



COCKTAIL BAR

APERITIVO ABBONDANTE CON TAGLIERE DI APPETIZERS

**11€ A PERSONA, INCLUSA LA
PRIMA CONSUMAZIONE**

(Escluse le Bottiglie e con maggiorazione per
Cocktails/Gin Premium e Signature Cocktails)

**TUTTE LE SERE ECCETTO IL SABATO
DALLE 18.00 ALLE 20.30**

A partire dalle ore 18.00 la consumazione minima al tavolo è di 4€ a persona.

SIGNATURE COCKTAILS

MILANO

9€

BITTER CAMPARI, CORDIALE ALL'ARANCIA,
AMARO RAMAZZOTTI, BRANCAMENTA

TORONTO

9€

RYE WHISKEY, CORDIALE DI MELA VERDE,
LIME, BROOKLYN IPA BEER

CAPRI

9€

LONDON DRY GIN, CORDIALE AL BASILICO,
LIQUORE AL LIMONE, TONIC WATER

PECHINO

9€

VODKA, TÈ VERDE, ZENZERO,
CANNELLA, SODA

SIGNATURE NON-ALCOHOLIC

BASILEA

8€

CORDIALE AL BASILICO, LIME,
ZENZERO, SODA

GRANADA

8€

MELOGRANO, CORDIALE AL LIME,
POMPELMO ROSA, SODA

CAPOVERDE

8€

CORDIALE DI MELA VERDE, SODA,
CORDIALE AL LIME

PRE DINNER

SPRITZ, NEGRONI, SBAGLIATO, AMERICANO	8€
SPRITZ ALLA VIOLETTA	8€
LIQUORE ALLA VIOLETTA, SODA, PROSECCO	
SPRITZ AL MELOGRANO	8€
APEROL, SUCCO DI MELOGRANO, PROSECCO	

AFTER DINNER

MARGARITA, DAIQUIRI, MOSCOW MULE, MOJITO	8€
COSMOPOLITAN, CAIPIROSKA*, CAIPIRINHA*, PALOMA	8€
LONG ISLAND I.T., JAPANESE I.T., VODKA & REDBULL	9€
GIN TONIC, GIN LEMON, VODKA LEMON, SOUR	8€

* Original, Passion fruit, Fragola, Mango, Cocco

ANALCOLICI

PASSION	7€
PASSION FRUIT, LIME, ZENZERO, SODA	
VIRGIN MOJITO	7€
LIME, MENTA, ZUCCHERO DI CANNA, SODA, ZENZERO	
VIRGIN PALOMA	7€
LIME, ESSENZA DI AGAVE, POMPELMO, SODA	
EXOTIC	7€
ANANAS, PASSION FRUIT, MANGO	
RED LIPS	7€
ARANCIA, FRAGOLA, LIME	
SPRITZ ANALCOLICO	7€
SANBITTER, ARANCIA, TONICA	

APERITIVI E CALICI

CALICE DI PROSECCO EXTRA DRY "CONCA D'ORO"	5.5€
CALICE DI FRANCIACORTA BRUT "LA MONTINA"	6€
CALICE DI VINO BIANCO	4.5€
CALICE DI VINO ROSSO	4.5€
CRODINO	4€
CAMPARI SODA	4€
SANBITTER	4€

- PER I VINI AL CALICE - RIVOLGERSI AL PERSONALE -

On The Road si impegna al massimo per ridurre l'utilizzo di cannucce di plastica optando per alternative eco-sostenibili contribuendo a preservare l'ambiente.

