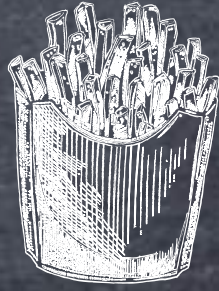




# MENU



# ANTIPASTI



## Fried

### HOMEMADE POTATOES

simple	€4,50
rosemary and Hot Pepper	€5,00
German Sausage	€6,00
German Sausage and Bacon	€6,50
Onion and Colonnata Lard	€6,50
Cream Cheese and Bacon	€6,50

### CHIPS

Semplici/rosmarino e peperoncino

### POTATO CROQUETTES

potatoes, parsley, garlic, egg, black peppers, grana padano DOP, smoked scamorza cheese, breadcrumbs

### EGGPLANTS BALLS

eggplants, basil, parsley, garlic, breadcrumbs, eggs, black peppers, grana padano DOP

### MEATBALLS

beef, parsley, garlic, breadcrumbs, eggs, black peppers, grana padano DOP

### ARANCINETTI

rice, tomato paste, butter, black pepper, breadcrumbs, carrot

### SPICY ARANCINETTI

rice, tomato paste, butter, extravirgin olive oil, spilinga 'nduja

### MIXED FRIED

homemade potatoes, 1 meatball, 1 eggplant ball, 2 potato croquettes

## le Bruschette

AMALFIELLA	€5,50
tomato concasse, extra virgin olive oil, fiordilatte, oregano, basil	
REGGINELLA	€6,00
tomato concasse, anchovies, capers, black olives	
SPILINGHIELLA	€6,50
stracciatella, 'nduja, black olives	
PORCINELLA	€6,50
scamorza cheese, sauteed porcini mushrooms	
FAVIGNANELLA	€6,50
tomato concasse, tuna slices, black olive, capers, onion	

## Chopping Boards

TAGLIERE MISTO	€16,00
cured ham, Alto Adige speck, mortadella, Colonnata lard, cave pecorino cheese, grana padano	
CRUDO	€9,00
Parma ham, buffalo mozzarella DOP	
BRESAOLA	€9,00
bresaola, rocket, grana padano DOP	

## Fried Dumpling

SUPERBO	€8,50
grana padano DOP, bresaola, vinegar glaze balsamic	
TARQUINIO	€8,50
fiordilatte, mortadella, pistachios	
TULLO	€8,50
fiordilatte, spicy flatbrad,'nduja, black olives	
ANCO	€8,50
scamorza cheese, speck, sauteed porcini mushrooms	
ROMOLO	€8,00
fiordilatte, Parma ham	

# MIA PASTA MIA

La nostra pasta fresca trafilata al bronzo? Semplicemente BUONISSIMA!

MIA VONGOLE	€12,00
bronze-cut wheat pasta, extra virgin oil, true clams(*), parsley, cherry tomatoes, black pepper	
MIA AMATRICIANA	€9,00
bronze-cut wheat pasta, pork cheek bacon, pecorino cheese, parmesan cheese, salt, tomato, pepper	
MIA CACIO E PEPE	€9,00
bronze-cut wheat pasta, black pepper, aged pecorino romano	
MIA TRICOLORE	€12,00
bronze-cut wheat pasta, cherry tomato puree, stracciatella cheese cream and chopped pistachios, extra virgin oil, garlic	
MIA CARBONARA	€9,00
pasta bronze-cut wheat pasta, guanciale, pork cheek bacon, pecorino cheese	
MIA SPADA	€13,00
bronze-cut wheat pasta, datterino tomato puree, swordfish, black olives	
MIA SPAGHETTI ALLA CORTE D'ASSISE	€9,00
bronze-cut wheat pasta, tomato pulp, garlic, extra virgin oil, chili pepper, chopped parsley, pecorino cheese	
MIA RUSTICA	€12,00
bronze-cut wheat pasta, broccoli rabe, guanciale, pecorino cheese	



