



BENVENUTI WELCOME

Il nostro menù comprende una varietà di scelta possibile tra una semplice birra, un aperitivo completo od una cena con pizza gourmet. Cerchiamo sempre di soddisfare ogni richiesta, sentitevi liberi di chiedere ogni chiarimento. Inoltre, se avete intolleranze od allergie vi chiediamo gentilmente di comunicarcelo tempestivamente. Grazie!

Our menu includes a variety of choices among a simple beer, a full aperitif or a gourmet pizza dinner. We always try to satisfy every request, feel free to ask us for any clarification. Also, if you have any intolerance or allergies, please inform us promptly. Thank you!

— *Enjoy the relax* —

GLI APERITIVI APERITIFS

SNACK

5,00€

Drink alcolico* od analcolico accompagnato da snack vari.
Alcoholic* or non-alcoholic drink with various snacks.

COMPLETO

7,00€

Drink alcolico* od analcolico accompagnato da snack ed una selezione di sfiziosità.
Alcoholic* or non-alcoholic drink with snacks and a tasty selection of food.

APERIPIZZA

10,00€

Drink alcolico* od analcolico accompagnato da snack ed una selezione di pizza.
Alcoholic* or non-alcoholic drink with snacks and a selection of pizza.

TAGLIERE

13,00€

Drink alcolico* od analcolico ed un tagliere a scelta tra salumi e formaggi o vegetariano.
Alcoholic* or non-alcoholic drink and a selection of cold cuts and cheeses or vegetarian alternative.

*** I DRINKS ALCOLICI DISPONIBILI AVAILABLE ALCOHOLIC DRINKS:** Aperol Spritz, Campari Spritz, Vodka Lemon, Gin Lemon, Rum e Cola, Prosecco, Bellini, Rossini, Mimosa.

“Il lavoro è la maledizione delle classi che bevono.”

“Work is the curse of the drinking classes.”

Oscar Wilde

Se avete **intolleranze** od **allergie** particolari vi chiediamo gentilmente di comunicarcelo tempestivamente.
If you have **allergies** or **intolerances**, please inform us promptly.

LE BRUSCHETTE BRUSCHETTAS

APERIPIZZA

Bruschetta con pomodoro, alici e cipolla di Tropea.
Bruschetta with tomato, anchovies and Tropea onion.

3,00€

CREME

Bruschette con creme del giorno.
Bruschettas with creams of the day.

2,00€

POMODORI

Bruschetta con pomodori conditi con olio d'oliva, sale e basilico.
Bruschetta with tomatoes, olive oil, salt and basil.

2,00€

POMODORI SECCHI

Bruschetta con pomodori secchi sotto olio.
Bruschetta with dry tomatoes in oil.

2,00€

I FRITTI FRIED

PATATINE CHIPS

Patatine chips artigianali fritte.
Homemade potato chips.

3,00€

PATATINE CHIPS CACIO E PEPE

Patatine chips artigianali fritte con spolverata di cacio e pepe.
Homemade potato chips with Cacio cheese and pepper.

3,50€

SUPPLI'

Suppli con pomodoro ed odori.
Suppli with tomato.

1,50€

ARANCINO VEGANO

Arancino con peperoni gialli e rossi, cipolla, zucchine, melanzane e pomodori.
Arancino with red and yellow bell peppers, onion, zucchini, aubergine and tomatoes.

2,00€

FIORE DI ZUCCA

Fiore di zucca con mozzarella ed alice pastellato e fritto.
Fried pumpkin flower with mozzarella e anchovy.

1,50€

BACCALA'

Baccalà pastellato e fritto.
Fried cod.

1,50€

CROCCHETTA

Crocchetta di patate semplice.
Simple potato croquette.

1,00€

CROCCHETTA ALPINA

Crocchetta di patate con speck e scamorza affumicata.
Potato croquette with speck ham and smoked Scamorza cheese.

