

Carlsberg øl

Antipasti

Starters

Le tre bruschette ai sapori della nostra terra (base di crema ai 4 formaggi) ^{1.7}	€ 8,00
<small>Tris of bruschette with the flavors of our land (with cream cheese)</small>	
Le bruschette profumate con verdure dell'orto (base di crema ai 4 formaggi) ^{1.7}	€ 8,00
<small>Vegetarian bruschette (with cream cheese)</small>	
Il saccottino di burrata con rucetta e pomodori soleggiati ⁷	€ 10,00
<small>Burrata mozzarella with rocket salad and sundried tomatoes</small>	
I fiori di zucca farciti con ricotta vaccina e acciughe ^{1.7.8}	€ 11,00
<small>Zucchini blossoms stuffed with ricotta vaccina cheese, anchovies and crunchy bread</small>	
La parmigiana di melanzane al forno in casseruola e pane dorato ^{1.7}	€ 11,00
<small>Puffpastry eggplant parmesan in saucepan</small>	
L'insalata di puntarelle con acciughe e stracciatella di burrata ^{7.8}	€ 11,00
<small>Puntarelle salad with anchovies and stracciatella burrata mozzarella</small>	
Il salmone affumicato con crostini e riccioli di burro ^{1.7.8}	€ 12,00
<small>Smoked salmon with croutons of bread and butter</small>	
La selezione di formaggi del nostro casaro accompagnata con pere e miele di castagno su letto di paglia e fieno ^{1.7}	€ 12,00
<small>Cheese board served with pears and chestnut honey</small>	
I filetti di acciughe del Mar Cantabrico con crostini e burro italiano ^{1.7.8}	€ 14,00
<small>Anchovy fillets from the Cantabrian Sea with croutons of bread and italian butter</small>	
Il culatello di zibello con crostini di formaggio di capra ⁷	€ 15,00
<small>Culatello di zibello ham with croutons of goat cheese</small>	
La paleta iberica "de Bellota" stagionata 14 mesi con grissini focaccia ¹	€ 16,00
<small>Paleta iberica 2de Bellota" spanish ham seasoned 14 months with breadsticks</small>	
La degustazione di salumi della tradizione accompagnata da gnocco fritto e giardiniera ¹	
<small>Selection of cold cuts served with fried dumplings and pickled vegetables</small>	
Piccola € 8,00/Media € 12,00/Grande € 22,00	
<small>Small Medium Large</small>	

Piatto unico

Il risotto alla milanese con ossobuco di vitello in gremolata di verdure ^{1.7.11}	€ 26,00
<small>Milanese risotto with veal shank in vegetables sauce</small>	

Poke Bowl

CHICKEN SUSHI (riso sushi, salmone fresco, edamame, zenzero ed avocado) ⁸	€ 13,00
<small>sushi rice, fresh salmon, green soya beans, ginger, avocado</small>	
SALMON SUSHI (riso sushi, pollo teriyaki, sesamo, germogli di soia ed avocado)^{2.6}	€ 13,00
<small>sushi rice, teriyaki chicken, sesame, soybean sprouts, avocado</small>	

*prodotto congelato all'origine
Servizio, pane e coperto € 2,50

*frozen product
Service, bread and cover € 2,50

Carlsberg øl

Paste e Risotti

Lo spaghetti alla chitarra con pomodorini, basilico e straciatella di burrata ^{1.2.3.7.13}	€ 12,00
<small>Spaghetti with cherry tomatoes, basil and burrata cheese sauce</small>	
I paccheri di Gragnano al fumo con pancetta, panna, pomodoro e provola ^{1.2.7.13}	€ 12,00
<small>Paccheri pasta with crunchy speck ham, cream, tomato sauce and provola cheese</small>	
Le chicche di patate in crema di zola e porri ^{1.7}	€ 12,00
<small>Potatoes gnocchi with zola cream cheese and leeks</small>	
I rigatoni alla gricia con guanciale, pecorino romano e pepe al mulinello ^{1.2.7.13}	€ 12,00
<small>Rigatoni pasta with guanciale ham, pecorino cheese and pepper</small>	
Le orecchiette con ragout alla bolognese e ricotta salata ^{1.2.7.13}	€ 12,00
<small>Orecchiette pasta with ragout and salty ricotta cheese</small>	
Le trenette con dadolata di tonno fresco, olive, pomodorini, capperi e panura ^{1.2.8.13}	€ 14,00
<small>Trenette pasta with tuna, olives, capers, cherry tomatoes and aromatic panura</small>	
Le linguine alle vongole veraci ^{1.2.7.10.13}	€ 15,00
<small>Linguine long pasta with clams</small>	
Il risotto alla milanese ⁷	€ 12,00
<small>Milanese risotto (saffron risotto)</small>	
Il risotto con punte d'asparagi e brie ⁷	€ 12,00
<small>Risotto with asparagus tips and brie cheese</small>	
Il risotto con gamberetti* e lime ^{7.9}	€ 13,00
<small>Risotto with shrimps* and lime</small>	