\* I NOSTRI PRIMI SONO DISPONIBILI ANCHE IN VERSIONE SENZA GLUTINE CON ABBINATA PASTA MARCHIO "MASSIMOZERO"\*

## MEATS

SLICED CHICKEN BREAST €12,00  
300gr

served with grilled zucchini and eggplant

PORK KIN €14,00

served with stewed red cabbage, baked potatoes

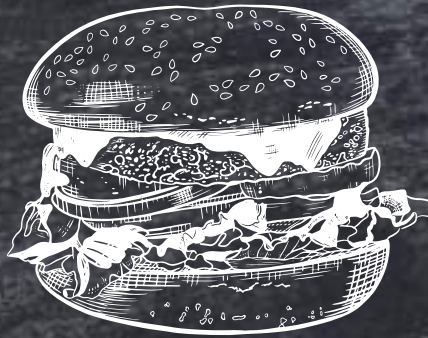
CUBE ROLL 300gr €22,00

served with baked potatoes and parsley sauce

SLICED CUBE ROLL 330gr €24,00

served with rocket salad, cherry tomatoes, grana cheese

## GLI HAMBURGER



### AMERICANO

veal burger, cheddar, sliced tomato, bacon, sweet and sour onion, iceberg lettuce

### CAMPAGNOLO

lamb burger, Calabrian pecorino cheese, friarelli, crispy bacon

### GOLOSO

veal burger, cheddar, sweet and sour onion, poached egg, mustard, radicchio and rocket salad

### TIROLESE

veal hamburger, fiordilatte, rocket, sautéed porcini mushrooms

### CALABRIA MIA

Sausage burger, caciocavallo cheese, pepper mayonnaise, curly escarole, sweet and sour onion

PANINO AL PIATTO

€8,00 €15,00

€9,00 €17,00

€8,00 €15,00

€8,50 €15,50

€8,50 €15,00



## SALADS

<b>TRENTINO</b>	€7,50
iceberg lettuce, rocket, walnuts, green apples, honey	
<b>GRECA</b>	€7,50
iceberg lettuce, feta cheese, Tropea red onion, cucumber, green olives	
<b>GIUSTA</b>	€8,00
iceberg lettuce, tomato, aubergines and courgettes grilled, fiordilatte mozzarella, sautéed artichokes	
<b>VALDOSTANA</b>	€8,50
radicchio, rocket, bresaola, grana padano DOP walnuts, black pepper	
<b>MIA MAMMA MIA</b>	€8,50
iceberg lettuce, rocket, cherry tomatoes, cucumbers, carrots, corn, raw ham, bread chips	
<b>TROPEA</b>	€9,00
tomato, fiordilatte, tuna slices, Tropea red onion, green olives, iceberg lettuce	
<b>PORCINA</b>	€9,00
iceberg lettuce, tomato, mozzarella di bufala, porcini mushrooms, DOP grana padano	
<b>RUSPANTE</b>	€9,00
iceberg, chicken strips, corn, radicchio thyme sauce, carrots	
<b>OSLO</b>	€10,50
avocado, Norwegian smoked salmon, iceberg lettuce, rocket, poppy seeds, mayonnaise, yoghurt sauce, oil	
<b>RA MAMMA</b>	€10,50
Callipo tuna in organic oil, sweet and sour onion, romaine lettuce, egg and parsley sauce, yellow tomatoes	

## PIADINE

<b>ROCK</b>	€7,00
fiordilatte, cooked ham, iceberg, sliced tomato	
<b>BLUES</b>	€8,50
DOP bufala mozzarella, Parma ham cherry tomatoes, rocket	
<b>POP</b>	€8,50
scamorza, speck, porcini mushrooms, red cabbage, mayonnaise	
<b>FUNK</b>	€8,00
pecorino, stracchino, cooked ham	
<b>PUNK</b>	€7,50
stracchino, spicy ham, rocket	

## PANUOZZI

<b>CARUSO</b>	€6,50
German frankfurters, french fries, ketchup, mayonnaise	
<b>VEGANO</b>	€6,00
grilled courgettes and aubergines, sliced tomato, iceberg	
<b>CRUDO</b>	€8,50
buffalo mozzarella, Parma ham, romaine lettuce, sliced tomato	
<b>RIGGITANU</b>	€9,00
grilled sausage, red tropea onion, potatoes, fried peppers	
<b>DIPLOMATICO</b>	€8,50
bresaola, rocket, DOP grana padano, sliced tomato, IGP balsamic vinegar glaze	
<b>SAGGIO</b>	€8,50
Alto Adige speck, rocket, DOP gorgonzola, mushrooms, sautéed porcini	
<b>POLLO ALLA DIAVOLA</b>	€9,50
grilled chicken, sweet and sour onion, iceberg, 'nduja mayonnaise	
<b>POLLO CLASSICO</b>	€9,50
grilled chicken, tzatziki sauce, mixed salad, extra virgin olive oil	

