

MENU



INSALATE SALADS

MEINA BEACH 7,4	9,50 euro
VERDE, MOZZARELLA, POMODORO, TONNO, MAIS, CAROTE E OLIVE TAGGIASCHE GREEN SALAD, MOZZARELLA CHEESE, TOMATOES, TUNA, 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, PEPPERONI, ACCIUGHE, CETRIOLI, MOZZARELLA E POMODORI GREEN SALAD, EGGS, TUNA, PEPPERS, ANCHOVIES, CUCUMBERS, MOZZARELLA CHEESE AND TOMATOES	
POKE DI SALMONE 4,6,8	13,00 euro
RISO, SALMONE, EDAMAME, AVOCADO, CAVOLO VIOLA, ALGA NORI, ANACARDI RICE, SALMON, EDAMAME, AVOCADO, PURPLE CABBAGE, SEAWEED WAKAME, CHEW NUTS	

SANDWICHES

CLASSIC BURGER 1,6,5,7,10,11*	16,50 euro
PANE AL SESAMO, 100% CARNE DI FASSONA, BACON, INSALATA GENTILE, FORMAGGIO E POMODORO CUORE DI BUE SERVITO CON PATATE FRITTE E SALSA BBQ SESAME BREAD, 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 SALSA BBQ TURKEY, HAM, MAYO, BACON, SALAD, TOMATO, EGGS, FRENCH FRIES, BBQ SAUCE	
LOBSTER ROLL 1,2,4,10	18,00 euro
FILONCINO, ASTICE, POMODORO, CIPOLLA ROSSA, RUCOLA SERVITO CON PATATE FRITTE E SALSA RUBRA FILONCINO BREAD, LOBSTER, TOMATO, RED ONION, ROCKET, RUBRA SAUCE (SWEET PEPPER SAUCE) AND FRENCH FRIES	
AVOCADO TOAST 1,4,11	14,00 euro
CROSTONI PANE CON AVOCADO A FETTE, SALMONE AFFUMICATO SERVITO CON PATATE ALLA PAPRIKA BREAD WITH SLICED AVOCADO, SMOKED SALMON AND POTATOES WITH PAPRIKA	
HAMBURGER VEGETARIANO 1,7	14,00 euro
PANE NERO, AVOCADO, POMODORI SECCHI, SCAMORZA AFFUMICATA, INSALATA E SALSA ROSA SERVITO CON PATATE FRITTE BLACK BREAD, AVOCADO, DRIED TOMATOES, SMOKED SCAMORZA CHEESE, SALAD AND PINK SAUCE	

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	14,00 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 SALSA TONNATA "HOME MADE" VEAL WITH TUNA SAUCE	
CRUDO E MELONE 3,7,10	13,00 euro
CRUDO 24 MESI E MELONE BIANCO RAW HAM 24 MONTHS AND WHITE MELON	
TARTARE DI SALMONE, FINOCCHI E PANNA ACIDA 4,7,16	16,00 euro
SALMON TARTARE AND FENNEL	
BURRATA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO 4,7	13,00 euro
BURRATA CHEESE AND CANTABRIAN ANCHOVIES	

CONTORNI SIDES

RATATOUILLE DI VERDURE VEGETABLE RATATOUILLE	5,00 euro
PATATE FRITTE FRENCH FRIES 1* INSALATA MISTA MIX SALAD	
DOLCI DEL GIORNO HOME MADE DESSERTS 1,3,5,6,7,8	6,00 euro
TIRAMISU CHEESECAKE TORTA CIOCCOLATO PERE E CARMELLO SALATO PANNA COTTA TIRAMISU CHEESECAKE CHOCOLATE CAKE PEARS AND SALTED CARMEL PANNA COTTA	

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	14,00 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
TARTARE DI RICCIOLA E MELA VERDE 4 AMBERJACK AND GREEN APPLE TARTARE	20,00 euro
PARMIGIANA DI MELANZANE 7 PARMIGIANA	12,00 euro

CARNE MEAT

TATAKI DI WAGYU SU PUREA DI PATATE VIOLA CON CIPOLLOTTO CROCCANTE E SALSA TERIYAKI TATAKI WAGYU BEEF ON PURPLE MASHED POTATOES WITH SPRING ONION AND CITRUS SOY SAUCE	29,00 euro
PICANHA SERVITA CON PATATE AL FORNO E SALSA ROSA PICANHA (BRAZILIAN CUT MEAT) SERVED WITH BAKED POTATOES AND PINK SAUCE	21,00 euro
HOME MADE SMOKED RIBS COSTOLETTE DI MAIALE COTTE A BASSA TEMPERATURA E AFFUMICATE SERVITE CON PATATE FRITTE E BBQ PORK RIBS SLOW COOKED AND SMOKED WITH BBQ SAUCE	18,00 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