2,00€

MISTO FRITTO "APERIPIZZA"

Mignon di suppli, crocchetta, panzerotto, fritto vegetale e mozzarella in carrozza.
Selection of suppli, croquette, panzerotto, fried vegetables and mozzarella in carrozza.

5,00€

Se avete **intolleranze** od **allergie** particolari vi chiediamo gentilmente di comunicarcelo tempestivamente.
If you have **allergies** or **intolerances**, please inform us promptly.

I TAGLIEROZZI OUR SELECTIONS

FORTE SANGALLO

a persona per person **9,00€**

Tagliere composto da prosciutto crudo, coppa, salame, salame piccante, mortadella, parmigiano, squacquerone, marmellata di fichi, selezione di formaggi, miele e frutta di stagione.

Selection of prosciutto, pork cup, salami, spicy salami, mortadella, parmesan cheese, Squacquerone cheese (an Emilia-Romagna creamy cheese), fig jam, selection of cheeses, honey and seasonal fruit.

BOSCO DI FOGLINO

a persona per person **6,00€**

Tagliere composto da zucchine, melanzane, bruschette, peperoni, pinzimonio, hummus e frutta di stagione.

Selection of zucchini, aubergines, bruschettas, bell peppers, pinzimonio (a sauce with olive oil, salt and pepper), hummus and seasonal fruit.

FONTANA DEL DIO NETTUNO solo fine settimana weekend only

a persona per person **12,00€**

Tagliere composto da ascolana di pesce, cocktail di gamberetti, rotolo di salmone, alici imbottite, polpo soppreso e frutta di stagione.

Selection of ascolana fish, shrimp cocktails, salmon roll, stuffed anchovies, octopus and seasonal fruit.

VIALE DELLA VITTORIA

a persona per person **5,00€**

Tagliere composto da frutta di stagione e marmellate da gustare con una fragrante focaccia.

Selection of seasonal fruit and jams with a fragrant focaccia.

PINZIMONIO

a persona per person **4,00€**

Tagliere composto da selezione di verdure con salsa all'olio di oliva, sale e pepe.

Selection of vegetables and pinzimonio (a sauce with olive oil, salt and pepper).

“Non puoi solo mangiare buon cibo. Devi anche parlarne. E devi parlare a qualcuno che capisce quel tipo di cibo.”

“You can not just eat good food. You have got to talk about it too. And you have got to talk about it to someone who understands that kind of food.”

Kurt Vonnegut Jr.

LE CLASSICHE CLASSIC PIZZA

MARGHERITA Pizza con salsa di pomodoro, fiordilatte e basilico. Pizza with tomato sauce, fiordilatte and basil.	5,00€
MARINARA Pizza con salsa di pomodoro, aglio ed origano. Pizza with tomato sauce, garlic and oregano.	5,00€
NAPOLI Pizza con salsa di pomodoro, fiordilatte ed alici. Pizza with tomato sauce, fiordilatte and anchovies.	6,00€
FUNGHI E SALSICCIA Pizza con funghi champignon freschi e salsiccia. Pizza with fresh champignon mushrooms and sausage.	6,00€
FIORI DI ZUCCA Pizza con fiordilatte, fiori di zucca ed alici. Pizza with fiordilatte, pumpkin flowers and anchovies.	6,00€
TONNO E CIPOLLA Pizza con fiordilatte, tonno e cipolla di Tropea. Pizza with fiordilatte, tuna fish and Tropea onion.	6,00€
DIAVOLA Pizza con salsa di pomodoro, fiordilatte e salame piccante. Pizza with tomato sauce, fiordilatte and spicy salami.	6,50€
4 STAGIONI Pizza con salsa di pomodoro, fiordilatte, funghi champignon freschi, carciofi arrosto, olive taggiasche, salsiccia, prosciutto crudo. Pizza with tomato sauce, fiordilatte, fresh champignon mushrooms, roasted artichokes, taggiasche olives, sausage, prosciutto.	7,00€
CAPRICCIOSA Pizza con salsa di pomodoro, fiordilatte, funghi champignon freschi, carciofini, uovo e prosciutto cotto. Pizza with tomato sauce, fiordilatte, fresh champignon mushrooms, artichokes, eggs and cooked ham.	7,00€
ORTOLANA Pizza con fiordilatte, zucchine, peperoni e melanzane. Pizza with fiordilatte, zucchini, bell peppers and aubergines.	7,00€

