



INSALATE SALADS

MEINA BEACH 7,4	9,50 euro
VERDE, MOZZARELLA, POMODORO, TONNO, MAIS, CAROTE E OLIVE TAGGIASCHE GREEN SALAD, MOZZARELLA CHEESE, TOMATOES, TUNA, SWEET CORN, CARROTS, OLIVES	
GRECA GREEK 7	9,50 euro
VERDE, FETA, CETRIOLI, POMODORI, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, OLIVE TAGGIASCHE GREEN SALAD, FETA CHEESE, CUCUMBERS, TOMATOES, RED ONION, OLIVES	
NIZZARDA 3,4,7	9,50 euro
VERDE, UOVA, TONNO, PEPERONI, ACCIUGHE, CETRIOLI, MOZZARELLA E POMODORI GREEN SALAD, EGGS, TUNA, PEPPERS, ANCHOVIES, CUCUMBERS, MOZZARELLA CHEESE AND TOMATOES	
POKE DI SALMONE 4,6	13,00 euro
RISO BASMATI, SALMONE, AVOCADO, ZUCCHINE, CAROTE, CETRIOLI, RAVANELLI, SEMI DI PAPAVERO E SALSIA SOYA BASMATI RICE, SALMON, AVOCADO, COURGETTES, CARROTS, CUCUMBERS, RADISHES, POPPY SEEDS AND SOY SAUCE	
CHICKEN SALAD 1,9	11,00 euro
VERDE, POLLO, SEDANO, CAROTE, OLIVA TAGGIASCA, PEPE, SALSIA TZAZTIKI GREEN SALAD, CHICKEN, CELERY, CARROTS, OLIVES, PEPPER, TZAZTIKI SAUCE	

SANDWICHES

CHICKEN BAGUETTE 1,7	10,00 euro
POLLO, BACON, POMODORO, INSALATA, PEPE, SALSIA HOME MADE CHICKEN, BACON, TOMATOES, SALAD, PEPPER, HOME MADE SAUCE	
HAMBURGER DI FASSONA 1,6,5,7,10,11 *	16,50 euro
100% CARNE DI FASSONA, BACON, INSALATA GENTILE, FORMAGGIO E POMODORO CUORE DI BUE PATATE FRITTE E SALSIA BBQ 100% PIEMONTESE MEAT, BACON, SALAD, CHEESE AND TOMATO, FRENCH FRIES, BBQ SAUCE	
CLUB SANDWICH 1,3,6,7	12,50 euro
TACCHINO, PROSCIUTTO COTTO, MAIONESE, BACON, INSALATA, POMODORO E UOVA SODE SERVITO CON PATATINE FRITTE E SALSIA BBQ TURKEY, HAM, MAYO, BACON, SALAD, TOMATO, EGGS, FRENCH FRIES, BBQ SAUCE	
TUTTI I NOSTRI SANDWICHES SONO ACCOMPAGNATI DA PATATINE FRITTE ALL SANDWICHES WILL BE SERVED WITH FRENCH FRIES	

NON SI ACCETTANO MODIFICHE AGLI INGREDIENTI DEI SANDWICHES
WE DO NOT ACCEPT CHANGES TO THE INGREDIENTS OF THE SANDWICHES

PIATTI UNICI MAIN COURSE

BATTUTA DI FASSONA AI GRANI DI SENAPE ANTICA 10	15,00 euro
BEEF TARTARE WITH MUSTARD SEEDS	
CAPRESE 7	12,50 euro
CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA SELEZIONE GUFFANTI E POMODORO CUORE DI BUE WITH BUFFALO MOZZARELLA FROM CAMPANIA GUFFANTI SELECTION AND TOMATO	
VITELLO TONNATO 3,4,7	16,00 euro
COTTO A BASSA TEMPERATURA SERVITO CON SALSIA TONNATA "HOME MADE" VEAL WITH TUNA SAUCE	
ROAST BEEF 3,7,10	15,00 euro
COTTO A BASSA TEMPERATURA E ACCOMPAGNATO DA PATATE AL FORNO SLOW COOKED MEAT WITH BAKED POTATOES	
TARTARE DI OMBRINA E CREMA CHANTILLY ALL'ANETO 3,7,10	16,00 euro
CROAKER TARTARE WITH CHANTILLY CREAM	

