

# Carlsberg øl

## Consigli della cucina

*Chef tips*

### Le pietanze

*Dishes*

La mortadella tartufata con carciofi alla romana sottolio <i>Truffled mortadella with artichokes in oil</i>	€ 10,00
L'arrosto di tacchino affettato con salsa bernese e pomodori soleggiati <i>Sliced roast turkey with bernese sauce and tomatoes</i>	€ 11,00
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>	€ 13,00
Lo spaghetti in crema di soja, caprino e gamberi* mazzancolle <i>Spaghetti pasta with soy cream, caprino cheese and shrimps*</i>	€ 13,00
La pizza con mozzarella, pomodorini, lampascioni e salsiccia fresca <i>Pizza with mozzarella cheese, tomatoes, lampascione (Herbaceous plant from the bulb) and fresh sausage</i>	€ 9,00

### Le mezze bottiglie

*Half bottles*

PINOT GRIGIO Santa Margherita (Bianco / 12,5% / 0,375 L) <i>white</i>	€ 10,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE Santa Margherita (11,5% / 0,375 L)	€ 12,00

### Bianco/Rosè/Rosso

*White/Rosè/Red wine*

STIL ROSE' SANTA MARGHERITA (Rosè / 12,5% / 0,75 L)	€ 21,00
LUGANA Cà DEI FRATI (Bianco / 13,5% / 0,75 L) <i>white</i>	€ 25,00
RONCHEDONE Cà DEI FRATI (Rosso / 14,5% / 0,75 L) <i>red</i>	€ 35,00

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

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

# 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 straciatella 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 caprese di bufala D.O.P. su letto di pane carasau <i>Caprese with buffalo mozzarella served with thin flatbread</i>	€ 10,00
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
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>	€ 14,00
Il finto giapponese: il pollo teriyaki con miele d'acacia e timballo di riso basmati <i>Chicken teriyaki with honey and basmati rice</i>	€ 14,00
La degustazione di salumi accuratamente selezionata del salumificio "Montagna" 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
	<i>Small Medium Large</i>

## Le insalatone

Salads

### (tutte a base di misticanza)

All based on misticanza (mixed salad)

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

## Le insalate healthy

Healthy salads

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

\*prodotto congelato all'origine

\*frozen product

Servizio, pane e coperto € 2,00

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)*
- I fagottini\* farciti con prosciutto crudo al burro versato e € 11,00  
parmigiano reggiano  
*Pasta bundles stuffed with cured ham, butter and parmigiano reggiano cheese*
- Le pappardelle al ragout bianco & porcini € 13,00  
*Long pasta with meat sauce, porcini mushrooms and broth of carrot, onion and celery*
- Le trenette al tonno fresco, pomodoro, olive e capperi € 13,00  
*Long pasta with fresh tuna, tomato, olives and capers*
- Le linguine alle vongole veraci € 13,00  
*Linguine (long pasta) with clams*

## I risotti

*Risotto dishes*

- Il risotto allo speck e gorgonzola € 11,00  
*Risotto with speck (smoked ham) and gorgonzola cheese*
- Il risotto alla milanese € 11,00  
*Milanese risotto (saffron risotto)*
- Il risotto con gamberi\* e zucchine € 11,00  
*Risotto with shrimps\* and zucchini/courgettes*

## I vegetariani

*Vegetarian dishes*

- 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*

## Il menù dei bimbi

*Children's menu*

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

## I secondi piatti di pesce

*Fish dishes*

- La tartare di salmone norvegese con avocado e riso Venere al cardamomo € 14,00  
*Norwegian salmon tartare with avocado and cardamon venere rice*
- Il filetto di tonno fresco alla griglia € 20,00  
*Grilled fresh tuna fish*
- La tagliata di tonno fresco al sesamo bianco e salsa di soia € 20,00  
*Sliced fresh tuna with white sesame seeds and soy sauce*

## I carpacci di manzo

*Beef carpaccio*

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

\*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
L'orecchia di elefante Primavera (rucola e pomodorini) <i>Milanese breaded cutlet with rocket salad and cherry tomatoes</i>	€ 20,00
L'entrecote di manzo con sale di maldon <i>Beef entrecote with maldon salt flakes</i>	€ 20,00
La costata di scottona tedesca all'antica con verdure <i>Tender prime rib served with vegetables</i>	€ 20,00
La fiorentina di scottona prussiana alla brace (1kg per 2 pax) <i>Grilled fiorentina of scottona (1kg for 2 people)</i>	€ 55,00