# DON'T TOUCH MY PIZZA

*Have you taste the verace style?*

THEN IT'S TIME TO TRY ALL OUR DELICIOUS DOUGHT

CLASSIC | WHOLE WHEAT +€0,50 | CEREALS +€1,00 | LONG FLAT +€1,50

MARGHERITA	€6,00
tomato, fiordilatte, basil	
MARGHERITA DOP	€9,50
tomato, DOP bufala mozzarella, extra virgin olive oil, basil	
BIANCANEVE	€6,00
fiordilatte, extra virgin olive oil, basil	
MARINARA	€5,50
tomato, garlic, extra virgin olive oil, oregano	
NAPOLETANA	€8,00
tomato, fiordilatte, capers, anchovy fillets, basil	
BUFALA	€8,00
tomato, DOP bufala mozzarella, basil	
CAPRICCIOSA	€9,50
tomato, fiordilatte, champignon mushrooms, capers, anchovy fillets, sautéed artichokes, black olives	
QUATTRO STAGIONI	€9,00
tomato, fiordilatte, champignon mushrooms, cooked ham, black olives, sautéed artichokes, basil	
MUCCIATA	€12,50
fiordilatte, smoked scamorza cheese, smoked salmon, cherry tomatoes, rocket	
QUATTRO FORMAGGI	€9,00
fiordilatte, grana padano DOP, gorgonzola, cheese cream, basil	
CALABRESE	€9,00
tomato, fiordilatte, black olives, 'nduja, spicy flatbread	
CARUSO	€8,00
tomato, fiordilatte, frankfurters, fresh home-made potatoes	
CAPRESE	€7,50
fiordilatte, pachino cherry tomatoes, basil	
CAPRESE DOC	€9,00
DOP bufala mozzarella, yellow cherry tomatoes, basil	
CANTIERINA	€12,00
fiordilatte, pistachio pesto, mortadella, burratina, chopped pistachios	

<b>FRIARIELLA</b>	€10,50
fiordilatte, yellow cherry tomatoes, friarielli (broccoli), pork sausage, chilli pepper	
<b>ITALIANA</b>	€11,00
tomato, DOP bufala mozzarella, rocket, DOP grana padano, raw ham	
<b>CAMPAGNA</b>	€8,50
tomato, fiordilatte, courgettes, peppers, aubergines	
<b>LARDO</b>	€11,50
fiordilatte, cherry tomatoes, Colonnata lard, rocket, walnuts	
<b>PUGLIESE</b>	€8,00
tomato, fiordilatte, tuna, red onion, basil	
<b>PIZZO</b>	€11,00
sliced fiordilatte, tuna slices, cherry tomatoes, black olives	
<b>PORCINA</b>	€11,00
DOP bufala mozzarella, sautéed porcini mushrooms, pork sausage	
<b>VALTELLINA</b>	€10,50
fiordilatte, pachino cherry tomatoes, bresaola, rocket, flakes of grana padano DOP	
<b>VESUVIO</b>	€8,50
tomato, fiordilatte mozzarella, yellow cherry tomatoes, capers, chilli pepper, basil	
<b>AFFUMICATA</b>	€11,50
fiordilatte, Alto Adige speck, porcini mushrooms, rocket	
<b>ZUCCHIATELLA</b>	€9,00
fiordilatte, cherry tomatoes, anchovy fillets, courgette flowers, courgettes	
<b>PACCHIANELLA</b>	€9,00
tomato, anchovies, capers, cherry tomatoes, olives, oregano, garlic, oil	
<b>i Calzoni</b>	
<b>MIA</b>	€9,50
tomato, fiordilatte, scamorza, cooked ham	
<b>NAPOLI</b>	€10,00
tomato, fiordilatte, sheep ricotta spicy ham	
<b>GUSTOSO</b>	€11,50
tomato, fiordilatte, friarielli (broccoli), pork sausage	
<b>ORTOLANO</b>	€9,50
tomato, fiordilatte, aubergines, courgettes endive, peppers	