CONTORNI SIDES

VERDURE GRIGLIATE GRILLED VEGETABLES	
PATATE FRITTE FRENCH FRIES 1*	
INSALATA MISTA MIX SALAD	5,00 euro
DOLCI DEL GIORNO HOME MADE DESSERTS 1,3,5,6,7,8	6,00 euro
TIRAMISU - CHEESECAKE - TORTA DI MELE CON GELATO - PANNA COTTA - CREME BRULE' TIRAMISU - CHEESECAKE - APPLE PIE WITH ICE CREAM - PANNA COTTA - CREME BRULE'	

TUTTI I DOLCI SONO DI NOSTRA PRODUZIONE
ALL DESSERTS ARE HOME MADE.

ANTIPASTI STARTERS

BATTUTA DI FASSONA AI GRANI DI SENAPE ANTICA 10 BEEF TARTARE WITH MUSTARD SEEDS	15,00 euro
TARTARE DI OMBRINA E CREMA CHANTILLY ALL'ANETO 4 CROAKER TARTARE WITH CHANTILLY CREAM	16,00 euro
CHAVRE CHAUD 1,4,7 TOMINO DI CAPRA SELEZIONE GUFFANTI, PRUGNE, NOCI, MENTA E MIELE GOAT CHEESE, PRUNE, NUTS, MINT, HONEY	12,00 euro

CARNE MEAT

TATAKI DI WAGYU 180 G DI MANZO WAGYU CON CIPOLLOTTO CROCCANTE E SALSA DI SOYA AGLI AGRUMI TATAKI WAGYU BEEF WITH SPRING ONION AND CITRUS SOY SAUCE	26,00 euro
T-BONE STEAK 600 GR DI BISTECCA DI ANGUS IRLANDESE CON OSSO SERVITA CON PATATE AL FORNO T-BONE STECK SERVED WITH BAKED POTATOES	36,00 euro
HOME MADE SMOKED RIBS COSTOLETTE DI MAIALE COTTE A BASSA TEMPERATURA E AFFUMICATE SERVITE CON SALSA BBQ PORK RIBS SLOW COOKED AND SMOKED WITH BBQ SAUCE	16,00 euro
CONTROFILETTO DI FASSONA 200 GR DI CONTROFILETTO DI FASSONA SERVITO CON PATATE AL FORNO SIRLOIN STEAK SERVED WITH BAKED POTATOES	23,00 euro
YAKITORI DI POLLO IN LEMONGRASS SPIEDINI DI POLLO IN LEMONGRASS, PEPERONI, PANCETTA, CIPOLLOTTO FRESCO E SALSA TERIYAKI CHICKEN SKEWERS WITH LEMONGRASS, PEPPERS, BACON AND FRESH SPRING ONION AND TERIYAKI SAUCE	16,00 euro

N.B. Tutti i piatti di carne sono accompagnati da patate al forno e salsa bbq
All meat dishes are accompanied by baked potatoes and bbq sauce

PESCE FISH

FRITTO MISTO DI PESCE 1,2,4* ANELLI DI CALAMARO, CIUFFI E GAMBERONI FRIED SQUID AND KING PRAWNS	22,00 euro
TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI GRANELLA DI PISTACCHIO 4 TUNA TATAKI IN PISTACHIO CRUST	24,00 euro
OMBRINA AL FORNO AL PROFUMO DI AGRUMI 1,2,4 BAKED CROACKER FISH, MIXED SPROUTS, LIME, CARAMELIZED ORANGE AND BAKED POTATOES	20,00 euro
POLPO A LA PLANCHA, PAPPAL POMODORO E STRACCIATELLA 1,2,4* GRILLED OCTOPUS WITH PAPPAL POMODORO AND STRACCIATELLA	20,00 euro
CALAMARO A LA PLANCHA, CON PESTO DI POMODORI SECCHI E ZUCCHINE SCAPECE 1,2,4* GRILLED SQUID WITH DRYED TOMATO'S PESTO	22,00 euro

PROPOSTA VEGETARIANA VEGETARIAN DISH

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 7	12,00 euro
------------------------------------	------------

