

## **CAFFETTERIA**

<i>Caffè espresso</i>	€ 1.50	<i>Decaffeinato</i>	€ 2.00	<i>Ging Seng</i>	€ 2.00
<i>Caffè d'orzo</i>	€ 2.00	<i>Caffè marocchino</i>	€ 2.50	<i>Caffè con P.M.</i>	€ 3.00
<i>Caffè corretto</i>	€ 2.50	<i>Cappuccino</i>	€ 2.50	<i>Cappuccino deca.</i>	€ 2.50
<i>Cappuccino +P.M</i>	€ 4.00	<i>Latte caldo b.</i>	€ 2.50	<i>Latte macchiato</i>	€ 3.00
<i>Punch caldi</i>	€ 4.50	<i>Ciocco. calda</i>	€ 5.00	<i>Ciocco. +P.M.</i>	€ 5.50
<i>Caffè shakerato</i>	€ 3.00	<i>Selezione di tè</i>	€ 5.00	<i>Torta porzione</i>	€ 2.50

## **BEVANDE**

<i>Bibite - Tè freddo</i>	€ 4.00	<i>Spremuta di melograno</i>	€ 5.00
<i>Spremuta arancia fresca</i>	€ 4.00	<i>Succhi di frutta</i>	€ 3.50
<i>Acqua minerale piccola cl 20</i>	€ 1.50		
<i>Acqua minerale ½ lt</i>	€ 2.50		
<i>Acqua minerale grande lt 0.75</i>	€ 3.00		

## **HOT DRINK**

<i>Irish Coffee</i>	<i>Caffè espresso – Irish Whisky – Panna fresca</i>	€ 8.00
<i>Irish Creme Coffee</i>	<i>Caffè Espresso – Bayles – Panna fresca</i>	€ 8.00

