



ESTD

**REARTU**

1984

SAPORI & EMOZIONI

# MENU'

**FOOD & DRINK**

\*Gentili Clienti, in caso di allergie e/o intolleranze, preghiamo di rivolgerVi al nostro personale per ricevere la carta degli allergeni. Grazie della collaborazione.

Costo Servizio € 0.50

# PROPOSTE DI STAGIONE



## PRIMI PIATTI

Spaghettoni freschi alla Carbonara Calabra	11,00€
Maccheroncini al torchio al ragu' di prosciutto	11,00€
Spatzle verdi su crema di montasio, uva senza semi caramellata al prosecco, cipolla croccante	12,00€
Garganelli "Paglia e Fieno" con salsiccia e mostarda, su crema di zucca, granella di mandorle	13,00€

## SECONDI PIATTI

Zucchine alla Parmigiana	9,50€
Salsiccia e fagioli alla Bud Spencer	10,00€
Bisteccha di melanzane con hummus di ceci alla paprika affumicata e curcuma.	12,00€
Cotoletta alla Bolognese	14,00€
Steak di manzo (260gr) con Verdure al forno	18,00€

## MENU' BAMBINI

Hot dog	5,00€
Pasta al pomodoro o ragu'	7,00€
Cordon Bleu di Maiale con patate fritte	11,50€

## PIATTO DAL MONDO

### PASTRAMI



13,00€

Carne di Manzo speziata,  
Cetriolo, Insalatina Coleslaw,  
Pane in cassetta tostato

# GRILL

## PANINO DEL MESE



**BUN PAN BRIOCHE  
BURGER DI MANZO E SPECK,  
DA 150 GR  
FRICO DI PATATE CON  
MONTASIO E GOUDA,  
MAIONESE DI RAPA ROSSA,  
RUCOLA**  
11,00€

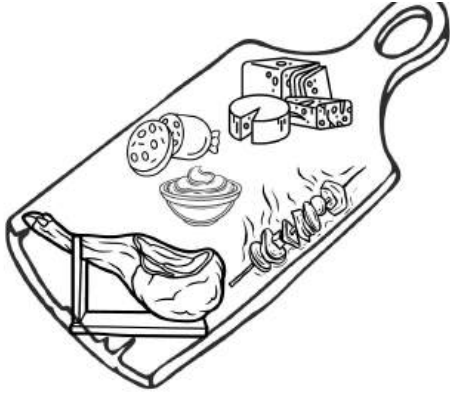
# SNACK



Hamburger		6,00€
Burger da 100gr, lattuga e pomodoro		
Bacon Burger		6,50€
Burger da 100gr, bacon, lattuga e pomodoro		
Cheese Burger		6,50€
Burger da 100gr, formaggio, lattuga e pomodoro		
Veggie Burger	✓	6,50€
Burger di barbabietola, tzatziki e lattuga		
Bacon Cheese Burger		7,50€
Burger da 100gr, formaggio, bacon, lattuga e pomodoro		
Crunchy pollo		7,50€
100gr di pollo, lattuga, cipolla, pomodoro e salsa barbecue		
Pulled Pork		8,00€
Spalla di maiale sfilacciata, pomodoro, lattuga, cipolla e salsa barbecue		
Mega Burger		9,00€
Burger da 230gr, lattuga, cipolla e pomodoro		
*aggiunta pane senza glutine € 1,50 disponibile per : hamburger, bacon, cheese, cheesebacon.		
Piada vuota		1,50€
Pretzel	✓	2,00€
Tigelle vuote		3,00€
Pinsa vuota	✓	3,00€
Crescenta calda	✓	3,50€
Nachos con salsa mex o guacamole	✓	4,00€
con entrambe salse		6,00€
Patate fritte	✓	4,50€
Onion Rings	✓	5,00€
Crocchette di pollo		5,50€
Pepite di guacamole	✓	5,50€
Crocchette di Brie	✓	5,50€
Caramelle di Pulled Pork		6,00€
Crostini misti		6,00€
i Queso y bacon ! (le chiamavano quesadillas...) nachos con gouda, bacon, guacamole e jalapenos		8,00€



