

# Menù

## CRUDI

		allergeni
<i>Selezione di ostriche</i>	€ 4,00	
<i>Ostriche aphrodisiacs cadauna</i>	€. 4,00	14
<i>Ostriche divin cadauna</i>	€. 6,00	14
<i>Tartare di tonno e mango</i>	€.17,00	4
<i>Tartare di salmone e avocado</i>	€.15,00	4-7
<i>Tartare di gamberi rossi</i>	€.19,00	2
<i>Carpaccio di spigola</i>	€.17,00	4
<i>Scampi cadauno</i>	€ 7,00	2
<i>Gamberi rossi di Mazara del Vallo caduno</i>	€ 7,00	

## IL NOSTRO "GRAN CRUDO"

<i>ostrica aphrodisiacs, tris di mini tartare ,carpaccio di spigola, scampo , gambero rosso, tartufo di mare</i>	€ .35,00	2-3-4-7-14
--	----------	------------

## ANTIPASTI CALDI

<i>Polpettina di ricciola su crema di melanzane e pinoli</i>	€.12,00	3-4-7-8
<i>Polpo verace rosticcato su purea di sedano rapa, sedano e cipolla caramellata</i>	€.16,00	4-7
<i>Gamberi in pasta kataifi con ripieno di zucchine e ricotta</i>	€ 14,00	2-4-9-10-14
<i>Frittura di calamari e gamberi*</i>	€.19,00	1-2-4
<i>Moscardini in umido con pomodorino campano *</i>	€.12,00	4
<i>Sashimi di salmone con riso basmati al vapore, pepe rosa e lime</i>	€.12,00	4
<i>Sautè di cozze</i>	€.12,00	14
<i>Degustazione dei nostri antipasti caldi</i>	€.19,00	2-3-4-7-10-14

## PRIMI PIATTI

<i>Zuppa di pesce ( solo su ordinazione)</i>	€.40,00	1-2-3-4-7-10-14
<i>Spaghettoni di Gragnano del "CANTO" con calamari, cozze , vongole, gamberi,datterino giallo campano e pachino*</i>	€.17,00	1-2-4-14
<i>Risotto agli scampi*</i>	€.17,00	1-2-7-
<i>Scialatielli acqua e farina con cannolicchi , datterino giallo campano , lime, scorza di lime e menta</i>	€.17,00	1-4-14-
<i>Chicche di patate con vongole veraci e bottarga di muggine</i>	€.19,00	1-4-14-
<i>Paccheri di Gragnano con rana pescatrice, polpa di pomodoro finissima, capperi salati e olive taggiasche</i>	€.21,00	1-4-
<i>Tagliolini all'uovo con ragù di spigola e pomodorino campano</i>	€.17,00	1-3-4-
<i>Ravioli di burrata con bisque di gamberi rossi in salsa di agrumi</i>	€.21,00	1-2-3-4-

# Menù

## SECONDI PIATTI

allergeni

<i>Pescato del giorno</i>	<i>all'etto</i>	€ .7,00	4
<i>Calamaro ripieno in salsa di Pachino e chips americana*</i>		€ .21,00	4
<i>Pezzogna di mare all'acqua pazza</i>		€ .29,00	4
<i>Tagliata di Ricciola su letto di agrumi</i>		€ .23,00	4
<i>Baccalà in umido su crema di datterino giallo campano e Pachino</i>		€ .21,00	4
<i>Tataki di tonno in crosta di sesamo e pesto di avocado</i>		€ .21,00	4-6-10-11
<i>Involto di spada con ripieno di capperi salati e olive servito con verdure julienne</i>		€ .23,00	1-4-8
<i>Catalana di astice*</i>		€ .32,00	2-9

## Contorni

<i>Verdure di stagione</i>	€ . 6,00
<i>Patate al forno</i>	€ . 5,00
<i>Misticanza</i>	€ . 5,00

## Dolci

<i>Tiramisù al piatto</i>	€ . 8,00	1-3-7
<i>Bignè di crema pasticcera ricoperta con glassa al cioccolato e panna</i>	€ . 7,00	1-3-7
<i>Crostata di pasta frolla al burro con frutta di stagione</i>	€ . 7,00	1-3-7
<i>Cheesecake al piatto con base crumble e farcitura a scelta tra: caramello salato, cioccolato fondente, pistacchio e frutti di bosco</i>	€ . 9,00	1-3-7-8
<i>Millefoglie con crema chantilly allo zabaione e scaglie di cioccolato amaro</i>	€ . 7,00	1-3-7
<i>Mont Blanc (stagionale)</i>	€ . 7,00	8-3-8
<i>Crostata di mele con crema pasticcera</i>	€ . 7,00	1-3-7

*Pane e Servizio* € . 2,50 p.p.