Tartare e Carpacci di manzo

Beef Carpaccio & Tartare

La tartare di manzo olio e sale	€ 18,00
<small>Beef tartare with oil and salt</small>	
La tartare di manzo all' italiana ^{3.8.13}	€ 19,00
<small>(acciughe, capperi, prezzemolo, cipolla rossa, olive, tuorlo d'uovo e senape)</small>	
<small>Italian beef tartare with anchovies, capers, parsley, red onion, olives, egg yolk and mustard</small>	
La tartare di manzo partenopea con burrata e granella di pistacchio ^{4.7}	€ 20,00
<small>Neapolitan beef tartare with burrata mozzarella and pistachio grains</small>	
Il carpaccio classico all'olio e limone spremuto	€ 15,00
<small>Classic carpaccio with olive oil and fresh lemon juice</small>	
Il carpaccio con rucola selvaggia, grana a scaglie e una macinata di pepe ⁷	€ 17,00
<small>Carpaccio with rocket leaves, grana cheese flakes and pepper</small>	

Vegetariani

Vegetarian dishes

La caprese di bufala D.O.P. su letto di pane carasau ^{1.7}	€ 12,00
<small>Caprese with buffalo mozzarella cheese served with thin flatbread</small>	
Gli asparagi* all'agro, alla bismark o alla parmigiana ^{1.3.7}	€ 12,00
<small>Asparagus* with oil and lemon, choosing between bismark or parmigiana</small>	
Il tomino piemontese con patate al cartoccio e panna acida ⁷	€ 13,00
<small>Fresh tomino cheese typical from Piemonte with baked potatoes and sour cream</small>	
La grigliata dell'orto con provola alla pietra lavica ⁷	€ 13,00
<small>Grilled veg with provola cheese</small>	

*prodotto congelato all'origine
Servizio, pane e coperto € 2,50

*frozen product
Service, bread and cover € 2,50

Carlsberg øl

Carni dalla cucina

(Le nostre carni dalla cucina sono servite con patate al forno)

Meat dishes from the kitchen served with roasted potatoes

Il finto giapponese**: pollo teriaky con miele d'acacia e timballo di riso basmati ^{1.2}	€ 15,00
<small>Chicken teriaky with honey and basmati rice</small>	
L' entrecote di manzo con sale Maldon	€ 20,00
<small>Beef entrecote with Maldon salt flakes</small>	
L'orecchia di elefante semplice ^{1.3.7}	€ 20,00
<small>Simple milanese cutlet</small>	
L'orecchia di elefante Primavera (rucola e pomodorini) ^{1.3.7}	€ 22,00
<small>Milanese breaded cutlet with rocket salad and cherry tomatoes</small>	
<u>Le nostre tagliate di manzo a scelta tra:</u>	
<small>Our sliced beef flavoured with the following choices:</small>	
La tagliata al rosmarino	€ 17,00
<small>Sliced beef with rosemary springs</small>	
La tagliata con rucola e scaglie di grana ⁷	€ 19,00
<small>Sliced beef with rocket salad and grana cheese flakes</small>	
La tagliata con trevisana e provola fume' ⁷	€ 19,00
<small>Sliced beef with trevisana radicchio and smoked provola cheese</small>	
La tagliata con lardo di patanegra	€ 20,00
<small>Sliced beef with lardo patanegra ham</small>	
<u>I nostri filetti di manzo a scelta tra:</u>	
<small>Our fillets flavoured with the following choices:</small>	
Il filetto con funghi porcini e zola ⁷	€ 23,00
<small>Fillet with porcini mushrooms and gorgonzola cheese</small>	
Il filetto al pepe verde ⁷	€ 23,00
<small>Fillet with green pepper sauce</small>	

Carni dalla griglia

(Le nostre carni dalla griglia sono servite con patate al forno)

Meat from the grill served with roasted potatoes

Petto di pollo	(200gr Italia)	€ 14,00
<small>Chicken breast</small>		
Filetto di manzo	(180gr Brasile)	€ 21,00
<small>Angus fillet</small>		
Asado di scottona	(400gr Germania)	€ 21,00
<small>Angus asado</small>		
Ribeye di Angus	(180gr Uruguay)	€ 22,00
<small>Angus ribeye</small>		
Costata di scottona	(450gr Germania)	€ 25,00
<small>Scottona steak</small>		
Fiorentina di scottona	(1kg Germania)	€ 65,00
<small>Scottona fiorentina</small>		

*prodotto congelato all'origine
Servizio pane e coperto € 2,50

*frozen product
Service, bread and cover €2,50

**** Il finto giapponese non viene servito con le patate al forno**

Carlsberg øl

Hamburger

(tutti i nostri hamburger sono serviti con pane artigianale e cestino di patatine fritte*) 1.3.6.7

(All served with sesame bread and french fries)

Classic (300g) € 15,00

Double (600g) € 21,00

CHEESEBURGER: (Hamburger di manzo*, cheddar e bacon) 1.2.3.7.13

(Beef hamburger*, cheddar cheese and bacon)

BBQ BURGER: (Hamburger di manzo*, cipolla stufata, mozzarella, peperoni, salsa BBQ) 1.2.3.7.13

(Beef hamburger*, stewed onion, mozzarella cheese, pepperoni and bbq sauce)