# TAGLIERI



**Tagliere della baita** 10,00€  
Tomino al forno, bresaola, bruschetta con salsa ai funghi e carciofi

**Tagliere del Re** 11,00€  
Prosciutto, salame, tigelle, squacquerone, piadina

**Tagliere Roma** 11,00€  
Pecorino con miele, pinsa con burro e acciughe, carciofi fritti, porchetta agli aromi

**Tagliere Emilia Romagna** 13,00€  
Prosciutto crudo, Stecco Bolognese, ciccioli montanari, friggione, crescenta

# \* PINSE



**Margherita** 7,50€  
Pomodoro, mozzarella, origano

**Ginevra (Bianca o Rossa)** 8,50€  
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, e funghi

**Merlino** 8,50€  
Pomodoro, mozzarella, zucchine, speck

**Artù** 8,50€  
Pomodoro, mozzarella, salame piccante

**Excalibur** 8,50€  
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli

**Morgana** 9,00€  
Pinsa bianca Mozzarella, pancetta, gorgonzola e noci

**Verdure e Brie** 9,00€  
Salsa di pomodorini gialli, verdure grigliate, brie

**Porky Pig** 9,50€  
Pinsa Bianca, Pesto di pistacchi, mortadella, e stracciatella fuori forno

**Una Zucca a Roma** 11,00€  
Pinsa Bianca, mozzarella, crema di zucca, porro stufato, guancia croccante e pecorino

# PINSA DEL MESE

# INSALATE



<b>Montanara</b> Rucola, lattuga, bresaola, funghi freschi, grana		8,00€
<b>Mykonos</b> Pomodori, olive nere, cetrioli, cipolla tropea lattuga, feta, origano	✓	8,00€
<b>Caesar Salad</b> Lattuga, crostini di pane, parmigiano, pollo e salsa di parmigiano		8,50€
<b>Smokey Salad</b> Lattuga, pomodoro, burratina affumicata, listarelle di prosciutto crudo croccante, olive		8,50€
<b>Tiepida di capra</b> Lattuga, indivia, noci, mela, pinoli, formaggio di capra al forno	✓	9,50€
<b>Verdure al forno</b>	✓	5,00€

# PIADINE



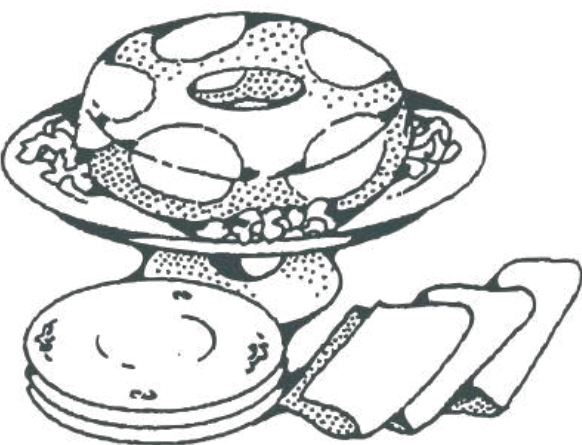
<b>Squacquerone e rucola</b>	4,50€
<b>Salame</b>	5,00€
<b>Prosciutto</b>	5,00€
<b>Arrosto di tacchino, maionese, lattuga</b>	5,50€
<b>Prosciutto crudo e mozzarella</b>	5,50€
<b>Cotto, pomodoro, lattuga, maionese</b>	5,50€
<b>Speck, salsa di funghi e carciofi</b>	6,00€

# \* PANE ARABO

---

<b>Melanzane, salame piccante, grana</b>	5,50€
<b>Speck, pomodoro, rucola, grana</b>	5,50€
<b>Porchetta, friarelli, maionese</b>	6,00€

# DOLCI



## DI NOSTRA PRODUZIONE

Semifreddo al torroncino	4,50€
Crema catalana (senza glutine)	4,50€
Mascarpone	5,00€
Muffin al cioccolato con mascarpone	5,00€
Crepes alla nutella	5,00€
Cheesecake al melograno	5,50€
Crepes crema e Frutti di bosco	5,50€
Crepes crema di pistacchio, e granella di nocciole	5,50€
Crepes crema e Grand Marnier	5,50€
Caffè goloso espresso, con assaggi di crostata crema e pinoli, tenerina, mascarpone, e panna montata	6,50€