**PER EVENTUALI INTOLLERANZE ALIMENTARI VEDI ELENCO ALLERGENI O RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.**

**I PIATTI CONTRASSEGNA TI DA (\*) SONO PREPARATI, IN MANCANZA DI PRODOTTO FREZCO, CON MATERIA PRIMA .  
congelata o surgelata all'origine**

**TUTTI I PRODOTTI SONO CONFORMI ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE853/2004 al III sez. VIII, cap3; lettera D.**

*Canto*

## Beverage

<i>Acqua cl 75</i>	€.	2,50
<i>Coca cola cl100</i>	€.	4,00
<i>Soft drink cl33</i>	€.	3,00
<i>Corona cl.33</i>	€.	4,50
<i>Leffe blond cl.33</i>	€.	5,00
<i>Heineken cl.33</i>	€.	3,50
<i>Ichnusa non filtrata cl 50</i>	€.	5,00
<i>Peroni cl.33</i>	€.	3,00
<i>Caffè</i>	€.	2,00
<i>Caffè americano</i>	€.	2,50
<i>Caffè corretto</i>	€.	2,50
<i>Cappuccino</i>	€.	2,50
<i>Caffelatte</i>	€.	2,50
<i>The classico</i>	€.	2,50
<i>Ginseng e orzo</i>	€.	2,00
<i>Limoncello</i>	€.	3,50
<i>Amaro classico</i>	€.	3,50
<i>Sambuca romana</i>	€.	3,50
<i>Amaro dopo teatro Cocchi</i>	€.	5,00
<i>Jefferson</i>	€.	6,00
<i>Amaro formidabile</i>	€.	5,00
<i>Grappa</i>	€.	3,50
<i>Grappa Barrique</i>	€.	5,00
<i>Fernet branca</i>	€.	3,50
<i>Hierba</i>	€.	6,00
<i>Cynar</i>	€.	3,50
<i>CANTINA Fattori Recioto di Soave DOCG</i>	€.	7,50
<i>CANTINA La Palazzola Vinsanto Occhio di Pernice</i>	€.	8,00
<i>CANTINA Colomba Bianca Zibibbo Vino Liquoroso sicilia igp</i>	€.	5,00
<i>CANTINA Colomba Bianca Malvasia Vino Liquoroso</i>	€.	5,00
<i>CANTINA Donna Fugata Ben Ryé Passito di Pantelleria Doc</i>	€.	8,00

## Menu' Pranzo

<i>Polpettina di ricciola su crema di melanzane e pinoli</i>	€.12,00	3-4-7-8
<i>Polpo verace rosticcato su purea di sedano rapa, sedano e cipolla caramellata</i>	€.16,00	4-7
<i>Frittura di calamari e gamberi*</i>	€.19,00	1-2-4
<i>Moscardini in umido con pomodorino campano *</i>	€.12,00	4
<i>Sashimi di salmone con riso basmati al vapore, pepe rosa e lime</i>	€.12,00	4
<i>Gamberi in pasta kataifi con ripieno di zucchine e ricotta</i>	€.14,00	1-2-6-7
<i>Sautè di cozze</i>	€.12,00	14
<i>Bresaola, rucola e scaglie di parmigiano</i>	€.12,00	7
<i>Burrata e prosciutto crudo di Parma</i>	€. 9,00	7
<i>Omelette spinaci e mozzarella</i>	€. 8,00	3-7
<i>Omelette prosciutto crudo e mozzarella</i>	€. 8,00	3-7
<b>PRIMI</b>		
<i>Primo del giorno</i>	€.12,00	
<i>Spaghetti alle vongole</i>	€.14,00	1-4
<i>Spaghetti aglio e olio con alici e crostini di pane</i>	€.10,00	1-4
<i>Cacio e pepe con gambero crudo</i>	€.12,00	1-2-7-12
<i>Carbonara di mare</i>	€.10,00	1-3-4-10
<b>POKE'</b>		
<i>Poke di gamberi*, riso basmati, avocado, pomodorini, cetriolo, carote, spinacino, germogli di soia e semi di sesamo</i>	€.12,00	1-2-4-6-11
<i>poke di tonno, riso rosso, avocado, mango, arachidi, pomodorini, spinacino, germogli di soia e semi di sesamo</i>	€.12,00	1-2-4-6-11
<i>poke di pollo, riso basmati, pollo alla piastra, avocado, pomodorini, carote, misticanza e germogli di soia</i>	€.12,00	1-6-11
<b>INSALATE</b>		
<i>Caesar salad: pollo alla piastra, bacon, lattuga , parmigiano, salsa caesar, crostini di pane</i>	€. 9,00	1-7-10-11
<i>Contadina: mozzarellina, uova, carciofini, misticanza , pomodorino Pachino</i>	€. 7,00	3-7
<i>Salmone: salmone, avocado, uova, rucola, pomodorino</i>	€. 9,00	3-4-7
<b>SECONDI MARE</b>		
<i>Calamaro alla piastra con patate al forno*</i>	€ 15,00	4
<i>Filetto di spigola in crosta di patate o zucchine</i>	€ 15,00	4
<b>SECONDI TERRA</b>		
<i>Scamorza con crudo , miele e noci</i>	€. 9,00	7.8
<i>Hamburger di scottona 200gr.</i>	€. 9,00	1
<i>Petto di pollo alla piastra</i>	€. 8,00	
<i>Club sandwich di pollo e crudo di parma ,lattuga pomodorini</i>	€. 7,00	1 3 7
<i>Club sandwich di tonno e salmone con uovo , pomodorini e lattuga</i>	€. 7,00	1 3 4 7
<i>Club sandwich vegetariano con zucchine mozzarella e spinaci</i>	€. 7,00	1 3 7

