIA

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD%	€
Irpinia AglianicoDOP	Antico Castello	Aglianico 100%	13,5%	24,00 €
Primitivo Puglia ZIN	Pasqua	Primitivo 100%	13,0%	20,00 €
Nero d'Avola IGT	Hieron	Nero d'Avola	13,5%	20,00 €
Cannonau di Sardegna	Mesa	Granaccia 100%	13,5%	24,00 €
Nero di Troia Talò	San Marzano	Nero di Troia 100%	13,5%	22,00 €
Primitivo di Manduria Talò	San Marzano	Primitivo 100%	14,00%	22,00 €
Negroamaro Talò	San Marzano	Negroamaro 100%	13,5%	22,00 €
"F" NegramaroSalento IGP	San Marzano	Negramaro 100%	15,0%	50,00 €
Sessanta'anni Primitivo di Manduria DOC Ris.	San Marzano	Primitivo di Manduria 100%	15,0%	50,00 €
Primitivo di Manduria Magnum 1,5L	Paololeo	Primitivo di Manduria 100%	14,0%	40,00 €
Primitivo di Manduria Magnum 5L	Paololeo	Primitivo di Manduria 100%	14,0%	130,00 €

I VINI SPUMANTI CHARMAT E CHAMPENOISE

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD %	€
Degagé spumanteExtra Dry	Santa Margherita	Glera 100%	11,5%	18,00 €
Moscato Vignana	Pirovano	Moscato 100%	6,5%	18,00 €
Prosecco Sup. ValdobbiadeneDOCG	Santa Margherita	Glera 100%	11,5%	25,00 €
Blanc De Blancs Brut Franciacorta	Freccianera	Chardonnay 100%	12,5%	35,00 €
Blanc De Blancs Brut Franciacorta 1,5L	Freccianera	Chardonnay 100%	12,5%	80,00 €
Trento DOCEXtra Brut (36 mesi sui lieviti)	Levii	Chardonnay 100%	12,0%	40,00 €
Rosa Millesimato (Rosè) Franciacorta	Freccianera	Pinot Nero 60% Chardonnay 40%	12,5%	50,00 €
Satèn Franciacorta	Freccianera	Chardonnay 100%	12,5%	50,00 €
CUVE' PRESTIGE Franciacorta DOCG	Cà del Bosco	Chardonnay 70% Pinot Nero 20% Pinot bianco 10%	12,5%	55,00 €
ALMA CUVE' FranciacortaDOCG	Bellavista	Chardonnay 80% Pinot Noir 19% Pinot Bianco 1%	12,5%	55,00 €
MOET & CHANDON Champagne	Moet & Chandon	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	12,0%	70,00 €
VEUVE CLICQUOT Champagne	Veuve Clicquot	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	12,0%	70,00 €

LE MEZZE BOTTIGLIE DA 0,375 Lt.

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD %	€
Pinot Grigio	Santa Margherita	Pinot grigio 100%	12,5%	15,00 €
Prosecco di Valdobbiadene	Santa Margherita	Glera 100%	11,5%	16,00 €

I VINI BIANCHI E ROSE' D'ITALIA

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD %	€
Chardonnay DOC	Torresella	Chardonnay 100%	12,5%	18,00 €
Sauvignon Blanc DOC	Torresella	Sauvignon Blanc 100%	12,5%	17,00 €
Muller Thurgau DOC (frizzante)	Santa Margherita	Muller Thurgau 100%	11,5%	20,00 €
Muller Thurgau Trentino DOC	Cantine d'Isera	Muller Thurgau 100%	12,5%	20,00 €
Tramari Rosè di Primitivo di Manduria	Cantine San Marzano	Primitivo 100%	12,50%	22,00 €
Gewuztraminer	Cantine d'Isera	Gewuztraminer 100%	13,5%	25,00 €
Pinot Grigio Trentino DOC	Tramin	Pinot Grigio 100%	12,5%	26,00 €
Lugana	Cà dei Frati	Turbiana 100%	13,0%	26,00 €
Lagrain Rose DOC	Tramin	Lagrain 100%	13,0%	28,00 €
Riesling OltrePo' DOC	Le Fracce	Riesling 100%	13,0%	28,00 €

VINI BIANCHI DEL CENTRO E SUD ITALIA

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD%	€
Trebbiano D'Abruzzo DOC BIODINAMICO	Villa Barcaroli	Trebbiano 100%	13,0%	21,00 €
Vermentino di Sardegna DOC	Cantine Mesa	Vermentino 100%	13,0%	19,00 €
Greco DOP	Janare	Greco 100%	12,5%	20,00 €
EVOE Passerina DOP BIO Vegan	Ciù Ciù	Passerina 100%	12,5%	20,00 €
Falanghina DOP	Janare	Falanghina 100%	12,5%	20,00 €
Fiano DOP	Janare	Fiano 100%	13,0%	20,00 €
TELLUS ORO Lazio Chardonnay IGP	Falesco	Chardonnay 85% Pinot Bianco 15%	13,0%	25,00 €
MERLETTAIE Pecorino Offida DOCG BIO Vegan	Ciù Ciù	Pecorino 100%	14,0%	26,00 €