## ALTRI DESSERT

Tartufo nero o bianco	4,00€
Sorbetto al limone, analcolico	4,00€
Tenerina al cioccolato	4,50€
Crostata crema e pinoli	4,50€
Gelato di yogurt con frutti di bosco	5,00€
Torta di mele con gelato alla crema	5,50€
Macedonia	6,00€
Banana split con panna e cioccolato	6,00€

## DOLCE DEL WEEKEND

Venerdì, Sabato e Domenica potrai gustare <b>LA SPADA NELLA ROCCIA</b> (Il Tiramisù come mamma vuole!!!)	6.50€
--	-------

\*Gentile Cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004.

# MORRELLS SCOTCH ALE

La Morrells Brewery venne fondata ad Oxford, in St. Thomas Street, nel XVIII secolo.

Morrells è da oltre due secoli uno dei punti di riferimento nel panorama birrario inglese: ancora oggi il leone del logo Morrells è uno dei simboli più riconosciuti e amati della tradizione brassicola anglosassone.

Birra dal carattere elegante e complesso dato dalle sottili note fruttate di luppolo.

Le note tostate di caramello completano questa Scotch Ale piacevolmente corposa dal finale rotondo e persistente.

**NUOVA  
BIRRA!!!**



**NUOVA  
BIRRA!!!**

**St. Bernardus®**  
WATOU

*La produzione di birra nell'ex Refuge Notre Dame de St. Bernard comincia nel 1946, quando l'allora proprietario laico del caseificio venne invitato dall'abbazia di Westvleteren a produrre e commercializzare birra per conto del monastero. La collaborazione durò fino agli '90, quando i monaci trappisti di Westvleteren decisero di seguire le prescrizioni dell'Authentic Trappist Product, producendo soltanto all'interno delle mura del piccolo monastero.*



*Da allora St. Bernardus produce autonomamente magnifiche birre d'abbazia conservandone le ricette originali, ampliando la gamma in armonia con la tradizione monastica e, soprattutto, mantenendo in uso il lievito originale del Monastero di St. Sixtus. Per questo, quando si assapora una St. Bernardus, si assapora un pezzo della grande storia della birra giunto intatto fino a noi.*

## **PATER 6**



*Provenienza: Belgio  
Stile: Dubbel  
Alcol: 6,7% Vol.  
Grado Plato: 14°P  
Fermentazione: Alta  
IBU: 20*



*Birra dal colore rosso cupo e dalla schiuma ricca e cremosa. Gli aromi e i profumi ricordano la frutta a buccia scura come l'uva e i mirtilli, mentre nel finale dolce si apprezzano toni di cioccolato e liquirizia.*



**NUOVA  
BIRRA!!!**

# BURST IPA

**E' UN IPA WEST COAST  
STYLE.  
AL NASO OFFRE,  
UN SENTORE AGRUMATO,  
FRUTTATO, FLOREALE.  
AL PALATO È DISSETANTE  
CON NOTE AGRUMATE, DI  
PINO E MALTO.  
FINALE SECCO ED ERBACEO.**

**Gradazione Alcolica**

**5.5% VOL**

**Formato**

**33 cl**

**Provenienza**

**Danimarca**

**Tipologia**

**IPA & Pale Ale**



**CORPO MEDIO,  
MEDIA SATURAZIONE,  
SENSAZIONE IN BOCCA  
MORBIDA E LISCIA. AL  
PALATO, DOVE RIVELA  
UNA DISCRETA  
SUCCOSITÀ.  
NON SI SMENTISCE E  
RICALCA BUONA PARTE  
DELL'AROMA CON NOTE  
AGRUMATE DI  
POMPELMO, FRUTTATE,  
ERBACEE E DI PINO,  
ACCOMPAGNATE DA TONI  
DI MALTO CHIARO CHE  
BILANCIANO E RENDONO  
SCORREVOLE LA BEVUTA.  
FACILE, DISSETANTE E  
DOTATA DI UN'AMAREZZA  
PIACEVOLMENTE  
EQUILIBRATA, FINISCE  
ABBASTANZA SECCA CON  
UN AMARO  
VERDEGGIANTE ED  
ERBACEO.**





