

Carlsberg øl

Gli Antipasti Starters

Le tre bruschette ai sapori della nostra terra <i>Tris of bruschette with the flavors of our land</i>	€ 8,00
Le bruschette profumate con verdure dell'orto <i>Vegetarian bruschette</i>	€ 8,00
La stracciatella di burrata con rucola e pomodorini <i>Burrata cheese sauce served with rocket salad and cherry tomato</i>	€ 8,00
La millefoglie di melanzane alla parmigiana <i>Puffpastry eggplant parmesan</i>	€ 9,00
La selezione di formaggi del nostro casaro accompagnata con pere e miele di castagno su letto di paglia e fieno <i>Cheese board served with pears and chestnut honey</i>	€ 10,00
Il salmone affumicato con crostini e riccioli di burro <i>Smoked salmon with croutons of bread and butter</i>	€ 11,00
Il carpaccio di carne salada con carciofini, rucola e grana <i>Carpaccio of carne salada (thinly sliced raw meat) with artichokes, rucola salad and grana cheese</i>	€ 12,00
I filetti di acciughe del Mar Cantabrico con crostini e burro italiano <i>Anchovy fillets from the Cantabrian sea with croutons of bread and italian butter</i>	€ 14,00
La tartare di tonno con salsa di soja <i>Tuna tartare with soy sauce</i>	€ 14,00
La rosa di bresaola con burrata stracciata e granella di pistacchio <i>Bresaola (air cured beef) with burrata cheese and chopped pistachio</i>	€ 14,00
La paleta iberica de "Bellota" stagionata 36 mesi(60gr) accompagnata da gnocco fritto <i>Thin slices of cured Spanish shoulder of ham (aged 36 months) served with fried dumplings</i>	€ 15,00
La degustazione di salumi della tradizione accompagnata da gnocco fritto e giardiniera <i>Selection of cold cuts served with fried dumplings and pickled vegetables</i>	

Piccola € 8,00/Media € 12,00/Grande € 20,00
Small Medium Large

Le Poke Bowl

SALMON SUSHI RICE:(riso sushi, salmone fresco, edamame, zenzero,avocado) <i>(sushi rice, fresh salmon, soybeans, ginger, avocado)</i>	€ 13,00
CHICKEN SUSHI RICE:(riso sushi, pollo teriaky, germogli di soia, avocado) <i>(Sushi rice, teriaky chicken, bean sprouts, avocado)</i>	€ 13,00
VEGETARIAN SUSHI RICE:(riso sushi, avocado, edamame, uovo sodo, carote, zenzero, sesamo) <i>(Sushi rice,egg,avocado,soybeans,ginger,sesame,carots)</i>	€ 13,00

Il menu' dei bimbi

Il pizzino + una bibita + un gelatino <i>Small pizza + soft drink + ice cream</i>	€ 10,00
La pasta al pomodoro + una bibita + un gelatino <i>Pasta with tomato sauce + soft drink + ice cream</i>	€ 10,00
La pasta al pomodoro + la cotoletta con patatine + una bibita <i>Pasta with tomato sauce + breaded cutlet with fries + soft drink</i>	€ 15,00

*prodotto congelato all'origine
Servizio, pane e coperto € 2,00

*frozen product
Service, bread and cover €2,00

Carlsberg øl

Le paste

Pasta dishes

- Lo spaghetti con pomodorini, basilico e stracciatella di burrata € 11,00
Spaghetti with cherry tomatoes, basil and burrata cheese sauce
- I paccheri di Gragnano al fumo(panna,pomodoro,pancetta,scamorza) € 11,00
(Cream, tomato, bacon, scamorza cheese)
- I bucatini alla Gricia(guanciale, pecorino romano e pepe nero) € 11,00
(Cured pork, pecorino cheese, black pepper)
- Le orecchiette alla crudaiola con pomodorini, origano, basilico e ricotta salata € 12,00
Orecchiette pasta with cherry tomatoes, origan, basil and ricotta cheese
- Le pappardelle al ragout bianco e porcini € 13,00
Long pasta with meat sauce, porcini mushrooms and broth of carrot, onion and celery
- Le trenette alle vongole veraci € 14,00
Trenette pasta with clams
- Le trofie con tonno fresco, pomodorini, olive e capperi € 14,00
Trofie pasta with fresh tuna, cherry tomatoes, olives and capers

