

ANTIPASTI

Ardesia di salumi con bufaline, giardiniera ^{7;8;12} Prosciutto Crudo San Daniele 18 m, Coppa Piacentina, Salame Felino, Mortella al pistacchio	€17
Tartare di manzo ^{3;4;5;6;10} Maionese al parmigiano, acciughe del Cantabrico, tuorlo d'uovo	€19
Acciuga del Cantabrico ^{1;3;4;7} Servita con burro montato alle erbe, pan brioches	€18
Tentacolo di polpo* ^{12;14} Crema di cannellini e aceto balsamico	€18
Salmone affumicato ^{7;8;12} Crema di finocchi, composta di arance	€18

PASTA

Pappardelle all'uovo ^{1;3;5;7;8;12;14} Porcini, moscardini, mandorle tostate	€20
Tagliatelle all'uovo, ragù di Fassona ^{1;3;6;9;10}	€16
Paccheri La Grande Italia ^{1;3;4;6;9} Tonno rosso*, melanzane, pomodorini, cipolla rossa di Tropea	€18
Tonnarelli alla carbonara ^{1;3;6;9;10}	€15

RISOTTO

Minimo per due persone

Riso Carnaroli ai porcini ^{6;7;9;12}	€20
Riso Carnaroli zafferano ^{7;8;12}	€16
Riso Carnaroli, mantecato al burro chiarificato, nero di seppia, gamberoni ^{2;12}	€21



SECONDI DI CARNE

Filetto di manzo al pepe verde ^{7;12} Patate al forno	€29
Controfiletto ai porcini ^{7;10;12}	€26
Costoletta di vitello alla milanese ^{1;3;8} Patatine fritte	€29
Guancia di vitello CBT ^{1;7;12} Salsa al Nebbiolo, patata morbida	€24
Petto di pollo alla griglia Zucchine grigliate	€16
Parmigiana di melanzane ⁷ Salsa al San Marzano	€16
Cremoso di carote e zenzero ^{7;8;11;12} Semi di sesamo	€13
Crema di ceci ¹² Cicoria spadellata e olive taggiasche	€14
Verdure alla griglia Melanzana, zucchina, pomodoro, radicchio, peperone	€11

HAMBURGER

Classic burger ^{1;3;7;12} Hamburger* di chianina, pane bianco, salsa allo yogurt, patate dipper*	€14
Cheese burger ^{1;3;7;12} Hamburger* di chianina, pane bianco, scamorza affumicata, salsa allo yogurt, patate dipper*	€16
Special burger ^{1;3;7;12} Hamburger* di chianina, pane bianco, scamorza affumicata, bacon, insalata, salsa allo yogurt, patate dipper*	€18

SECONDI DI PESCE

Tonno scottato ^{1;4;5;6;7;8;12} Scarola alla napoletana, salsa teriaki	€25
Guazzetto di moscardini ^{7;12;14} Polenta taragna	€19
Baccalà CBT alla livornese ^{4;6;8;11;12} Pomodorini, olive, capperi, prezzemolo	€22
Orata alla piastra ⁴ Zucchine grigliate	€20



INSALATONE

Caesar salad ^{1;3;7}	€14
Misticanza, scaglie di grana, pomodorini, salsa Caesar, uova, pollo, crostini di pane	
Classica ^{4;7}	€13
Misticanza, pomodorini, carote, olive, ciliegine di bufala, acciughe, basilico	
Tonno ⁴	€13
Lattuga croccante, olive, pomodorini, carote, cavolo cappuccio marinato	
Gamberi ^{2;7;8}	€14
Lattuga croccante, feta, gamberi*, olive, cetrioli, mandorle tostate, salsa al pepe rosa	

MENÙ BAMBINI

Pasta al pomodoro ¹	€8
Pasta al pesto ^{1;7;8}	€8
Cotoletta di pollo e patatine dipper* ¹	€10
Svizzer* e patatine dipper* ¹	€10
Pizza con wurstel e patatine dipper* ^{1;6;7;8;10}	€10
Wurstel alla griglia e patatine dipper* ^{8;12}	€8