### **Le nostre tagliate di manzo a scelta tra:**

*Our sliced beef flavoured with the following choices:*

La tagliata al rosmarino <i>Sliced beef with rosemary springs</i>	€ 16,00
La tagliata con petali di grana e pomodori ciliegino <i>Sliced beef with grana cheese flakes and cherry tomatoes</i>	€ 17,00
La tagliata con radicchio trevigiano e provola fumè <i>Sliced beef with radicchio and smoked provola cheese</i>	€ 17,00

### **I nostri filetti di manzo a scelta tra:**

*Our fillets flavoured with the following choices:*

Il filetto alla pietra lavica <i>Fillet on lava stone grill</i>	€ 21,00
Il filetto con funghi porcini e zola <i>Fillet with porcini mushrooms and gorgonzola cheese</i>	€ 23,00
Il filetto al pepe verde <i>Fillet with green pepper sauce</i>	€ 23,00
La tartare di filetto di manzo olio e limone <i>Hand cut fillet tartare with oil and lemon</i>	€ 20,00

## **Gli hamburger**

*Hamburgers*

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

*(All served with sesame bread and french fries)*

Classic (300gr)	€ 14,00
Double (600gr)	€ 20,00

**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

## Le pizze ed i pizzini

*Pizzas*

	Pizzino <i>Small pizza</i>	Pizza
<b>Focaccia semplice al rosmarino</b> <i>Focaccia with rosemary</i>		€ 4,00
<b>Focaccia semplice con affettati</b> <i>Focaccia with cold cuts</i>		€ 7,00
<b>Marinara:</b> (pomodoro, aglio, origano) <i>(tomato sauce, garlic, origan)</i>	€ 3,50	€ 4,50
<b>Siciliana:</b> (pomodoro, olive, origano, acciughe, capperi) <i>(Tomato sauce, olives, origan, anchovies, capers)</i>	€ 5,00	€ 6,00
<b>Margherita:</b> (pomodoro, mozzarella, basilico) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, basil leaves)</i>	€ 5,00	€ 6,00
<b>Napoli:</b> (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, origan)</i>	€ 5,50	€ 6,50
<b>Pugliese:</b> (pomodoro, mozzarella, cipolla, origano) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, onion, origan)</i>	€ 5,50	€ 6,50
<b>Biancaneve:</b> (mozzarella, ricotta) <i>(Mozzarella cheese, ricotta cheese)</i>	€ 5,50	€ 6,50
<b>Rucola:</b> (pomodoro, mozzarella, rucola) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, rocket leaves)</i>	€ 5,50	€ 6,50
<b>Wurstel:</b> (pomodoro, mozzarella, wurstel) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, wurstel)</i>	€ 5,50	€ 6,50
<b>Calzone liscio:</b> (pomodoro, mozzarella) <i>Closed pizza pocket with tomato sauce and mozzarella cheese</i>	€ 6,00	€ 7,00
<b>Italia:</b> (rucola, mozzarella, ricotta, pomodoro fresco) <i>(Rocket leaves, mozzarella cheese, ricotta cheese, fresh tomato)</i>	€ 6,00	€ 7,00
<b>Americana:</b> (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, wurstel, chips)</i>	€ 6,00	€ 7,00
<b>Rustica speck e brie</b> <i>Speck (smoked ham) and brie cheese</i>	€ 6,00	€ 7,00
<b>Rustica lardo e fontina</b> <i>Lard and fontina cheese</i>	€ 6,00	€ 7,00
<b>Rustica mortadella tartufata e scamorza</b> <i>Truffled mortadella and scamorza cheese</i>	€ 6,00	€ 7,00
<b>Zafferano:</b> (pomodoro, mozzarella, zafferano, panna, grana) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, saffron, cream, grana cheese)</i>	€ 6,00	€ 7,00
<b>Top:</b> (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, onion)</i>	€ 6,00	€ 7,00
<b>Prosciutto:</b> (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, ham)</i>	€ 6,00	€ 7,00
<b>Quattro formaggi:</b> (mozzarella, zola, scamorza, grana) <i>(Mozzarella, zola, scamorza and grana cheeses)</i>	€ 6,50	€ 7,50