# BIRRA



## ALLA SPINA

			piccola	media	grande
Augustiner Oktober	Marzen oktoberfest	6.3% vol	4,50€	6,50€	12,00€
Pilsner Urquell	Pilsner	4.4% vol	4,50€	6,50€	12,00€
Pedavena Dolomiti	Chiara non filtrata	5.8% vol	3,50€	5,50€	11,00€
Blanche Super 8	Bianca	5.1% vol	3,50€	5,50€	11,00€
Maisel's Weisse	Weiss	5.1% vol	4,00€	6,00€	11,50€
Haacht Super 8	IPA	6.0% vol	4,00€	6,00€	11,50€
Morrells	Scotch Ale	8.0% vol	4,50€	6,50€	12,00€
Guinness	Stout	4.2% vol	4,50€	6,50€	12,00€
Pater 6 St. Bernardus	Dubbel	6.7% vol		7,00€	13,50€
Burst Ipa Mikkeller	West coast ipa	5,5% vol		6,50€	13,00€

## IN BOTTIGLIA

Clausthaler	Keller	33 cl	analcolica	4,50€
Superior No Glutine	Lager 	33 cl	5.2% vol	5,00€
Orval 	Golden ale	33 cl	6.2% vol	6,00€
St. Bernardus	Tripel	33 cl	8.0% vol	6,00€
St. Bernardus ABT 12	Quadrupel	33 cl	10.00% vol	6,00€
Tegernsee Hell	Lager	50 cl	4.8% vol	7,00€
Schneider tap 07	Weisse	50 cl	5.4% vol	7,00€



## IN LATTINA da 33cl

MIKKELLER	Pilsner	4.5% vol	6,00€
MIKKELLER	Blanche	5.0% vol	6,00€
MIKKELLER	Iskold vienna lager	5.6% vol	6,00€
MIKKELLER	East coast ipa hazy hop	4.9% vol	6,00€

# DRINK

## ALCOLICI



**Atlantic Blu** 8,00€

Lime, zucchero, soda, menta, Rum bianco, Blu curacao

**Caipiroska** 8,00€

Lime, zucchero di canna, soda, Vodka  
Aromatizzato anche con puree di nocciola, ciliegia, fragola, maracuja e mango

**Caipirinha** 8,00€

Lime, zucchero di canna, cachaca.  
Aromatizzato anche con puree di ciliegia, fragola, maracuja e mango

**Irish Coffe** 8,00€

Caffe', Whiskey Jameson, panna montata

**Japanese Ice Tea** 8,00€

Zucchero di canna, succo di limone, Midori, Tequila, Rum, Gin, Vodka

**Long Island** 8,00€

Zucchero di canna, succo di limone, Coca Cola, Triple sec, Tequila, Rum, Gin, Vodka

**Mary Pickford** 8,00€

Sciroppo granatina, Rum scuro, maraschino, succo ananas

**Mojito** 8,00€

Lime, zucchero di canna, Soda, menta, Rum bianco

**Moscow/London Mule** 8,00€

Succo di lime, ginger beer, Vodka o Gin

**Old Fashioned** 8,00€

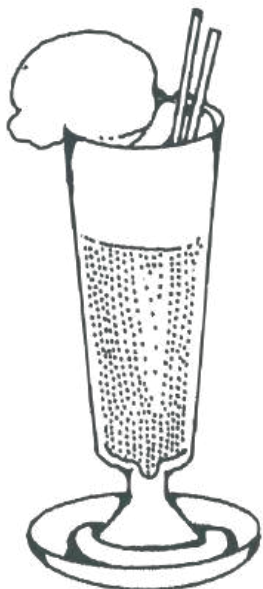
Zucchero di canna, Bitter  
Angostura, Jim beam Bourbon

**Pisco Sour** 8,00€

Pisco, succo di limone, zucchero di canna liquido, bianco d'uovo (on the rocks)

# DRINK

## ALCOLICI



Americano 7,50€  
Soda, Bitter Campari, Vermouth rosso

Negroni 7,50€  
Gin, Bitter Campari, Vermouth rosso

Spritz 6,50€  
Luxardo o campari, prosecco, splash di soda

Spritz Hugo 6,50€  
Succo di limone, soda, menta, prosecco, liquore al sambuco

### I GRANDI CLASSICI...

Coca Rum, Cuba Libre,  
Margarita,  
Vodka tonic, ecc..