PIZZE

Focaccia ^{1;6;10} La classica con olio, sale	€5
Focaccia Crudo e Bufala ^{1;6;7;10} Mozzarella di Bufala 200 gr. , prosciutto crudo S.Daniele 18m.	€16
Margherita ^{1;6;7;10} Pomodoro, mozzarella, basilico	€9
Bufala ^{1;6;7;10} Pomodoro, mozzarella di Bufala DOP, basilico	€12
Marinara ^{1;6;10} Pomodoro, origano, olio all'aglio, basilico	€7
Napoli ^{1;4;6;7;10} Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano, basilico	€10
Emilia ^{1;6;7;8;10} Mozzarella, mortadella, stracciatella, confettura di fichi, granella di pistacchi	€14
Capricciosa ^{1;4;6;7;10} Pomodoro,mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive, capperi, acciughe	€13
Cotto ^{1;6;7;10} Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, basilico	€12
Salsiccia e friarielli ^{1;6;7;9;10} Mozzarella, salsiccia, friarielli	€12
La Grande Italia ^{1;6;7;10} Mozzarella di Bufala, funghi Porcini, parmigiano, pomodorini gialli	€14
Formaggi ^{1;6;7;10} Mozzarella, parmigiano, gorgonzola, basilico	€12
Ortolana ^{1;6;7;10} Mozzarella, pomodoro, melanzane, zucchine	€13
Saporita ^{1;6;7;10} Pomodoro, mozzarella di Bufala, parmigiano, pomodorino giallo	€14
La Calabrese ^{1;6;7;10} Pomodoro, mozzarella, 'nduja,	€11
Americana ^{1;6;7;10} Pomodoro, mozzarella, patatine dipper*, wurstel	€12
Calzone ^{1;6;7;10} Calzone ripieno di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€12

Acciughe €1	Bufala €3	Friarielli €1	Gorgonzola €2	Mozzarella €2	'Nduja €1	Olive €1
Patatine €2	Pomodorini €1	Porcini €3	Pom. Giallo €1	Pro. Crudo €3	Pro. Cotto €2	
Salsiccia €2	Scaglie Grana €1	Verdure alla griglia €3	Wurstel €1			

DOLCI

Tiramisù al bicchiere ^{1;3;6;7}	€8
Crema pasticcera ^{1;3;7;8} Frutti di bosco, panna montata, crumble di biscotto	€11
Millefoglie croccante ^{1;6;7;10} Crema pasticcera, frutti di bosco	€12
Tarte Tatin ^{1;3;6;7;10} Gelato alla cannella	€12
Nocciolina ^{1;6;7;8} Mousse al cioccolato fondente, cuore di nocciola, wafer	€10
Gelato artigianale ^{3;7;8} Gelateria Felice Milano	€9
Trilogia di sorbetti Gelateria Felice Milano	€9
Frutti di bosco e gelato ^{3;7;8}	€13
Tagliata di ananas	€8
Frutti di bosco al naturale	€10

INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA INERENTE ALLA PRESENZA NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVEND PREPARATE E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO.

POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Elenco degli ingredienti allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato
II del Reg. UE n 1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

*Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto
o informazione aggiuntiva*

1. Glutine cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, farro e grano khorasan) segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati
2. Crostacei e i prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)

8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)

9. Sedano e prodotti a base di sedano

10. Senape e prodotti a base di senape

11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

12. Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg

13. Lupini e prodotti a base di lupini

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Prodotto ittico destinato ad esser consumato crudo, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento a meno 20°C per 24 ore) per sicurezza alimentare Reg CE 853/2004.

**Prodotto abbattuto all'origine/produzione propria abbattuta per sicurezza alimentare.*

BEVANDE

Acqua Panna / S. Pellegrino 0,75L	€3
Bibite in lattina (Coca-cola / Coca-cola Zero / Fanta / Sprite / Lemonsoda)	€3,5
Bibite bottiglietta (Coca-cola / Coca-cola Zero / Fanta)	€4,5
Birra alla spina Flea 0,2L	€4
Birra alla spina Flea 0,4L	€6
Birra Menabrea Bionda / Ambrata / Corona / Beck's 0,33L	€5
Birra Heineken analcolica 0,33L	€4,5
Birra Flea 0,33L - Blanche / Imperial Red Ale / Golden Ale / Weiss	€6
Caffè espresso	€1,5
Decaffeinato	€2
Ginseng / Orzo tazza piccola	€3
Ginseng / Orzo tazza grande	€3,5
Servizio e coperto	€3