I risotti

Risotto dishes

- Il risotto alla milanese € 12,00
Milanese risotto (saffron risotto)
- Il risottino alla crema di basilico e code di gamberi* € 13,00
*Risotto with basil cream and prawns**
- Il risottino al salmone affumicato, philadelphia e zucchine € 13,00
Risotto with smoked salmon

I vegetariani

Vegetarian dishes

- La caprese di bufala D.O.P. su letto di pane carasau € 11,00
Caprese with buffalo mozzarella cheese served with thin flatbread
- Gli asparagi* all'agro, alla bismark o alla parmigiana € 12,00
Asparagus with oil and lemon, choosing between bismark or parmigiana*
- Il tomino piemontese con patate al cartoccio e panna acida € 12,00
Fresh tomino cheese typical from Piedmont with baked potatoes and sour cream
- La grigliata dell'orto con provola di bufala alla pietra lavica € 12,00
Grilled veg with buffalo provola cheese

*prodotto congelato all'origine
Servizio, pane e coperto € 2,00

*frozen product
Service, bread and cover €2,00

Carlsberg øl

I secondi piatti di carne

Meat dishes

(Tutti i nostri secondi sono serviti con patate al forno)

All served with roasted potatoes

Il roast chicken	€ 14,00
Il finto giapponese: il pollo teriaky con miele d'acacia e timballo di riso basmati	€ 14,00
<i>Chicken teriaky with honey and basmati rice</i>	
La tartare di manzo olio e limone	€ 18,00
<i>Hand cut beef tartare with oil and lemon</i>	
L'orecchia di elefante Primavera (rucola e pomodorini)	€ 20,00
<i>Milanese breaded cutlet with rocket salad and cherry tomatoes</i>	
L'entrecote di manzo con sale di maldon	€ 20,00
<i>Beef entrecote with maldon salt flakes</i>	
La costata di scottona tedesca all'antica con verdure	€ 20,00
<i>Tender prime rib served with vegetables</i>	
La fiorentina di scottona prussiana alla brace (1kg per 2 pax)	€ 60,00
<i>Grilled fiorentina of scottona (1kg for 2 people)</i>	

Le nostre tagliate di manzo a scelta tra:

Our sliced beef flavoured with the following choices:

La tagliata al rosmarino	€ 17,00
<i>Sliced beef with rosemary springs</i>	
La tagliata all'acetobalsamico e noci	€ 18,00
<i>Sliced beef with balsamic vinegar and nuts</i>	
La tagliata con ruchetta selvaggia e pomodorini	€ 18,00
<i>Sliced beef with rocket leaves and cherry tomatoes</i>	
La tagliata con zucchine in fiore	€ 18,00
<i>Sliced beef with courgette flowers</i>	

I nostri filetti di manzo a scelta tra:

Our fillets flavoured with the following choices:

Il filetto alla pietra lavica	€ 21,00
<i>Fillet on lava stone grill</i>	
Il filetto con funghi porcini e zola	€ 23,00
<i>Fillet with porcini mushrooms and gorgonzola cheese</i>	
Il filetto al pepe verde	€ 23,00
<i>Fillet with green pepper sauce</i>	

Gli hamburger *Hamburgers*

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

(All served with sesame bread and french fries)

Classic (300g)	€ 15,00
Double (600g)	€ 21,00

CHEESEBURGER: (Hamburger di manzo*, cheddar e bacon)

(Beef hamburger, cheddar cheese and bacon)*

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

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

ITALIAN BURGER: (Hamburger di manzo*, insalata, pomodori, bufala e salsa cocktail)

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

BISMARCK BURGER: (Hamburger di manzo*, uovo in camicia e cheddar)

(Beef hamburger, poached egg and cheddar cheese)*

NEW YORK BURGER: (Hamburger di manzo*, insalata, cetrioli, cipolla pomodori, maionese e ketchup)

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

*prodotto congelato all'origine

Servizio, pane e coperto € 2,00

*frozen product

Service, bread and cover €2,00

Carlsberg øl

I carpacci di manzo

Beef carpaccio

Il carpaccio classico all'olio e limone spremuto	€ 10,00
<i>Classic carpaccio with olive oil and fresh lemon juice</i>	
Il carpaccio con rucola selvaggia e grana a scaglie	€ 12,00
<i>Carpaccio with rocket leaves and grana cheese flakes</i>	
Il carpaccio con soncino, pomodorini e pecorino romano	€ 12,00
<i>Carpaccio with lettuce, cherry tomatoes and pecorino cheese</i>	
Il carpaccio con olive leccine, feta greca e rucetta	€ 12,00
<i>Carpaccio with olives, greek feta cheese and rocket leaves</i>	