## ***APERITIVI***

***ANALCOLICI € 5.00***

***S.Bitter / Crodino / Emozioni al Pompelmo / Emozioni Passion Fruit***

## ***APERITIVI***

***ALCOLICI € 5.00***

***Aperol soda / Spritz classico / Spritz Aperol / Pirlo / Hugo / Campari Orange***

***Aperol e cedrata / Campari Soda / Rabarbaro / Bitter Campari / Aperol***

***Martini Bianco / Martini Rosso / Pernod / Argalà***

## ***VERMOUTH***

***BIANCHI e DRY € 6.00***

***Noylly Prat dry / Bordiga dry / Bordiga bianco***

## ***VERMOUTH***

***ROSSI € 6.00***

***Antica Formula Carpano / Belsazar / Dubbonet / Dolin / Dogliotti 1870***

***Etrusco Nero / Carlo Alberto Riserva / Taurinorum Riserva / Vero***

## ***COCKTAIL SPUMANTE***

***€ 6.00***

***Mimosa (Arancia fresca e Spumante) Rossini (Fragola fresca e Spumante)***

***Bellini (Pesca fresca e Spumante) Kir (Vino Bianco Secco e Crème de Cassis)***

***Kir Royal (Spumante e Crème de Cassis)***

# **COCKTAIL APERITIVI**

## **ANALCOLICI**

€ 6.00

### **Della casa**

*Succo di frutta tropicali – limone fresco – sciroppo di cranberry*

### **Tropic**

*Lime – zucchero di canna – sciroppo passion fruit - ginger beer*

# **COCKTAIL APERITIVI**

## **ALCOLICI**

€ 6.00

**Americano** (*Vermouth rosso – Bitter Campari*)      **Mi – To** (*Punt e Mes e Bitter Campari*)

**Negroni** (*Bitter Campari – Vermouth rosso – Gin*)

### **Dry Martini Cocktail**

*Gin – Vermouth dry*

**Vodka Martini** (*Vodka – Vermouth dry*)      **Manhattan** (*Vermouth rosso – Whisky – angostura*)

### **Bloody Mary**

*S. di pomodoro condito – Vodka*

### **VARIANTE VERMOUTH**

€ 2.00

### **VARIANTE GIN E VODKA SPECIAL**

€ 4.00

**IL BARMAN PROPONE**

# ***PROPOSTE D'APERITIVO***

***Crudite d'aperitivo***

***€ 12.00***

***Tartare di scampi crudi marinati al melograno***

***€ 12.00***

***Piccola degustazione di crostacei crudi***

***€ 12.00***

***Il Salmone affumicato***

***€ 8.00***

***Tartare di gambero rosso crudo***

***€ 12.00***

***Terra e Mare***

***(insalatina novella con gamberi crudi, ananas fresco, polpa di arancio fresca  
succo di lime fresco)***

***€ 12.00***

# ***SNACK***

***PIANURA € 8.00***

*PROSCIUTTO CRUDO, ROBIOLA DI ROCCAVERANO, CARCIOFINI*

***TUGNINA € 8.00***

*SPECK, TOMA DI MONTAGNA, CETRIOLINI*

***LOMBARDA € 8.00***

*SALAME, TALEGGIO, MOSTARDA POM.VERDI*

***EMILIANA € 10.00***

*CULACCIA, CAMEMBERT, MOSTARDA DI MELE E RAFANO*

***TRADIZIONALE € 8.00***

*MORTADELLA, GORGONZOLA, PEPERONI GRIGLIATI*

***ALLA CONTADINA € 10.00***

*PROSCIUTTO COTTO AL FORNO CON ERBETTE, CAMEMBERT DI BUFALA E LA NOSTRA GIARDINIERA*

***LA GIOVANNA € 10.00***

*PANCETTA COTTA AL VAPORE, BRIE, ACCIUGHE MAR CANTABRICO*

***VALTELLINA € 10.00***

*BRESAOLA, GRANA PADANO, VALERIANA*

***IBERICO € 12.00***

*PALETA di PATA NEGRA, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINO SEMI SECCO*

# ***FORMAGGI***

*La nostra selezione di formaggi comprende vari tipi di essi derivati da latte di mucca, latte di capra, latte di pecora e latte misto mucca, capra, pecora.  
Vengono accompagnati da mostarde da noi selezionate*

***DEGUSTAZIONE PICCOLA***  
***€ 6.00***

***DEGUSTAZIONE MEDIA***  
***€ 12.00***

***DEGUSTAZIONE GRANDE***  
***€ 20.00***

***DEGUSTAZIONE GIGANTE***  
***€ 35.00***

# ***AFFETTATI***

*I nostri salumi godono di una media o lunga stagionatura nelle diverse zone di origine (cantine piuttosto che solai etc...) per consentire il giusto equilibrio tra sapore, profumo e consistenza.*

***PIATTO PICCOLO***  
***€ 6.00***

***PIATTO MEDIO***  
***€ 12.00***

***PIATTO GRANDE***  
***€ 20.00***

***PIATTO GIGANTE***  
***€ 30.00***

# ***PANINI***

***GIO*** € 4.50

***PANCETTA COTTA AL VAPORE, PEPPERONI GRIGLIATI, BRIE***

***MORTAZZA*** € 4.50

***MORTADELLA, GORGONZOLA, SEDANO***

***TRICOLORE*** € 4.50

***CULACCIA, CAPRA FRESCO, INSALATA***

***RUSTICO*** € 4.50

***COPPA, TALEGGIO, CARCIOFINI***

***MINI*** € 2.50

***POMODORO, INSALATA, MOZZARELLA DI BUFALA***

***TARTINE FANTASIA***

***CADAUNA***

**€ 1.50**

***TOAST*** € 3.50

***TOAST GRANDE*** € 5.00

***TOAST FARCITO*** € 4.00 ***TOAST GRANDE FARCITO*** € 5.50

# **Scrocchiarella**

*Per questioni di servizio non si effettuano  
VARIANTI sugli ingredienti indicati*

**SEMPLICE**      *X 1 PERS € 7.00      X 2 PERS. € 12.00*

*Salsa di pomodoro rustica, mozzarella di latte vaccino, origano*

**CAMPANA**      *X 1 PERS. € 14.00      X 2 PERS. € 28.00*

*Salsa di pomodoro rustica, mozzarella di bufala, pomodorini datterino freschi  
acciughe del mar cantabrico, basilico fresco*

**TRENTINA**      *€ 14.00      X 2 PERS. € 28.00*

*Salsa di pomodoro rustica, mozzarella di latte vaccino, formaggio di montagna  
speck di maso 12 mesi, cetriolini, rafano*

**EMILIANA**      *€ 14.00      X 2 PERS. € 28.00*

*Salsa di pomodoro rustica, mozzarella di latte vaccino, spalla cotta  
Parmigiano Reggiano, pomodorini datterino freschi*

**MARINARA**      *€ 14.00      X 2 PERS. € 28.00*

*Salsa di pomodoro rustica con olio all'aglio, frutti di mare sgusciati  
prezzemolo fresco*

