PADELLINI APERITIVO



MONDEGHILO [1,3,7,9,13,14]	€ 5
BATTUTO DI MANZO [9,13]	€ 5
TARTARE DI PESCATO [4,6,10]	€ 5
STROZZAPRETE E MISTICANZA DI FUNGHI [1,3,7,9]	€ 7
RISOTTO ALLA MILANESE [7,9,13]	€ 4
PACCHERO CACIO PEPE GAMBERO CRUDO [1,2,4,7]	€ 7
TAJARIN AL RAGÙ [1,3,7,9,13]	€ 4
TAGLIERE DI SALUMI O FORMAGGI [7,8]	€ 12 per due persone

CALICI

PROSECCO, BIANCO, ROSSO	€ 6
FRANCIACORTA, ROSÈ METODO CLASSICO	€ 12
BIRRA MENABREA ALLA SPINA	€ 6
SPRITZ CAMPARI O APEROL	€ 8



VINI ROSSI

BAROLO DOCG RISERVA Ricossa - Nebbiolo - Piemonte	€ 70
“MECZAN” VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT Hofstatter - Pinot Nero - Alto Adige	€ 50
AMARONE CLASSICO SUPERIORE DOCG Recchia - Corvina Rondinella - Veneto	€ 75
VALPOLICELLA DOC RIPASSO Zironda - Corvina Corvinone Rondinella - Veneto	€ 35
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC Tenuta Villanova - Refosco - Friuli Venezia Giulia	€ 30
SANGIOVESE ROMAGNA DOC Tenuta Santodeno - Sangiovese - Romagna	€ 40
CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG Poggio A’ Frati - Sangiovese Canaiolo - Toscana	€ 50
“ALTROVINO” BIO COSTA TOSCANA IGP duemani - Merlot Cabernet Franc - Toscana	€ 60
ROSSO PICENO DOP BIO Offida - Montepulciano Sangiovese - Marche	€ 35
PRIMITIVO DI MANDURIA DOC Masserie Codici - Primitivo- Puglia	€ 40
“FUMU” ROSSO ETNA DOC Barone Montalto - Nerello - Sicilia	€ 40
“USELIS” CANNONAU DI SARDEGNA DOC La Giara - Cannonau - Sardegna	€ 35



BOLLICINE



DOM PÈRIGNON VINTAGE Champagne Millesimato	€360
GASTON BURTIN Champagne extra brut	€ 90
CA’ DEL BOSCO Franciacorta Cuvée Prestige	€ 70
BELLAVISTA Franciacorta Cuvée Brut	€ 70
CUVAGE ALTA LANGA DOC ROSÉ Metodo Classico Millesimato Brut	€ 60
CASTELLO BONOMI Franciacorta Cuvée Brut	€ 60
CUVAGE ALTA LANGA DOCG Metodo Classico Millesimato Brut	€ 60
PROSECCO PALADIN Millesimato Extra Dry / Millesimato Brut Rosè	€ 30

VINI BIANCHI

LANGHE ARNEIS “BLANGÉ” Ceretto - Arneis - Piemonte	€ 50
LUGANA Cà dei Frati - Trebbiano di Lugana - Lombardia	€ 50
PINOT GRIGIO DOC Hofstatter - Pinot Grigio - Alto Adige	€ 45
RIBOLLA GIALLA IGT Polje - Ribolla Gialla - Veneto	€ 35
TRAMINER AROMATICO DOC Tenuta Villanova - Traminer Aromatico - Friuli Venezia Giulia	€ 30
TREBBIANO BIO RUBICONE IGT Poderi dal Nespoli - Trebbiano - Romagna	€ 30
“MOLINO DELLE BALZE” Rocca di Castagnoli - Chardonnay - Toscana	€ 45
FALANGHINA DEL SANNIO DOC Ducato Sannita - Falanghina - Basilicata	€ 30
FIANO SANNIO DOP Janare - Fiano - Campania	€ 35
PASSERINA OFFIDA IGP BIO Offida - Passerina - Marche	€ 40
“FUMU” BIANCO ETNA DOC Barone Montalto - Carricante - Sicilia	€ 30
VERMENTINO La Giara - Vermentino - Sardegna	€ 30





TWIST ON CLASSIC COCKTAILS

KINGSTON NEGRONI rum “Giamaica”, Campari, vermouth, zeste d’arancia	€ 12
AMERICAN / COFFEE bitter, “Vermouth del Professore”, “aranciata ferrarelle”, cacao, caffè arabica	€ 12
BERGAMOTTO MULE vodka, zenzero, bergamotto, limone, “gassosa Ferrarelle”	€ 12
MARGARITA SUNSET tequila “Espolon”, lime, litchi, sciroppo di agave, basilico	€ 12
PORN STAR MARTINI vodka, vaniglia, frutto della passione, champagne	€ 12

SIGNATURE COCKTAILS

BOTANICAL GREEN “Hendrick's” gin, cetriolo, sambuco, “gassosa ferrarelle”	€ 13
VIOLETTA - “LIBERIAMO NE’ LIETI CALICI” “Belvedere” Vodka, pompelmo rosa, violetta	€ 13
MARE NOSTRUM “Gin Mare”, timo, limone di Sorrento, “limonata ferrarelle”	€ 13
TOSCA - “E LUCEVAN LE STELLE” Martini, Vermouth, “chinotto ferrarelle”	€ 13
BLU MEDITERRANEO “Grey Goose” vodka, blu curacao, agave, sour	€ 13

Oltre alle miscele presenti, restano disponibili tutti i cocktail IBA. Tutti i cocktail contengono anidride solforosa e solfiti. Nelle serate di musica dal vivo e dj set, i cocktail e i vini subiscono maggiorazioni.