## DESSERTS

NUTELLA PIZZA	€8,00
NUTELLA FRIED GNOCCHETTI	€8,00
TARTUFO DI PIZZO	€6,00
chocolate, pistachio, white chocolate, fichi e noci	
CANNOLI CON RICOTTA	€5,50
NOCCIOLA IMBOTTITA	€6,00
CHEESECAKE	€5,50
berries, chocolate, caramel, strawberry	
TIRAMISU'	€5,50
TORTINO CUORE CALDO	€5,50
chocolate, pistachio	

## BIBITE

WATER - SPARKLING WATER 1 LT	€2,50
WATER - SPARKLING WATER 0,5 LT	€1,00
COCA COLA - ZERO - FANTA - SPRITE- CHINOTTO	€2,50
SCHWEPPES LEMON - TONICA	€3,00
TONICA 1724 - FEVER TREE	€3,50
GINGER BEER	€3,00
JUICE	€2,50
orange - pineapple - ace - peach - pear	
ICEBERG - BERGOTTO	€3,50



# BIRRE ALLA SPINA

LICHER - Helles Pills 5,4%	30CL	50CL
Colore: Chiara	€3,00	€5,00
IBU: 24		
OLMAIA TANGERINE - Session IPA 4,5%		33CL
Colore: Ambrato Chiaro		€5,50
IBU: 40		
PAULANER - Weiss 5,5%	30CL	50CL
Colore: Chiaro Opalescente	€3,00	€5,00
IBU: 14		
CHIMAY ROUGE - Dubbel 7,5%		25CL
Colore: Ambrata		€5,50
IBU: 21		
CHIMAY - Tripel 8%		25CL
Colore: Ambrato dorato		€5,50
IBU: 36		