7,50€

### MINIONS

Succo di arancia, purea mandarino,  
splash di tonica al pompelmo rosa

### CASPER

Succo di pera, rosmarino, lime,  
splash di ginger beer

### CIP & CIOP

Succo di mela, nocciola, cannella

### GARFIELD

Succo di pesca, banana, ciliegia,  
e limone

6,50€

6,50€

6,50€

6,50€

# DRINK

## ANALCOLICI

# ***I NOSTRI DRINK***

## **PENNYWISE**

MEZCAL PELOTON DE LA MUERTE  
MARTINI RISERVA RUBINO  
AMARO GARIGA  
ANGOSTURA BITTER  
€ 12,00

## **ALIEN SOUR**

TAURUS BLACK GIN  
DRAMBUIE  
SPLASH DI GINGER BEER  
SCIROPPO DI ZUCCHERO  
TABASCO  
SUCCO DI LIMONE  
€ 12,00

## **DOLORES**

GIN KARPIOL MT PELMO  
CONTREAU  
GRANATINA MIX  
TONICA ALLA VIOLETTA  
PEYCHAUD'S BITTER  
TINTURA DI CARDAMOMO  
€ 12,00

## **BEETLEJUICE**

COPALLI CACAO RUM  
CALVADOS  
COGNAC  
SCIROPPO DI ZUCCHERO  
CANELLA  
€ 12,00

# CARTA DEI GIN

GIN TONIC/LEMON BASE

GIN ITALIANO "NGIN"

€ 7,50



## ITALIA

PORZIONE GIN TONIC  
LEMON

### Peter in Florence dry

London dry gin prodotto interamente in toscana, di unica eleganza, composto da 14 botaniche, nelle quali spiccano il fiore dell'Iris e il ginepro, largamente diffuso nelle colline fiorentine.

7,00€

11,00€

### Peter in the Navy

La Royal Navy si trovò a fronteggiare questo problema: assicurarsi che la polvere da sparo restasse infiammabile anche nel caso in cui una botte di gin si rompesse durante il trasporto. Ai tempi delle palle di cannone e dei moschetti, infatti, la polvere da sparo bagnata rappresentava una condanna a morte in battaglia. L'etichetta "Navy strenght" indicava lo spirito sicuro da trasportare sulle navi della Marina militare e veniva apposta solo sulle botti che superavano la prova empirica: dopo aver immerso alcuni granelli di polvere da sparo nel gin si provava a dar loro fuoco. La misurazione Navy continuò fino al 1890 e tutt'oggi indica un distillato con grado alcolico superiore al 57,15%. Consigliato in degustazione liscia

8,00€

12,00€

### Taurus

Narra la leggenda che dopo aver bevuto un misterioso e potente elisir, un toro riuscì a sconfiggere il terribile drago che per molti anni seminò paura e distruzione nella città di Torino. Da allora il toro campeggia sul gonfalone della città, come simbolo del coraggio e della forza dei suoi abitanti. Oggi, sul solco di quella leggenda, Taurus Gin vuole ricordare l'audacia di quel toro: il sapore pungente, con sentori di pepe e zenzero, e l'insolito colore nero lo distinguono da tutti gli altri e lo rendono un gin unico. Ginepro, cardamomo, angelica, coriandolo, zenzero, pepe rosa, e di Sichuan.

7,00€

11,00€

### Kapriol Mt Pelmo

Si presenta al naso con profumi freschi e mediterranei. Al palato è morbido e persistente, leggera nota di pompelmo rosa si confonde tra i tenui sapori amari di luppolo. Ha una bassa percentuale di zucchero ed al palato si presenta delicato ed aromatico. La nota agrumata rende Kapriol Monte Pelmo perfetto per un gin tonic classico.