<b>Carbonara:</b> (pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, bacon, egg)</i>	€ 6,50	€ 7,50
<b>Crudaiola:</b> (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, panna) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, cream)</i>	€ 6,50	€ 7,50
<b>Parmigiana:</b> (pomodoro, mozzarella, melanzane, grana) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, aubergine, grana cheese)</i>	€ 6,50	€ 7,50
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 <i>Small pizza</i>	Pizza
<b>Romana:</b> (pomodoro, mozzarella, olive, acciughe, capperi) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, olives, anchovies, capers)</i>	€ 6,50	€ 7,50
<b>Bismark:</b> (pomodoro, mozzarella, prosciuttocotto, uovo) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, egg)</i>	€ 6,50	€ 7,50
<b>Capricciosa:</b> (pomodoro, mozzarella, cotto, carciofi, capperi, olive, funghi) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, artichokes, capers, olives, mushrooms)</i>	€ 6,50	€ 7,50
<b>Prosciutto e funghi:</b> (pomodoro, mozzarella, cotto, funghi) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms)</i>	€ 6,50	€ 7,50
<b>Quattro stagioni:</b> (pom, mozz, cotto, funghi, caciofi, olive) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, artichokes, olives)</i>	€ 6,50	€ 7,50
<b>Sportiva:</b> (pom, mozz, salame piccante, funghi, olive) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, mushrooms, olives)</i>	€ 6,50	€ 7,50
<b>Diavola:</b> (pomodoro, mozzarella, salame piccante) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami)</i>	€ 6,50	€ 7,50
<b>Scamorza:</b> (pomodoro, mozzarella, scamorza, rucola) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, scamorza cheese, rocket leaves)</i>	€ 6,50	€ 7,50
<b>Ortolana:</b> (pomodoro, mozz, zucchine, melanzane, peperoni) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, aubergine, pepperoni)</i>	€ 6,50	€ 7,50
<b>Calzone farcito:</b> (pom, mozzarella, cotto, funghi, carciofi) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes)</i>	€ 7,00	€ 8,00
<b>Bufala:</b> (pomodoro, mozzarella, bufala, basilico) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, buffalo cheese, basil leaves)</i>	€ 7,00	€ 8,00
<b>Crudo:</b> (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, Parma ham)</i>	€ 7,00	€ 8,00
<b>Zola e speck:</b> (pomodoro, mozzarella, zola, speck) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, zola cheese, speck "smoked ham")</i>	€ 7,00	€ 8,00
<b>Zola e salsiccia:</b> (pomodoro, mozzarella, zola, salsiccia) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, zola cheese, sausages)</i>	€ 7,00	€ 8,00
<b>Pizza della casa:</b> (pom, mozzarella, bufala, scamorza) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, buffalo cheese, scamorza cheese)</i>	€ 7,00	€ 8,00
<b>Gamberetti e rucola:</b> (pom, mozzarella, gamberetti, rucola) <i>(Tomato sauce, mozzarella cheese, shrimps, rocket leaves)</i>	€ 7,50	€ 8,50
<b>Partenopea:</b> (mozzarella, salsiccia, friarielli) <i>(Mozzarella cheese, sausages, broccoli rabe)</i>	€ 8,00	€ 9,00
<b>Valtellina:</b> (mozz, bresaola, rucola, grana, pom fresco) <i>(Mozzarella cheese, air-cured beef, rocket leaves, grana cheese, fresh tomatoes)</i>	€ 9,00	€ 10,00
<b>Paradiso:</b> (pomodoro, burrata, pomodorini cherry, prosciutto crudo di Parma) <i>(Tomato sauce, burrata cheese, cherry tomatoes, Parma ham)</i>	€ 9,00	€ 10,00

