



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 DI ARANCIA,
AMARO RAMAZZOTTI, BRANCAMENTA

TORONTO

9€

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

CAPRI

9€

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

PECHINO

9€

VODKA, TÈ VERDE, ZENZERO,
CANNELLA, SODA

SIGNATURE NON-ALCOHOLIC

BASILEA

8€

CORDIALE DI BASILICO, LIME,
ZENZERO, SODA

GRANADA

8€

MELOGRANO, CORDIALE DI LIME,
POMPELMO ROSA, SODA

CAPOVERDE

8€

CORDIALE DI MELA VERDE, SODA,
CORDIALE DI LIME, MENTA

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

GIN TANQUERAY 0.0% ALCOL & TONIC	8€
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 ROSA, 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 "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 per ridurre l'utilizzo di cannucce di plastica optando per alternative eco-sostenibili contribuendo a preservare l'ambiente.

GINTONERIA

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

BIRRA HEINEKEN 0.0% ALCOL	5€
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

 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 EXTRA BRUT ROSÉ, MONTINA	12,0%Vol.	43€
 FRANCIACORTA PRESTIGE, CA' DEL BOSCO	12,5%Vol.	60€
 TRENTO DOC BRUT, ABATE NERO	12,5%Vol.	43€
 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€
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	
ZUCCA E GUANCIALE	13€
FIOR DI LATTE, GUANCIALE, ZOLA, CREMA DI ZUCCA, PEPE, EVO	
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€
PANNA COTTA CON SALSA AL PISTACCHIO	6€
TORTINO MELA E MORE 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 -

COFFE DRINK

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

INFUSI

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

CIOCCOLATE

TRADIZIONALE	4€
FONDENTE	4€
BIANCA	4€
ARANCIA E CANNELLA	4€

- Aggiunta panna montata 1€ -