LE BABY FOR BABIES

FAZZOLETTO Calzone aperto con patate stick e wurstel. Open-faced calzone with French fries and wurstel.	5,00€
PIAZZALE BERLINGUER Pizza con fiordilatte, patate e prosciutto cotto. Pizza with fiordilatte, potatoes and cooked ham.	5,00€

Se avete **intolleranze** od **allergie** particolari vi chiediamo gentilmente di comunicarcelo tempestivamente.
If you have **allergies** or **intolerances**, please inform us promptly.

LE GOURMET GOURMET PIZZA

VIA DEL CAVONE cocktail* BOULEVARDIE	9,00€
Pizza con fiordilatte, radicchio, gorgonzola, noci e speck. Pizza with fiordilatte, red leaf chicory, Gorgonzola cheese, walnuts and speck ham.	
VIA SANGALLO cocktail* NEGRONI SBAGLIATO	9,00€
Pizza con fiordilatte, prosciutto crudo, ricotta di bufala, crema di pistacchio e miele. Pizza with fiordilatte, prosciutto, buffalo ricotta, pistachio cream and honey.	
VIA ROMANA cocktail* JOHN COLLINS	9,00€
Pizza con fiordilatte, caciotta, guanciale di Amatrice e rucola. Pizza with fiordilatte, caciotta, Amatrice pork jowl and arugola.	
VIA ANTONIO ONGARO cocktail* AMERICANO	10,00€
Pizza con fiordilatte, fontina, prosciutto cotto e olive taggiasche. Pizza with fiordilatte, fontina, cooked ham and taggiasche olives.	
VIA CARLO CATTANEO cocktail* VODKA COOLER	10,00€
Pizza con fiordilatte, salmone, ciuffi di ricotta di bufala, pepe e scaglie di limone. Pizza with fiordilatte, salmon, buffalo ricotta, pepper and lemon slices.	
PIAZZA COLONNA cocktail* MASCA MULE	11,00€
Pizza con fiordilatte, asparagi, uovo alla bismarck e speck. Pizza with fiordilatte, asparagus, Bismarck egg and speck ham.	
VIA CAVOUR cocktail* MOJITO	12,00€
Frisella con salsa di pomodoro, tonno, pachino, olive taggiasche, rucola e mozzarella di bufala. Frisella with tomato sauce, tuna fish, pachino tomatoes, taggiasche olives, arugula and buffalo mozzarella.	
VIA SANTA MARIA cocktail* IL BASILICO	13,00€
Pizza con crema di carciofi, baccalà, scaglie di limone e menta. Pizza with artichoke cream, cod, lemon slices and mint.	
PIAZZA SAN GIOVANNI cocktail* MOSCOW MULE	13,00€
Pizza con fiordilatte, rucola, pachino, aceto balsamico e con salmone, pesce spada e tonno a crudo. Pizza with fiordilatte, arugula, pachino tomatoes, balsamic vinegar and raw salmon, raw swordfish and raw tuna fish.	
PIAZZA DEL MERCATO cocktail* NEGRONI	13,00€
Pizza con fiordilatte, funghi porcini e tartufo. Pizza with fiordilatte, porcini mushrooms and truffles.	

* Se ordinato con la pizza selezionata, il cocktail consigliato costa 2€ in meno rispetto al prezzo di menù.