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

## Qualcosa di veloce

Something fast

### Le piadine romagnole...

€ 6,00

*Unleavened flat bread typical of Romagna land*

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

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

### Fries...

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

## Caffetteria e liquori

*Cafeteria and spirits*

Caffè/decaffeinato/orzo	<i>Coffee / Decaffeinated / Barley coffee</i>	€ 1,60
Cappuccino/ginseng	<i>Cappuccino / Ginseng</i>	€ 2,00
Caffè corretto	<i>Coffee with spirits</i>	€ 2,50
Caffè shakerato	<i>"Iced coffee"</i>	€ 3,00
Caffè shakerato con liquore	<i>"Iced coffee" with liquor</i>	€ 4,00
Thè aromatizzato/tisana	<i>Flavoured tea / Herbal tea</i>	€ 2,50
Cioccolata	<i>Hot chocolate</i>	€ 2,50
Cioccolata con panna	<i>Hot chocolate with whipped cream</i>	€ 3,50
Grappe/amari/digestivi	<i>Grappas / Bitters / Digestives</i>	€ 3,50
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 0,75 lt	<i>Mineral water 0,75 lt</i>	€ 2,10
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 € 2,50	1/2lt € 4,00	1lt € 8,00
--------------	--------------	------------

## 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

<b>Cuba Libre:</b>	(Rum, coca cola)
<b>Vodka Lemon:</b>	(Vodka, lemon soda)
<b>Vodka Tonic:</b>	(Vodka, acqua tonica) <i>Tonic water</i>
<b>Negroni:</b>	(Bitter Campari, Martini rosso, Gin)
<b>Bloody Mary:</b>	(Succo di pomodoro, Vodka, limone, tabasco) <i>Tomato juice</i> <i>Lemon</i>
<b>Black Russian:</b>	(Kaluha, Vodka)
<b>White Russian:</b>	(Kaluha, Vodka, panna) <i>Cream</i>
<b>Piná Cólada:</b>	(Rum, ananas, cocco, panna) <i>Pineapple</i> <i>Coconut</i> <i>Cream</i>
<b>Daiquiri:</b>	(Rum, succo di limone, zucchero) <i>Lemon juice</i> <i>Sugar</i>
<b>Daiquiri Frozen:</b>	(Rum, succo di limone, zucchero, frozen) <i>Lemon juice</i> <i>Sugar</i>
<b>Fruit Daiquiri/Frozen</b>	(Daiquiri con banana, fragola o maracuja, fragola anche frozen) <i>Daiquiri with banana, strawberry or maracuja, strawberry also frozen</i>
<b>Gin Lemon:</b>	(Gin, lemon soda)
<b>Gin tonic:</b>	(Gin, acqua tonica) <i>Tonic water</i>
<b>Vodka Sour:</b>	(Vodka, zucchero, limone) <i>Sugar</i> <i>Lemon</i>
<b>Negrosky:</b>	(Bitter Campari, Martini rosso, Vodka)
<b>Garibaldi:</b>	(Bitter Campari, succo d'arancia) <i>Orange juice</i>
<b>Bronx:</b>	(Martini rosso, Dry gin, succo d'arancia) <i>Orange juice</i>
<b>Tequila sunrise:</b>	(Tequila, succo d'arancia, granatina) <i>Orange juice</i> <i>Grenadine</i>
<b>Margarita:</b>	(Tequila, triple sec, succo di limone) <i>Lemon juice</i>
<b>Margarita Frozen:</b>	(Tequila, triple sec, succo di limone, frozen) <i>Lemon juice</i>
<b>Fruit Margarita:</b>	(Margarita con fragola o con banana) <i>Margarita with strawberry or banana</i>
<b>Moscow Mule:</b>	(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, triplesec, 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 € 6,00

- 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	Grad.%	€
Bonarda Dell'oltrepò Pavese DOC (leggermente mosso)	Az. Vitali	Croatina 100%	12,5%	13,00 €
Rosso di Valbissera San Colombano DOC	Podere 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 €
Sforzato Valtellina Superiore DOCG	Az. Agricola Balgera	Nebbiolo 100% (Chiavennasca)	14,5%	55,00 €