# BIRRE IN BOTTIGLIA



**BIRRA  
DELL'  
EREMO**



SAGGIA 33cl - Blanche 5% €5,50

colore: bianca  
IBU:18

GLACIALE 33cl - Imperial IPA  
7,5% €6,00

Colore: ambrato scuro  
IBU:50

FIERA 33cl - American IPA 6,5% €5,50

Colore: ambrato scuro  
IBU:45

YAKI 33cl - DDH IPA 6% €6,00

Colore: ambrato scuro  
IBU:45

ZOE 33cl - Keller Pills 5,2% €6,00

Colore: chiaro  
IBU:50

## TOCCALMATTO

ZONA CERARINI 33cl - Pacific  
IPA 6,6% €6,00

Colore: ambrato arancio  
IBU:50

BOMB 33cl - Double IPA 7,8% €6,50

Colore: ambrato ramato  
IBU:78

## CANEDIGUERRA

PACIFIC IPA 33cl - 5,6% €6,00

colore: ambrato chiaro  
IBU:45

TRIPEL 33cl - 9% €6,00

Colore: ambrato dorato  
IBU:36

SAISON 33cl - 6,4% €6,00

Colore: chiara  
IBU:29

PSYCO 33cl - Double IPA 7,6% €6,50

colore: ambrato ramato  
IBU:99

ACA' TORO 33cl - Pale Ale 4,9% €6,00

Colore: ambrato chiaro  
IBU:50

RYE 3 33cl - American IPA 4,5% €6,00

Colore: Chiaro dorato  
IBU:62

## ANGEL'S BEER

HERACLEA 33cl - Blanche 5% €5,50

colore: bianca  
IBU:15

DIONISIA 33cl - Dubble Ale 8,5% | €5,50

Colore: ambrato scuro  
IBU:30



LA 9 33cl - Pale Ale 6,5% €5,50

colore: ambrata  
IBU:30

DUCK 33cl - Belgian Strong Ale  
8,5% €5,50

Colore: ambrato scuro  
IBU:10

STARSHIP 33cl - Bitter/Pale Ale  
4,5% €5,50

Colore: chiara  
IBU:40



NUDA E CRUDA 33cl - Pilsner 4,5% €4,50

Colore: chiaro  
IBU:35

TIPA 33cl - Session IPA 4,8% €5,50

Colore: ambrato chiaro  
IBU:48

AGRICOLA 33cl - Lager 5% €4,50

Colore: chiaro  
IBU:22

IGEA (Gluten Free) 33cl - Golden ALE 5,3% €6,00

Colore: chiaro



TABACCHERA 33cl - Strong Amber ALE 9% €5,50

Colore: ambrato ramato  
IBU:25

TABACCHERA 50cl - Strong Amber ALE 9% €8,00

Colore: ambrato ramato  
IBU:25



TRIPLE (Gluten Free) 33cl 9% €6,00

Colore: ambrato dorato

IPA (Gluten Free) 33cl - 6% €6,00

Colore: ambrato chiaro

BLONDE ALE (Gluten Free) 33cl 6,8% €5,50

Colore: chiaro



ROUGE 33cl - Dubbel 7,5% €5,50

Colore: ambrato bruno  
IBU:14

DOREE' 33cl - Belgian Pale ALE 4,8% €5,50

Colore: chiaro dorato  
IBU:16



ERDINGER 33cl - Weisse 5,3% €6,50

Colore: chiaro opalescente

## — CHOUFFE —

MC CHOUFFE 33cl - Scotch ALE 8% €5,50

Colore: ambrato scuro  
IBU:40

LA CHOUFFE 33cl - Belgian Strong ALE 8% €5,50

Colore: chiaro dorato  
IBU:20



BUSH AMBREE 33cl - Belgian Strong ALE 12% €6,00

Colore: ambrato  
IBU:25

CUVEE' DE TROLLS 33cl - Belgian Blonde ALE 7% €5,50

Colore: chiaro IBU:19



## VINI

# Cantina Tramontana

## Rossi

	CALICE	BOTTIGLIA
<b>1890 - IGT Calabria</b> vitigno: calabrese nero gradazione: 14% ottimo con carni rosse e formaggi stagionati	€5,50	€28,00
<b>TO CRASI - IGT Calabria</b> vitigno: calabrese nero gradazione: 13,5% ottimo con carni rosse e formaggi stagionati		€22,00
<b>PALIZZI - IGT Palizzi</b> vitigno: calabrese nero gradazione: 14% ottimo con carni arrosto e alla griglia, selvaggina e formaggi		€16,00
<b>COSTA VIOLA - IGT Costa Viola</b> vitigno: calabrese nero - alicante gradazione: 13,5% ottimo con piatti saporiti, carni e formaggi stagionati		€19,00
<b>PELLARO - IGT Pellaro</b> vitigno: calabrese nero gradazione: 14% ottimo con carni rosse e selvaggina		€19,00
<b>I DUE MARI - IGT Calabria</b> vitigno: calabrese nero gradazione: 13% ottimo con carni alla griglia	€4,00	€15,00
<b>VOREA - IGT Calabria</b> vitigno: calabrese nero gradazione: 13,5% ottimo con pasta, pesce, carni bianche e pizza	€4,00	€17,00

## Bianchi

	CALICE	BOTTIGLIA
DUEMILADODICI - IGT Calabria		€22,00
vitigno: greco bianco gradazione: 13% ottimo con pesce e carni bianche		
5 GENERAZIONI - IGT Calabria	€4,00	€16,00
vitigno: greco bianco gradazione: 13,5% ottimo con pesce e carni bianche		
I DUE MARI - IGT Calabria	€4,00	€15,00
vitigno: greco bianco gradazione: 12,5% ottimo con pesce e carni bianche		
FRESCA BOLLA - IGT Calabria	€4,00	€15,00
vitigno: greco bianco gradazione: 12,5% ottimo con carni bianche, crudità, aperitivi		

## Rosati

I DUE MARI - IGT Calabria	€4,00	€15,00
vitigno: calabrese nero gradazione: 13% ottimo con pesce e carni bianche		
FRESCA BOLLA - IGT Calabria	€4,00	€15,00
vitigno: calabrese nero gradazione: 12% ottimo con crudità, formaggi freschi		

## Bollicine

TRAMONTANA 1890 - Vino Spumante		€19,00
vitigno: selezione di uve bianche gradazione: 12% ottimo con crudità, crostacei, formaggi freschi		

# Cantina Librandi

## Rossi

	CALICE	BOTTIGLIA
MEGONIO - IGT Calabria		€25,00
vitigno: magliocco gradazione: 14,5% ottimo con carni rosse e formaggi stagionati		
DUCA SAN FELICE - CIRO' DOC		€22,00
vitigno: gaglioppo gradazione: 14% ottimo con primi e secondi di carne, selvaggina		
CIRO' SEGNO - CIRO' DOC	€4,00	€15,00
vitigno: gaglioppo gradazione: 13,5% ottimo con primi di carne, salumi e formaggi stagionati		

## Rosati

TERRE LONTANE - IGT Calabria		€16,00
vitigno: gaglioppo, cabernet franc gradazione: 13% ottimo con pesce e frittura		

