Bollicine

Veuve Clicquot <div>Regione Francia</div>	€ 75,00
Moet & Chandon <div>Regione Francia</div>	€ 65,00
Marchese di Lamosa – Franciacorta <div>Regione Franciacorta — Lombardia</div>	€ 32,00
Prosecco Mionetto <div>Regione Veneto</div>	€ 20,00
Bersano Spumante Dolce <div>Regione Piemonte</div>	€ 20,00

Vini Bianchi / White wines

Gewurstraminer DOC <div>Cantina: Kellerei Auer</div> Colore giallo dorato piuttosto intenso. Ha profumi floreali, fruttati di mela e litchi. Sapore secco, caldo.
--

Lugana DOP <div>Cantina: Az. Agricola Cà Maiol</div> Di colore giallo paglierino, si presenta al gusto delicato, sapido e fragrante.

Vermentino di Gallura DOCG <div>Cantina: C.S. del Giogantinu</div> Vino dal sapore secco, con un caratteristico retrogusto amarognolo ed un profumo è intenso e delicato.
--

Sauvignon DOC <div>Cantina: Villa Folini</div> Vino di lunga persistenza aromatica, pieno, morbido ed elegante.
--

Ortrugo DOC - frizzante <div>Cantina: Perini & Perini</div> Lavorato esclusivamente a bassa temperatura e rifermentato lentamente fino all’imbottigliamento per completare, con un delicato petillant, la sua freschezza e fruttuosità.
--

Garganego IGT - frizzante <div>Cantina: Maule</div> Colore giallo tenue con riflessi verdognoli e fine perlage. Fresco, brillante con note avvolgenti di frutta bianca e fiori.
--

Falanghina del Sannio DOC – ml 375 <div>Cantina: Livia Antica</div> Giallo paglierino, il profumo è intenso e persistente. Al gusto si presente fresco ed equilibrato.

Vermentino di Gallura DOCG – ml 375 <div>Cantina: C.S. del Giogantinu</div> Vino dal sapore secco, con un caratteristico retrogusto amarognolo ed un profumo è intenso e delicato.

Vini Rossi / Red wines

Amarone della Valpolicella DOCG <div>Cantina: Tenuta Sant’Antonio</div> Affinato per 2 anni in botti di rovere francese e per 6 mesi in bottiglia. Dal sapore equilibrato che mantiene freschezza grazie ad un buon tenore di acidità.

Brunello di Montalcino DOCG <div>Cantina: Poggiobruno</div> Di colore rosso rubino intenso tendente al granato. Intenso, con richiami di aromi di ciliegia e spezie. Il gusto è asciutto, caldo, persistente e un po’ tannico.

Barbaresco DOCG <div>Cantina: Vignaioli s.c.a.</div> E' un vino di grande struttura, buona alcolicità e grande armonia. Di colore rosso rubino intenso con piacevoli riflessi granato che si accentuano con la maturazione, dal profumo intenso, speziato e vanigliato, complesso volgente all'etereo, molto persistente e dal gusto austero, di grande struttura, tannini evidenti ma dolci, armonico e vellutato.
--

Barbera Alba DOC <div>Cantina: Batasiolo</div> Di colore rosso rubino con delicati riflessi porpora. Intensa e persistente espressione olfattiva con evidenti richiami ai frutti rossi, alle ciliegie sotto spirito e alla frutta matura. Piacevoli ricordi speziati e delicate sensazioni di legno e floreali.
--

Barolo DOCG <div>Cantina: Fontanafredda</div> Il colore del vino è rosso rubino con riflessi granati. Il profumo è netto e intenso, con sentori di vaniglia, spezie, rosa appassita e sottobosco. Il sapore è asciutto, morbido, pieno, vellutato, armonico e lungamente persistente.
--

Primitivo Salento IGP DOC <div>Cantina: Conti Zecca</div> Si presenta di colore rosso intenso, dal bouquet ampio di frutta rossa matura e dal gusto morbido e vellutato.

Barbera Alba Sup. DOC <div>Cantina: Terre del Barolo</div> Colore rosso rubino, con fragranze fruttate e lievi sentori di legno. Dal sapore asciutto ed armonico.
--

Langhe Rosso DOC “Baccanera” <div>Cantina: Lo Zoccolaio</div> Questo vino è un blend di 4 tipi di uve: Barbera, Merlot, Nebbiolo, Cabernet Sauvignon. Colore rosso rubino intenso e denso, frutti di bosco e profumi di prugna rossa con sentori di fieno e tracce speziate. Fresco, sapido e corposo al gusto, con una piacevole vena tannica e una buona consistenza che regala un finale lungo.