PESCE FISH

FRITTO MISTO DI PESCE 1,2,4* ANELLI DI CALAMARO, CIUFFI E GAMBERONI FRIED SQUID AND KING PRAWNS	22,50 euro
TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO SERVITO CON PATATE VIOLA 4,11 TUNA TATAKI IN SESAME CRUST SERVED WITH PURPLE POTATOES	24,00 euro
OMBRINA AL PROFUMO DI AGRUMI SERVITA CON PATATE AL FORNO 1,2,4 BACKED CROACKER FISH, MIXED SPROUTS, LIME, CARAMELIZED ORANGE SERVED WITH BAKED POTATOES	20,00 euro
POLPO A LA PLANCHA CON CREMA DI PATATE ALLA PAPRIKA 1,2,4* GRILLED OCTOPUS ON CREAMED POTATOES WITH PAPRIKA	21,00 euro
GAMBERONI A LA PLANCHA CON RISO E CHIMICHURRI 2,4* GRILLED PRAWNS WITH RICE AND CHIMICHURRI SAUCE	21,00 euro

PROPOSTA VEGETARIANA VEGETARIAN DISH

MILLEFOGLIE DI PANE CARASAU, ZUCCHINE E FORMAGGIO DI CAPRA 1,7,10 MILLEFEUILLE BREAD CARASAU, ZUCCHINI AND GOAT CHEESE	12,00 euro
--	------------

CONTORNI SIDES

RATATOUILLE DI VERDURE VEGETABLE RATATOUILLE 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 CIOCCOLATO PERE E CARMELLO SALATO PANNA COTTA TIRAMISU CHEESECAKE CHOCOLATE CAKE PEARS AND SALTED CARMEL PANNA COTTA TUTTI I DOLCI SONO DI NOSTRA PRODUZIONE ALL DESSERTS ARE HOME MADE.	6,00 euro

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 1 TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO, EXTRA-VIRGIN OLIVE 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, ARTICHOKES, ANCHOVIES, OLIVES, OREGANO	8,50 euro
BUFALINA POMODORO, BASILICO, MOZZARELLA DI BUFALA E OLIO EVO 1,7 TOMATO SAUCE, BASIL, BUFFALO MOZZARELLA, EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL	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 (BLUE-VEINED CHEESE)	8,50 euro
4 FORMAGGI POMODORO, MOZZARELLA, GRANA, ZOLA E EMMENTAL 1,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, GRANA CHEESE, GORGONZOLA CHEESE (BLUE-VEINED 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, SWEET PEPPERS, ZUCCHINI, AUBERGINES, ONION, CAPERS AND ANCHOVIES	8,50 euro
SALSICCIA & SCAMORZA AFFUMICATA 1,4,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, SAUSAGES AND SMOKED SCAMORZA CHEESE	8,50 euro
MEINA BIANCA CON ZOLA, RADICCHIO E NOCI 1,7,8 MOZZARELLA CHEESE, GORGONZOLA CHEESE, RADICCHIO, WALNUTS	8,50 euro
GOLOSA PIZZA BIANCA CON PATATE, CIPOLLA, PROSCIUTTO COTTO, OLIVE TAGGIASCHE 1,7,8 MOZZARELLA CHEESE, POTATOES, ONION, HAM AND OLIVES	9,00 euro
CARLOTTA FOCACCIA CON POMODORINI DEL PIENNOLO CONDITA A FREDDO CON STRACCIATELLA 1,7,8 SELEZIONE GUFFANTI ACCIUGHE DEL CANTABRICO E BASILICO FLAVOURED FLAT BREAD WITH PIENNOLO TOMATOES, STRACCIATELLA, ANCHOVIES AND BASIL	9,50 euro
ARONA FOCACCIA CONDITA A FREDDO CON CRUDO, INSALATA, POMODORINI E MOZZARELLA DI BUFALA 1,7 FLAVOURED FLAT BREAD, PARMA HAM, SALAD, CHERRY TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA	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	22 euro/bic. 5 euro
ALTALANGA METODO CLASSICO BRUT 2015	L.COPPO	45 euro
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE EDIZIONE 43	CA DEL BOSCO	50 euro
FRANCIACORTA ANNAMARIA CLEMENTI - DOCG 2010	CA DEL BOSCO	140 euro
FRANCIACORTA ROSÈ BRUT DOCG 2018	FERGHETTINA	45 euro
FRANCIACORTA BRUT BIOLOGICO - DOCG	E.ABRAMI	35 euro/bic. 6 euro
FRANCIACORTA SATEN BRUT DOCG 201	FERGHETTINA	45 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 GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE- DOCG 2008	FERRARI	130 euro
TRENTODOC GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE ROSE'- DOCG 2008	FERRARI	260 euro