* Recommended cocktail cost 2€ less than the cocktail price list, if ordered with a gourmet pizza.

I CALZONI CALZONE

VIA SAN GIACOMO	6,00€
Calzone ripieno di prosciutto cotto e mozzarella. Calzone with cooked ham and mozzarella.	
VIA AMERIGO VESPUCCI	6,00€
Calzone ripieno di prosciutto crudo, mozzarella di bufala e rucola. Calzone with prosciutto, buffalo mozzarella and arugola.	
VIA SANTA BARBARA	6,00€
Calzone ripieno di gorgonzola e salame piccante. Calzone with Gorgonzola cheese and spicy salami.	

Se avete **intolleranze** od **allergie** particolari vi chiediamo gentilmente di comunicarcelo tempestivamente.

If you have **allergies** or **intolerances**, please inform us promptly.

LE BIRRE BEERS

BIRRIFICIO LOSA

MA'DO WEISS?
4,9% IBU 15

spina draft 0,30l **4,50€**
spina draft 0,40l **6,00€**

CHIARA
5,2% IBU 23

spina draft 0,30l **4,50€**
spina draft 0,40l **6,00€**

IPA OLD STYLE
5,5% IBU 53

spina draft 0,30l **4,50€**
spina draft 0,40l **6,00€**

AMBRATA
6,0% IBU 20

bottiglia bottle 33cl **6,00€**

BOMBER IPA
6,2% IBU 80

bottiglia bottle 33cl **6,50€**

BIRRIFICIO CASA VECCIA

FROMENTON
4,5% IBU 18

bottiglia bottle 37,5cl **7,00€**

CALIBRO 5
5,0% IBU 43

bottiglia bottle 37,5cl **7,00€**
bottiglia bottle 75cl **12,00€**

STAYON
6,0% IBU 32

bottiglia bottle 37,5cl **7,00€**

BIANCOPERLA
4,2% IBU 23

bottiglia bottle 37,5cl **8,00€**

SI'SI'LI'
6,0% IBU 37

bottiglia bottle 37,5cl **8,00€**
bottiglia bottle 75cl **14,00€**

Sia il birrificio LOSA che il birrificio Casa Vecchia propongono birre stagionali di cui verrà comunicata la disponibilità.
Both the LOSA brewery and Casa Vecchia brewery propose seasonal beers that will be offered to you.

“Perché una pinta di Birra è un cibo da Re.”

“For a quart of Ale is a dish for a King.”

William Shakespeare

Se avete **intolleranze** od **allergie** particolari vi chiediamo gentilmente di comunicarcelo tempestivamente.
If you have **allergies** or **intolerances**, please inform us promptly.

I VINI WINES

PECORINO

13,5% BIANCO WHITE DOCG BIO

calice glass 5,00€

bottiglia bottle 75cl 15,00€

RIBOLLA

12,5% BIANCO WHITE DOC

calice glass 5,50€

bottiglia bottle 75cl 16,00€

GEWURZTRAMINER

13,5% BIANCO WHITE DOC

calice glass 6,50€

bottiglia bottle 75cl 20,00€

MONTEPULCIANO

13% ROSSO RED DOP

calice glass 4,00€

bottiglia bottle 75cl 12,00€

CHIANTI

13% ROSSO RED DOCG

calice glass 4,50€

bottiglia bottle 75cl 14,00€

SHIRAZ

13% ROSSO RED IGP

calice glass 6,50€

bottiglia bottle 75cl 20,00€

La nostra cantina è costantemente selezionata a seconda delle richieste.

Vi invitiamo a chiedere al nostro staff la disponibilità di altri vini.

Our wine selection may change according to customer's requests.

We invite you to ask our staff for other available wines.

“Una persona a misura che cresce la sua esperienza e la sua educazione sensoriale può derivare dal vino gioia sempre maggiore.”

“A person with increasing knowledge and sensory education may derive infinite enjoyment from wine.”