STARTER

Cold cuts platter with buffalo mozzarella and giardiniera ^{7;8;12}	€17
San Daniele 18m Raw Ham, Piacenza Coppa, Felino Salami, Pistachio Mortadella	
Beef tartare ^{3;4;5;6;10}	€19
Parmesan mayonnaise, Cantabrian anchovies, egg yolk	
Cantabrian Anchovy ^{1;3;4;7}	€18
Served with herb whipped butter, brioche bread	
Octopus tentacle* ^{12;14}	€18
Cannellini bean cream and balsamic vinegar	
Smoked Salmon ^{7;8;12}	€18
Fennel cream, orange compote	

FIRST COURSE

Egg Pappardelle ^{1;3;6;9;10}	€20
Porcini mushrooms, baby octopus, toasted almonds	
Egg tagliatelle, Fassona ragù ^{1;3;6;9;10}	€16
"La Grande Italia" Paccheri ^{1;3;4;6;9;10}	€18
Red tuna*, aubergines, cherry tomatoes, Tropea red onion	
Tonnarelli Carbonara ^{1;3;6;9;10}	€15

RICE

Minimum for two people

Carnaroli rice with Porcini mushrooms ^{6;7;9;12}	€20
Carnaroli rice Saffron ^{7;8;12}	€16
Carnaroli rice black Ink ^{2;12}	€21
Clarified butter, squid ink, king prawns	



MAIN COURSE

Beef Fillet with Green Peppercorn sauce ^{7;12}	€29
Sirloin Steak with Porcini Mushrooms ^{7;10;12} Ancient mustard, rocket, parmesan flakes	€26
Milanese veal cutlet ^{1;3;8} French fries	€29
Veal Cheek CBT ^{1;7;12} Nebbiolo Wine sauce and lemon-infused soft potato	€24
Grilled chicken breast Grilled courgettes	€16
Classic eggplant Parmigiana ⁷ San Marzano tomato sauce	€16
Creamy carrot and ginger purée ^{7;8;11;12} Sesame seeds	€13
Cream of chickpeas ¹² Sautéed chicory, and Taggiasca olives	€14
Grilled vegetables Eggplant, courgette, tomato, radicchio, pepper	€11

HAMBURGER

Classic burger ^{1;3;7;12} Chianina hamburger*, white bread, yogurt sauce, dipper potatoes*	€14
Cheese burger ^{1;3;7;12} Chianina hamburger*, white bread, smoked scamorza, yogurt sauce, dipper potatoes*	€16
Special burger ^{1;3;7;12} Chianina burger*, white bread, smoked scamorza, bacon, salad, yoghurt sauce, dipper potatoes*	€18

FISH'S MAIN COURSE

Seared Tuna ^{1;4;5;8;12} Neapolitan-style escarole, Teriyaki sauce	€25
Baby octopus stew ^{7;12;14} Taragna polenta	€19
Slow-Cooked Livornese-style salted cod (CBT) ^{4;6;8;11;12} Cherry tomatoes, olives, capers, parsley	€22
Grilled Gilthead sea bream ⁴ Grilled zucchini	€20



SALADS

Caesar salad ^{1;3;7}	€14
Mixed salad, parmesan flakes, cherry tomatoes, Caesar sauce, eggs, chicken, bread croutons	
Classic ^{4;7}	€13
Mixed salad, cherry tomatoes, carrots, olives, buffalo mozzarella, anchovies, basil	
Tuna	€13
Crispy lettuce, olives, cherry tomatoes, carrots, marinated cabbage	
Shrimp ^{2;7;8}	€14
Crispy lettuce, feta, shrimp*, olives, cucumber, toasted almonds, pink pepper sauce	

CHILDREN'S MENU

Tomato Pasta ¹	€8
Pasta with pesto ^{1;7;8}	€8
Chicken cutlet and dipper chips* ¹	€10
Switzerland*and dipper chips* ¹	€10
Pizza with sausage and dipper chips* ^{1;6;7;8;10}	€10
Grilled wurstel and dipper chips* ^{8;12}	€8



