

RISTORANTE E PIZZERIA CAPO DEL MOLO

APERTI TUTTI I GIORNI TUTTO L'ANNO
PIZZERIA APERTA PER CENA DAL MARTEDI ALLA DOMENICA

I NOSTRI ORARI:
PRANZO DALLE 12.30 ALLE 14.00
CENA DALLE 19.00 ALLE 22.00 - Sabato fino alle 22.30

(*) In alcuni periodi dell'anno qualche prodotto potrebbe essere abbattuto o congelato all'origine
At certain times of the year some produce may be culled or frozen at origin.

In base al regolamento UE 1169/2011 elenchiamo i 14 allergeni che siamo obbligati a segnalare: lupini (1), arachidi (2), soia (3), frutta a guscio (4), sedano (5) senape (6), semi di sesamo (7), pesce (8), crostacei (9), molluschi (10), lattosio (11), uova (12), anidride solforosa, solfiti (13) glutine (14).

According to EU Regulation 1169/2011 we list the 14 allergens we are obliged to report: lupines (1), peanuts (2), soy (3), nuts (4), celery (5) mustard (6), sesame seeds (7), fish (8), shellfish (9), molluscs (10), lactose (11), eggs (12), sulfur dioxide, sulfites (13) gluten (14).

VI PREGHIAMO DI CHIEDERE IL CONTO AL TAVOLO
PLEASE ASK FOR THE BILL AT THE TABLE

MENU DEGUSTAZIONE

IL MISTO FREDDO "Capo del molo"*

(Bis fumè con mandorle e pistacchi, cocktail di gamberi* su roll di zucchina, cube di patate e mantecato di baccalà, alici marinate e cipolla caramellata su letto di mistica, insalatina di seppia* e verdurelle)

The cold mixture (Smoked duo with almonds and pistachios, shrimp cocktail on zucchini roll, potato cube with creamed salted cod, marinated anchovies with caramelized onion on mixed salad leaves, cuttlefish and vegetable salad) (4-8-9-10-12-13-6-11-3-2-14)

RISOTTO ALLA MARINARA

Seafood risotto (5-8-9-10-11-12-13-14)

MOSAICO DI PESCE

(filetto di branzino, spiedino di calamari* e gamberi*, assaggio di fritto misto*)

Mixed grill (sea bass fillet, squid and prawn* skewer, mixed fried* (13-8-9-10,14)*

SORBETTO Sorbet (14)

€ 45 per persona coperto e bevande escluse - (MINIMO 2 PERSONE)

per person cover charge and beverages not included - MIN. 2 PERSON

Coperto Covered € 2,5

PROMOZIONE PRANZO

DURANTE LA SETTIMANA A PRANZO DAL LUNEDI AL VENERDI

(ESCLUSI I FESTIVI e PRE FESTIVI)

COMBO CON LE PROPOSTE DELLO CHEF

ANTIPASTO + PRIMO + ACQUA e CAFFE' € 19,00

PRIMO + SECONDO + ACQUA e CAFFE' € 19,00

Coperto escluso

Prezzi per persona

PROMO GIRO PIZZA (MIN 4 PERSONE)

IL VENERDI SERA GIRO PIZZA

PIZZE A SCELTA DAL PIZZAIOLO

BEVANDE

(acqua, 1/4 vino o bibita piccola analcolica o birra piccola per persona)

€ 15.00 per persona

Coperto escluso

ANTIPASTI

IL MISTO FREDDO..... € 18,00

Bis fumè con mandorle e pistacchi, cocktail di gamberi* su roll di zucchina, cube di patate e mantecato di baccalà*, alici marinate e cipolla caramellata su letto di misticanza, insalatina di seppia* e verdurelle

The cold mixture (Smoked duo with almonds and pistachios, shrimp cocktail on zucchini roll, potato cube with creamed salted cod, marinated anchovies with caramelized onion on mixed salad leaves, cuttlefish and vegetable salad) (3-2-14-4-8-9-10-12-13-6-11)

MISTO GRATE' *..... € 22,00

Capasanta*, gamberetto*, granchio*, gamberone*, calamaro*, scampo*)