Ernest Miller Hemingway

Se avete **intolleranze** od **allergie** particolari vi chiediamo gentilmente di comunicarcelo tempestivamente.

If you have **allergies** or **intolerances**, please inform us promptly.

I COCKTAILS COCKTAILS

SPRITZ

CAMPARI SPRITZ Campari, Prosecco e soda. Campari, Prosecco and soda.	5,00€
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco e soda. Aperol, Prosecco and soda.	5,00€

SPARKLINGS

PROSECCO Semplicemente Prosecco. Simply Prosecco.	4,00€
BELLINI Prosecco e pesche. Prosecco and peaches.	6,00€
ROSSINI Prosecco e fragole. Prosecco and strawberries.	6,00€
MIMOSA Prosecco e succo di arancia. Prosecco and orange juice.	6,00€

PRE DINNER

GARIBALDI Bitter Campari e succo di arancia. Bitter Campari and orange juice.	6,00€
NEGRONI Vermouth Rosso, Bitter Campari e Gin. Sweet Vermouth, Bitter Campari and Gin.	7,00€
NEGRONI SBAGLIATO Vermouth Rosso, Bitter Campari e Prosecco. Sweet Vermouth, Bitter Campari and Prosecco.	7,00€
NEGROSKY Vermouth Rosso, Bitter Campari e Vodka. Sweet Vermouth, Bitter Campari and Vodka	7,00€
MITO Vermouth Rosso "Punt e Mes" e Bitter Campari. "Punt e Mes" Sweet Vermouth and Bitter Campari.	7,00€
AMERICANO Vermouth Rosso, Bitter Campari e soda. Sweet Vermouth, Bitter Campari and soda.	7,00€

Se avete **intolleranze** od **allergie** particolari vi chiediamo gentilmente di comunicarcelo tempestivamente.
If you have **allergies** or **intolerances**, please inform us promptly.

MOJITOS

ORIGINAL	7,00€
Rum bianco, succo di lime, soda, zucchero di canna bianco, foglie di menta. White rum, lime juice, soda, white sugarcane, mint leaves.	
BLACK	7,00€
Rum bianco, liquore alla liquerizia, lime pestato, soda, zucchero di canna bianco, foglie di menta. White rum, licorice liqueur, muddled lime, soda, white sugarcane, mint leaves.	
PASSION	7,00€
Rum bianco, liquore al frutto della passione, lime pestato, soda, zucchero di canna bianco, foglie di menta. White rum, passion fruit liqueur, muddled lime, soda, white sugarcane, mint leaves.	
COCCOBELLO	7,00€
Rum bianco, liquore al cocco, lime pestato, soda, zucchero di canna bianco, foglie di menta. White rum, coconut liqueur, muddled lime, soda, white sugarcane, mint leaves.	
PICCANTE	7,00€
Rum bianco, peperoncino, lime pestato, soda, zucchero di canna bianco, foglie di menta. White rum, hot pepper, muddled lime, soda, white sugarcane, mint leaves.	

ICE TEAS

LONG ISLAND	7,00€
Vodka, Rum, Gin, Triple Sec, sweet&sour e Coca-Cola. Vodka, Rum, Gin, Triple Sec, sweet&sour and Coca-Cola.	
JAPANESE	7,00€
Vodka, Rum, Gin, Midori, sweet&sour e Sprite. Vodka, Rum, Gin, Midori, sweet&sour and Sprite.	
MIAMI	7,00€
Vodka, Rum, Gin, Blue Curaçao, sweet&sour e Sprite. Vodka, Rum, Gin, Blue Curaçao, sweet&sour and Sprite.	
BEVERLY HILLS	7,00€
Vodka, Rum, Gin, Triple Sec, sweet&sour e Prosecco. Vodka, Rum, Gin, Triple Sec, sweet&sour and Prosecco.	