GINTONERIA

BOMBAY	9€
SI DISTINGUE GRAZIE ALL'INFUSIONE A VAPORE EFFETTUATA DURANTE LA PRODUZIONE, SENTORI DI AGRUMI E PEPE NERO, BILANCIATI DA NOTE DOLCI.	
BULLDOG	9€
MORBIDO E SPEZIATO, CON UN FINALE FLOREALE DOVUTO AI BOTANICALS DISTINTIVI: DRAGON EYE, FIORE DI LOTO, LAVANDA E PAPAVERO BIANCO.	
TANQUERAY	10€
SAPORE NETTO E SECCO, LA MANCANZA DI AGRUMI LO RENDE PIÙ SECCO DI ALTRI GIN MA LA PREVALENZA DEL CORIANDOLO GLI DONA NOTE DI LIMONE.	
BEEFEATER	10€
GUSTO SECCO, HA UN RETROGUSTO ERBOSO E AGRUMATO CHE ESALTA IL GINEPRO.	
GIN MARE	11€
"MEDITERRANEO", PREVALGONO IL GINEPRO E IL TIMO, CON UNA LONTANA NOTA DI OLIVA, LEGGERO RETROGUSTO DI BASILICO E ROSMARINO.	
ROKU	11€
GIN GIAPPONESE, GINEPRO, FIORI DI CILIEGIO, TÈ VERDE GIAPPONESE, YUZU E PEPE GIAPPONESE SANSHO GLI DONANO UN RETROGUSTO FLOREALE.	
HENDRICK'S	12€
FERMO, DECISO, FRESCO, CON PUNTE PICCANTI DI ZENZERO E PEPE.	
MALFY ROSA	12€
LE NOTE DI POMPELMO ROSA SONO ATTENUATE DAI FIORI BIANCHI E DAI SENTORI SPEZIATI DATI DA GINEPRO, RABARBARO E CORIANDOLO.	
NORDES	11€
UN GIN LIMPIDO, CON NOTE AROMATICHE ERBACEE E FLOREALI ACCOMPAGNATI DA SENTORI MARINI.	
N°3 LONDON DRY	11€
IL GINEPRO SPICCA CON IL SUO PROFUMO E REGALA UN DELICATO SENTORE DI PINO.	
ON THE ROAD GIN ALL'ARANCIA	10€
GIN AROMATIZZATO ALL'ARANCIA, CREATO DAI BARMAN DI ON THE ROAD.	
BERTAGNOLLI PREMIUM DRY GIN	12€
NOBILE INFUSIONE DI GINEPRO, CORIANDOLO E ALTRE BOTANICHE SEGRETE.	
BERTAGNOLLI DRY GIN AL LAMPONE	12€
NOBILE INFUSIONE DI GINEPRO E LAMPONE CHE REGALANO UN AROMA RAFFINATO.	
BERTAGNOLLI DRY GIN AL MIRTILLO	12€
NOBILE INFUSIONE DI GINEPRO E MIRTILLO CHE REGALANO UN AROMA RAFFINATO.	

- EVENTUALE DISPONIBILITA' DI ALTRI GIN - RIVOLGERSI AL BANCO -

SOFT DRINKS & AMARI

BIBITE	4€
REDBULL	5€
SUCCHI	3.5€
ACQUA cl.50	2€
AMARI COMMERCIALI, GRAPPE	4/5€

- AMARI SPECIALI, WHISK(E)Y, E ALTRI DISTILLATI -
- RIVOLGERSI AL BANCO -

BIRRE ALLA SPINA



**BIRRIFICIO ANGELO PORETTI
4 LUPPOLI LAGER**

Una pregiata lager, generosamente luppolata, caratterizzata dall'uso di una varietà di luppolo coltivato in Italia.

5,0% alc. Vol **PICCOLA** 3.5€
MEDIA 5.5€



**BIRRIFICIO ANGELO PORETTI
4 LUPPOLI NON FILTRATA**

Una birra beverina dal sapore fresco e dissetante, in cui gli aromi dei luppoli e le fragranze del malto si integrano alla gentile ruvidità del lievito.

5,0% alc. Vol **PICCOLA** 3.5€
MEDIA 6€



**BIRRIFICIO ANGELO PORETTI
6 LUPPOLI BOCK ROSSA**

Una birra doppio malto dal gusto tostato con venatura di caramello e liquirizia. Un'intensa luppolatura per una rossa corposa dalla spiccata personalità.

7,0% alc. Vol **PICCOLA** 3.5€
MEDIA 6€



1664 BLANC

1664 Blanc è una birra leggera e rinfrescante, perfetta per il momento dell'aperitivo.

5,0% alc. Vol **PICCOLA** 3.5€
MEDIA 6€



BROOKLYN EAST IPA

Birra stile india pale ale, dall'aspetto dorato intenso. Al naso spiccano gli aromi fruttati e erbacei dati dall'unione di luppoli inglesi e americani in dry hopping.

6,9% alc. Vol **MEDIA** 7€

CANTINA

BOLLICINE

ITALIA

SPUMANTE CUVÉE 800 EXTRA DRY, ARIONE	11,0%Vol.	22€
PROSECCO DOC ETXRA DRY MILLESIMATO, CONCA D'ORO	11,5%Vol.	28€
PROSECCO DOC E. DRY MILLESIMATO ROSÈ, CONCA D'ORO	11,5%Vol.	30€
FRANCIACORTA BRUT, MONTINA	12,0%Vol.	35€
FRANCIACORTA SATÉN, MONTINA	12,0%Vol.	40€
FRANCIACORTA PRESTIGE, CA' DEL BOSCO	12,5%Vol.	60€
TRENTO DOC BRUT, ABATE NERO	12,5%Vol.	43€