CONTORNI SIDES

VERDURE GRIGLIATE GRILLED VEGETABLES PATATE FRITTE FRENCH FRIES 1* INSALATA MISTA MIX SALAD	5,00 euro
---------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

DOLCI DEL GIORNO HOME MADE DESSERTS 1,3,5,6,7,8 TIRAMISU - CHEESECAKE - TORTA DI MELE CON GELATO - PANNA COTTA - CREME BRULE' TIRAMISU - CHEESECAKE - APPLE PIE WITH ICE CREAM - PANNA COTTA - CREME BRULE'	6,00 euro
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

TUTTI I DOLCI SONO DI NOSTRA PRODUZIONE
ALL DESSERTS ARE HOME MADE.

Coperto/Service 3,00 euro cad.

I numeri a fianco dei prodotti indicano gli allergeni presenti

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine - Nel nostro ristorante il pesce servito crudo ha subito all'origine trattamento di bonifica e abbattimento temperatura come da decreto europeo n. 853/04

PIZZE PIZZAS

LA PIZZA A PRANZO SARÀ SERVITA SOLO SABATO E DOMENICA
PIZZA FOR LUNCH WILL BE SERVED ONLY SATURDAY AND SUNDAY

MARGHERITA POMODORO, MOZZARELLA 1,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE	6,00 euro
MARINARA POMODORO, AGLIO, ORIGANO E OLIO EVO TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO, EVO OIL	5,00 euro
NAPOLI POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE E ORIGANO 1,4,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, ANCHOVIES, OREGANO	8,00 euro
ROMANA POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI E ORIGANO 1,4,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, ANCHOVIES, CAPERS, OREGANO	8,50 euro
PROSCIUTTO POMODORO, MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO 1,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, HAM	8,00 euro
CAPRICCIOSA POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI, CARCIOFI, ACCIUGHE, OLIVE E ORIGANO 1,4,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKE, ANCHOVIES, OLIVES, OREGANO	9,00 euro
BUFALINA POMODORO, BASILICO, MOZZARELLA DI BUFALA E OLIO EVO 1,7 TOMATO SAUCE, BASIL, BUFFALO MOZZARELLA, EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL	9,00 euro
GOLOSA PIZZA BIANCA CON PATATE, CIPOLLA, PROSCIUTTO COTTO, OLIVE TAGGIASCHE 1,7,8 WHITE PIZZA, BAKED POTATOES, ONION, HAM, BLACK OLIVES	9,00 euro
PRAGA FOCACCIA CONDITA A FREDDO CON OLIVE TAGGIASCHE, COTTO AFFUMICATO, CARCIOFINI GORGONZOLA RISERVA GUFFANTI FOCACCIA WITH OLIVES, SMOKED HAM, ARTICHOKE, GORGONZOLA CHEESE GUFFANTI RESERVE	9,00 euro
REGINA POMODORO, POMODORINI FRESCHI, MOZZARELLA, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO E OLIO EVO 1,7 FRESH CHERRY TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, BUFFALO MOZZARELLA, BASIL, EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL	9,50 euro
PIZZA DEL "TAMBURO" POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE E GORGONZOLA 1,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, PEPPERONI, GORGONZOLA CHEESE (VEINED BLUE CHEESE)	8,50 euro
4 FORMAGGI POMODORO, MOZZARELLA, GRANA, ZOLA E EMMENTAL 1,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, PARMESAN, GORGONZOLA CHEESE, EMMENTAL CHEESE	8,50 euro
VEGETARIANA POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCHINE, PEPPERONI E MELANZANE 1,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, COURGETTES, PEPPERS AND AUBERGINES	8,50 euro
CALZONE POMODORO, MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO 1,7 STUFFED PIZZA WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, HAM	8,00 euro
PIZZA ALLA "MARIO" MOZZARELLA, CIPOLLA, TONNO E RUCOLA A FREDDO 1,4,7 MOZZARELLA CHEESE, ONION, TUNAFISH, ROCKET	8,50 euro
WURSTEL POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL 1,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, WURSTEL	7,50 euro
CLAUDIO POMODORO, PEPPERONI, ZUCCHINE, MELANZANE, CIPOLLA, CAPPERI E ACCIUGHE 1,4,7 TOMATO SAUCE, PEPPERS, COURGETTES, AUBERGINES, ONION, CAPERS, ANCHOVIES	8,50 euro
ARONA FOCACCIA ROSSA CONDITA A FREDDO CON CRUDO, INSALATA POMODORINI DEL PIENNOLO E MOZZARELLA DI BUFALA 1,7 FLAVOURED FLAT BREAD, RAW HAM, SALAD, PIENNOLO TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA	9,50 euro
SALSICCIA & SCAMORZA AFFUMICATA SALSICCIA E SCAMORZA AFFUMICATA 1,7 SAUSAGE AND SMOKED SCAMORZA CHEESE	9,00 euro
MEINA BIANCA CON ZOLA, RADICCHIO E NOCI 1,7,8 MOZZARELLA CHEESE, GORGONZOLA CHEESE, RADICCHIO, WALNUTS	8,50 euro
CARLOTTA FOCACCIA CON POMODORINI DEL PIENNOLO CONDITA A FREDDO CON STRACCIATELLA SELEZIONE GUFFANTI ACCIUGHE DEL CANTABRICO E BASILICO 1,7,8 FLAVOURED FLAT BREAD, PIENNOLO TOMATOES, STRACCIATELLA, ANCHOVIES AND BASIL	9,50 euro