## *Informazioni*

*Per motivi di servizio e di tempo non viene accettata nessuna  
modifica alle ricette*

**CLUB SANDWICH**      *€ 9.00*

*Servito con patatine fritte*



# ***LE NOSTRE PROPOSTE DI:***

## ***VINI A BICCHIERE***

### ***SPUMANTI***

***Gavi Brut***                      ***Piemonte***                      **€ 6.50**

***Franciacorta Brut***                      ***Lombardia***                      **€ 7.00**

***Mattia Vezzola***                      ***Lombardia***                      **€ 6.50**

***Rosè Brut***                      ***Oltrepò Pavese***                      **€ 7.00**

***Prosecco D.O.C.G.***                      ***Veneto***                      **€ 4.00**

***Champagne***                      ***Francia***                      **€ 13.00**

# ***LE NOSTRE PROPOSTE DI:***

## ***VINI A BICCHIERE***

### ***BIANCHI***

<b><i>Lugana</i></b>	<b><i>Lombardia</i></b>	<b><i>€ 3.50</i></b>
<b><i>D'Amelio</i></b>	<b><i>Piemonte</i></b>	<b><i>€ 4.00</i></b>
<b><i>Vitovska</i></b>	<b><i>Friuli - Venezia Giulia</i></b>	<b><i>€ 4.00</i></b>
<b><i>Bianco Rubicone</i></b>	<b><i>Emilia-Romagna</i></b>	<b><i>€ 3.50</i></b>
<b><i>Pinot Grigio</i></b>	<b><i>Trentino</i></b>	<b><i>€ 3.50</i></b>
<b><i>Arneis Blangè</i></b>	<b><i>Piemonte</i></b>	<b><i>€ 4.50</i></b>



# ***LE NOSTRE PROPOSTE DI:***

## ***VINI A BICCHIERE***

### ***PREGIATI***

***Kayros Veneto € 15.00***

***Amarone Veneto € 15.00***

***Barolo Piemonte € 15.00***

***Merlot Toscana € 18.00***

***Cervaro Umbria € 11.00***

***Chablis I° cru Francia € 12.00***

***Chateau Graves Sauterns Francia € 10.00***

## ***BIRRA alla SPINA***

***Birra Piccola cl 20 € 3.00 Birra Media cl 40€ 6.00***

***Birra Grande cl 50 € 7.50 Birra Litro lt 1€ 15.00***

## ***BIRRA ARTIGIANALE***

### ***Viola***

#### ***In Bottiglia***

***Bionda Lager 5.6 c° 35.5 cl € 9.00***

***Rossa Red Ale 6.6 c° 35.5 cl € 10.00***

***Numerotre Pale Ale 6.9 C° 35.5 cl € 11.00***

***Bionda Lager 5.6 C° 75.0 cl € 18.00***

***Rossa Red Ale 6.6 c° 75.0 cl € 19.50***

***Numerotre Pale Ale 6.9 c° 75.0 cl € 21.00***

***LONG DRINK'S***  
***ANALCOLICI***

***€ 7.00***

***Virgin Mojto***

***Zucchero di canna – Lime – Mentuccia fresca – Ginger ale***

***Virgin Colada***

***Sciroppo di Cocco – Succo d'Ananas – Ananas***

***Tropical Punch***

***Succo d'Ananas – Succo di Pompelmo – Succo frutti tropicali***  
***Sciroppo di cranberry – spicchio d'arancio e fragola***