I secondi piatti di pesce

Fish dishes

(Tutti i nostri secondi di pesce sono serviti con verdure grigliate)

All our fish dishes are served with grilled vegetables

La tartare di salmone norvegese con avocado, e riso venere al cardamomo	€ 16,00
<i>Norwegian salmon tartare with avocado, cardamon venere rice</i>	
Il branzino alla pietra lavica	€ 18,00
<i>Seabass cooked on lava stone</i>	
Il filetto di salmone al limone	€ 18,00
<i>Salmon fillet with lemon</i>	
La tagliata di tonno con semi di sesamo e salsa di soja	€ 21,00
<i>Sliced tuna with sesame seeds and soy sauce</i>	
Il filetto di tonno alla griglia	€ 22,00
<i>Grilled tuna fillet</i>	

Le insalatone

Salads

(tutte a base di misticanza)

All based on misticanza (mixed salad)

Insalata mista di stagione	€ 4,50
<i>Seasonal mixed salad</i>	
La leggera: (pomodori, caprino, verdure grigliate)	€ 9,00
<i>(Tomatoes, goat cheese and grilled veg)</i>	
Greca: (Pomodori, cipolla, olive nere, peperoni, feta, origano)	€ 9,00
<i>(Tomatoes, onion, black olives, pepperoni, feta cheese, organ)</i>	
Nizzarda: (pomodori, olive nere, uova, tonno, cipolla, acciughe)	€ 10,00
<i>(Tomatoes, black olives, egg, tuna, onion, anchoves)</i>	
Mediterranea: (pomodori, mozzarella, tonno, mais)	€ 10,00
<i>(Tomatoes, mozzarella, tuna, sweetcorn)</i>	
Alpina: (pomodori, mozzarella, olive, crudo di Parma)	€ 10,00
<i>(Tomatoes, mozzarella, olives, Parma ham)</i>	
Contadina: (pomodori, pere, brie, noci, miele)	€ 10,00
<i>(Tomatoes, pear, brie cheese, walnuts, honey)</i>	
Pescatore: (pomodori, rucola, tonno, surimi, gamberetti)	€ 11,00
<i>(Tomatoes, rocket leaves, tuna, surimi, shrimps)</i>	
Trentina: (pomodori, pollo, mele, pinoli, uvette, glassa balsamica)	€ 11,00
<i>(Tomatoes, chicken, apple, pine nuts, raisons, balsamic vinegar glaze)</i>	
Boscaiola: (pomodori, carote, bresaola, scaglie di grana)	€ 11,00
<i>(Tomatoes, carrot, bresaola [cured beef], grana cheese flakes)</i>	
Chicken caesar salad: (insalata romana, petto di pollo, petali di parmigiano, crostini e salsa dressing)	€ 13,00
<i>(Romaine lettuce, chicken breast, parmigiano flakes, croutons, dressing salad sauce)</i>	