NON SI ACCETTANO MODIFICHE AGLI INGREDIENTI DELLE PIZZE
WE DO NOT ACCEPT CHANGES TO THE INGREDIENTS OF THE PIZZAS

I numeri a fianco dei prodotti indicano gli allergeni presenti

Coperto/Service 3,00 euro cad.

VINI WINE LIST

BOLLICINE SPARKLING

PROSECCO DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY - DOCG	DE FAVERI	21 euro/bic. 5 euro
ALTALANGA METODO CLASSICO BRUT 2015	L.COPPO	50 euro
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE EDIZIONE 43	CA DEL BOSCO	50 euro
FRANCIACORTA ANNAMARIA CLEMENTI - DOCG 2010	CA DEL BOSCO	130 euro
FRANCIACORTA BRUT BIOLOGICO - DOCG	E.ABRAMI	32 euro/bic. 6 euro
TRENTODOC FERRARI PERLE' BRUT - DOCG MILL. 2015	FERRARI	50 euro/bic. 8 euro
TRENTODOC FERRARI PERLE' BRUT MAGNUM - DOCG MILL. 2014	FERRARI	100 euro
TRENTODOC FERRARI PERLE' ROSE - DOCG MILL. 2015	FERRARI	60 euro
TRENTODOC GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE- DOCG 2008	FERRARI	140 euro
TRENTODOC GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE ROSE'- DOCG 2008	FERRARI	250 euro
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS GRAND CRU RSRV 2014	MUMM	100 euro
CHAMPAGNE BRUT DELAMOTTE	DELAMOTTE	70 euro

BIANCHI WHITE

ARNEIS LANGHE BLANGE' - BIO - DOC	CERETTO	32 euro
ARNEIS LANGHE - DOC 2019	BARACCO	23 euro/bic. 5 euro
RIBOLLA GIALLA C.O.F. DOC 2019	CA' TULLIO	23 euro/bic. 5 euro
GAVI DI GAVI DOCG	VILLA SPARINA	25 euro
VERMENTINO DI SARDEGNA "TYRSOS" DOCG 2019	CONTINI	23 euro/bic. 5 euro
LUGANA "I FRATI" DOC	CA DEI FRATI	26 euro
GRILLO IRMANA SICILIA IGT 2019	CORVO DI SALAPUTRA	22 euro
A. A.GEWURZTRAMINER DOC "PERELISE"	COLTERENZIO	28 euro
VIOGNER MONFERRATO BIANCO BIOLOGICO	POGGIO RIDENTE	24 euro
CERVARO DELLA SALA "CASTELLO DELLA SALA" IGT 2018	ANTINORI	60 euro
VILLA MARGON CHARDONNAY TRENINO DOC	FRATELLI LUNELLI	30 euro