***LONG DRINK'S***  
***ALCOLICI***

***€ 8.00***

***Pina Colada***      ***(Succo d'ananas – Cocco – Rhum bianco – Ananas)***

***Mojto***      ***(Zucchero di canna – Lime – Mentuccia fresca – Rhum – Soda)***

***Mai-Tai***      ***(Rhum chiaro – Rhum scuro – triple sec – Sciroppo d'orzata - Succo di Lime)***

***Moscow Mule***      ***(Vodka – Ginger Beer – Lime)***

***Tequila Sunrise***      ***(Tequila – Succo d'Arancia – Granatina)***

***John Collins***      ***(Gin – Succo di Limone – Zucchero – angostura – Soda)***

# ***COCKTAIL'S AFTER DINNER***

**€ 8.00**

## ***Alexander***

***Brandy – crema cacao scura – crema di latte – noce moscata o cacao***

## ***Black Russian***

***Kalua – Vodka***

## ***White Russian***

***Kalua – Vodka – Panna***

## ***Caipirina***

***Cachacha – lime – zucchero***

## ***Cosmopolitan***

***Vodka – Cointreau – Lime – Mirtillo rosso***

## ***Daiquiri***

***Rhum chiaro – sciroppo di zucchero – lime***

## ***Margarita***

***Tequila – Triple sec – lime – sale***

# **GIN TONIC SPECIAL**

**€ 12.00**

*Tonica a scelta compresa nel prezzo*

## **GIN**

*Elefant London dry - Mare - Hendrick's - NB small batch*

*Dutch Courage Old Tom gold - Valentine smoked gold - Monkey 47 - Mayfair*

*Z 44 - Bulldog London dry - Blue gin - Colombo single batch London dry*

*Be-Eight Italian craft - Solo Wild Italian*

## **TONICHE SPECIAL**

**€ 5.00**

*Feever tree indian - feever tree mediterranean*

*Tassoni - 1724 - AQ Monaco*

## **SOFT DRINK'S**

**€ 8.00**

*Gin Tonic / Vodka Tonic / Vodka Lemon /*

*Coca & Rhum / Screwdriver e simili*



# ***RHUM***

## ***RHUM AGRICOLI***

***MARTINIQUE Martinica horse d'age € 7.00 CLEMENT Martinica 15 anni € 22.00***

***SAINT JAMES 2000 Martinica € 16.00 REIMONENQ Guadalupe 10 anni € 7.00***

***JAQUES TRE FOIS X.O. Guadalupe € 18.00***

## ***METODO SOLERA***

***EL RON PROIBIDO Mexico 12 anni € 6.00 DEMERARA N° 14 British Guyana € 6.00***

***ZACAPA 23 anni Guatemala € 10.00 ZACAPA Reserva Limitada 2014 Guatemala € 14.00***

***MILLONARIO 15 anni Perù € 8.00***

## ***CARAIBI***

***BARBADOS 8 anni 65° € 8.50 FORSQUARE 2013 Barbados 2 anni 64° € 11.00***

***CARONI 2000 Trinidad 15 ANNI 60° € 15.00 CARONI 18 anni Trinidad € 12.00***

***DIPLOMATICO Reserva E. Venezuela € 7.00 JAQUES tre foix x.o. Guadalupe € 18.00***

***FLOR DE CANA Centenario 18 anni NICARAGUA € 8.00***

***FORSYTUS WP 2005 10 anni JAMAICA 57,8° € 15.00***

***HAMPDEN 2010 6 anni JAMAICA 68,59° € 12.00***

***DOS MADEIRAS 5+5 anni CARAIBI/SPAGNA € 7.00***

***LEGENDARIO ANEJO CUBA € 6.00***

***HAVANA CLUB 3 anni CUBA € 5.00***

***HAVANA CLUB ANEJO SPECIAL CUBA € 6.00***

***HAVANA CLUB 7 anni € CUBA € 7.00***

# **WHISKY**

## **SINGLE MALT**

**GLEN GRANT 5 anni € 5.00**      **CHONNOISSEURS CHOICE 9 anni 46° € 20.00**  
**CHIEFTAIN'S (CAOL ILA) 10 anni € 11.50**      **HIGHLAND PARK 12 anni € 6.50**  
**STRATHISLA 10 anni € 11.50**      **PORTASKAIG 57,1° € 9.00**  
**BOWMORE € 16.00**      **MACALLAN SIENNA € 14.00**  
**MACALLAN FINE OAK 12 anni € 12.50**

## **TORBATI**

**ARDBEG 10 anni 46° € 11.00**  
**LAPHROIG 10 anni € 6.00**  
**LAGAVULIN 15 anni 45° € 11.00**

## **SCOTCH BLENDED**

**NIKKA from the barrel 8 anni Giappone € 17.00**      **J.B. € 5.00**  
**JHON PLAYER SPECIAL € 5.00**      **BALLANTINES € 5.00**  
**CHIVAS REGAL 12 anni € 6.00**      **CHIVAS REGAL Royal salute 21 anni € 45.00**  
**CONSULATE € 5.00**      **STEWARDS DUNDEE 8 anni € 5.00**  
**COCKBURN E CO. 8 anni € 5.00**      **KING'S RANSON € 5.00**  
**MAXWELL € 5.00**      **PHILADELPHIA 8 anni € 5.00**