6,00€

10,00€

### Sox Dry

Prende il nome dall'inventore dello strumento di estrazione Soxhlet, il chimico Franz von Soxhlet. Le botaniche sono finemente triturate a mano per salvaguardarne le proprietà organolettiche all'interno della camera di estrazione dello strumento. Attraverso l'estrazioni soxhlet, di tre varietà diverse di ginepro e di scorze di limoni di Sicilia, è stato raggiunto il mix perfetto con Gin Sox Dry. Spiccano subito note balsamiche supportate da un notevole tenore alcolico, che lasciano spazio ad una sensazione di freschezza. Gin Sox Dry al palato è quasi cremoso.

7,00€

11,00€

# CARTA DEI GIN



## FRANCIA

### Citadelle

Dry gin ottenuto dall'infusione progressiva di 19 spezie diverse, il ginepro in apertura e il cardamomo in chiusura, lo rendono elegante e morbido al palato.

Ottimo degustato in porzione.

PORZIONE

6,00€

GIN TONIC  
LEMON

10,00€

## GIAPPONE

### Roku

Gin artigianale, dai sentori floreali e fruttati, ottenuto dalla distillazione di sei botaniche esclusive del territorio nipponico.

6,00€

10,00€

## IRLANDA

### Gunpowder

Gin distillato in antichi alambicchi di rame a vaso, prende nome da un tè verde cinese, fresco e speziato con sentori agrumati.

6,00€

10,00€

### Gunpowder Sardinian Citrus

Mantiene grande equilibrio tra note speziate e floreali come la sua versione classica.

Dall'aggiunta fondamentale del "SA POMPIA" particolare agrume che cresce nella piccola città sarda di Siniscola, si ottiene un'esplosione agrumata intensa al palato.

7,00€

11,00€

## INGHILTERRA

### Jensen

Una delle più nobili rappresentazioni del classico london dry, solo erbe officinali classiche e ginepro.

Semplicemente il "Gin" come dovrebbe essere fatto.

7,00€

11,00€

### Bombay Sapphire

Grande classico, si mantiene sempre fedele alla sua ricetta originale, nella quale l'infusione a vapore permette alle 10 botaniche di cui è composto di offrire uno dei Dry più bevuti al mondo.

5,00€

9,00€

## SCOZIA

### Hendrick's

Gin scozzese per eccellenza, la distillazione delle 11 botaniche, offre un gusto floreale e speziato equilibrato, dalla bevuta intensa e rinfrescante.

6,00€

10,00€

### Botanist

Nasce nell'isola di Islay, delle 31 botaniche che lo compongono 22 sono autoctone della stessa. Dall'aroma raffinato e erbaceo, si scropono sentori di sale marino e speziati.

6,00€

10,00€

### Porter's

Partendo da un classico london dry, l'unione all'esotico e pittoresco cedro mano di Buddha, crea un Gin raffinato e di altissima qualità, dai sentori agrumati e di ginepro.

6,00€

10,00€

## SPAGNA

### Gin Mare

Prodotto in un antico villaggio di pescatori tra la costa brava e dorada.

Composto da quattro botaniche, basilico italiano, timo turco, rosmarino greco, e l'ingrediente principale: l'oliva Arbequina spagnola, racchiude alla perfezione gli aromi mediterranei.

6,00€

10,00€

# VINI

Vino al calice 5,50€

Chiedi al personale il vino del giorno



## BOLLICINE

Pignoletto Frizzante Bio Botti	18,00€
Prosecco DOC Extra Dry Sacchetto	20,00€
Blanquette Maison Guinot	25,00€
Franciacorta Brut Le Marchesine	28,00€

## VINI BIANCHI

Ribolla Gialla Tenuta del Morer	20,00€
Grillo Baglio Pianetto	20,00€
Cirò Mare Chiaro Bianco	20,00€
Passerina Tenuta Spinelli	20,00€
Chardonnay Perditempo Bianco Tenute Vallania Colli Bolognesi	20,00€
Falanghina Torrevigne	20,00€
Pecorino Tenuta Spinelli	20,00€
Sauvignon Vite Piccola Tenute Vallania Colli Bolognesi	21,00€
Riesling l'Alman Anna Maria Abbona	26,00€