ROSSI RED

GATTINARA DOCG 2017	FRANCHINO	32 euro
BARBERA D'ASTI CAMP DU ROUSS 2018	COPPO	28 euro
VIOLANTE NERO DI TROIA CASTEL DEL MONTE DOC 2019	RIVERA	22 euro
NEBBIOLO LANGHE- DOC 2018	BARACCO	23 euro
CHIANTI BARONE RICASOLI DOCG 2019	RICASOLI	23 euro/bic. 5 euro
BOLGHERI ROSSO DOC 2018	RICASOLI	38 euro
VALPOLICELLA CLASSICO "BONACOSTA" DOC 2019	MASI	24 euro/bic. 5 euro
RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO BIO DOC 2019	POGGIO RIDENTE	25 euro

ROSATI ROSÉ

OPERA CHIARETTO DEL GARDA DOCG 2019	PRATELLO	25 euro/bic. 5 euro
GAVI DI GAVI ROSE'	VILLA SPARINA	25 euro

VINI DA DESSERT DESSERT WINES

PASSITO DI PANTELLERIA 50 CL	ZIGHIDI	27 euro
------------------------------	---------	---------



LISTA BAR BAR LIST

CAFFETTERIA COFFEE BAR

	NORMAL Normale	DOUBLE doppio
ESPRESSO	1,50 euro	2,00 euro
Espresso coffee		
DECAFFEINATO		1,50 euro
Decaffeinated coffee		
CORRETTO		2,00 euro
Coffee with spirit		
AMERICANO		1,50 euro
American coffee		
CAPPUCCINO		2,00 euro
Cappuccino		
CAPPUCCINO DI SOIA		2,00 euro
Cappuccino with soia milk		
LATTE MACCHIATO		2,50 euro
Hot milk with a drop of coffee		
SHAKERATO		3,00 euro
Iced shaken coffee		
SHAKERATO CORRETTO		4,00 euro
Iced shaken coffee with baileys		
GINSENG	1,50 euro	2,00 euro
Coffee with ginseng		
ORZO	1,50 euro	2,00 euro
Barley coffee		
MAROCCHINO		2,00 euro
marocchino		
BRIOCHE		1,20 euro

SUCCHI DI FRUTTA FRUIT JUICE

4,00 euro

BIBITE SOFT DRINK

4,00 euro

ANALCOLICI

CRODINO	4,00 euro
Bitter aperitif	
SANBITTER	4,00 euro
Red Bitter Soda	
VIRGIN MOJITO	6,00 euro
Virgin Bitter Mojito	
VIRGIN M.B.C.	6,00 euro
Tropic drink	
REDBULL	4,50 euro
SUCCO DI POMODORO	4,50 euro
VIRGIN MOSCOW	6 euro
LIMONADA DE COCO	6 euro

COCKTAILS

COCKTAILS CLASSICI	7,50 euro
CLASSIC COCKTAILS	
MILANO-TORINO	7,50 euro
Vermouth (punt e mes), bitter campari	
Vermuth, campari	
MARTINI ROYALE	8,50 euro
Martini rosato, prosecco	
CAMPARI PASSION	8,50 euro
Campari, succo di maracujà, soda	
Campari, maracuja juice, soda	
A26	8,50 euro
Bitter Campari, San simone, bitter arancio, soda	
Campari, San Simone, orange bitter, soda	
BLOODY MARY	8,50 euro
ESPRESSO MARTINI	8,50 euro
Vodka, kahluà, caffè	
BABY YODA	8,50 euro
Midori, triple sec, lime	
MOJITO FIDEL	8,50 euro
Rum chiaro, lime, menta, zucchero, birra chiara	
Withe rum, lime, mint, sugar, blond beer	
BAHIA	8,50 euro
Rum ambrato, crema di cocco, succo d'ananas	
succo di pompelmo	
Amber rum, coconut cream, pineapple juice	
grapefruit juice	
TOMMY'S MARGARITA	8,50 euro
Tequila, Succo di lime, sciroppo d'agave	
Tequila, lime, agave syrup	
77 SUNSET STIP	8,50 euro
gin, vodka, rum scuro, triple sec, sprite, succo d'ananas,	
granatina	
gin, vodka, dark rum, triple sec, sprite, pineapple juice,	
grenadine,	

DARK 'N' STORMY 8,50 euro
Rum scuro, ginger beer, lime
Dark rum, ginger beer, lime

MEINA BEACH CLUB 8,50 euro
Cocktail a base di frutta, vodka
Fruit cocktails, vodka