# ***WHISKY***

## ***BOURBON***

***FOUR ROSES KENTUCKY € 5.00***

***WILD TURKEY KENTUCKY € 5.00***

***JACK DANIELS € 5.00***

***BUFFALO TRACE € 5.00***

## ***RYE***

***HUDSON MANHATTAN RYE € 10.50***

***BULLET 95 RYE € 8.00***

## ***IRLANDA***

***TULLAMORE DEW € 5.00***

## ***CANADA***

***CANADIAN CLUB € 5.00***

***CROWN ROYAL SPECIAL RESERVE € 7.00***

## ***Distillati di frutta***

*Grappera € 5.00 Prunus € 6.00 Mirtillo € 6.00*

*Lamponi selvatici Capovilla € 25.00 Ciliegie selvatiche Capovilla € 25.00*

*Liquore di ciliegie nere € 5.00 Prugnone selvatiche € 6.00*

*Pino Mugo € 6.00 Felce Selvatica € 6.00*

*Castagne € 5.00 Kirsch € 10.00*

## ***Grappe***

*Bastarda € 6.00 Bastarda Vecia € 6.00 Prosecco € 5.00*

*N° 56 € 6.00 Moscato € 5.00 Barrique € 5.00 Stravecchia € 5.00*

*Prosecco ris. 10 anni € 7.00 Prosecco ris. 7 anni € 6.00*

*Ging Seng € 5.00 Gelso € 5.00 Ruta € 4.00*

*Barolo € 7.00 Barbaresco € 7.00 Cartizze € 5.00*

*Amarone € 7.00 Cuvee d'Autore € 7.00*

*Marc de Champagne € 6.00 Ginepro € 6.00*

*Pero € 6.00 Aromatica € 4.50 Prunus € 6.00*

*Triple A 2009 € 6.00 Vida Vegia € 8.00*

## ***Cognac***

*Corvoiser x x x € 6.00*

*Davidoff € 13.00*

*Age du fruit x.o. € 25.00*

*Age des Fleurs extra € 25.00*

*Age des Epices tres vieux € 25.00*

## ***Bas Armagnac***

*Samalens v.s.o.p. € 8.00*

*Domaine de Barillon 2004 € 15.00*

*Laberdolive 1986 € 35.00*

## ***Calvados***

*Cristian Drouin selection € 6.00*

*Chateau de Breuil V.S.O.P. € 7.00*

## ***Brandy italiani***

*Vecchia Romagna Etichetta nera € 5.00*

*Arzente Poli 8.00*

## ***Brandy Spagnoli***

*Carlos I° € 9.00 Cardenal Mendoza € 9.00*

*Grand Duca d'Alba € 9.00*

## Dessert

**Tortino caldo al cioccolato con crema alla vaniglia**

€ 6.00

**Cheese cake ai frutti di bosco**

€ 6.00

**Tortino di castagne e amaretti con salsa ai**

**Cachi e marron glasse sbriciolati**

€ 6.00

Salame al cioccolato con composta di arance e gelatina al  
rhum  
€ 6.00

## Dessert

Tirami sù  
€ 5.00

Strudel di mele con gelato alla vaniglia  
€ 6.00

**Macedonia di frutta fresca con  
gelato alla vaniglia  
€ 6.00**

**Crepes Suzette con gelato alla vaniglia e  
frutta fresca  
( minimo per due persone )  
€ 16.00  
a persona**

**Dessert**  
**Home made tirami sù**  
**Hausgenacht Tirami Sù**  
**€ 5.00**



Apple strudel with vanilla ice cream

Apfel Strudel mit Vanilleeis

€ 6.00

Fruit salad with citrus sorbet

Fruchtsalat mit Zitrus sorbet

€ 6.00

Crepes Suzette flambé with fresh fruit

Grand Marnier and vanilla ice cream

( served for 2 person )

Crepes Suzette mit frische Obst

Grand Marnier und Vanilleeis

( minimum fur 2 Personen )

€ 16.00 at person

## Dessert

Hot chocolate pie with vanilla cream  
Warme Schokodentortchen mit Vanille Creme  
€ 6.00

Cheese-cake with wild berries  
Cheese cake mit Waldbeeren  
€ 6.00

Chestnuts and macaroons pie with persimmons sauce and  
glazed chestnuts  
Kastanien und Mandelmakronen-tortchen mit Kakisauce und  
glasierte Maronen  
€ 6.00

Chocolate log with orange jam and rum-flavored jelly  
Schokoladensalami mit Orange-Confiture und Rumgelee  
€ 6.00