## Bianchi

CIRO' SEGNO - CIRO' DOC	€4,00	€15,00
vitigno: greco bianco gradazione: 12,5% ottimo con pesce, carni bianche		

# Cantina Russo e Longo

## Rossi

VIRGANI - IGT Calabria	€4,00	€18,00
vitigno: gaglioppo, magliocco gradazione: 12,5% ottimo con salumi, formaggi, carne, verdure, piatti vegetariani		
JACHELLO - IGT Calabria		€30,00
vitigno: gaglioppo, greco nero, san giovese gradazione: 14,5% ottimo con carne, selvaggina, zuppe e formaggi stravecchi		

# Cantina Iuzzolini

## Rossi

### MURANERA - IGT Calabria

vitigno: gaglioppo, magliocco, cabernet sauvignon, merlot  
gradazione: 14,5%  
ottimo con carni rosse e formaggi stagionati

BOTTIGLIA

€24,00

### BELFRESCO - IGT Calabria

vitigno: gaglioppo  
gradazione: 12,5%  
ottimo con pesce, formaggi, frutta esotica

€20,00

## Bianchi

### MADRE GOCCIA - IGT Calabria

vitigno: greco bianco, chardonnay  
gradazione: 12,5%  
ottimo con pesce, crostacei e frutti di mare

€24,00

### DONNA GIOVANNA - IGT Calabria

vitigno: gaglioppo  
gradazione: 13%  
ottimo con pesce, crostacei e frutti di mare

€20,00

# Cantina Spadafora

## Rossi

### PEPEROSSO - IGT Calabria

vitigno: magliocco e merlot  
gradazione: 13%  
ottimo con pietanze piccanti

BOTTIGLIA

€18,00

### SOLENERO- Terre di Cosenza DOP

vitigno: magliocco e merlot  
gradazione: 12,5%  
ottimo con primi piatti, pesce e salumi

€16,00

### NEROPACO - IGT Calabria

vitigno: magliocco  
gradazione: 14%  
ottimo con primi piatti, carni e formaggi

€18,00

### NERELLO - IGT Calabria

vitigno: calabrese (nerello)  
gradazione: 13,5%  
ottimo con carni, arrostiti e formaggi stagionati

€20,00

# Cantina Criserà

## Rossi

	BOTTIGLIA
<b>ARMACIA - IGT Costa Viola</b>	€18,00
vitigno: gaglioppo, prunesta, malvasia nera, nerello calabrese gradazione: 13% ottimo con primi e pesce	
<b>NERONE - IGT Calabria</b>	€28,00
vitigno: nerello calabrese 70%, sangiovese 30% gradazione: 14% ottimo con carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati	

## Bianchi

<b>LIGE BIANCO - IGT Calabria</b>	€16,00
vitigno: greco bianco, chardonnay gradazione: 13% ottimo con pesce, crostacei e frutti di mare	
<b>GRECHELLO - IGT Calabria</b>	€18,00
vitigno: gaglioppo gradazione: 13% ottimo con prii di pesce, crostacei e grigliate di pesce	

## Rosati

<b>LIGE ROSATO - IGT Calabria</b>	€16,00
vitigno: gaglioppo, nero calabrese gradazione: 13% ottimo con pesce, crostacei, molluschi, latticini freschi	



## AMARI E GRAPPE

AMARO DEL CAPO	€3,00	SILANO	€4,00
JAGERMEISTER	€4,00	RUPES	€4,00
AVERNA	€4,00	LIMONCELLO	€3,00
AVERNA	€4,00	BERGAMINO	€4,00
KACIUTO	€4,00	LIQUOERICE	€4,00
MONTENEGRO	€4,00	GRAPPA BIANCA	€4,00
FERNET BRANCA	€4,00	GRAPPA BARRICATA	€4,00
UNICUM	€4,00		

## LIQUORI E DISTILLATI

ABSOLUT VODKA	€4,00	JIM BEAM	€4,00
VODKA fragola, limone, pesca, melone, menta	€4,00	J&B	€4,00
GIN BOMBAY	€4,00	OBAN	€7,50
MARTINI rosso, bianco, dry	€4,00	TALISKER	€7,50
COINTREAU	€4,00	LAGAVULIN	€7,50
DISARONNO	€4,00	SOUTHERN COMFORT	€4,00
BAILEYS	€4,00	COGNAC	€4,00
GRAND MARNIER	€4,00	PAMPERO ANNIVERSARIO	€4,50
SAMBUCA MOLINARI	€4,00	DIPLOMATICO	€6,50
JACK DANIEL'S	€4,00	HAVANA 7	€4,00
		TEQUILA SILVER - GOLD	€4,00

