

LIQUORI & DISTILLATI

LIQUEURS & SPIRITS

RUM

Matusalem cuba gran riserva 15 yo.....	€ 10
Zacapa solera 23 yo.....	€ 14
J.M Rhum- Martinique.....	€ 12
Don Papa.....	€ 11
Diplomatico bianco planas.....	€ 10

SCOTCH & WHISKY

Oban 14 yo.....	€ 13
Nikka Days.....	€ 12
Bulleit bourbon.....	€ 10
Bulleit Rye.....	€ 10
Talisker 10 yo.....	€ 12

GIN

Gin Marè.....	€ 12
Hendrick's.....	€ 12
Monkey 47.....	€ 13
Beefeater.....	€ 10
Tanqueray.....	€ 10

VODKA

Belvedere.....	€ 12
Grey Goose.....	€ 13
Ketel One.....	€ 10
Vulcanica Siciliana.....	€ 12
Luksusowa.....	€ 10

TEQUILA

Espolon Blanca.....	€ 10
Don Julio Blanco.....	€ 13

MEZCAL

Mezcal Yuliia.....	€ 11
--------------------	------

COGNAC & ARMAGNAC

Courvoisier V.S.	€ 12
Remy Martin V.S.O.P.	€ 14
Grand armagnac Janneau V.S.O.P.	€ 14

GRAPPA

Poli Sarpa Bianca.....	€ 7
Poli Sarpa Barrique.....	€ 8
Prime Uve Nera.....	€ 9

AMARI E LIQUORI DOLCI

HERBAL & SWEET LIQUEURS

Averna / Ramazzotti / Amaro Lucano / Fernet Branca	€ 5
Jefferson / Jaegermeister / Unicum / Amaro del Capo	€ 6
Limoncello / Disaronno / Cointreu	€ 6

VINI & BOLLICINE

WINES AND SPARKLING WINES

Bollicine e vini al calice: scoprite la nostra selezione completa nella carta dei vini.
Sparkling wines and wines by the glass - explore our complete wine list.

CAFFÈ

COFFEE

Espresso Bio.....	€ 3	Cappuccino bio.....	€ 5
Caffè doppio.....	€ 5	Cappuccino vegano bio.....	€ 5

APERITIVI & COCKTAIL

APERITIFS & COCKTAILS

— € 15 —

Dalle 17.00 alle 19.30, tutti i cocktail vengono serviti con dei piccoli assaggi dalla nostra cucina e gastronomia
From 6pm to 7.30pm, all our cocktails are served with bites from the kitchen.

Negroni

Gin, Campari, vermouth rosso

Americano

Campari, vermouth rosso, soda

Gin Tonic

Gin, tonica by side

Moskow Mule

Vodka, ginger beer e succo di lime

Old Fashioned

Bourbon, Angustura, Bitter, zucchero

Mojito

Rum, lime, menta, soda

Spritz Classico

aperol, prosecco, tonica

Spritz Campari

Campari, prosecco, soda

Hugo

fiori di sambuco, prosecco soda

Italicus

Italicus prosecco ginger beer

Limoncello

Limoncello prosecco tonica

COCKTAIL ANALCOLICI

MOCKTAILS

— € 12 —

Virgin Mojito

*Lime, sciroppo di zucchero,
menta, soda*

Virgin Mule

Lime, ginger beer, zenzero

Falso Negroni

*Bitter analcolico, Gin
analcolico, Mosto d'uva*

SOFT DRINKS

Coca cola / Sprite / Fanta / Lemon tonic / Ginger beer / Fruit juices € 5

Spremute fresche / Fresh Juices € 7

TÈ E TISANE BIOLOGICHE

ORGANIC TEA, HERBAL INFUSIONS, HERBAL TEAS

ORGANIC TEA

Tè Verde Bio – jasmin € 6

Tè Verde biologico dal dolce profumo di gelsomino /
Organic green tea with a sweet jasmine scent

Tè Verde Bio – Houjichao € 6

Tè Verde biologico tostato con note di caramello e un
aroma salato / *Organic roasted green tea with
notes of caramel and a salty aroma*

Tè Nero Bio – Earl grey € 6

Tè Nero biologico aromatizzato con bergamotto *Organic
black tea flavoured with bergamot*

Tè Nero Bio – Breakfast € 6

Tè Nero africano coltivato biologicamente. Ideale per la
prima colazione / *Organically grown African black
tea. Ideal for breakfast.*

Tè Rooibos Bio – Cederberg € 6

Rooibos biologico che dona un'infusione a basso contenuto
di tannino e senza caffeina. / *Organic rooibos that
produces a low-tannin, caffeine-free infusion.*

Tè Rooibos Bio – Limone Vaniglia € 6

Rooibos biologico a basso contenuto di tannino e senza
caffeina, con note di limone e vaniglia / *Organic rooibos
with low tannin content and no caffeine, with notes
of lemon and vanilla.*

INFUSI E TISANE

4 Frutti Rossi € 6

Tisana che combina verbena, fiori di tiglio, corteccia di
rosa canina e foglie di ribes nero gusto morbido e setoso
/ *Herbal tea combining verbena, lime blossom,
rosehip bark and blackcurrant leaves with a
smooth, silky taste.*

Carcadet – Passion Framboise € 6

Fiori d'ibisco, scorza di cinorrodo, pezzi di mela
secca frutto della passione e del lampone riuniti in
una composizione aromatica dove i sapori si fondono
rilasciando note di frutta esotica / *Hibiscus flowers,
rosehip peel, pieces of dried apple, passion
fruit and raspberry come together in an aromatic
blend where the flavours merge, releasing notes
of exotic fruit.*