**I VINI ROSSI DEL PIEMONTE**

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad.%	€
Dolcetto d'Asti DOC	Cà del Grifone	Dolcetto 100%	13,0%	15,00 €
Barbera d'Alba DOC	Giacosa Fratelli	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	Grad.%	€
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	Borgo Magredo	Pinot Nero 100%	13,0%	18,00 €
Cabernet Sauvignon DOC	Borgo Magredo	Cabernet Sauvignon 100%	13,0%	18,00 €
Valpolicella Superiore DOC	Lavarini	corvina e corvinone70% rondinella20% molinara10%	13,0%	20,00 €
Valpolicella Superiore Ripasso DOC	Cantina Valpolicella Negrar	Corvina 70% Rondinella 25% Molinara 5%	14,5%	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	Grad.%	€
Teroldego IPG	Cantina d'Isera	Teroldego 100%	12,5%	22,00 €
Lagrain DOC	Tramin	Lagrain 100%	13,0%	22,00 €
Marzemino	Cantina d'Isera	Marzemino 100%	12,5%	22,00 €

**I VINI ROSSI DELLA TOSCANA**

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad.%	€
Chianti classico DOCG	Vistarenni	Sangiovese 80% Cab. Sauv.10% Merlot 10%	13,00%	17,00 €
Morellino di Scansano DOCG	Terenzi	Sangiovese 100%	13,5%	18,00 €
PEPPOLI Chianti Classico Gallo Nero DOCG	Marchesi Antinori	Sangiovese 100%	13,5%	30,00 €
BRUCIATO Bolgheri Superiore DOC	Marchesi Antinori	Cab. Sauv. 65,0% Merlot 20% Syrah 15%	14,0%	35,00 €
LE VOLTE DELL'ORNELLAIA Toscana IGT	Tenute dell'Ornella	Merlot 70% Sangiovese 15,0% Cab. Sauv. 15,0%	13,5%	35,00 €
Brunello di Montalcino DOCG	Famiglia Piccini	Sangiovese grosso 100%	14,0%	50,00 €
PIAN DELLE VIGNE Brunello di Montalcino DOCG	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 Sup DOP BIO VEGAN	Ciù Ciù	Montepulciano 70% Sangiovese 30%	14,00%	22,00 €
Montepulciano DOC	Velenosi	Montepulciano	13,5%	18,00 €
TELLUS SYRAH Lazio Sirah IGP	Falesco	Syrah 100%	14,5%	21,00 €

**I VINI BIANCHI E ROSÉ DEL NORD ITALIA**

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad.%	€
Gewuztraminer Trentino DOC	Concilio	Gewuztraminer 100%	13,0%	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 €
LA BIANCA Bianco Oltrepo Pavese IGP	Castello di Cigognola	Barbera 100% viniificata in bianco	13%	18,00 €
Lagrain Rosè DOC	Tramin	Lagrain 100%	13%	20,00 €

**I VINI BIANCHI DEL CENTRO E SUD ITALIA**

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad.%	€
Falanghina DOP	Az. Agricola Castello Antico	Falanghina 100%	12,5%	18,00 €
Fiano DOP	Az. Agricola Castello Antico	Fiano 100%	13,0%	19,00 €
Greco DOP	Az. 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%	16,00 €

**I NOSTRI VINI DELLA CANTINA CØL PIEMONTESI**

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad.%	€
CØL BIANCO 0,75 cl	Cà Del Grifone	Chardonnay/Malvasia	12,5%	13,00 €
CØL ROSSO 0,75 cl	Cà Del Grifone	Dolcetto/Barbera	14,0%	13,00 €

**I VINI ROSSI DELLA CAMPANIA, PUGLIA, SARDEGNA E SICILIA**

Denominazione	Cantina	Vitigno	Grad.%	€
Irpinia Aglianico DOP	Az. Agricola Castello Antico	Aglianico 100%	13,5%	18,00 €
Primitivo di Manduria DOC	Vitti	Primitivo 100%	14,0%	18,00 €
SESSANT'ANNI Primitivo di Manduria DOC	Cantine San Marzano	Primitivo di Manduria 100%	15,0%	45,00 €
"F" Negroamaro Salento IGP	Cantine San Marzano	Negroamaro 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	Grad.%	€
Degagè spumante Extra Dry	Santa Margherita	Glera 100%	11,5%	18,00 €
Moscato D'Asti DOCG	Prunotto	Moscato bianco di Canelli 100 %	5,0%	22,00 €
Prosecco Sup Valdobbiaden e 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 Noir 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 €