# COCKTAILS

SCHIARISCITI LE IDEE E RILASSATI CON UN BUON COCKTAIL!  
BASE €7,00 | PREMIUM €9,00 | SUPERPREMIUM €10,00

## Pre-Dinner

### AMERICANO

Vermouth rosso, campari bitter, soda

### AVIATION

Gin, maraschino, creme de Violette, succo di limone

### BELLINI

Purea di pesche, prosecco

### BRONX

gin, vermouth rosso, vermouth dry, succo d'arancia

### MANHATTAN

rye whiskey, vermouth rosso, zangostura bitter

### OLD FASHIONED

Vermouth rosso, campari bitter, soda

### WHISKEY SOUR

bourbon, angostura bitters, zucchero, soda

### COSMOPOLITAN

vodka, cointreau, succo di lime, miriillo rosso

### MARGARITA

tequila, cointreau, succo di lime

### DAIQUIRI

rhum bianco, lime, sciroppo di zucchero

### DIRTY MARTINI

vodka, martini dry

### NEGRONI

gin, vermouth rosso, campari bitter

### WHITE LADY

gin, triple sec, sicco di limone

## After-Dinner

### GOD FATHER

scotch, disaronno

### GOD MOTHER

vodka, disaronno

### ALEXANDER

cognac, crema di cacao, crema di latte

### BLACK RUSSIAN

vodka, iquore al caffè

### IRISH COFFEE

irish whiskey, caffè caldo, crema di latte, zucchero di canna scuro

### ORGASM

baileys, cointreau, grand marnier

### SIDECAR

cognac, triple sec, succo di limone

### WHITE RUSSIAN

vodka, liquore al caffè, panna



## Long Drink

### CUBA LIBRE

Rhum, coca cola, lime

### GARIBALDI

campari bitter, succo d'arancia

### GIN FIZZ

gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda

### JAPANESE

gin, vodka, rhum bianco, midori, succo di limone, sciroppo di zucchero, lemon

### LONG ISLAND

vodka, gin, rhum bianco, triple sec, succo di limone, sciroppo di zucchero, coca cola

### MAI-TAI

rhum bianco, rhum scuro, orange curacao, sciroppo d'orzata, succo di lime

### MOSCOW MULE

vodka, ginger beer, succo di lime

### PINA COLADA

rhum, liquore al cocco, succo di ananas, crema di latte, sciroppo di cocco

### SEX ON THE BEACH

vodka, liquore alla pesca, succo d'arancia, succo di mirtillo

### SPRITZ

aperol/campari, prosecco e soda

### TEQUILA SUNRISE

tequila, succo d'arancia, granatina

### MIAMI ICED TEA

gin, vodka, rhum bianco, blue de curacao, succo di limone, sciroppo di zucchero, 7up

### SCREWDRIVER

vodka, succo d'arancia

## Pestati

### CAIPIRINHA

cachaca, zucchero di canna, lime

### CAIPIROSKA

vodka, zucchero di canna, lime

### CAIPIROSKA FRAGOLA

vodka, fragola, zucchero di canna, lime

### MOJITO

rhum bianco, zucchero di canna, lime, soda, menta

### RHUM COOLER

rhum bianco, zucchero di canna, lime, ginger beer

## Analcolici

### EXOTIC

succo, d'arancia, succo d'ananas, succo di lime, e fruit passion

### FLORIDA

succo di pompelmo, succo d'arancia, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda

### MIA

succo, d'arancia, succo d'ananas, succo di limone, sciroppo di zucchero e fragola

### VIRGIN COLADA

succo d'ananas, sciroppo di cocco, crema di latte

## Elenco degli allergeni alimentari



FISH



EGGS



CRUSTACEANS



GLUTEN



PEANUTS



MILK



NUTS



CELERY



MUSTARD



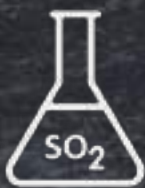
MOLLUSCS



SESAME



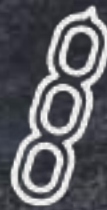
LUPIN



SULPHITES



CORN



SOYA



MUSHROOM