

## Bollicine

<b>Veuve Clicquot</b> <div>Regione Francia</div>	<b>€ 75,00</b>
<b>Moet &amp; Chandon</b> <div>Regione Francia</div>	<b>€ 65,00</b>
<b>Ca’ Del Bosco – Couvée Prestige – Franciacorta</b> <div>Regione Franciacorta — Lombardia</div>	<b>€ 65,00</b>
<b>Prosecco Mionetto</b> <div>Regione Veneto</div>	<b>€ 20,00</b>
<b>Bersano Spumante Dolce</b> <div>Regione Piemonte</div>	<b>€ 20,00</b>

## Vini Bianchi / White wines

<b>Gewurstraminer DOC</b> <div>Cantina: Kellerei Auer</div> <div>gr.al: 13,5°</div> <div>Colore giallo dorato piuttosto intenso. Ha profumi floreali, fruttati di mela e litchi. Sapore secco, caldo.</div>	<b>€ 26,00</b>
<b>Falanghina del Sannio DOC</b> <div>Cantina: Feudi di San Gregorio</div> <div>gr.al: 13°</div> <div>Giallo paglierino, il profumo è intenso e persistente con sensazioni di piccoli fiori bianchi e frutta. Al gusto si presenta fresco ed equilibrato.</div>	<b>€ 26,00</b>
<b>Lugana DOP</b> <div>Cantina: Az. Agricola Cà Maiol</div> <div>gr.al: 13°</div> <div>Di colore giallo paglierino, si presenta al gusto delicato, sapido e fragrante.</div>	<b>€ 26,00</b>
<b>Vermentino di Gallura DOCG</b> <div>Cantina: C.S. del Giogantinu</div> <div>gr.al: 12,5°</div> <div>Vino dal sapore secco, con un caratteristico retrogusto amarognolo ed un profumo è intenso e delicato.</div>	<b>€ 23,00</b>
<b>Sauvignon DOC</b> <div>Cantina: Villa Folini</div> <div>gr.al: 12,5°</div> <div>Vino di lunga persistenza aromatica, pieno, morbido ed elegante.</div>	<b>€ 23,00</b>
<b>Ortrugo DOC - frizzante</b> <div>Cantina: Perini &amp; Perini</div> <div>gr.al: 11,5°</div> <div>Lavorato esclusivamente a bassa temperatura e rifermentato lentamente fino all’imbottigliamento per completare, con un delicato petillant, la sua freschezza e fruttuosità.</div>	<b>€ 16,00</b>
<b>Poesie Chardonnay IGT</b> <div>Cantina: Cantina di Soave</div> <div>gr.al: 12°</div> <div>Secco al palato, si presenta con un intenso profumo fruttato e dal gusto carezzevole.</div>	<b>€ 18,00</b>
<b>Falanghina del Sannio DOC – ml 375</b> <div>Cantina: Livia Antica</div> <div>gr.al: 13°</div> <div>Giallo paglierino, il profumo è intenso e persistente. Al gusto si presente fresco ed equilibrato.</div>	<b>€ 9,00</b>
<b>Vermentino di Gallura DOCG – ml 375</b> <div>Cantina: C.S. del Giogantinu</div> <div>gr.al: 12,5°</div> <div>Vino dal sapore secco, con un caratteristico retrogusto amarognolo ed un profumo è intenso e delicato.</div>	<b>€ 9,00</b>

