



## 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, MENTA

## PRE DINNER

SPRITZ, NEGRONI, SBAGLIATO, AMERICANO	8€
<b>SPRITZ ALLA VIOLETTA</b>	8€
LIQUORE ALLA VIOLETTA, SODA, PROSECCO	
<b>SPRITZ AL MELOGRANO</b>	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

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

## APERITIVI E CALICI

CALICE DI PROSECCO EXTRA DRY "CONCA D'ORO"	5.5€
CALICE DI FRANCIACORTA BRUT "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 -

## GINTONERIA

 <b>BOMBAY</b>	9€
SENTORI DI AGRUMI E PEPE NERO, BILANCIATI DA NOTE DOLCI.	
 <b>BULLDOG</b>	9€
MORBIDO E SPEZIATO, CON UN FINALE FLOREALE DI DRAGON EYE E FIORE DI LOTO	
 <b>TANQUERAY</b>	10€
SAPORE NETTO E SECCO, IL CORIANDOLO GLI DONA NOTE DI LIMONE.	
 <b>BEEFEATER 24</b>	10€
GUSTO SECCO, HA UN RETROGUSTO ERBOSO E AGRUMATO CHE ESALTA IL GINEPRO.	
 <b>ON THE ROAD GIN ALL'ARANCIA</b>	10€
GIN ALL'ARANCIA, AROMATIZZATO DA ON THE ROAD.	
 <b>GIN MARE</b>	11€
MEDITERRANEO, PREVALGONO IL GINEPRO E IL TIMO, CON NOTA DI OLIVA	
 <b>ROKU</b>	11€
FIORI DI CILIEGIO, TÈ VERDE E YUZU GLI DONANO UN RETROGUSTO FLOREALE.	
 <b>N°3 LONDON DRY</b>	11€
IL GINEPRO SPICCA CON IL SUO PROFUMO E REGALA UN DELICATO SENTORE DI PINO.	
 <b>NORDES</b>	11€
UN GIN LIMPIDO, CON NOTE AROMATICHE ERBACEE, FLOREALI E SENTORI MARINI.	
 <b>MOM</b>	11€
GIN DAL CARATTERE FEMMINILE, ARRICCHITO CON MORE, LAMPONI E RIBES	
 <b>PUERTO DE INDIAS</b>	11€
GUSTO INTENSO, LEGGERMENTE AMARO CON RETROGUSTO DI VANIGLIA E GELSOMINO	
 <b>HENDRICK'S</b>	12€
FERMO, DECISO, FRESCO, CON PUNTE PICCANTI DI ZENZERO E PEPE.	
 <b>MALFY ROSA</b>	12€
NOTE DI POMPELMO ROSA ATTENUATE DAI FIORI BIANCHI E DAL CORIANDOLO.	
 <b>BERTAGNOLLI PREMIUM DRY GIN</b>	12€
NOBILE INFUSIONE DI GINEPRO, CORIANDOLO E ALTRE BOTANICHE SEGRETE.	
 <b>BERTAGNOLLI DRY GIN AL LAMPONE</b>	12€
NOBILE INFUSIONE DI GINEPRO E LAMPONE CHE REGALANO UN AROMA RAFFINATO.	
 <b>BERTAGNOLLI DRY GIN AL MIRTILLO</b>	12€
NOBILE INFUSIONE DI GINEPRO E MIRTILLO CHE REGALANO UN AROMA RAFFINATO.	

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

## SOFT DRINKS & AMARI

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

 SPUMANTE CUVÉE 800 EXTRA DRY, ARIONE	11,0%Vol.	22€
 SPUMANTE MOSCATO, ARIONE	11,0%Vol.	22€
 PROSECCO DOC E. DRY MILLESIMATO, CONCA D'ORO	11,5%Vol.	28€
 PROSECCO DOC E.D. 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€
 CAVA BRUT ORGANIC, NELEMAN	11,5%Vol.	26€
 CHAMPAGNE TRADITION BLANC DE NOIRS, M. DEMETS	12,5%Vol.	55€




### VINI BIANCHI

 FALANGHINA SANNIO 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.	29€
 GRECO DI TUFO DOCG, COLLI DI CASTELFRANCI	12,5%Vol.	26€
 PINOT GRIGIO DOC, ROENO	13,0%Vol.	24€
 SUSAMANIELLO ROSÈ SALENTO, CASTEL S. VALLONE	12,5%Vol.	28€
 ZIBIBBO SECCO CEPPIBIANCHI, BAGLIO ORO	12,5%Vol.	24€
 ADARAS LLUVIA BLANCO, ALMANSA	13,0%Vol.	21€