PIZZAS

Focaccia ^{1;6;10} The classic one with oil, salt	€5
Raw and Buffalo Focaccia ^{1;6;7;10} Buffalo mozzarella 200 gr., S.Daniele raw ham 18m.	€16
Margherita ^{1;6;7;10} Tomato, mozzarella, basil	€9
Bufala ^{1;6;7;10} Tomato, DOP buffalo mozzarella, basil	€12
Marinara ^{1;6;10} Tomato, oregano, garlic oil, basil	€7
Naples ^{1;4;6;7;10} Tomato, mozzarella, anchovies, capers, oregano, basil	€10
Emilia ^{1;6;7;8;10} Mozzarella, mortadella, stracciatella, fig jam, chopped pistachios	€14
Capricious ^{1;4;6;7;10} Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, olives, capers, anchovies	€13
Cotto ^{1;6;7;10} Tomato, mozzarella, cooked ham, basil	€12
Sausage and broccoli rabe ^{1;6;7;9;10} Mozzarella, sausage, broccoli rabe	€13
La Grande Italia ^{1;6;7;10} Buffalo mozzarella, porcini mushrooms, parmesan, yellow cherry tomatoes	€14
Cheeses ^{1;6;7;10} Mozzarella, parmesan, gorgonzola, basil	€12
Ortolana ^{1;6;7;10} Mozzarella, tomato, aubergine, courgette	€13
Tasty ^{1;6;7;10} Tomato, buffalo mozzarella, parmesan, yellow cherry tomato	€14
Calabrese ^{1;6;7;10} Tomato, mozzarella, 'nduja	€11
American ^{1;6;7;10} Tomato, mozzarella, dipper chips*, wurstel	€12
Calzone ^{1;6;7;10} Calzone stuffed with tomato, mozzarella, cooked ham	€12

Anchovies €1	Bufala €3	Friarielli €1	Gorgonzola €2	Mozzarella €2	'Nduja €1	Olives €1
Chips €2	Cherry tomatoes €1	Porcini €3	Yellow cherry tomatoes €1	Raw Ham €3		
Cooked Ham €3	Sausage €2	Grana Flakes €1	Grilled vegetables €3	Wurstel €1		

DESSERT

Tiramisu in a glass ^{1;3;6;7}	€8
Custard ^{1;3;7;8} Berries, whipped cream, biscuit crumble	€11
Crunchy millefeuille ^{1;6;7;10} Custard, berries	€12
Tarte Tatin ^{1;3;6;7;10} Cinnamon ice cream	€12
"Nocciolina" ^{1;6;7;8} Dark chocolate mousse, hazelnut heart, wafer	€10
Homemade ice cream ^{3;7;8} Felice Ice Cream Shop Milan	€9
Sorbet Trilogy Felice Ice Cream Shop Milan	€9
Berries and ice cream ^{3;7;8}	€13
Sliced pineapple	€8
Natural berries	€10

INFORMATION TO CUSTOMERS REGARDING THE PRESENCE OF FOOD AND BEVERAGE PREPARED AND SERVED IN THIS ESTABLISHMENT.

INGREDIENTS OR PROCESSING AIDS CONSIDERED ALLERGENS OR THEIR DERIVATIVES MAY BE CONTAINED

List of allergenic ingredients used in this establishment and present
in Annex II of EU Reg. No. 1169/2011 "Substances or products that cause allergies or intolerances"

Our appointed manager is at your disposal to provide any support or additional information

- | | |
|--|---|
| 1. Gluten Cereals containing gluten and derived products (spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridized strains | 8. Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products. |
| 2. Crustaceans and products based on shellfish | 9. Celery and products based on celery |
| 3. Eggs and by-products | 10. Mustard and mustard-based products |
| 4. Fish and products based on fish | 11. Sesame seeds and sesame seeds-based products |
| 5. Peanuts and peanut-based products | 12. Sulfur dioxide and Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg |
| 6. Soy and soy-based products | 13. Lupine and lupine-based products |
| 7. Milk and dairy products (lactose included) | 14. Molluscs and products based on molluscs |

*Fish product intended to be eaten raw has been subjected to preventive reclamation treatment
(blast chilling at minus 20°C for 24 hours) for food safety Reg CE 853/2004.*

**Product killed at origin/own production killed for food safety*

DRINKS

Still and sparkling water	€3
Canned drinks (Coca-cola / Coca-cola Zero / Fanta / Sprite / Lemonsoda)	€3,5
Bottled drinks (Coca-cola / Coca-cola Zero / Fanta)	€4,5
Draft beer Flea 0,2L	€4
Draft beer Flea 0,4L	€6
Beer Menabrea Blonde / Amber / Corona / Beck's 0,33L	€5
Heineken Non-Alcoholic Beer 0.33L	€4,5
Flea Beer 0.33L - Blanche / Imperial Red Ale / Golden Ale / Weiss	€6
Espresso coffee	€1,5
Decaffeinated	€2
Ginseng / Barley small cup	€3
Ginseng / Barley large cup	€3,5
Service and covered	€3