## Vini Rossi / Red wines

<b>Amarone della Valpolicella DOCG</b> <div>Cantina: Tenuta Sant’Antonio</div> <div>gr.al: 15°</div> <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.</div>	<b>€ 80,00</b>
<b>Brunello di Montalcino DOCG</b> <div>Cantina: Poggiobruno</div> <div>gr.al: 14,5°</div> <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.</div>	<b>€ 60,00</b>
<b>Barbaresco DOCG</b> <div>Cantina: Vignaioli s.c.a.</div> <div>gr.al: 14,5°</div> <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.</div>	<b>€ 36,00</b>
<b>Barolo DOCG</b> <div>Cantina: Fontanafredda</div> <div>gr.al: 14°</div> <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.</div>	<b>€ 60,00</b>
<b>Primitivo Salento IGP DOC</b> <div>Cantina: Conti Zecca</div> <div>gr.al: 14°</div> <div>Si presenta di colore rosso intenso, dal bouquet ampio di frutta rossa matura e dal gusto morbido e vellutato.</div>	<b>€ 24,00</b>
<b>Barbera Alba Sup. DOC</b> <div>Cantina: Terre del Barolo</div> <div>gr.al: 14°</div> <div>Colore rosso rubino, con fragranze fruttate e lievi sentori di legno. Dal sapore asciutto ed armonico.</div>	<b>€ 25,00</b>
<b>Tignanello IGT</b> <div>Cantina: Antinori</div> <div>gr.al: 13,5°</div> <div>Vino prodotto da uve Sangiovese e in piccola parte Cabernet. Vino invecchiato esclusivamente in piccole botte di rovere pregiato.</div>	<b>€ 140,00</b>
<b>Valpollicella Ripasso DOC</b> <div>Cantina: Cantina Valpollicella Negrar</div> <div>gr.al: 13,5°</div> <div>Ottenuto dalla particolare tecnica di vinificazione, con rifermantezione del vino sulle vinacce e l’affinamento in vecchie botti di rovere.</div>	<b>€ 25,00</b>
<b>Barbaresco DOCG</b> <div>Cantina: Il Pozzo</div> <div>gr.al: 13,5°</div> <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.</div>	<b>€ 28,00</b>
<b>Sassella – Valtellina superiore DOCG</b> <div>Cantina: Nini Negri</div> <div>gr.al: 13°</div> <div>Nebbiolo dalla grande struttura e morbidezza</div>	<b>€ 35,00</b>
<b>Chianti Riserva DOCG</b> <div>Cantina: Agricoltori del Chianti Geografico</div> <div>gr.al: 13°</div> <div>Vino di buona struttura, morbido ed elegante al palato, con note di frutta rossa.</div>	<b>€ 25,00</b>
<b>Morellino di Scansano DOC</b> <div>Cantina: Vignaioli di Scansano</div> <div>gr.al: 13°</div> <div>Colore rosso rubino intenso con sfumature di gioventù. Profumo intenso, vinoso e speziato.</div>	<b>€ 18,00</b>

## Vini Rossi / Red wines

<b>Montepulciano d’Abruzzo - BioVegan</b> <div>Cantina: Tollo</div> <div>gr.al: 13°</div> <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.</div>	<b>€ 18,00</b>
<b>Nero di Troia IGP</b> <div>Cantina: Grifo</div> <div>gr.al: 13</div> <div>Colore rosso intenso, profumi avvolgenti di mora, ciliegia e lampone. Gusto equilibrio, pieno ed avvolgente.</div>	<b>€ 18,00</b>
<b>Pinot Nero Oltrepò Pavese IGT</b> <div>Cantina: Torrevilla</div> <div>gr.al: 12°</div> <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.</div>	<b>€ 16,00</b>
<b>Lambrusco di Sorbara</b> <div>Cantina: Chiarli</div> <div>gr.al: 11°</div> <div>Colore rosso splendente, con un delicato profumo fruttato, presenta una spuma vivace e persistente. Vino frizzante secco. Servito freddo.</div>	<b>€ 15,00</b>
<b>Lambrusco Grasparossa di Castelvetro</b> <div>Cantina: Chiarli</div> <div>gr.al: 10,5°</div> <div>Dal sapore morbido, colore rosso intenso con riflessi violacei e dal profumo fruttato di sottobosco. Vino frizzante amabile. Servito freddo.</div>	<b>€ 15,00</b>
<b>Morellino di Scansano DOCG – ml 375</b> <div>Cantina: Torre delle Grazie</div> <div>gr.al: 14,5°</div> <div>Di colore rosso rubino, il suo profumo è intenso e speziato, mentre al palato risulta piacevole e persistente.</div>	<b>€ 12,00</b>
<b>Dolcetto d’Alba DOC – ml 375</b> <div>Cantina: Alte Rocche Bianche</div> <div>gr.al: 13,5°</div> <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,</div>	<b>€ 12,00</b>
<b>Vino Rosato / Rosè wines</b>	
<b>Cantalupi IGT</b> <div>Cantina: Conti Zecca</div> <div>gr.al: 12,5°</div> <div>Vino rosato da uve Negroamaro, con riflessi brillanti, al gusto si presenta morbido, sapido e fragrante.</div>	<b>€ 20,00</b>
<b>Passiti – Marsala wines</b>	
<b>Marsala Vergine Soleras</b> <div>Profumo intenso, etereo e speziato; le note balsamiche e di frutta secca lo rendono unico ed inconfondibile.</div>	<b>€ 22,00</b>
<b>Marsala Fine DOC</b> <div>Colore ambra intenso, dal profumo caratteristico e dal gusto fine e delicato. Invecchiato in fusti di rovere.</div>	<b>€ 20,00</b>

## 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**