### VINI ROSSI

 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€
 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BIO, UMANI RONCHI	13,5%Vol.	28€
 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€
 DOLCETTO DI DOGLIANI DOCG, MARZIANO ABBONA	14,0%Vol.	25€
 MORELLINO DI SCANSANO DOCG, POGGIO AL LUPO	13,5%Vol.	25€
 AMARONE DELLA VALPOLICELLA, NOVAIA	15,0%Vol.	53€
 PRIMITIVO SALENTO 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€
 BAROLO DOCG, MARZIANO ABBONA	15,0%Vol.	56€
 CLON98, CASA ROJO	14,5 %Vol.	36€
 BORGOGNE PINOT NOIR, SIMONNET FEBVRE	12,5%Vol.	38€
 COTES DU RHONE ROUGE, DOMAINE CHAMFORT	13,5 %Vol.	30€

### MANGUM

 PROSECCO DOC E. DRY MILLESIMATO, CONCA D'ORO	11,5%Vol.	58€
 FRANCIACORTA BRUT, MONTINA	12,0%Vol.	75€
 VALPOLICELLA RIPASSO DOC, NOVAIA	14,0%Vol.	60€

## DA STUZZICARE

PATATINE FRITTE	4€
OLIVE ALL'ASCOLANA	5€
CROCCHETTE DI PATATE	5€
MOZZARELLINE FRITTE	5€
<b>FOCACCIA "LA MORTADELLA" INTEGRALE</b>	12€
FIOR DI LATTE, STRACCIATELLA, MORTADELLA IGP, GRANELLA E CREMA DI PISTACCHIO	
<b>FOCACCIA LANGHIRANO</b>	13€
PROSCIUTTO CRUDO TANARA 24 MESI, RUCOLA, POMODORINI CONFIT, MOZZARELLA DI BUFALA, EVO	
<b>LA PICCANTE</b>	12€
POMODORI PELATI SAN MARZANO DOP, SPIANATA PICCANTE, PROVOLA AFFUMICATA, POMODORINI CONFIT, CACIORICOTTA DEL CILENTO, BASILICO, EVO	
<b>ZUCCA E GUANCIALE</b>	13€
FIOR DI LATTE, GUANCIALE, ZOLA, CREMA DI ZUCCA, PEPE, EVO	
<b>ORTOLANA</b>	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

<b>CHEESE CAKE</b> AI FRUTTI DI BOSCO	6€
<b>PANNA COTTA</b> CON SALSA AL PISTACCHIO	6€
<b>TORTINO MELA E MORE</b> SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO	6.5€
<b>TRANCIO DI MERINGA</b> CON SALSA TIEPIDA AL CIOCCOLATO	6€
<b>IL NOSTRO TIRAMISÙ</b> TRADIZIONALE	5€

- PER VISIONARE LA LISTA COMPLETA DEL RISTORANTE -



## COFFE DRINK

<b>CAFFÈ SHAKERATO</b>	4€
ESPRESSO, SCIROPPO DI ZUCCHERO, VANIGLIA	
<b>CAFFÈ SHAKERATO CORRETTO</b>	6€
ESPRESSO, SCIROPPO DI ZUCCHERO, BAILEYS/AMARETTO	
<b>IRISH COFFEE</b>	8€
ESPRESSO, IRISH WHISKEY, ZUCCHERO, CREMA DI LATTE	
<b>BAILEYS COFFEE</b>	8€
ESPRESSO, BAILEYS, ZUCCHERO, CREMA DI LATTE	
<b>MAROCCHINO AMARETTO</b>	5€
ESPRESSO, AMARETTO, CREMA DI LATTE, PANNA	
<b>MAROCCHINO CIOCCOLATO</b>	5€
ESPRESSO, CIOCCOLATA, CREMA DI LATTE, PANNA	
<b>MAROCCHINO NOCCIOLA</b>	5€
ESPRESSO, ESSENZA DI NOCCIOLA, CREMA DI LATTE, PANNA	

## INFUSI

<b>TÈ ENGLISH BREAKFAST</b>	4€
<b>TÈ VERDE</b>	4€
<b>TÈ DETEINATO</b>	4€
<b>TISANA RELAX (VALERIANA E MELISSA)</b>	4€
<b>TISANA DIGESTIVA (FINOCCHIO E CAMOMILLA)</b>	4€
<b>TISANA DETOX (ORTICA E TÈ VERDE)</b>	4€
<b>CAMOMILLA</b>	4€

## CIOCCOLATE

<b>TRADIZIONALE</b>	4€
<b>FONDENTE</b>	4€
<b>BIANCA</b>	4€
<b>ARANCIA E CANNELLA</b>	4€

- Aggiunta panna montata 1€ -