ITALIAN BURGER: (Hamburger di manzo*, insalata, pomodori, bufala e salsa cocktail) 1.2.3.7.13

(Beef hamburger*, salad, tornato, buffalo cheese and cocktail sauce)

BISMARCK BURGER: (Hamburger di manzo*, uovo in camicia e cheddar) 1.2.3.7.13

(Beef hamburger*, poached egg and cheddar cheese)

NEW YORK BURGER: (Hamburger di manzo*, insalata, cetrioli, cipolla, pomodori, maionese

e ketchup) 1.2.3.7.13 (Beef hamburger*, salad, gherkins, onion, tornato, mayonnaise and tornato ketchup)

Secondi piatti di pesce fish dishes

(Tutti i nostri secondi di pesce sono serviti con verdure grigliate)

All our fish dishes are served with grilled vegetables

La tartare di salmone norvegese con avocado e riso venere al cardamomo ⁸ € 18,00

Norwegian salmon tartare with avocado, cardamon, venere rice

Il branzino alla pietra lavica con verdure colorate ⁸ € 18,00

Seabass cooked on lava stone with grilled vegetables

Il filetto di salmone alla griglia con giardinetto di verdure ⁸ € 18,00

Salmon fillet with grilled vegetables

Il filetto di tonno alla pietra lavica ⁸ € 20,00

Salmon fillet with grilled vegetables

Insalatone salads

(tutte a base di misticanza)

All based on misticanza (mixed salad)

Insalata mista di stagione € 6,00

Seasonal mixed salad

La leggera: (pomodori, caprino, verdure grigliate) ⁷ € 10,00

(Tomatoes, goat cheese and grilled veg)

Greca: (pomodori, cipolla, olive nere, peperoni, feta, origano) ⁷ € 10,00

(Tomatoes, onion, black olives, pepperoni, feta cheese, origan)

Nizzarda: (pomodori, olive nere, uova, tonno, cipolla, acciughe) ^{3,7,8} € 11,00

(Tomatoes, black olives, egg, tuna, onion, anchoves)

Mediterranea: (pomodori, mozzarella, tonno, mais) ^{7,8} € 11,00

(Tomatoes, mozzarella, tuna, sweetcorn)

Alpina: (pomodori, mozzarella, olive, crudo di Parma) ⁷ € 11,00

(Tomatoes, mozzarella, olives, Parma ham)

Boscaiola: (pomodori, carote, bresaola, scaglie di grana) ⁷ € 12,00

(Tomatoes, carrot, bresaola (cured beef), grana cheese flakes)

Chicken Caesar: (insalata romana, petto di pollo, petali di parmigiano, crostini e salsa dressing) 1.3.7 (Romaine lettuce, chicken, parmigiano flakes, croutons, dressing sauce) € 14,00

*prodotto congelato all'origine

Servizio pane e coperto € 2,50

*frozen product

Service, bread and cover €2,50

Carlsberg øl

Pizze

Focaccia semplice al rosmarino ¹		€ 5,00
<small>Focaccia with rosemary</small>		
Focaccia semplice con affettati ¹		€ 9,00
<small>Focaccia with cold cuts</small>		
Marinara:	(pomodoro, aglio, origano) ¹ <small>(tomato sauce, garlic, organ)</small>	€ 6,00
Siciliana:	(pomodoro, olive, origano, acciughe, capperi) ^{1.8} <small>(Tomato sauce, olives, organ, anchovies, capers)</small>	€ 7,50
Margherita:	(pomodoro, mozzarella, basilico) ^{1.7} <small>(Tomato sauce, mozzarella, basil leaves)</small>	€ 7,50
Biancaneve:	(mozzarella, ricotta) ^{1.7} <small>(mozzarella, ricotta cheese)</small>	€ 7,50
Rucola:	(pomodoro, mozzarella, rucola) ^{1.7} <small>(Tomato sauce, mozzarella, rocket leaves)</small>	€ 7,50
Napoli:	(pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) ^{1.7.8} <small>(Tomato sauce, mozzarella, anchovies, organ)</small>	€ 8,00
Pugliese:	(pomodoro, mozzarella, cipolla, origano) ^{1.7} <small>(Tomato sauce, mozzarella, onion, organ)</small>	€ 8,00
Wurstel:	(pomodoro, mozzarella, wurstel) ^{1.7} <small>(Tomato sauce, mozzarella, wurstel)</small>	€ 8,00
Prosciutto:	(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) ^{1.7} <small>(Tomato sauce, mozzarella, ham)</small>	€ 8,00
Italia:	(rucola, pomodoro fresco, mozzarella, ricotta) ^{1.7} <small>(rocket leaves, fresh tomatoes, mozzarella, ricotta cheese)</small>	€ 8,50
Americana:	(pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine) ^{1.7} <small>(Tomato sauce, mozzarella, wurstel, chips)</small>	€ 8,50
Rustica speck e brie ^{1.7}		€ 8,50
<small>Speck (smoked ham) and brie cheese</small>		
Rustica lardo e fontina ^{1.7}		€ 8,50
<small>Lard and fontina cheese</small>		
Rustica mortadella tartufata e scamorza ^{1.7}		€ 8,50
<small>Truffle mortadella ham and scamorza cheese</small>		
Calzone liscio:	(pomodoro, mozzarella) ^{1.7} <small>Closed pizza pocket with tomato sauce and mozzarella</small>	€ 8,50
Top:	(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) ^{1.7.8} <small>(Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion)</small>	€ 8,50
Diavola:	(pomodoro, mozzarella, salame piccante) ^{1.7} <small>(Mozzarella, tomato sauce, spicy salami)</small>	€ 8,50
Scamorza:	(pomodoro, mozzarella, scamorza, rucola) ^{1.7} <small>(Tomato sauce, mozzarella, scamorza cheese, rocket leaves)</small>	€ 8,50
Ortolana:	(pomodoro, mozz., zucchine, melanzane, peperoni) ^{1.7} <small>(Tomato sauce, mozzarella zucchini, aubergine, pepperoni)</small>	€ 8,50
Parmigiana:	(pomodoro, mozzarella, melanzane, grana) ^{1.7} <small>(Tomato sauce, mozzarella, aubergine, grana cheese)</small>	€ 9,00
Ogni ingrediente aggiunto	Any extra ingredient	€ 1,00
Bufala o crudo di Parma	Buffalo mozzarella or Parma ham	€ 2,00
Bresaola punta d'anca	Bresaola "air-cured ham"	€ 3,00