Fish au gratin (scallops, king prawn, crab*, shrimp*, squid*, langoustine) (5-8-9-10-13-14)*

VONGOLE ALLA MARINARA..... € 15,00

Clams with tomato sauce and oregano (8-13-10-5)

INSALATINA DI SEPPIA E VERDURELLE*..... € 14,00

Cuttlefish and vegetable salad (10-5)

CARPACCIO MISTO FUME*..... € 17,00

Tonno, pesce spada, rucola, mandorle crok e pistacchi)

Tuna and swordfish carpaccio with rocket, crunchy almonds and pistachios (8-13-4-2)

SALUMI E FORMAGGI DI ROMAGNA CON PIADINA..... € 17,00

Prosciutto crudo, salamino, caciotta, formaggio di romagna al peperoncino, fossa, scquaquerone e fichi

Piadina with ham, salami, lonzino, pecorino, caciotta, fossa cheese, scquaquerone cheese and figs (13-11-14)

UOVO POCHE' CROCCANTE

Su nido di verdure di stagione e vellutata con scaglie di fossa..... € 13,00

Crispy poached egg on a nest of seasonal vegetables, vegetables cream and fossa cheese shavings (12-11-14-2)

PRIMI

RISOTTO ALLA MODA DI CESENATICO... IN BIANCO OPPURE IN ROSSO € 15,00

(calamari*, vongole e gamberi*)

Seafood risotto (white or tomato-based) (with squid, clams and prawns) (8-9-10-5-13)

RISOTTO AI GAMBERI* CON PROFUMO DI POMODORO E PREZZEMOLO € 16,00

Shrimp risotto with a hint of tomato and parsley (9-13-11)*

TAGLIATELLE DEL MOLO (Con crema di cavolo cappuccio e tartare di gamberi*) € 17,00

con crumble profumato e crema al limone

Tagliatelle pasta with creamed cabbage with shrimp tartare, aromatic crumble, and lemon cream (14-12-11-9-13-5-4)*

SPAGHETTI ALLE VONGOLE € 15,00

Spaghetti with clams (8-9-10-11-13-14)

STROZZAPRETI ALLO SCOGLIO *...IN ROSSO..... € 20,00

Calamari*vongole, granchio* e mazzancolla*

Strozzapreti with seafood and tomatoe sauce (With squid, clams, crab and prawns) (8-9-10-11-12-13-14-5)*

TAGLIATELLA AL RAGU' / AL POMODORO..... € 11,00/€ 10

Tagliatella with meat sauce / tomatoe sauce (5-11-12-13-14)

STROZZAPRETI CON PANNA, SPECK E RADICCHIO..... € 12,00

Strozzapreti with cream, speck and radicchio (14-12-13-11)

SECONDI

GRIGLIATA MISTA	€ 32,00
Filetti di pesce in base al pescato del giorno, spiedini misti*) <i>Mixed grilled seafood fish fillets based on the catch of the day and mixed skewers) (8-9-10-13-14)</i>	
MOSAICO DI PESCE	€ 30,00
Filetto di pescato, spiedino di calamari* e gamberi*, assaggio di fritto misto e verdure*) <i>Mixed grill (fish fillet, squid* and prawn* skewer, mixed fried *) (13-8-9-10-14)</i>	
PESCE ALLA GRIGLIA	€ 7 all'etto
In base al pescato del giorno <i>Grilled fish based on the catch of the day (8-9-10-11-14)</i>	
SPIEDINI MISTI* con calamari e gamberi	€ 19,00
<i>Mixed skewers with squid and shrimp (4 pcs) (8-9-10-11-14)</i>	
FRITTO MISTO DI PARANZA	€ 20,00
<i>Mixed fried fish (2-8-9-10-12-13-14)</i>	
FRITTO CON CALAMARI, GAMBERI E VERDURE*	€ 22,00
<i>Fried squid*, shrimps* and vegetables (4-5-8-9-10-12-13-14)</i>	
FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA	€ 26,00
Con pomodorini, olive, capperi e origano) <i>Sea bass fillet with cherry tomatoes, olives, oregano and capers (8- 13)</i>	
TAGLIATA DI PESCE SPADA	€ 22,00
Con pomodorini, olive, rucola e aceto balsamico <i>Sliced swordfish with cherry tomatoes, olives, rocket and balsamic vinegar (8, 13)</i>	
TAGLIATA DI POLLO CON POMODORINI, RUCOLA E FOSSA	€ 16,00
<i>Sliced chicken with arugula, cherry tomatoes and cheese (11-13)</i>	
COTOLETTA CON PATATINE*	€ 14,00
<i>Cutlet with chips (11-2-4-14-13-5)</i>	