*prodotto congelato all'origine

*frozen product

Servizio, pane e coperto € 2,00

Service, bread and cover €2,00

Carlsberg øl

Le pizze ed i pizzini

Pizzas

	Pizzino Small pizza	Pizza
Focaccia semplice al rosmarino <i>Focaccia with rosemary</i>		€ 4,00
Focaccia semplice con affettati <i>Focaccia with cold cuts</i>		€ 7,50
Marinara: (pomodoro, aglio, origano) <i>(tomato sauce, garlic, origan)</i>	€ 3,50	€ 4,50
Siciliana: (pomodoro, olive, origano, acciughe, capperi) <i>(Tomato sauce, olives, origan, anchovies, capers)</i>	€ 5,50	€ 6,50
Margherita: (pomodoro, mozzarella, basilico) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, basil leaves)</i>	€ 5,50	€ 6,50
Biancaneve: (mozzarella, ricotta) <i>(Mozzarella cheese, ricotta cheese)</i>	€ 5,50	€ 6,50
Rucola: (pomodoro, mozzarella, rucola) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, rocket leaves)</i>	€ 5,50	€ 6,50
Napoli: (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, origan)</i>	€ 6,00	€ 7,00
Pugliese: (pomodoro, mozzarella, cipolla, origano) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, onion, origan)</i>	€ 6,00	€ 7,00
Wurstel: (pomodoro, mozzarella, wurstel) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, wurstel)</i>	€ 6,00	€ 7,00
Prosciutto: (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, ham)</i>	€ 6,00	€ 7,00
Italia: (rucola, mozzarella, ricotta, pomodoro fresco) <i>(Rocket leaves, mozzarella cheese, ricotta cheese, fresh tomato)</i>	€ 6,50	€ 7,50
Americana: (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine) <i>((Tomato sauce, mozzarella cheese, wurstel, chips)</i>	€ 6,50	€ 7,50
Rustica speck e brie <i>Speck (smoked ham) and brie cheese</i>	€ 6,50	€ 7,50
Rustica lardo e fontina <i>Lard and fontina cheese</i>	€ 6,50	€ 7,50
Rustica mortadella tartufata e scamorza <i>Truffled mortadella and scamorza cheese</i>	€ 6,50	€ 7,50
Calzone liscio: (pomodoro, mozzarella) <i>Closed pizza pocket with tomato sauce and mozzarella cheese</i>	€ 6,50	€ 7,50
Top: (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, onion)</i>	€ 6,50	€ 7,50
Diavola: (mozzarella, pomodoro, salame piccante) <i>(Mozzarella, tomato sauce, spicy salami)</i>	€ 6,50	€ 7,50
Scamorza: (pomodoro, mozzarella, scamorza, rucola) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, scamorza cheese, rocket leaves)</i>	€ 6,50	€ 7,50
Ortolana: (pomodoro, mozz., zucchine, melanzane, peperoni) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, zucchini, aubergine, peperoni)</i>	€ 6,50	€ 7,50
Parmigiana: (pomodoro, mozzarella, melanzane, grana) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, aubergine, grana cheese)</i>	€ 7,00	€ 8,00
Ogni ingrediente aggiunto	<i>Any extra ingredient</i>	€ 1,00
Bufala o crudo di Parma	<i>Buffalo cheese o Parma ham</i>	€ 2,00
Bresaola punta d'anca	<i>Bresaola "air-cured beef"</i>	€ 3,00

*prodotto congelato all'origine

Servizio, pane e coperto € 2,00

Carlsberg øl

Le pizze ed i pizzini

Pizzas

	Pizzino Small pizza	Pizza
Romana: (pomodoro,mozzarella,olive,acciuغه,capperi) (Tomato sauce, mozzarella cheese, olives, anchovies, capers)	€ 7,00	€ 8,00
Bismark: (pomodoro,mozzarella,prosciuttocotto,uovo) (Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, egg)	€ 7,00	€ 8,00
Capricciosa: (pomodoro,mozzarella,cotto,carciofi, capperi,olive,funghi) (Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, artichokes, capers, olives, mushrooms)	€ 7,00	€ 8,00
Prosciutto e funghi: (pomodoro,mozzarella,cotto,funghi) (Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms)	€ 7,00	€ 8,00
Quattro stagioni: (pom,mozz,cotto,funghi,caciofi,olive) (Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes, olives)	€ 7,00	€ 8,00
Sportiva: (pom,mozz,salame piccante,funghi,olive) (Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, mushrooms, olives)	€ 7,00	€ 8,00
Quattro formaggi: (mozzarella,grana,scamorza,zola) (mozzarella,scamorza,zola and grana cheese)	€ 7,00	€ 8,00
Carbonara: (pomodoro,mozzarella,pancetta,uovo) (Tomato sauce, mozzarella cheese, bacon,egg)	€ 7,00	€ 8,00
Crudaiola: (pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto,panna) (Tomato sauce, mozzarella cheese, ham and cream)	€ 7,00	€ 8,00
Crudo: (pomodoro,mozzarella,prosciutto crudo di Parma) (Tomato sauce, mozzarella cheese, Parma ham)	€ 7,50	€ 8,50
Zola e salsiccia: (pomodoro,mozzarella,zola,salsiccia) (Tomato sauce, mozzarella cheese, zola cheese, sausages)	€ 7,50	€ 8,50
Zola e speck: (pomodoro,mozzarella,zola,speck) (Tomato sauce, mozzarella cheese, zola cheese, speck "smoked ham")	€ 7,50	€ 8,50
Calzone farcito: (pom,mozzarella,cotto,funghi,carciofi) (Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes)	€ 7,50	€ 8,50
Bufala: (pomodoro,mozzarella,bufala,basilico) (Tomato sauce, mozzarella cheese, buffalo cheese, basil leaves)	€ 7,50	€ 8,50
Pizza della casa: (pom,mozzarella,bufala,scamorza) (Tomato sauce, mozzarella cheese, buffalo cheese, scamorza cheese)	€ 7,50	€ 8,50
Gamberetti e rucola: (pom,mozzarella,gamberetti,rucola) (Tomato sauce, mozzarella cheese, shrimps, rocket leaves)	€ 8,00	€ 9,00
Zafferano: (Pomodoro,mozzarella, zafferano, panna e grana) (Tomato sauce, mozzarella cheese, saffron, cream, grana cheese)	€ 8,00	€ 9,00
Partenopea: (mozzarella,salsiccia,friarielli) (Mozzarella cheese, sausages, broccoli rabe)	€ 8,00	€ 9,00
Valtellina: (mozz,bresaola,rucola,grana,pom fresco) (Mozzarella cheese, air-cured beef, rocket leaves, grana cheese, fresh tomatoes)	€ 9,00	€ 10,00
Paradiso: (pomodoro,burrata,pomodorini cherry, prosciutto crudo di Parma) (Tomato sauce, burrata cheese, cherry tomatoes, Parma ham)	€ 9,00	€ 10,00
Porcino: (pomodoro,mozzarella, bufala, porcini) (Tomato sauce, mozzarella cheese, buffalo cheese, porcini mushroom)	€ 9,00	€ 10,00
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 beef"	€ 3,00