**PER EVENTUALI INTOLLERANZE ALIMENTARI VEDI ELENCO ALLERGENI O RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.**

**I PIATTI CONTRASSEGNA TI DA (\*) SONO PREPARATI, IN MANCANZA DI PRODOTTO FREZCO, CON MATERIA PRIMA . congelata o surgelata all'origine**

**TUTTI I PRODOTTI SONO CONFORMI ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE853/2004 al III sez. VIII, cap3; lettera D.**

*Canto*

# Distillati

## **Vodka**

<i>Mermaid salt vodka</i>	€. 8,00
<i>Kaku vodka</i>	€. 7,00
<i>Windpied</i>	€.10,0C
<i>Belvedere</i>	€.12,0C

## **Rum**

<i>Dictador 12y scuro</i>	€. 8,00
<i>Damoiseau vieux scuro</i>	€. 8,00
<i>Abuelo 15anos tawny scuro.</i>	€.12,0C
<i>Abuelo 12 anos scuro</i>	€. 7,00
<i>Flor de cana 12y</i>	€. 8,00
<i>Damoiseau arrange vanille</i>	€. 8,00
<i>Zacapa XO</i>	€.14,0C
<i>Kingston 62 bianco</i>	€. 5,00
<i>Damoiseau bianco</i>	€. 5,00

## **Whisky**

<i>Maker's bourbon</i>	€. 7,00
<i>Jim beam bourbon</i>	€. 5,00
<i>Laphroaig scotch 10y</i>	€. 8,00
<i>Hibiky japanese suntory</i>	€.15,0C
<i>Toky suntory japanese</i>	€. 8,00
<i>Jameson black barrel irish</i>	€. 7,00
<i>Jim beam rye</i>	€. 5,00
<i>Aberlour 12 y</i>	€. 7,00
<i>J&amp;B</i>	€. 5,00
<i>Chivas regal</i>	€. 6,00
<i>Glen Grant</i>	€. 5,00

## **Gin**

<i>Nordes</i>	€. 6,00
<i>Amazonian</i>	€.12,0C
<i>Luis 1897</i>	€. 5,00
<i>Hendrick's</i>	€. 7,00
<i>Gineprina</i>	€. 6,00
<i>J.rose</i>	€. 8,00
<i>Beefeater</i>	€. 5,00
<i>Sipsmith</i>	€. 7,00
<i>Tanqueray</i>	€. 5,00
<i>Malfy rosa</i>	€. 7,00
<i>Malfy limone</i>	€. 7,00
<i>Malfy originale</i>	€. 7,00
<i>Di Ponza</i>	€.14,0C

## **Mezcal**

<i>Banhez artesanal</i>	€. 8,00
<i>Koch elemental</i>	€. 7,00
<i>Del meguey vida</i>	€. 7,00