Tignanello IGT <div>Cantina: Antinori</div> Vino prodotto da uve Sangiovese e in piccola parte Cabernet. Vino invecchiato esclusivamente in piccole botte di rovere pregiato.
--

Valpollicella Ripasso DOC <div>Cantina: Cantina Valpollicella Negrar</div> Ottenuto dalla particolare tecnica di vinificazione, con rifermantezione del vino sulle vinacce e l’affinamento in vecchie botti di rovere.

Barbaresco DOCG <div>Cantina: Il Pozzo</div> Di colore rosso granato e dal profumo intenso. L’invecchiamento di due anni in botti di rovere gli dona un gusto asciutto, pieno ed armonico.

Morellino di Scansano DOC <div>Cantina: Vignaioli di Scansano</div> Colore rosso rubino intenso con sfumature di gioventù. Profumo intenso, vinoso e speziato.

Vini Rossi / Red wines

Montepulciano d’Abruzzo - BioVegan <div>Cantina: Tollo</div> Vino avvolgente e corposo, con profumi di viola, liquirizia, cacao e vaniglia. Ottenuto da uve biologiche Montepulciano gestite con tecniche innovative di lotta antiparassitaria per confusione sessuale con l’utilizzo di feromoni. Il rispetto delle persone, degli animali e del pianeta è garantito dalla certificazione Vegano.

Pinot Nero Oltrepò Pavese IGT <div>Cantina: Torrevilla</div> Colore rosso rubino con riflessi purpurei, ha buona stoffa e si presenta con sentori fruttati di mora e mirtillo. Gusto secco, pieno e avvolgente.
--

Lambrusco di Sorbara <div>Cantina: Chiarli</div> Colore rosso splendente, con un delicato profumo fruttato, presenta una spuma vivace e persistente. Vino frizzante secco. Servito freddo.

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro <div>Cantina: Chiarli</div> Dal sapore morbido, colore rosso intenso con riflessi violacei e dal profumo fruttato di sottobosco. Vino frizzante amabile. Servito freddo.
--

Morellino di Scansano DOCG – ml 375 <div>Cantina: Torre delle Grazie</div> Di colore rosso rubino, il suo profumo è intenso e speziato, mentre al palato risulta piacevole e persistente.
--

Dolcetto d’Alba DOC – ml 375 <div>Cantina: Alte Rocche Bianche</div> Intenso e complesso al naso, caratterizzato da profumi fruttati e floreali, con immediati riconoscimenti di ciliege e more, prugna, fragola, lampone e mirtillo, violetta, rosa rossa e ciclamino. Vino morbido e piacione, di grande bevibilità ottima persistenza,
--

Vino Rosato / Rosè wines

Cantalupi IGT <div>Cantina: Conti Zecca</div> Vino rosato da uve Negroamaro, con riflessi brillanti, al gusto si presenta morbido, sapido e fragrante.

Passiti – Marsala wines

Marsala Vergine Soleras <div>Profumo intenso, etereo e speziato; le note balsamiche e di frutta secca lo rendono unico ed inconfondibile.</div>	€ 22,00
--	----------------

Marsala Fine DOC <div>Colore ambra intenso, dal profumo caratteristico e dal gusto fine e delicato. Invecchiato in fusti di rovere.</div>	€ 20,00
--	----------------

Aperitivi / Aperitifs

Sanbitter	€ 4,00
Crodino	€ 4,00
Cinzano Bianco, Cinzano Rosso	€ 4,00
Campari soda, Bitter campari	€ 5,00
Martini (Bianco – Dry – Rosso)	€ 4,00
Aperol	€ 4,00
Spritz	€ 6,00
Flute Prosecco	€ 5,00
Calice di vino - Wine glass	€ 3,00 - € 4,00 - € 5,00

Cocktails

€ 8,00

Americano

Martini rosso, bitter Campari
Red Martini, Campari bitter

Bellini

Prosecco, succo di pesca
Prosecco, peach juice

Bloody Mary

Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, Tabasco, Salsa Worcestershire
Vodka, tomato juice, lemon juice, Tabasco, Worcestershire sauce