VINI/WINES

BIANCHI/WHITE

PIEMONTE Roero Arneis Bricco delle ciliegie - 2023 DOC Arneis Giovanni Almondo	28	MARCHE Verdicchio di Matelica terra Vignata Bio - 2023 Verdicchio Borgo Paglianetto	17
PIEMONTE Gavi BIO - 2023 DOC Cortese La Raia	23	TRENTINO ALTO ADIGE Gewurztraminer Damian - 2022 DOC Gewurztraminer Kornell	28
FRIULI Collio bianco - 2022 DOC Sauvignon-Tocai-Riesling Renano Borgo del Tiglio	35	ABRUZZO Terre di Chieti Pecorino - 2023 DOC Pecorino Di Sipio	20
TRENTINO ALTO ADIGE Sauvignon Nico - 2023 DOC Sauvignon Blanc Stroblhof	33	CAMPANIA Fiano di Avellino - 2022 DOCG Fiano di Avellino Torricino	19
FRIULI Ribolla gialla c.o.f. - 2022 DOC Ribolla gialla Meroi	39	CAMPANIA Falanghina IGT - 2023 Falanghina Torricino	19
LOMBARDIA Lugana - 2023 Trebbiano Azienda agricola Ricchi	23	SICILIA Grillo del Barone - 2022 Doc Grillo Barone di Serramarrocco	19
SARDEGNA Vermentino di Gallura Superiore Esmeraldo - 2022 DOC Vermentino di Gallura Unmaredivino	29	SICILIA Etna bianco - 2023 Carricante Giovanni Rosso	38
		SICILIA Etna bianco Nerina DOC- 2023 Girolamo Russo Carricante, Catarratto, Grecanico, Minella, Coda di Volpe	55



ROSSI/RED

PIEMONTE Barbaresco - 2020 DOCG Nebbiolo Cantina Del Pino	49	PIEMONTE Grignolino del Monferrato Casalese - 2021 DOC Grignolino Liedholm	20
PIEMONTE Dolcetto Bricco Bastia - 2023 DOC Dolcetto Conterno Fantino	22	LOMBARDIA Valtellina Superiore - 2021 DOCG Nebbiolo Ascesa	35
PIEMONTE Barbera Bio - 2023 DOC Barbera La Raia	21	TOSCANA Chianti Riserva BIO - 2021 San Giove se-Colorino Dianella	26
PIEMONTE Barolo - 2020 DOCG Nebbiolo Giovanni Rosso	61	TOSCANA Brunello Di Montalcino Mozart - 2018 DOCG San Giovese Paradiso di Frassina	69
PIEMONTE Barolo - 2018 DOCG Nebbiolo Paolo Scavino	74	TOSCANA 12 Uve Bio - 2018 DOC Blend di 12 uve francesi e 6 toscane Paradiso di Frassina	37
		TRENTINO ALTO ADIGE Marith - 2023 DOC Pinot nero Kornell	28



TRENTINO ALTO ADIGE Cabernet Merlot Lagrein Zeder - 2021 DOC Merlot- Cabernet - Sauvignon- Lagrein Kornell	25	ABRUZZO Montepulciano D'abruzzo Bio - 2021 DOC Montepulciano Chiusa Grande	17
TRENTINO ALTO ADIGE Lagrein Riserva Staffes - 2020 DOC Lagrein Kornell	42	SARDEGNA Nero smeraldo Cannonau di Sardegna - 2019 DOCG Cannonau Unmaredivino	30
VENETO Valpolicella Ripasso Ca' de Laito 2019 DOC Corvina-Corvinone-Rondinella- Molinara Bussola	34	CAMPANIA Taurasi Cevotempo - 2019 DOCG Aglianico Torricino	32
VENETO Amarone classico Pegrandi - 2018 DOCG Corvina-Corvinone-Rondinella- Molinara- Raboso veronese Vaona Odino	57	SICILIA Nero D'avola Baglio - 2021 DOC Nero Avola Barone di Serramarrocco	20
VENETO Valpolicella Reverie Dop - 2022 Cordina-Corvinone-Rondinella- Oseleta-Croatina Zyme	21	SICILIA Etna rosso a Rina - 2022 DOC Nerello mascalese-Nerello Cappuccio Girolamo Russo	40
VENETO Valpolicella Superiore Classico DOP 2019 Corvina,Corvinone, Oseleta,Rondinella	48	PUGLIA Nero di Troia Le Cruste - 2022 I.G.P Nero di Troia Alberto Longo	28
FRIULI Refosco dal Peduncolo Rosso V. - 2016 DOC Refosco D.P.R Rosso Dominim	86	PUGLIA Primitivo Salento - 2022 I.G.P Primitivo Alberto Longo	24