PINA COLADA 8,50 euro
Rum bianco, succo d'ananas, crema di cocco
White rum, ananas juice, cocco cream

HUGO 9,00 euro
prosecco, St. Germain (liquore ai fiori di sambuco)
prosecco, St. Germain (elderflower liqueur)

GIN

AVIATION	AMERICA	10,00 euro
BROKMANS	INGHILTERRA	12,00 euro
BLACKWOOD	SCOZIA	8,00 euro
CITTADELLE	FRANCIA	10,00 euro
LONDON N.1	INGHILTERRA	10,00 euro
HENDRICK'S	SCOZIA	10,00 euro
MARE	SPAGNA	12,00 euro
MONKEY 47	GERMANIA	14,00 euro
BOMBAY	INGHILTERRA	8,00 euro
MARTIN MILLER'S	INGHILTERRA	10,00 euro

VODKA

VODKA BELVEDERE	POLONIA	10,00 euro
VODKA BELUGA	RUSSIA	10,00 euro
VODKA CIROC	FRANCIA	10,00 euro

BIRRE ALLA SPINA DRAFT BEER

	SMALL PICCOLA	MEDIUM MEDIA
NASTRO AZZURRO		
INTERNATIONAL lager	3,00 euro	5,00 euro
PERONI ROSSA		
AMBRATA	3,00 euro	5,00 euro

BIRRE IN BOTTIGLIA BOTTLED BEER

NASTRO AZZURRO 33 cl	4,00 euro
CORONA 35,5 cl	5,00 euro
WEISSE GROLSH 50 cl	6,00 euro
ST. STEFANUS BLONDE 33 cl	6,00 euro
PERONI GLUTEN FREE 33 cl	5,00 euro

BIRRE ARTIGIANALI CRAFT BEER BIRRIFICIO DI LEGNANO

20025 BLANCHE 33 cl	6,50 euro
TARCISIO SESSION IPA 33 cl	6,50 euro
CINQ'GHEI AMERICAN AMBER ROSSA 33 cl	6,50 euro

VERMOUTH

PUNT E MES	4,00 euro
CARPANO ANTICA FORMULA	5,00 euro
VERMOUTH DEL PROFESSORE ROSSO	5,00 euro

LIQUORI AMARI DISTILLATI GRAPE / LIQUEURS

GRAPPE

GRAPPA POLI SARPA	4,50 euro
GRAPPA POLI BARRIQUE	
GRAPPA POLI PO' DI MOSCATO	

RUM

CAPITAN MORGAN	JAMAICA	6,00 euro
SAINT JAMES	JAMAICA	8,00 euro
CACIQUE 500	VENEZUELA	8,00 euro
DIPLOMATICO RISERVA	VENEZUELA	12,00 euro
RHUM VIEUX 'DZAMA' 6 y.o.	MADAGASCAR	10,00 euro
RUM ZACAPA XO	GUATEMALA	14,00 euro
LA HECHICERA RUM	COLOMBIA	12,00 euro

WHISKY

CANADIAN CLUB WHISKY	CANADA	8,00 euro
WOODFORD RESERVE	AMERICA	11,00 euro
OBAN 14	SCOZIA	10,00 euro
LAPHROAIG 10	SCOZIA	9,00 euro
ARBEG 10	SCOZIA	10,00 euro
NIKKA WHISKEY FROM THE BARREL	GIAPPONE	12,00 euro
TAKETSURU PURE MALT NIKKA	GIAPPONE	12,00 euro
KIRIN FUJI SANROKU	GIAPPONE	12,00 euro
LAGAVULIN 16	SCOZIA	12,00 euro

ACQUA MINERAL WATER

LURISIA	
FERMA - MOSSA 75 cl	3,50 euro
Still water - Sparkling water	
FERMA - MOSSA 33 cl	2,00 euro
Still water - Sparkling water	

TABELLA ALLERGENI CONTENUTI IN ALCUNI PRODOTTI

- 1] CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI
- 2] CROSTACEI E 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 (INCLUSO LATTOSIO)
- 8] FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI
- 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 SEMI DI SESAMO
- 12] ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE
- 13] LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 14] MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI



B E A C H C L U B
M E I N A