## VINI ROSSI

Lambrusco Ottocentonero Canali	18,00€
Merlot Perditempo Rosso Tenute Vallania Colli Bolognesi	22,00€
Lagrein Kretzer	22,00€
Sangiovese Superiore Le Viole Bartolini	22,00€
Nebbiolo Cainassa Adriano	24,00€
Refosco Primosic Collio	24,00€
Barbera "La Gemella" Viberti	25,00€



# CARTA DEI WHISKY



## SCOZIA

Ardbeg 10 years	5,00€
Glenfiddich	5,00€
Glenlivet	5,00€
Talisker Skye	5,00€
Caol Ila 12 years	6,00€
Oban 14 years	6,50€
Lagavulin 8 years	8,50€
Lagavulin 16 years	9,50€

## IRLANDA

Jameson	3,50€
---------	-------

## USA

Jack Daniels	4,00€
--------------	-------



# CARTA DEI RUM

## AGRICOLI

Dillon (Martinica)	5,00€
Rhum J.M. 40% (Martinica)	4,50€
Plantation Original White (Barbados)	4,00€



## BELIZE

White Rum Rainforest Copalli	6,00€
Cacao white rum Copalli	6,00€

## CARIBE

Kraken (spiced rum)	5,00€
---------------------	-------

## CUBANI

Legendario 7 años	5,00€
Caney anejo centuria	5,00€
Santero 7 años	5,50€

## FILIPPINE

Don Papa	6,00€
----------	-------

## GUATEMALA

Zacapa 23 años	8,00€
----------------	-------

## NICARAGUA

Flor de Cana 12 años	7,00€
----------------------	-------

## SANTO DOMINGO

Barcelò Gran Anejo	4,50€
Barcelò Imperial	5,50€
Brugal Extra Viejo	4,00€
Brugal 1888	4,50€

## VENEZUELA

Cacique Extra Anejo	4,50€
Cacique Anejo 500	5,00€
Pampero Especial	3,50€
Diplomatico Res Escl.	6,50€

# BIBITE



Acqua Minerale	0,50 l	1,50€
Tè freddo	0,40 l	3,50€
Coca Cola Zero	0,33 l	3,50€
Fanta	0,33 l	3,50€
Succo ananas, arancio, pesca	0,40 l	3,50€
Cedrata Paoletti	0,25 l	4,50€
Chinotto Paoletti	0,25 l	4,50€
Coca Cola	0,50 l	4,50€
Limonata	0,50 l	4,50€
Tonica	0,50 l	4,50€

Cerchi un **DIGESTIVO?**  
Chiedi al personale

# CARTA DEGLI AMARI

**MAZZETTI D'ALTAVILLA** € 4,00  
DISTILLATORI DAL 1848

**PAOLO LAZZARONI & FIGLI** € 4,00

**AMARO ALPINO** € 4,00  
APERITIVO DIGESTIVO

**DOMENIS 1898** € 4,00

**NARDINI** € 4,00  
17 (S) 77  
DISTILLERIA A VAPORE  
MILANO DEL GRAPPA - ITALIA

**AMARO-CAMATTI** € 4,00  
LIQUORE APERITIVO GRADIVOLE

**BIADINA** € 4,00  
MADRINA (MASCOTE)

**SAN LUCA - BOLOGNA** € 4,00  
7 1/2

**MELETTI** € 4,00  
1870 | 2020

**FRANCESCO JANNAMICO** € 4,00  
VITALE MARCA

**AMARO CALAMARO** € 5,00

**A&R** € 5,00  
AMARI & ROSOLI

**AMARO FORMIDABILE** € 5,00  
ELIXIR AMERICANTE FINESSIMO

**SILVIO CARTA** € 4,00

**AMARO SALENTO**

**AMARO LUCANO** € 4,00

**AMARO SILANO** € 4,00

**AMARO Etna** € 4,00