Cuba libre

Rhum, Coca Cola, limone
Rum, coke, lemon

Gin tonic

Gin, acqua tonica, limone
Gin, tonic water, lemon

Manhattan

Whiskey canadese, Vermout rosso, angostura
Canadian whiskey, red Vermout, angostura

Negroni

Gin, Martini rosso, bitter Campari
Gin, red Martini, Campari bitter

Tequila Sunrise

Tequila, sciroppo di granatina, succo di arancia
Tequila, grenadine syrup, orange juice

Liquori /Liquors

Limoncello	€ 3,00
Galliano	€ 4,00
Kahlua	€ 4,00
Maraschino	€ 4,00
Mirto	€ 4,00
Sambuca	€ 4,00
Bailey's	€ 4,00
Cointreau	€ 4,00
Grand Marnier	€ 5,00

Amari / Liquors

€ 4,00

Averna, Braulio, Fernet Branca, Branca Menta, Jagermeister,
Lucano, Montenegro, Unicum, Vecchio Amaro del Capo,
Pratum (l'amaro dei prati stabili)

Whisky

Jack Daniel's, Glen Grant, Four Roses	€ 5,00
Chivas Regal, Laphroaig 10y	€ 7,00
Lagavulin 16y	€ 9,00

Grappe

Martelletti Bianca	€ 4,00
Invecchiata – Del Castello	€ 4,00
Poli Classica, 903 Bianca, 903 Barricata	€ 5,00
Poli 24 carati - Barricata	€ 6,00
Prime Uve Bianche o Nere	€ 6,00
Marc de Champagne Moët & Chandon	€ 7,00

Cognac & Brandy

Fundador	€ 3,50
Vecchia Romagna	€ 5,00
Cardinal Mendoza, Remy Martin	€ 7,00

Rhum

Pampero Blanco	€ 5,00
Bacardi Blanco Superior	€ 5,00
Santa Cruz Bianco Silver Dry	€ 5,00
Santa Cruz 7 years	€ 6,00
Zacapa 23 years	€ 9,00

Vini liquorosi / Liqueur wines

Passito	€ 5,00
Marsala Fine	€ 5,00
Marsala Soleras	€ 6,00

Bibite / Soft drinks

Coca Cola	€ 3,50
Coca Zero	€ 3,50
Schweppes	€ 3,50
Sprite	€ 3,50
Tè freddo al Limone o Pesca Lemon or peach Tea	€ 2,50
Succhi di frutta Various flavors fruit juices	€ 3,50
Acqua minerale 0,50 Mineral water 0,50	€ 1,50
* Acqua minerale Lurisia 0,75 * Mineral water 0,75	€ 3,00

* Lurisia Fonte S.Barbara è un'acqua minerale naturale perfetta perché: nasce sul monte Pigna a 1.460 metri sul livello del mare in un ambiente incontaminato e lontano da possibili fonti di inquinamento, leggerissima con solo 34,8 mg/l di residuo fisso, con pochissimo sodio, soli 2,5 mg/l pari a 0,0005% della dose quotidiana consigliata ,con un pH 6,2 per una perfetta compatibilità con l'organismo umano, con una Durezza in gradi francesi < 1 per un rapidissimo smaltimento dei minerali

Birre Nazionali / National Beers

Menabrea cl 33, Peroni cl 33	€ 4,00
------------------------------	--------

Birre Estere / Imported Beers

Franziskaner cl 50 (Weissbier)	€ 5,00
Kloster (Artigianale / Craft Beer) cl 50	€ 7,00

Caffetteria / Hot Beverages

Caffè espresso	€ 1,00
Coffè	
Caffè decaffeinato Decaffeinated coffee	€ 1,20
Caffè Americano American coffee	€ 1,40
Caffè Aromatizzato Flavored coffee	€ 1,50
Caffè d'orzo Barley coffee	€ 1,20
Caffè Marocchino Coffee with small milk foam and cacao	€ 1,40
Caffè corretto Coffee with a dash of liqueur	€ 2,00
Cappuccino Coffee with milk foam	€ 2,00
Latte caldo Hot milk	€ 2,00
Latte macchiato Milk with a dash of coffee	€ 2,50
Cioccolata calda Hot Chocolate	€ 2,50
Tè & Infusi Tea & Herb Tea	€ 2,50

Caffè serviti al ristorante durante la cena € 2,00
Coffee served at the restaurant during dinner