## **Tequila**

<i>Libelula</i>	€. 8,00
<i>Escaladores</i>	€. 6,00
<i>Herradura reposado scura</i>	€.12,0C
<i>Casadores</i>	€. 6,00
<i>Casadores reposada</i>	€. 7,00

## **Vermouth**

<i>Antica formula carpano</i>	€. 6,00
-------------------------------	---------

## **Cognac**

<i>Pierre ferrand</i>	€. 8,00
-----------------------	---------

## Menu' Aperitivo

<i>Tagliere selezione di salumi e formaggi, servito con pane bruschettato</i>	€. 7,00	7
<i>Pinsimonio di verdure, servito con pane scuro VEG.</i>	€. 6,00	
<i>Pinsa romana (selezione mista giornaliera)</i>	€. 5,00	1-7
<i>Frittura di calamari *</i>	€. 9,00	2-4
<i>Tris di tartare (gamberi rossi, salmone, tonno)</i>	€. 9,00	4-7
<i>Ostriche aphrodisiacs (2pz)</i>	€. 8,00	8-14
<i>Sashimi di salmone con riso basmati al vapore, pepe rosa e lime 7 4</i>	€. 7,00	4-7
<i>Polpettina di ricciola su crema di melanzane e pinoli</i>	€. 7,00	3-4-7-8

**PER EVENTUALI INTOLLERANZE ALIMENTARI VEDI ELENCO ALLERGENI O RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.**

**I PIATTI CONTRASSEGNA TI DA (\*) SONO PREPARATI, IN MANCANZA DI PRODOTTO FREZCO, CON MATERIA PRIMA, congelata o surgelata all'origine**

**TUTTI I PRODOTTI SONO CONFORMI ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE853/2004 al III sez. VIII, cap3; lettera D**

# Vini Bianchi

FRANCIA	
CANTINA Klipfel Riesling Alsace Gran Cru 12%vol.	€.42,00
CANTINA Klipfel Gewurztraminer Alsace Gran Cru 14%vol.	€.45,00
VALLE D'AOSTA	
CANTINA Cave Des Onze Muller Thurgau D.O.C 12,5% vol.	€.27,00
PIEMONTE	
CANTINA Tomaso Gianolio Roero Arneis DOCG 14%vol.	€.24,00
CANTINA Carlin de Paolo Chardonnay DOCG 13%vol.	€.27,00
CANTINA Carlin de Paolo Roero arneis DOCG 13%vol.	€.27,00
CANTINA Tommaso Gianolio Moscato d'Asti 5%vol.	€.21,00
TRENTINO-ALTO ADIGE	
CANTINA Masdei Chini Gewurztraminer Trentino DOC 13,5% vol.	€.30,00
CANTINA Mas dei Chini Manzoni Bianco Vigneti delle Dolomiti IGT 12,5%vol.	€.27,00
CANTINA Ritterhof Pinot bianco alto adige doc 13,5% vol.	€.30,00
LOMBARDIA	
CANTINA CA' dei Frati Luganai Frati D.O.C. 13% vol.	€.26,00
VENETO	
CANTINA Jako Pinotgrigio delle Venezie DOC 13% vol.	€.26,00
CANTINA Danieli Soave DOC 12% vol.	€.24,00

# Vini Bianchi

## FRIULIVENEZIAGIULIA

CANTINA Jermann Az. Agri. Dolegna del Collio €90,00  
Bianco Venezia Giulia VINTAGETUNINA 13,5% vol.

CANTINA Venica & Venica Az. Agri. Dolegna del Collio €60,00  
Sauvignon del Collio DOC 13,5 vol.

CANTINA Tenimenti Civa €25,00  
Ribolla Gialla Friuli Colli Orientali DOC 12,5% vol.  
calice €6,50

CANTINA Tenimenti Civa €25,00  
Sauvignon Friuli Colli Orientali DOC 12,5% vol.

CANTINA Tenimenti Civa €25,00  
Chardonnay Friuli Colli Orientali DOC 13% vol.

CANTINA Antico Borgo Dei Colli €35,00  
Friuliano DOC 13% vol.

CANTINA Antico Borgo Dei Colli €27,00  
Traminer Aromatico DOC 12,5% vol.

## TOSCANA

CANTINA Castelli del Grevepesa €24,00  
Vermentino di Toscana IGT 13% vol.