BOLLICINE

LOMBARDIA

Franciacorta Brut DOCG

Chardonnay
San Cristoforo

35

LOMBARDIA

Franciacorta Rosè DOCG

Pinot Nero
San Cristoforo

44

LOMBARDIA

Franciacorta Cuvee Prestige

Chardonnay-Pinot nero- Pinot Bianco
Ca' del Bosco

58

LOMBARDIA

Franciacorta Cuvee La Scala - 2018

Chardonnay-Pinot Nero
Bellavista

67

TRENTINO ALTO ADIGE

Brut Nature Trento 2019 DOC

Chardonnay
Pisoni

39

TRENTINO ALTO ADIGE

Brut Rose' Trento - 2019 DOC

Pinot Nero
Pisoni

43

VENETO

Prosecco Superiore DOCG

Ext.Dry Valdobbiadene Jeio

Glera
Bisol

25

CHAMPAGNE

Champagne Cuvee

Reserve Brut Meunier

Pinot Meunier
Laurent Lequart

54

CHAMPAGNE

Champagne Cuvee Seduction B.b.

Chardonnay
Marguerite Guyot

79

ROSATI

SICILIA

Etna Rosato - 2022 DOC

Nerello Mascalese
Girolamo Russo

31

PUGLIA

Rosato Donnadele Negroamaro - 2023

I.G.P
Negroamaro
Alberto Longo

19

35

TRENTINO ALTO ADIGE

Pinot Nero Rose' - 2022 DOC

Nebbiolo
Stroblhof

DESSERT

LOMBARDIA

Calido Moscato Di Passito

Rosso - 2021 - 375ml

Moscato Rosso
La Costa

30

VENETO

Recioto della Valpolicella

Le Peagne 2017 - 500ml

Corvina-Corvinone-Rondinella-Molinara-
Raboso Veronese

Vaona Odino

36

LIGURIA

Passito "Portolano" Colli di Luni DOC

375ml
Vermentino-Albarola
Costa Tirolo

31

SICILIA

Passito Di Pantelleria - 2017 - 500ml DOC

Zibibbo (Moscato di Alessandria)

Bonomo e Giglio

52



COCKTAILS

Spritz: Aperol, Tonica, Spumante	10	Caipiroska alla fragola: Lime, zucchero di canna, fragola, vodka	10
Mai Tai: Limone sour, zucchero sour, orzata, apricot brandy, rum scuro, succo di arancia, granatina	10	Gin Fizz: Limone sour, zucchero sour, gin, tonica	10
Caipirinha: Lime, zucchero di canna, Cachaça	10	Gin Tonic: Tanqueray, acqua tonica	10
Paloma: Tequila, soda al pompelmo rosa, lime	10	Gin Tonic all'arancia: Tanqueray all'arancia, acqua tonica	10
Mojito: Lime, zucchero bianco, menta fresca, rum bianco, tonica, rum Myers's	10	Special Gin Tonic: Hendrick's/Gin Mare/Bulldog, acqua tonica	12
Moscow mule: Lime, zucchero di canna, zenzero, vodka, ginger beer	10	Analcolic Gin Tonic: Tanqueray O.O, acqua tonica	10
Morosita: Passato di fragole fresche, sciroppo di fragola, vodka alla mora	10	La Grande Italia: Pestato di lamponi, campari, spumante, lemonsoda	10
Piña Colada: Succo di ananas, rum bianco, sciroppo al cocco, panna montata	10	Caipiroska maracuja: Lime, zucchero di canna, passion fruit, vodka	10
London Mule: Lime, zucchero di canna, gin, ginger beer	10	Vodka sour: Limone sour, zucchero sour, vodka	10
Caipiroska al lampone: Lime, zucchero di canna, vodka, lampone	10	Negroni: Gin Martini rosso, Bitter Campari	10
Vodka sour maracuja: Limone sour, zucchero sour, vodka liscia, passion fruit	10	Sbagliato: Spumante, Martini rosso, Bitter Campari	10
Blue Mojito: Lime, zucchero bianco, menta fresca, rum bianco, vodka alla pesca, ginger ale, mirtillo	10	Negrosky: Vodka, Martini rosso, Bitter Campari	10
		Americano: Tonica, Martini rosso, Bitter Campari	10