*prodotto congelato all'origine
Servizio, pane e coperto € 2,00

Carlsberg øl

Qualcosa di veloce

Something fast

Le piadine romagnole...

€ 6,50

Unleavened flat bread typical of Romagna land

Classica:	(Crudo, mozzarella, pomodoro, rucola, salsa cocktail) <i>(Cured ham, mozzarella cheese, tomatoes, rocket leaves, cocktail sauce)</i>
Chic:	(Crudo, crescenza, zucchine grigliate, maionese) <i>(Cured ham, crescenza cheese, grilled courgettes, mayonnaise)</i>
Appetitosa:	(Cotto, brie, melanzane grigliate, patè d'olive) <i>(Ham, brie cheese, grilled aubergines, olive patè)</i>
Delicata:	(Cotto, scamorza, zucchine grigliate, salsa cocktail) <i>(Ham, scamorza cheese, grilled courgettes, cocktail sauce)</i>
Tirolese:	(Speck, brie, funghetti, salsa cocktail) <i>("Smoked ham", brie cheese, mushrooms, cocktail sauce)</i>
Sfiziosa:	(Pancetta, scamorza, pomodoro, rucola, pepe) <i>(Bacon, scamorza cheese, tomatoes, rocket leaves, pepper)</i>
Vegetariana:	(Mozzarella, pomodoro, verdure grigliate, origano) <i>(Mozzarella cheese, tomatoes, grilled veg, origan)</i>
Pinocchio:	(Cotto, fontina, funghi, salsa cocktail) <i>(Ham, fontina cheese, mushrooms, cocktail sauce)</i>
Cenerentola:	(Cotto, brie, insalata) <i>(ham, brie cheese, lettuce)</i>
Peter Pan:	(Pancetta, scamorza, pomodoro, patè d'olive) <i>(Bacon, scamorza cheese, tomatoes, olive patè)</i>
Bambie:	(Pancetta, caprino, tonno, verdure) <i>(Bacon, caprino cheese, tuna, vegetables)</i>
Cappuccetto rosso:	(Crudo, pomodoro, mozzarella, rucola) <i>(Cured ham, tomatoes, mozzarella cheese, rocket leaves)</i>
Pollicino:	(Crudo, mozzarella, melanzane) <i>(Cured ham, mozzarella cheese, aubergines)</i>
Bianca & Bernie	(Speck, brie, rucola) <i>("Smoked ham", brie cheese, rocket leaves)</i>
Coccotella:	(Nutella, scaglie di cocco) <i>(Nutella, coconut flakes)</i>