## UMBRIA

CANTINA Tenute Baldo  
Figli della Luna Bianco di Torgiano DOC 13,5% vol. €26,00  
"trebbiano, chardonnay, sauvignon blanc"

## MARCHE

CANTINA Tenute Pieralisi €36,00  
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore 13,5% vol.



# Vini Bianchi

## ABRUZZO

CANTINA Tenuta Tre Gemme € 24,00

Pecorino Abruzzo DOC 13,5% vol.

calice € 6,50

CANTINA Tenuta Tre Gemme € 24,00

Passerina Abruzzo DOC 13% vol.

CANTINA Tenuta Tre Gemme € 29,00

Renascenza Bianco Colline Pescaresi IGT 13% vol.

"pecorino e riesling"

CANTINA Tenuta Tre Gemme € 29,00

Maggiociondolo Bianco Colline Pescaresi IGT 13% vol.

"riesling pecorino chardonney, pinot bianco"

## LAZIO

CANTINA Az. Agri. Divina Provvidenza € 24,00

Cacchione DOP 12,5% vol.

CANTINA Az. Agri. Divina Provvidenza € 24,00

Roma DOP 13% vol.

CANTINA Az. Agri. Marisa Taffuri € 38,00

Bianca di Ponza IGT 13% vol.

biancolella, sauvignon, malvasia, chardonney

CANTINA Antiche Cantine Migliaccio € 21,00

Fieno di Ponza IGT 13% vol.

## CAMPANIA

CANTINA Sorrentino Vesuvio € 24,00

Falaghina Vesuvio bianco DOC 12,5% vol.

CANTINA Sorrentino Vesuvio € 24,00

Caprettone Vesuvio bianco DOC 12,5% vol.

CANTINA Sorrentino Vesuvio € 24,00

Lacryma Christi Bianco Vesuvio DOC 12,5% vol.

CANTINA Torre Varano € 27,00

Fiano DOP 14% vol.

# Vini Bianchi

## PUGLIA

CANTINA Duca Carlo Guarini €.24,00  
Negroamaro Bianco Salento IGT 12,5% vol.

## SARDEGNA

Cantina Soc. Agri. Arzachena €.90,00  
Isoladei Nauraghi Capichera Vendemmia Tardiva IGT14% vol.

CANTINA della Vernaccia €.28,00  
Vermentino di Gallura Superiore DOCG 14% vol.  
calice €. 7,50

CANTINA della Vernaccia €.26,00  
Vermentino di Sardegna Is Aratus DOC 13,5% vol.

CANTINA della Vernaccia €.28,00  
Terresinis Valle del Tirso IGP 13% vol.  
"vernaccia e vermentino"

## SICILIA

CANTINA Mokarta €.24,00  
Grillo Sicilia Bio DOC13% vol.

CANTINA Donna fugata €.48,00  
SUL VULCANO Etna bianco DOC 12% vol.

CANTINA Colomba Bianca €.21,00  
Zibibbo Secco Sicilia DOC 12,5% vol.

## Vini Rosati

### TOSCANA

CANTINA Val di Toro €30,00  
Anna Secret Maremma Toscana Rosato DOC 12,5% vol.

### ABRUZZO

CANTINA Tenuta Tre Gemme €22,00  
Cerasuolo d' Abruzzo DOC13,5% vol.

## Vini Rossi

### PIEMONTE

CANTINA Tomaso Gianolio €50,00  
Barolo DOCG 14,5% vol.

CANTINA Tomaso Gianolio €26,00  
Nebbiolo DOC 14% vol.

### TRENTINO-ALTOADIGE

CANTINA Mas dei Chini €30,00  
Lagre in Trentino DOC 13,5% vol.

CANTINA Ritterhof €40,00  
Pinotnero DOC13% vol.  
calice €9,00

### VENETO

CANTINA Fattori €55,00  
Amarone DOCG 14,5% vol.

CANTINA Fattori €35,00  
Valpolicella Ripasso Superiore DOC 14,5% vol.

CANTINA Jako €39,00  
Ruber Verona IGT 16% vol.

### FRIULI VENEZIA GIULIA

CANTINA Tenimenti Civa €25,00  
Refosco dal Peduncolo Rosso Friuli Colli Orientali DOC 13% vol.

### TOSCANA

CANTINA Val di Toro €28,00  
Morellino di Scansano DOCG 14% vol.

CANTINA Conti Capponi €30,00  
Piegaia Chianti Classico DOCG 14% vol.