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANCS A.O.C.	RUINART	120 euro
CHAMPAGNE ROSÈ A.O.C.	LAURENT PERRIER	110 euro
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS GRAND CRU - VITICULTURE DURABLE A.O.C.	M.DECOTTE	70 euro
CHAMPAGNE EXTRA BRUT GRAN CRU SOLERA CUVE 24' - VITICULTURE DURABLE A.O.C.	M.DECOTTE	80 euro
CHAMPAGNE BRUT CLASSIC GRAN CRU - VITICULTURE DURABLE A.O.C.	M.DECOTTE	60 euro

BIANCHI WHITE

ARNEIS LANGHE BLANGE' - BIO - DOC	CERETTO	34 euro
ARNEIS LANGHE - DOC 2019	BARACCO	24 euro/bic. 5 euro
ERBALUCE DI CALUSO 'SANTÉ' DOCG	LA MASERA	24 euro
GAVI DI GAVI DOCG	VILLA SPARINA	25 euro
VERMENTINO DI SARDEGNA "TYRSOS" DOCG 2019	CONTINI	24 euro/bic. 5 euro
LUGANA "I FRATI" DOC	CA DEI FRATI	29 euro
A.GEWURZTRAMINER DOC	ADRIANO	32 euro
PICCOLO DERTHONA	LA SPINETTA	42 euro
CATARRATTO SICILIA BIOLOGICO DOC	CARUSO E MININI	28 euro
COSTA D'AMALFI BIANCO TERRE SARACENE DOC	ETTORE SAMMARCO	32 euro
RIBOLLA GIALLA CONFINIS DOC 2020	FRANCESCO ROTOLO	26 euro

ROSSI RED

GATTINARA DOCG 2017	FRANCHINO	35 euro
NEBBIOLO LANGHE DOC 2018	PIO CESARE	42 euro
CHIANTI BARONE RICASOLI DOCG 2019	RICASOLI	24 euro/bic. 5 euro
LAMBRUSCO OTELLO IGT 1813	CECI	24 euro
LAVIGNONE BARBERA D'ASTI DOCG	PICO MACCARIO	34 euro
VERDUNO PELAVERGA DOC 2020	SORDO	39 euro
PRIMITIVO MANDURIA RISERVA DOP	S. MARZANO	60 euro
VALPOLICELLA CLASSICO "BONACOSTA" DOC 2019	MASI	24 euro/bic. 5 euro
RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO BIO DOC 2019	POGGIO RIDENTE	29 euro

ROSATI ROSÉ

GAVI DI GAVI ROSE'	VILLA SPARINA	25 euro
OPERA CHIARETTO DEL GARDA DOCG 2019	PRATELLO	25 euro/bic. 5 euro
LAVIGNONE ROSATO DOC	PICO MACCARIO	34 euro

VINI DA DESSERT DESSERT WINES

PASSITO DI PANTELLERIA 50 CL	ZIGHIDI	36 euro
MOSCATO	SPINETTA	29 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 CLASSIC COCKTAILS 7,50 euro

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

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)

MARTINI COCKTAILS

MARTINI RISERVA NEGRONI 7,50 euro
Bitter riserva speciale martini, bombay sapphire
gin,vermouth martini riserva speciale rubino

MEINA SPRITZ 7,00 euro
Martini fiero, prosecco de faveri d.o.c.g, soda

PARAISO 8,50 euro
Tequila cazadores, rum bacardi oro sciroppo al lampone
monin, ginger beer, lime

VESPER 8,50 euro
Gin bombay london dry,vodka 42 below, vermouth
martini riserva speciale ambrato

GIN

AVIATION	AMERICA	11,00 euro
BROKMANS	INGHILTERRA	14,00 euro
BLACKWOOD	SCOZIA	9,00 euro
CITTADELLE	FRANCIA	11,00 euro
LONDON N.1	INGHILTERRA	10,00 euro
HENDRICK'S	SCOZIA	11,00 euro
MARE	SPAGNA	13,00 euro
MONKEY 47	GERMANIA	15,00 euro
BOMBAY	INGHILTERRA	8,00 euro
MARTIN MILLER'S	INGHILTERRA	11,00 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
PERONI GRAN RISERVA BIANCA WEISS 50 cl	6,00 euro
ST. STEFANUS BLONDE 33 cl	6,00 euro
PERONI GLUTEN FREE 33 cl	5,00 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
ARDBEG 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 CEPII 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