ANY TIME

CAPIRINHA	7,00€
Cachaça, zucchero di canna bianco e lime pestato. Cachaça, white sugar and muddled lime.	
CAPIROSKA	7,00€
Vodka, zucchero di canna bianco e lime pestato. Vodka, white sugar and muddled lime.	
CAPIRISSIMA	7,00€
Rum bianco, zucchero di canna bianco e lime pestato. White Rum, white sugar and muddled lime.	
CAPIRITA	7,00€
Tequila, zucchero di canna bianco e lime pestato. Tequila, white sugar and muddled lime.	

Se avete **intolleranze** od **allergie** particolari vi chiediamo gentilmente di comunicarcelo tempestivamente.
If you have **allergies** or **intolerances**, please inform us promptly.

SOURS

VODKA Vodka e sweet&sour. Vodka and sweet&sour.	7,00€
GIN Gin e sweet&sour. Gin and sweet&sour.	7,00€
RUM Rum e sweet&sour. Rum and sweet&sour.	7,00€
DI SARONNO Di Saronno e sweet&sour. Di Saronno and sweet&sour.	7,00€

FIZZ

VODKA Vodka, sweet&sour e soda. Vodka, sweet&sour and soda.	7,00€
GIN Gin, sweet&sour e soda. Gin, sweet&sour and soda.	7,00€
RUM Rum, sweet&sour e soda. Rum, sweet&sour and soda.	7,00€
DI SARONNO Di Saronno, sweet&sour e soda. Di Saronno, sweet&sour and soda.	7,00€

COOLERS

VODKA Vodka, lime pestato, zucchero di canna bianco e ginger ale. Vodka, muddled lime, white sugarcane and ginger ale.	7,00€
GIN Gin, lime pestato, zucchero di canna bianco e ginger ale. Gin, muddled lime, white sugarcane and ginger ale.	7,00€
RUM Rum, lime pestato, zucchero di canna bianco e ginger ale. Rum, muddled lime, white sugarcane and ginger ale.	7,00€
DI SARONNO Di Saronno, lime pestato, zucchero di canna bianco e ginger ale. Di Saronno, muddled lime, white sugarcane and ginger ale.	7,00€

E' possibile ordinare altri tipi di Sours, Fizz e Coolers a seconda della disponibilità dell'alcolico desiderato.
You can order other types of Sours, Fizz and Coolers, according to the availability of the desired spirit.

Se avete **intolleranze** od **allergie** particolari vi chiediamo gentilmente di comunicarcelo tempestivamente.
If you have **allergies** or **intolerances**, please inform us promptly.

LONG DRINKS

SCREWDRIVER Vodka e succo di arancia. Vodka and orange juice.	6,00€
MELON BALL Midori e succo di arancia. Midori and orange juice.	6,00€
VODKA LEMON Vodka e Schweppes al limone. Vodka and Schweppes lemon.	6,00€
GIN LEMON GIN e Schweppes al limone. GIN and Schweppes lemon.	6,00€
VODKA TONIC Vodka e Schweppes tonica. Vodka e Schweppes tonic.	6,00€
GIN TONIC Gin e Schweppes tonica. Gin e Schweppes tonic.	6,00€
RUM E COLA Rum bianco e Coca-Cola. White Rum and Coca-Cola.	6,00€
CUBA LIBRE Rum bianco, succo di lime e Coca-Cola. White Rum, lime juice and Coca-Cola.	7,00€
JOHN COLLINS Gin, sweet&sour e soda. Gin, sweet&sour and soda.	7,00€
MOSCOW MULE Vodka, succo di lime e ginger beer. Vodka, lime juice and ginger beer.	7,00€
LONDON MULE Gin, succo di lime e ginger beer. Gin, lime juice and ginger beer.	7,00€
MAI TAI Rum bianco, Rum scuro, Orange Curaçao, sciroppo di orzata e succo di lime. White Rum, dark Rum, Orange Curaçao, orgeat almond syrup and lime juice.	7,00€
TEQUILA SUNRISE Tequila, succo di arancia e granatina. Tequila, orange juice and granadine.	7,00€
DARK 'N' STORMY Rum scuro e ginger beer. Dark Rum and ginger beer.	8,00€
PASSION BUG Passoa, Peach Tree, Triple Sec, sweet&sour e succo di arancia. Passoa, Peach Tree, Triple Sec, sweet&sour and orange juice.	8,00€
SEX ON THE BEACH Vodka, Peach Tree, succo di arancia e succo di mirtillo rosso. Vodka, Peach Tree, orange juice and cranberry juice.	8,00€