*prodotto congelato all'origine
Servizio, pane e coperto € 2,50

*frozen product
Service, bread and cover €2,50

Carlsberg øl

Pizze

Romana:	(pomodoro,mozzarella,olive,acciughe,capperi) ^{1.7,8} (Tomato sauce, mozzarella, olives, anchovies, capers)	€ 9,00
Bismark:	(pomodoro,mozzarella,prosciuttocotto,uovo) ^{1.3.7} (Tomato sauce, mozzarella, ham, egg)	€ 9,00
Capricciosa:	(pomodoro,mozzarella,cotto,carciofi, capperi,olive,funghi) ^{1.7} (Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, capers, olives, mushrooms)	€ 9,00
Prosciutto e funghi:	(pomodoro,mozzarella,cotto,funghi) ^{1.7} (Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms)	€ 9,00
Quattro stagioni:	(pomodoro,mozzarella,cotto,funghi,caciofi,olive) ^{1.7} (Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives)	€ 9,00
Sportiva:	(pomodoro,mozzarella,salame piccante,funghi,olive) ^{1.7} (Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, mushrooms, olives)	€ 9,00
Quattro formaggi:	(mozzarella,grana,scamorza,zola) ^{1.7} (mozzarella,scamorza,zola and grana cheese)	€ 9,00
Carbonara:	(pomodoro,mozzarella,pancetta,uovo) ^{1.3.7} (Tomato sauce, mozzarella, bacon, egg)	€ 9,00
Crudaiola:	(pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto,panna) ^{1.7} (Tomato sauce, mozzarella, ham and cream)	€ 9,00
Crudo:	(pomodoro,mozzarella,prosciutto crudo di Parma) ^{1.7} (Tomato sauce, mozzarella, Parma ham)	€ 9,50
Zola e salsiccia:	(pomodoro,mozzarella,zola,salsiccia) ^{1.7} (Tomato sauce, mozzarella, zola cheese, sausages)	€ 9,50
Zola e speck:	(pomodoro,mozzarella,zola,speck) ^{1.7} (Tomato sauce, mozzarella, zola cheese, speck "smoked ham")	€ 9,50
Calzone farcito:	(pomodoro,mozzarella,cotto,funghi,carciofi) ^{1.7} (Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes)	€ 9,50
Bufala:	(pomodoro,mozzarella,bufala,basilico) ^{1.7} (Tomato sauce, mozzarella, buffalo cheese, basil leaves)	€ 9,50
Pizza della casa:	(pomodoro,mozzarella,bufala,scamorza) ^{1.7} (Tomato sauce, mozzarella cheese, buffalo cheese, scamorza cheese)	€ 9,50
Gamberetti e rucola:	(pomodoro,mozzarella,gamberetti,rucola) ^{1.7.9} (Tomato sauce, mozzarella, shrimps, rocket leaves)	€ 10,00
Zafferano:	(Pomodoro,mozzarella, zafferano, panna e grana) ^{1.7} (Tomato sauce, mozzarella, saffron, cream, grana cheese)	€ 10,00
Valtellina:	(mozzarella,bresaola,rucola,grana,pomodoro fresco) ^{1.7} (Mozzarella cheese, air-cured beef, rocket leaves, grana cheese, fresh tomatoes)	€ 10,00
Paradiso:	(pomodoro,burrata,pomodorini cherry,crudo di Parma) ^{1.7} (Tomato sauce, burrata, cherry tomatoes, Parma ham)	€ 11,00
Porcino:	(pomodoro,mozzarella,bufala,porcini) ^{1.7} (Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, porcini mushroom)	€ 11,00

Ogni ingrediente aggiunto
Bufala o crudo di Parma
Bresaola punta d'anca

Any extra ingredient
Buffalo mozzarella or Parma ham
Bresaola "air-cured ham"