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

Fries

Le patatine fritte*	<i>French fries*</i>	€ 4,00
Le crocchette di patate*	<i>Potatoes croquettes*</i>	€ 4,00
Le olive all'ascolana*	<i>Fried stuffed olives*</i>	€ 4,00
Le mozzarelline panate*	<i>Fried breaded mozzarella*</i>	€ 4,00
Le onion rings*	<i>Onion rings*</i>	€ 4,00

*prodotto congelato all'origine

Servizio, pane e coperto € 2,00

Carlsberg øl

I 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*

I gelati, i semifreddi e la frutta

Ice cream and fruit

La coppa di gelato (3 gusti a scelta)	<i>Ice cream selection (choice of 3 flavours)</i>	€ 5,00
(crema, fiordilatte, cioccolato, noce, caffè, nocciola, fragola, limone, mela verde)		
<i>(cream, vanilla, chocolate, walnut, coffee, hazelnut, strawberry, lemon, green apple)</i>		
La dama bianca		€ 5,50
(Gelato al fiordilatte, cioccolato fuso, panna montata)		
<i>(Vanilla ice cream, melted chocolate sauce, whipped cream)</i>		
La Venere nera		€ 5,50
(Gelato al cioccolato, cioccolato fuso, panna montata, meringa)		
<i>(Chocolate ice cream, melted chocolate sauce, whipped cream, meringue)</i>		
Le fragole melba		€ 5,50
(Fragole fresche, gelato, crema di fragole, panna montata)		
<i>(Fresh strawberry, ice cream, strawberry cream, whipped cream)</i>		
Il mangia & bevi		€ 5,50
(Macedonia fresca, gelato, crema di fragole, panna montata)		
<i>(Fresh fruit salad, ice cream, strawberry cream, whipped cream)</i>		
La banana split		€ 5,50
(Banana, gelato, cioccolato fuso, panna montata)		
<i>(Banana, ice cream, melted chocolate sauce, whipped cream)</i>		
Torroncino o tartufo/affogati al caffè/ al liquore		€ 5,00/€ 6,00/€ 7,00
<i>Nougat or sweet truffle / with coffee poured on / with liquor poured on</i>		
Sorbetto (al limone o al caffè)		€ 3,00
<i>Lemon or coffee sorbet</i>		
Sorbetto alcolico		€ 4,50
<i>Alcoholic sorbet</i>		

Caffetteria e liquori

Cafeteria and spirits

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

*prodotto congelato all'origine
Servizio, pane e coperto € 2,00

Carlsberg øl

Bibite e succhi

Soft drinks and juices

Acqua minerale 0,50 lt	<i>Mineral water 0,50 lt</i>	€ 1,60
Acqua minerale 1 lt	<i>Mineral water 1 lt</i>	€ 2,50
Coca cola/coca cola zero/coca cola light/sprite/fanta/ chinotto/tonica/lemon/cold lemon-peach tea (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

Vino sfuso

Bulk house wine

1/4lt € 3,00	1/2lt € 5,00	1lt € 10,00
--------------	--------------	-------------

Distillati invecchiati

Whisky

Jack daniel	€6,00	Cardhu	€7,00	Glen Livet	€7,00
Macallan	€8,00	Laphroaig	€9,00	Lagavulin	€9,00
		Oban	€9,00		

Rum

Havana res.	€5,00	Pampero anniv.	€5,00	Myer's	€5,00
St James	€5,00	Havana 7 years	€5,00	Brugal	€5,00
		Zacapa 23y	€8,00		

Tequila

Sauza gold €5,00	Jose Cuervo € 5,00
------------------	--------------------

Cognac

Courvoiser €7,00	Martell € 7,00
------------------	----------------

Vodka

Artic frutta € 4,00	Moskovskaya €4,00	Absolut blu €4,50
---------------------	-------------------	-------------------

Gin

Gordon €4,00	Bombay €6,00	Tanqueray €6,00
--------------	--------------	-----------------

Shot della casa: pampero & pera € 4,00

Shot of the house: pampero rum & pear

Carlsberg øl

Cocktail € 6,00

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

Carlsberg øl

Cocktail special € 7,00

- 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, cahaca)
Sugar cane
- Caipirina alla fragola:** (Lime, zucchero di canna, cahaca, 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
- Mojto:** (Lime, zucchero di canna, menta fresca, rum)
Sugar cane Fresh mint