# Vini Rossi

## MARCHE

CANTINA Tenute Pieralisi €.25,00  
Lacrimadi Morro d'Alba DOC 12,5% vol.

## LAZIO

CANTINA San Vitis €.27,00  
Cesanese Olevano Romano DOC 14,5% vol.

## ABRUZZO

CANTINA Tre Gemme €.25,00  
Montepulciano d'Abruzzo DOC14% vol.  
calice €. 7,00

## CAMPANIA

CANTINA Sorrentino Vesuvio €.24,00  
Lacryma Christi Rosso Vesuvio DOC 13,5% vol.

## SARDEGNA

CANTINA La Vernaccia €.24,00  
Don Efisio Monica di Sardegna superiore DOC 14% vol.  
calice €. 6,50

## PUGLIA

CANTINA Duca Carlo Guarini €.23,00  
Malvasia Nera Salento IGT 14% vol.

## SICILIA

CANTINA Donna fugata €.35,00  
SUL VULCANO Etna Rosso DOC 13,5% vol.

## FRANCIA

CANTINA Klipfel €.42,00  
Riesling Alsace Gran Cru 12% vol.

CANTINA Klipfel €.45,00  
Gewurztraminer Alsace Gran Cru 14% vol.

# Bollicine

## VENETO

CANTINA JAKO WINE METODO CHARMAT €.25,00  
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut 11% vol.  
calice €. 6,00

CANTINA Fasol Menin METODOCHARMAT €.37,00  
Cartizze Valdobbiadene Sup. DOCG 12% vol.

## TRENTINO ALTO ADIGE

CANTINA Mas dei Chini METODO CLASSICO €.40,00  
Inkino Trento DOC Brut 12,5% vol.

## LOMBARDIA

CANTINA Ugo Vezzo li METODO CLASSICO €.45,00  
Franciacorta DOCG Brut 12,5% vol.

CANTINA Ugo Vezzo li METODO CLASSICO €.50,00  
Franciacorta Rose 12,5% vol.

CANTINA Ugo Vezzoli METODO CLASICO €.50,00  
Franciacorta Saten 12,5% vol.

CANTINA Jako METODO CLASSICO €.42,00  
Rose' Oltrepo' Pavese DOCG 12,5% vol.  
calice €. 7,50

CANTINA Jako METODO CLASSICO €.35,00  
Pasdose' 12,5 % vol.

CANTINA Jako METODO CLASSICO €.45,00  
BRUT DOCG 12,5% vol.

# Bollicine

## LAZIO

CANTINAAZ. Agr. Marisa Taffuri METODO CLASSICO €45,00  
Don ferdinando spumante dell' Isola di Ponza 12% vol.

## FRANCIA

CANTINA Moillard - Grivot 12,5% vol. €37,00  
Crémantde Bourgognebrut

Cantina Klipfel 12,5% vol. €37,00  
Crémant d'Alsace Brut Nature

Champagne Esterling 12% vol. €60,00

Champagne Lallier 12% vol. €80,00

Champagne Laurent Perrier Rosè 12% vol €120,00

Champagne Bollinger couvee 12% vol. €70,00

Champagne Bollinger Rosè 12% vol. €180,00

Champagne Bollinger 2007 12% vol. €350,00

Champagne Moet Reserve Impèrial 12% vol €150,00

Champagne Moet Ice Impèrial 12% vol. €150,00

Champagne Cristal 2009 12% vol. €300,00

## Cocktail

Spritz	€. 7,00
Hugo spritz	€. 8,00
Gin tonic linea	€.10,00
Gin tonic special	€.12,00
Vodka tonic linea	€.10,00
Vodka tonic special	€.12,00
Gin lemon linea	€.10,00
Gin lemon special	€.12,00
Vodka lemon linea	€. 8,00
Voka lemon special	€.10/12
Negroni	€.10,00
Americano	€.10,00
Old fashioned	€.10,00
Daiquiri	€.10,00
Moscow mule	€.10,00
Bloody Mary	€.10,00
Mojito	€.10,00
Paloma	€.10,00
Margarita	€.10,00
Margarita con Mezcal	€.10,00
French 75	€.10,00
Campari soda	€. 5,00
Bitter campari	€. 5,00
Vermouth	€. 5,00
Aperol soda	€. 5,00
Cocktail analcolico	€. 8,00
Bitter bianco	€. 5,00
Bitter rosso	€. 5,00
Crodino	€. 5,00
Cocktail San pellegrino	€. 5,00