€ 1,00
€ 2,00
€ 3,00

*prodotto congelato all'origine
 Servizio. pane e coperto € 2,50

*frozen product
Service, bread and cover €2,50

Carlsberg øl

Piade romagnole

€8,00

(le piade romagnole sono disponibili dalle ore 23.00 per il dopo cena)

Unleavened flat bread typical of Romagna land available from 11pm

Classica:	(Crudo,mozzarella,pomodoro,rucola,salsa cocktail) ^{1.3.7} (Cured ham, mozzarella tomatoes, rocket leaves, cocktail sauce)
Cappuccetto rosso:	(Crudo,pomodoro,mozzarella,rucola) ^{1.7} (Cured ham, tomatoes, mozzarella, rocket leaves)
Appetitosa:	(Cotto,brie,melanzane grigliate,patè d'olive) ^{1.7} (Ham, brie cheese, grilled aubergines, olives patè)
Delicata:	(Cotto,scamorza,zucchine grigliate,salsa cocktail) ^{1.3.7} (Ham, scamorza cheese, grilled courgettes, cocktail sauce)
Cenerentola:	(Cotto,brie,insalata) ¹⁻⁷ (ham, brie cheese, lettuce)
Tirolese:	(Speck,brie,funghetti,salsa cocktail) ^{1.3.7} ("Smoked ham", brie cheese, mushrooms, cocktail sauce)
Sfiziosa:	(Pancetta,scamorza,pomodoro,rucola,pepe) ^{1.7} (Bacon, scamorza cheese, tomatoes, rocket leaves, pepper)
Vegetariana:	(Mozzarella,pomodoro,verdure grigliate,origano) ^{1.7} (Mozzarella cheese, tomatoes, grilled veg, organ)
Pater Pan:	(Pancetta,scamorza,pomodoro,patè d'olive) ^{1.7} (Bacon, scamorza cheese, tomatoes, olives patè)
Bianca & Bernie	(Speck,brie,rucola) ^{1.7} ("Smoked ham", brie cheese, rocket leaves)

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

Fritti

Le patatine fritte* ¹	French fries*	€ 5,00
Le crocchette di patate* ^{1.2.3.7.8.11}	Potatoes croquettes*	€ 5,00
Le olive all'ascolana* ^{1.2.3.7.8.11}	Fried stuffed olives*	€ 5,00
Le mozzarelline panate* ^{1.7}	Fried breaded mozzarella*	€ 5,00
Le onion rings* ¹	Onion rings*	€ 5,00

Menù dei bimbi children's menu

La pizza margherita ^{1.7} + una bibita + un gelatino baby ^{2.3.4.5.7}	€ 12,50 (coperto escluso)
Pizza margherita + soft drink + ice cream	
La pasta al pomodoro ^{1.2.13} + una bibita + un gelatino baby ^{2.3.4.5.7}	€ 12,50 (coperto escluso)
Pasta with tomato sauce + soft drink + ice cream	
La pasta al pomodoro ^{1.2.13} + la cotoletta con patatine ^{1.3.7} + una bibita	€ 18,00 (coperto escluso)
Pasta with tomato sauce + breaded cutlet with fries + soft drink	

*prodotto congelato all'origine
Servizio pane e coperto € 2,50

*frozen product
Service, bread and cover €2,50

Carlsberg øl

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

Gelati, Semifreddi e Frutta

Ice cream and fruit

La coppa di gelato (3 gusti a scelta) ^{2.3.4.5.7}	Ice cream selection (choice of 3 flavours)	€ 6,00
(crema, fiordilatte, cioccolato, noce, caffè, nocciola, fragola, limone, mela verde) (cream, vanilla, chocolate, walnut, coffee, hazelnut, strawberry, lemon, green apple)		
La dama bianca ^{2.3.4.5.7}		€ 6,00
(Gelato al fiordilatte, cioccolato fuso, panna montata) (Vanilla ice cream, melted chocolate sauce, whipped cream)		
La Venere nera ^{2.3.4.5.7}		€ 6,00
(Gelato al cioccolato, cioccolato fuso, panna montata, meringa) (Chocolate ice cream melted chocolate sauce, whipped cream, meringue)		
Le fragole melba ^{2.3.4.5.7}		€ 6,00
(Fragole fresche, gelato, crema di fragole, panna montata) (Fresh strawberry, ice cream, strawberry cream, whipped cream)		
Il mangia & bevi ^{2.3.4.5.7}		€ 6,00
(Macedonia fresca, gelato, crema di fragole, panna montata) (Fresh fruit salad, ice cream strawberry cream, whipped cream)		
La banana split ^{2.3.4.5.7}		€ 6,00
(Banana, gelato, cioccolato fuso, panna montata) (Banana, ice cream melted chocolate sauce, whipped cream)		
Torroncino o tartufo/affogati al caffè/ al liquore ^{1.3.4.5.7.14}		€ 5,00/€ 6,00/€ 7,00
Nougat or sweet truffle with coffee poured on or with liquor poured on		
Sorbetto (al limone o al caffè) ⁷		€ 4,00
Lemon or coffee sorbet		
Sorbetto alcolico ^{7.14}		€ 5,00
Alcoholic sorbet		