Cocktail analcolici € 6,00

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)
Coffee Sugar Cream
- Maxican coffee:** (tequila, caffè, panna)
Coffee Cream
- Jamaican coffee:** (Rum jamaicano, caffè, cacao, latte caldo)
Coffee Cocoa Hot milk
- French coffee:** (Brandy, cointreau, caffè, panna)
Coffee Cream

I VINI ROSSI DELLA LOMBARDIA

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRADAZIONE %	€
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%	19,00 €
Barbera 1212 dell'oltrepò Pavese DOC	Castello di Cigognola	Barbera 100%	13,5%	22,00 €
Ronchedone	Cà dei Frati	Marzemino Sangiovese Cabernet 10%	14,5%	35,00 €
Sforzato Valtellina Superiore DOCG	Azienda agricola Balgera	Nebbiolo 100% (chiavennasca)	14,5%	55,00 €

I VINI ROSSI DEL PIEMONTE

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRADAZIONE %	€
Dolcetto d'Asti DOC	Cà del Grifone	Dolcetto 100%	13,0%	15,00 €
Barbera d'Asti DOC	Cà del Grifone	Barbera 100%	13,5%	15,00 €
Barbera bricco della Baretta	Cà del Grifone	Barbera 100%	13,5%	21,00 €
Barbera d'Alba DOC	Prunotto	Barbera 100%	13,0%	22,00 €
Nebbiolo DOC	Pio Cesare	Nebbiolo 100%	13,5%	36,00 €
Barbaresco DOCG	Prunotto	Nebbiolo 100%	13,5%	50,00 €
Barolo DOCG	Prunotto	Nebbiolo 100%	14,0%	55,00 €

I VINI ROSSI DEL FRIULI E VENETO

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRADAZIONE %	€
Refosco del Peduncolo Rosso	Torresella	Refosco dal Peduncolo Rosso	12,5%	14,00 €
Merlot DOC	Borgo Magredo	Merlot 100%	13,0%	18,00 €
Pinot Nero DOC	Torre Rosazza	Pinot Nero 100%	12,0%	18,00 €
Cabernet Franc DOC	Borgo Conventi	Cabernet Franc 100%	13,0%	18,00 €
Valpolicella Classico DOC	Guerrieri Rizzardi	Corvina	13,0%	20,00 €
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 E ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRADAZIONE%	€
Teroldego IPG	Cantine d'Isera	Teroldego 100%	12,5%	22,00 €
Lagrain DOC	Tramin	Lagrain 100%	13,0%	22,00 €
Marzemino	Cantine d'Isera	Marzemino 100%	12,5%	22,00 €

I VINI ROSSI DELLA TOSCANA, UMBRIA E LAZIO

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRADAZIONE %	€
Chianti classico DOCG	Vistarenni	Sangiovese 80% Cabernet S. 10% Melrot 10%	13,0%	17,00 €
Morellino di Scansano DOCG	Terenzi	Sangiovese 100%	13,5%	18,00 €
Chianti Peppoli classico Gallo Nero DOCG	Marchese Antinori	Sangiovese 100%	13,5%	30,00 €
Bruciato Bolgheri superiore DOC	Marchesi Antinori	Cabernet S. 65% Merlot 20% Syrah 15%	14,0%	35,00 €
Le Volte Dell'Ornellaia Toscata IGT	Tenute dell'Ornellaia	Merlot 70% Sangiovese 15% Cabernet S.15%	13,5%	35,00 €
Brunello di Montalcino DOCG	Famiglia Piccini	Sangiovese grosso 100%	14,0%	50,00 €
Brunello di Montalcino DOCG (Pian delle Vigne)	Marchesi Antinori	Sangiovese grosso 100%	14,0%	75,00 €
Lacrima di Morro D'Alba DOC BIO VEGAN	Ciù Ciù	Lacrima 100%	12,5%	18,00 €
BACCHUS Rosso Piceno DOP BIO VEGAN	Ciù Ciù	Montepulciano 50% Sangiovese 50%	13,5%	19,00 €
GOTICO Rosso Piceno Superiore DOP BIO VEGAN	Ciù Ciù	Montepulciano 70% Sangiovese 30%	14,0%	22,00 €
Montepulciano DOC	Velonesi	Montepulciano 100%	13,5%	18,00 €
Tellus Syrah Lazio Syrah IGP	Falesco	Syrah 100%	14,5%	21,00 €