SPAGNA

CAVA BRUT ORGANIC, NELEMAN	11,5%Vol.	26€
----------------------------	-----------	-----

VINI BIANCHI

ITALIA

FALANGHINA SANNIO DOC GINES, COLLI DI CASTELFRANCI	12,5%Vol.	24€
GEWURTZTRAMINER DOC, KELLEREI ST. PAULS	14,5%Vol.	28€
LUGANA DOC PREMIUM, SCOLARI	13,5%Vol.	24€
RIBOLLA GIALLA DOC, TENUTA DI ANGORIS	13,0%Vol.	29€
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC IOCALIA, MELIS	13,5%Vol.	24€
ETNA BIANCO, TENUTE MANNINO	12,5%Vol.	28€
RIESLING LANGHE DOC, PODERI COLLA	12,5%Vol.	31€
PINOT GRIGIO DOC, ROENO	13,0%Vol.	24€
ZIBIBBO SECCO CEPPIBIANCHI, BAGLIO ORO	12,5%Vol.	24€

SPAGNA

ADARAS LLUVIA BLANCO, ALMANSA	13,0%Vol.	21€
-------------------------------	-----------	-----

VINI ROSSI

ITALIA

BARBERA LANGHE DOC, MARZIANO ABBONA	14,0 %Vol.	25€
CHIANTI COLLI SENESI DOCG, TENUTA DI TRECCIANO	13,0%Vol.	20€
CANNONAU DI SARDEGNA DOC HORREUM, MELIS	14,0%Vol.	30€
VALPOLICELLA DOC, NOVAIA	12,0%Vol.	20€
BOLGHERI DOC PRINCIPE, PODERE ROSETO	13,5%Vol.	32€
VALPOLICELLA RIPASSO DOC, NOVAIA	14,0%Vol.	28€
NEBBIOLO LANGHE DOC, MARZIANO ABBONA	14,5%Vol.	33€
PRIMITIVO SALENTO IGP MEZZA PEZZA, TRULLO DI PEZZA	14,0%Vol.	27€
MONTECUCCO ROSSO SIDUS, TENUTA PIANIROSSI	14,5%Vol.	24€
ETNA ROSSO, FILIPPO GRASSO	14,0%Vol.	26€
SASSELLA DELLA VALTELLINA, GABBIANO	14,0%Vol.	34€

FRANCIA

COTES DU RHONE ROUGE, DOMAINE CHAMFORT	13,5 %Vol.	30€
--	------------	-----

SPAGNA

CLON98, CASA ROJO	14,5 %Vol.	36€
-------------------	------------	-----

DA STUZZICARE

PATATINE FRITTE	4€
OLIVE ALL'ASCOLANA	5€
CROCCHETTE DI PATATE	5€
MOZZARELLINE FRITTE	5€
FOCACCIA "LA MORTADELLA" INTEGRALE	12€
FIOR DI LATTE, STRACCIATELLA, MORTADELLA IGP, GRANELLA E CREMA DI PISTACCHIO	
FOCACCIA LANGHIRANO	13€
PROSCIUTTO CRUDO TANARA 24 MESI, RUCOLA, POMODORINI CONFIT, MOZZARELLA DI BUFALA, EVO	
LA PICCANTE	12€
POMODORI PELATI SAN MARZANO DOP, SPIANATA PICCANTE, PROVOLA AFFUMICATA, POMODORINI CONFIT, CACIORICOTTA DEL CILENTO, BASILICO, EVO	
IL PEPPERONE	11€
POMODORI PELATI SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE, PEPERONCINO FRESCO, PEPERONI ARROSTO, CIPOLLOTTI BRUCIATI, ALICI DI CETARA	
ORTOLANA	10€
POMODORI PELATI SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE, ZUCCHINE, MELANZANE, PEPERONI ALLA GRIGLIA, POMODORINI CONFIT, EVO	

- PER VISIONARE LA LISTA COMPLETA DELLA PIZZERIA -
- RIVOLGERSI AL PERSONALE -

GOLOSITÀ

CHEESE CAKE AI FRUTTI DI BOSCO	6€
TARTE TATIN ALLE MELE CON GELATO ALLA CREMA	6.5€
CROSTATA AL CIOCCOLATO SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO	6.5€
TRANCIO DI MERINGA CON SALSA TIEPIDA AL CIOCCOLATO	6€
IL NOSTRO TIRAMISÙ TRADIZIONALE	5€

- PER VISIONARE LA LISTA COMPLETA DEL RISTORANTE -
- RIVOLGERSI AL PERSONALE -