Caffetteria e Liquori ¹⁴

Cafeteria and spirits

Caffè/decaffeinato/orzo	Coffee Decaffeinated Barley coffee	€ 2,00
Cappuccino/ginseng	Cappuccino Ginseng	€ 2,50
Caffè corretto	Coffee with spirits	€ 3,00
Caffè shakerato	Iced coffee	€ 4,00
Caffè shakerato con liquore	Iced coffee" with liquor	€ 5,00
Thè aromatizzato/tisane	Flavoured tea / Herbal tea	€ 2,50
Cioccolata	Hot chocolate	€ 3,00
Cioccolata con panna	Hot chocolate with whipped cream	€ 4,00
Grappe/amari/digestivi	Grappas Bitters Digestives	€ 4,00/€ 5,00
Distillati "giovani"	Young spirits	€ 4,00
Liquori (baileys/martini/porto ecc.)	Liquors	€ 4,00

Carlsberg øl

Bibite e succhi

Soft drinks and juices

Acqua minerale 0,75 LT <small>Mineral water 0,75 lt</small>	€ 2,50
Coca cola/coca cola zero/coca cola light/sprite/fanta/ chinotto/tonica/lemon/thè limone-pesca (33cl)	€ 3,00
Succhi di frutta <small>Fruit juice</small>	€ 3,00
Frullati di frutta fresca <small>Fresh fruit shakes</small>	€ 5,00
Red bull in lattina <small>Red bull in cans</small>	€ 5,00

Vino sfuso ¹⁴

Bulk house wine

1/4lt € 3,00

1/2lt € 5,00

1lt € 10,00

Distillati ¹⁴

WHISKY GIOVANI	WHISKY INVECCHIATI	GIN	RUM	VODKA	COGNAC	TEQUILA
Jameson €6	Jack Daniel's €7	Gordon €5 Gin Tonic/Lemon €8	Pampero Especial €5	Moskovskaya €5	Martell €8	Jose Cervo €5
Four Roses €6	Chivas Regal €7	Bombay €6 Gin Tonic/Lemon €9	Pampero Blanco €5	Artic Frutta €5	Courvoisier €8	Agavita €5
Jhonny Walker €6	Glenfiddich €7	Tanqueray €6 Gin Tonic/Lemon €9	Brugal €5	Absolut €5	Hennessy €8	
Glen Grant €6	Caol Ila €8	Hendrick's €7 Gin Tonic/Lemon €9	Havana Club 7 €5			
Ballantines €6	Glenlivet €8	Gin Mare €8 Gin Tonic/Lemon €12	Pampero Ann. €7			
J&B €6	Talisker €8	Monkey €8 Gin Tonic/Lemon €12	Saint James €10			
	Lagavulin €10		Zacapa €10			
	Laphroaig €10					
	Oban €13					
	Macallan €13					

Carlsberg øl

Cocktail € 7,00¹⁴

Cuba libre:	(Rum,coca cola)
Vodka Lemon:	(Vodka,lemon soda)
Vodka Tonic:	(Vodka,acqua tonica) <small>Tonic water</small>
Negroni:	(Bitter Campari,Martini rosso,Gin)
Bloody Mary:	(Succo di pomodoro,Vodka,limone,tabasco) <small>Tomato juice Lemon</small>
Black Russian:	(Kaluha,Vodka)
White Russian:	(Kaluha,Vodka,panna) ⁷ <small>Cream</small>
Pina Colada:	(Rum,ananas,cocco,panna) ⁷ <small>Pineapple Coconu Cream</small>
Daiquiri:	(Rum,succo di limone,zucchero) <small>Lemon juice Sugar</small>
Daiquiri Frozen:	(Rum,succo di limone,zucchero,frozen) <small>Lemon juice Sugar</small>
Fruit Daiquiri/Frozen	(Daiquiri con banana,fragola,maracuja, anche frozen) <small>Daiquiri with banana, strawberry or maracuja, strawberry also frozen</small>
Gin Lemon:	(Gin,lemon soda)
Gin tonic:	(Gin,acqua tonica) <small>Tonic water</small>
Vodka Sour:	(Vodka,zucchero,limone) <small>Sugar Lemon</small>
Negrosky:	(Bitter campari,Martini rosso,Vodka)
Garibaldi:	(Bitter Campari,succo d'arancia) <small>Orange juice</small>
Bronx:	(Martini rosso,Dry gin,succo d'arancia) <small>Orange juice</small>
Tequila sunrise:	(Tequila,succo d'arancia,granatina) <small>Orange juice Grenadine</small>
Margarita:	(Tequila,triple sec,succo di limone) <small>Lemon juice</small>
Margarita Frozen:	(Tequila,triple sec,succo di limone,frozen) <small>Lemon juice</small>
Fruit Margarita:	(Margarita con fragola o con banana) <small>Margarita with strawberry or banana</small>
Moscow Mule:	(Vodka,ginger beer,succo di limone) <small>Lemon juice</small>