I VINI ROSSI DELLA CAMPANIA, PUGLIA, SARDEGNA E SICILIA

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRADAZIONE %	€
Irpinia Aglianico DOP	Castello Antico	Aglianico 100%	13,5%	18,00 €
Primitivo di Manduria DOP	Vitti	Primitivo 100%	14,0%	18,00 €
SESSANT'ANNI Primitivo di Manduria DOC	Cantina San Marzano	Primitivo di Manduria 100%	15,0%	45,00 €
"F" Negramaro Salento IGP	Cantina San Marzano	Negramaro 100%	15,0%	45,00 €
Cannonau DOC	Cantina sociale del Vermentino Monti	Granaccia 100%	13,5%	18,00 €
Nero d'Avola IGT	Cusumano	Nero d'Avola	14,0%	18,00 €

I VINI SPUMANTI CHARMAT E CHAMPENOISE

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRADAZIONE %	€
Degagè spumante Extra Dry	Santa Margherita	Glera 100%	11,5%	18,00 €
Moscato Vignana	Pirovano	Moscato 100%	6,5%	18,00 €
Prosecco Sup. Valdobbiadene DOCG	Santa Margherita	Glera 100%	11,5%	25,00 €
ALMA CUVE' Franciacorta DOCG	Bellavista	Chardonnay 80% Pinot Noir 19% Pinot Bianco 1%	12,5%	50,00 €
CUVE' PRESTIGE Franciacorta DOCG	Cà del Bosco	Chardonnay 70% Pinot Nero 20% Pinot bianco 10%	12,5%	50,00 €
VEUVE CLICQUOT Champagne	Veuve Clicquot	Chardonnay Pinot Noir Pinot Meunier	12,0%	60,00 €
MOET & CHANDON Champagne	Moet & Chandon	Chardonnay Pinot Noir Pinot Meunier	12,0%	60,00 €

LE MEZZE BOTTIGLIETTE 0,375L

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRADAZIONE %	€
Pinot Grigio	Santa Margherita	Pinot grigio 100%	12,5%	10,00 €
Prosecco di Valdobbiadene	Santa Margherita	Glera 100%	11,5%	12,00 €

I VINI BIANCHI E ROSE' DEL NORD ITALIA

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRADAZIONE %	€
Gewuztraminer Alto Adige DOC	Sermajer	Gewuztraminer 100%	13,5%	21,00 €
Pinot Grigio Trentino DOC	Cantina d'Isera	Pinot Grigio 100%	12,5%	19,00 €
Chardonnay DOC	Torresella	Chardonnay 100%	12,5%	15,00 €
Sauvignon Blanc DOC	Torresella	Sauvignon Blanc 100%	12,5%	16,00 €
Muller Thurgau DOC (frizzante)	Santa Margherita	Muller Thurgau 100%	11,5%	17,00 €
Muller Thurgau Trentino DOC	Tramin	Muller Thurgau 100%	12,5%	20,00 €
Lugana	Cà dei Frati	Turbiana 100%	13,0%	19,00 €
LA BIANCA Bianco Oltrepò Pavese IGP	Castello di Cigognola	Barbera 100% vinificata in bianco	13,0%	18,00 €
Lagrain Rose DOC	Tramin	Lagrain 100%	13,0%	20,00 €
Stil Rosè	Santa Margherita	Groppello Barbera Sangiovese Cabernet	12,5%	21,00 €

I VINI BIANCHI DEL CENTRO E SUD ITALIA

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRADAZIONE %	€
Falanghina DOP	Azienda Agricola Castello Antico	Falanghina 100%	12,5%	18,00 €
Fiano DOP	Azienda Agricola Castello Antico	Fiano 100%	13,0%	19,00 €
Greco DOP	Azienda Agricola Castello Antico	Greco 100%	12,5%	20,00 €
EVOE Passerina DOP BIO Vegan	Ciù Ciù	Passerina 100%	12,5%	18,00 €
TELLUS ORO Lazio Chardonnay IGP	Falesco	Chardonnay 85% Pinot Bianco 15%	13,0%	20,00 €
Vermentino di Sardegna DOC	Cantine Mesa	Vermentino 100%	13,0%	17,00 €