Se avete **intolleranze** od **allergie** particolari vi chiediamo gentilmente di comunicarcelo tempestivamente.
If you have **allergies** or **intolerances**, please inform us promptly.

MARTINIS

JAPANESE SLIPPER Midori, Cointreau e succo di lime. Midori, Cointreau and lime juice.	8,00€
COSMOPOLITAN Vodka, Cointreau, succo di lime e succo di mirtillo rosso. Vodka, Cointreau, lime juice and cranberry juice.	8,00€
KAMIKAZE Vodka, Triple Sec e succo di lime. Vodka, Triple Sec and lime juice.	8,00€
WHITE LADY Gin, Cointreau e succo di lime. Gin, Cointreau and lime juice.	8,00€
MARGARITA Tequila, Triple Sec e succo di lime. Tequila, Triple Sec and lime juice.	8,00€
MARTINI COCKTAIL Martini Dry e Gin. Dry Martini and Gin.	10,00€
BOULEVARDIE Whiskey, Vermouth Rosso e Bitter Campari. Whiskey, Sweet Vermouth and Bitter Campari.	10,00€

APERIPIZZA

CARCIOFONE Cynar, Martini Rosso e birra. Cynar, Martini Rosso and beer.	8,00€
IL BASILICO Vodka, ginger beer, succo di limone, succo di arancia e foglie di basilico. Vodka, ginger beer, lemon juice, orange juice and basil leaves.	8,00€
PINK MEX Tequila, Triple Sec, birra, succo di lime, succo di pompelmo rosa e zucchero liquido. Tequila, Triple Sec, beer, lime juice, pink grapefruit juice and liquid sugar.	8,00€
MASCA MULE Rum, birra, Angostura, succo di limone, zucchero di canna bianco e foglie di menta. Rum, beer, Angostura bitter, lemon juice, white sugarcane and mint leaves.	9,00€
ZIO GOLOSO Vodka, birra, Angostura, zenzero fresco, cetriolo fresco, succo di lime e zucchero liquido. Vodka, beer, Angostura bitter, fresh ginger, fresh cucumber, lime juice and liquid sugar.	9,00€

“Un cocktail può essere fatto dal barista, ma può anche essere fatto dallo chef.”

“A cocktail can be made by the bartender, but can also be made by the chef.”

José Andrés

I DOLCI DESSERTS

PANNA COTTA	3,00€
CHEESECAKE DEL GIORNO CHEESECAKE OF THE DAY	4,00€
DOLCE DEL GIORNO DESSERT OF THE DAY	4,00€
FOCACCIA AL LATTE CON FRUTTA MILK FOCACCIA WITH FRUIT SALAD	4,50€
FOCACCIA AL LATTE CON NUTELLA MILK FOCACCIA WITH NUTELLA	4,50€

LE BEVANDE DRINKS

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE STILL / SPARKLING WATER	bottiglia bottle 75cl 1,50€
COCA-COLA	bottiglia bottle 1l 3,50€
COCA-COLA ZERO	bottiglia bottle 33cl 2,50€
FANTA	bottiglia bottle 1l 3,50€
CAFFE' COFFEE	1,00€
AMARO	2,00€
GRAPPA	2,00€

— *Enjoy the relax* —