Carlsberg øl

Cocktail speciali € 8,00¹⁴

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, cachaca) <small>Sugar cane</small>
Caipirina alla fragola:	(Lime, zucchero di canna, cachaca, fragola) <small>Sugar cane Strawberry</small>
Caipirissima:	(Lime, zucchero di canna, rum) <small>Sugar cane</small>
Caipirissima alla fragola:	(Lime, zucchero di canna, rum, fragola) <small>Sugar cane Strawberry</small>
Caipiroska:	(Lime, zucchero di canna, vodka) <small>Sugar cane</small>
Caipiroska alla fragola:	(Lime, zucchero di canna, vodka, fragola) <small>Sugar cane Strawberry</small>
Mojito:	(Lime, zucchero di canna, menta fresca, rum) <small>Sugar cane Fresh mint</small>

Cocktail analcolici € 7,00 Non-alcoholic cocktails

Rosa Colada:	(Ananas, crema di cocco, fragola) <small>Pineapple Coconut cream Strawberry</small>
Virgin colada:	(Ananas, crema di cocco, panna) <small>Pineapple Coconut cream Cream</small>
Primavera:	(Ananas, fragola, arancia) <small>Pineapple Strawberry Orange</small>
Autunno:	(Passion fruit, pompelmo, arancia) <small>Grapefruit Orange</small>
Estivo:	(Passion fruit, fragola, ananas) <small>Strawberry Pineapple</small>

Coffee cocktail €7,00

Irish coffee:	(Irish Whisky, caffè, zucchero, panna) ⁷ <small>Coffee Sugar Cream</small>
Mexican coffee:	(tequila, caffè, panna) ⁷ <small>Coffee Cream</small>
Jamaican coffee:	(Rum jamaicano, caffè, cacao, latte caldo) ⁷ <small>Coffee Cocoa Hot milk</small>
French coffee:	(Brandy, cointreau, caffè, panna) ⁷ <small>Coffee Cream</small>

I VINI ROSSI DELLA LOMBARDIA

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD. %	€
Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC (vivace)	Azienda 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%	24,00 €
Ronchedone	Cà dei Frati	Marzemino Sangiovese Cabernet	14,5%	36,00 €
Sforzato Valtellina Superiore DOCG	Rainoldi	Nebbiolo 100% (chiavennasca)	14,5%	55,00 €

I VINI ROSSI DEL PIEMONTE

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD %	€
Dolcetto Monferrato	Povero	Dolcetto 100%	13,0%	15,00 €
Barbera d'Asti	Povero	Barbera 100%	13,5%	15,00 €
Barbera d'Alba DOC	Pelissero	Barbera 100%	13,5%	28,00 €
Barbera d'Asti superiore	Montebruna	Barbera 100%	15,0%	30,00 €
Nebbiolo DOC	Pio Cesare	Nebbiolo 100%	13,5%	42,00 €
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 Ped. Rosso 100%	12,5%	15,00 €
Passione Sentimento	Pasqua	Merlot 40%, Corvina 30%, Croatina 30%	13,0%	18,00 €
Valpolicella Classico DOC	Guerrieri Rizzardi	Corvina	13,0%	20,00 €
Merlot DOC	Borgo Conventi	Merlot 100%	13,0%	21,00 €
Cabernet Franc DOC	Borgo Conventi	Cabernet Franc 100%	13,0%	22,00 €
Valpolicella Superiore Ripasso DOC	Cantina Valpolicella Negrar	Corvina 70% Rondinella 30%	13,5%	25,00 €
Amarone della Valpolicella DOCG	Lavarini	Corvina 70% Rondinella 25% Molinara 5%	16,0%	55,00 €

I VINI ROSSI DEL TRENTINO ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD%	€
Marzemino DOC	Cantina Isera	Marzemino 100%	12,5%	22,00 €
Teroldego IGT	Cantina Isera	Teroldego 100%	12,5%	22,00 €
Lagrein DOC	Tramin	Lagrein 100%	13,0%	26,00 €
Pinot Nero DOC	Tramin	Pinot Nero 100%	14,0%	30,00 €

I VINI ROSSI DELLA TOSCANA, UMBRIA e LAZIO

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD %	€
Chianti classico DOCG	Vistarenni	Sangiovese 80% Cabernet S. 10% Merlot 10%	13,0%	19,00 €
Morellino di Scansano DOCG	Terenzi	Sangiovese 100%	13,5%	20,00 €
Tellus Syrah Lazio IGP	Famiglia Cotarella	Syrah 100%	14,5%	24,00 €
Montefalco Rosso DOC	Copertone	Sangiovese 70% Merlot 15% Sagrantino 15%	13,0%	25,00 €
Chianti Peppoli Gallo Nero DOCG	Marchese Antinori	Sangiovese 100%	13,5%	30,00 €
Brucciato Bolgheri superiore DOC	Marchesi Antinori	Cabernet S. 65% Merlot 20% Syrah 15%	14,0%	45,00 €
Le Volte Dell'Ornellaia Toscana IGT	Tenute dell'Ornellaia	Merlot 70% Sangiovese 15% Cabernet S. 15%	13,5%	45,00 €
Brunello di Montalcino DOCG	Famiglia Piccini	Sangiovese grosso 100%	14,0%	45,00 €
Brunello di Montalcino DOCG (Pian delle Vigne)	Marchesi Antinori	Sangiovese grosso 100%	14,0%	80,00 €

I VINI ROSSI DI EMILIA, MARCHE e ABRUZZO

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD %	€
Montepulciano DOC BIODINAMICO	Villa Barcaroli	Montepulciano 100%	13,5%	18,00 €
BACCHUS Rosso Piceno DOP BIO Vegan	Ciù Ciù	Montepulciano 50% Sangiovese 50%	13,5%	19,00 €
Lacrima di Morro D'Alba DOC BIO Vegan	Ciù Ciù	Lacrima 100%	12,5%	20,00 €
OTELLO Lambrusco DOC	Ceci	Lambrusco 100%	11,0%	22,00 €
GOTICO Rosso Piceno Sup DOP BIO Vegan	Ciù Ciù	Montepulciano 70% Sangiovese 30%	14,0%	24,00 €

I VINI ROSSI DELLA CAMPANIA, PUGLIA, SARDEGNA, SICILIA

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD%	€
Negroamaro IGT	Torrevento	Negroamaro 100%	13,5%	19,00 €
Irpinia Aglianico DOP	Janare	Aglianico 100%	13,5%	20,00 €
Primitivo Puglia ZIN	Pasqua	Primitivo 100%	13,0%	20,00 €
Nero d'Avola IGT	Hieron	Nero d'Avola	13,5%	20,00 €
Cannonau di Sardegna	Mesa	Granaccia 100%	13,5%	24,00 €
"F" Negramaro Salento IGP	Cantina San Marzano	Negramaro 100%	15,0%	50,00 €
Sessanta'anni Primitivo di Manduria DOC Ris.	Cantina San Marzano	Primitivo di Manduria 100%	15,0%	50,00 €

I VINI SPUMANTI CHARMAT E CHAMPENOISE

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD %	€
Degagè spumante Extra Dry	Santa Margherita	Glera 100%	11,5%	18,00 €
Moscato Vignana	Pirovano	Moscato 100%	6,5%	18,00 €
Prosecco Sup. Valdobbiadene DOCG	Santa Margherita	Glera 100%	11,5%	25,00 €
Trento DOC Extra Brut (36 mesi sui lieviti)	Levii	Chardonnay 100%	12,0%	40,00 €
CUVE' PRESTIGE Franciacorta DOCG	Cà del Bosco	Chardonnay 70% Pinot Nero 20% Pinot bianco 10%	12,5%	55,00 €
ALMA CUVE' Franciacorta DOCG	Bellavista	Chardonnay 80% Pinot Noir 19% Pinot Bianco 1%	12,5%	55,00 €
MOET & CHANDON Champagne	Moet & Chandon	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	12,0%	70,00 €
VEUVE CLICQUOT Champagne	Veuve Clicquot	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	12,0%	70,00 €

LE MEZZE BOTTIGLIE DA 0,375 Lt.

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD %	€
Pinot Grigio	Santa Margherita	Pinot grigio 100%	12,5%	13,00 €
Prosecco di Valdobbiadene	Santa Margherita	Glera 100%	11,5%	16,00 €

I VINI BIANCHI E ROSE' DEL NORD ITALIA

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD %	€
Chardonnay DOC	Torresella	Chardonnay 100%	12,5%	17,00 €
Sauvignon Blanc DOC	Torresella	Sauvignon Blanc 100%	12,5%	17,00 €
Muller Thurgau DOC(frizzante)	Santa Margherita	Muller Thurgau 100%	11,5%	19,00 €
Muller Thurgau Trentino DOC	Cantine d'Isera	Muller Thurgau 100%	12,5%	22,00 €
Gewuztraminer	Cantine d'Isera	Gewuztraminer 100%	13,5%	22,00 €
Pinot Grigio TrentinoDOC	Tramin	Pinot Grigio100%	12,5%	25,00 €
Lugana	Cà dei Frati	Turbiana 100%	13,0%	25,00 €
Lagrain Rose DOC	Tramin	Lagrain 100%	13,0%	24,00 €
Riesling OltrePo' DOC	Le Fracce	Riesling 100%	13,0%	26,00 €

I VINI BIANCHI DEL CENTRO E SUD ITALIA

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD%	€
Trebbiano D'Abruzzo DOC BIODINAMICO	Villa Barcaroli	Trebbiano 100%	13,0%	18,00 €
Vermentino di Sardegna DOC	Cantine Mesa	Vermentino 100%	13,0%	19,00 €
Greco DOP	Janare	Greco 100%	12,5%	20,00 €
EVOE Passerina DOP BIO Vegan	Ciù Ciù	Passerina 100%	12,5%	20,00 €
Falanghina DOP	Janare	Falanghina 100%	12,5%	20,00 €
Fiano DOP	Janare	Fiano 100%	13,0%	20,00 €
TELLUS ORO Lazio Chardonnay IGP	Falesco	Chardonnay 85% Pinot Bianco 15%	13,0%	20,00 €
MERLETTAIE Pecorino Offida DOCG BIO Vegan	Ciù Ciù	Pecorino 100%	14,0%	25,00 €