CONTORNI

PATATE FRITTE*	€ 6,50
<i>French fries (4-5-6-14)</i>	
PATATE AL FORNO	€ 6,50
<i>Baked fries</i>	
INSALATA DI RADICCHIO ROSSO, INSALATA E POMODORO	€ 6,00
<i>Red radicchio, salad and tomato salad</i>	
VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 7,50
<i>Grilled vegetables (13)</i>	

LA PIZZERIA

Pizzeria aperta per cena dal martedì alla domenica (3-4-5-6-8-9-10-11-12-13-14)

LE CLASSICHE

SCHIACCIATINA BIANCA/ROSSA	€ 4,00
<i>White/red crush</i>	
POMODORO	€ 6,00
Pomodoro <i>Tomato</i>	
MARINARA	€ 6,00
Pomodoro, aglio, olio,origano <i>Tomato, garlic, oil, oregano</i>	
BIANCANEVE	€ 6,50
Mozzarella <i>Mozzarella</i>	
MARGHERITA	€ 6,50
Pomodoro, mozzarella <i>Tomato, mozzarella</i>	
DIAVOLA	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante <i>Tomato, mozzarella, spicy salami</i>	
NAPoletANA	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano <i>Tomato, mozzarella, anchovies, oregano</i>	
SALSICCIA	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca <i>Tomato, mozzarella, fresh sausage</i>	
PROSCIUTTO COTTO	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto <i>Tomato, mozzarella, cooked ham</i>	
WURSTEL	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, wurstel <i>Tomato, mozzarella, wurstel</i>	
PATATINE	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, patatine fritte <i>Tomato, mozzarella, french fries</i>	
TONNO	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, tonno <i>Tomato, mozzarella, tuna</i>	
CIPOLLA	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, cipolla <i>Tomato, mozzarella, onion</i>	
CARCIOFINI	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, carciofini <i>Tomato, mozzarella, artichokes</i>	

4 FORMAGGI	€ 9,50
Mozzarella e mix di formaggi (senza gorgonzola) <i>Mozzarella and mixed cheese</i>	
FUNGHI TRIFOLATI	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, funghi trifolati <i>Tomato, mozzarella, trifoliate mushrooms</i>	
CALZONE	€ 9,50
Mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati <i>Mozzarella, cooked ham, truffled mushrooms</i>	
TONNO E CIPOLLA	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla <i>Tomato, mozzarella, tuna, onion</i>	
ROMANA	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano <i>Tomato, mozzarella, anchovies, capers, oregano</i>	
AMERICANA	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte <i>Tomato, mozzarella, wurstel, french fries</i>	
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati <i>Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms</i>	
FUNGHI FRESCI	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, funghi freschi <i>Tomato, mozzarella, fresh mushrooms</i>	
4 STAGIONI	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, olive, prosciutto cotto, funghi trifolati, carciofini <i>Tomato, mozzarella, olives, cooked ham, mushrooms, artichokes</i>	
CAPRICCIOSA	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati, carciofini, olive <i>Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, olives</i>	
PROSCIUTTO CRUDO	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo <i>Tomato, mozzarella, raw ham</i>	
PORCINI	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, porcini <i>Tomato, mozzarella, porcini</i>	
BUFALA	€ 10,50
Pomodoro e bufala in cottura <i>Tomato and buffalo cheese</i>	

LE SPECIALI

BUFALINA..... € 12,00

pomodoro, in uscita crudo e bufala
Tomato, outgoing raw and buffalo cheese

LA VEGETARIANA..... € 11,00

pomodoro, mozzarella, verdure grigliate
Tomato, mozzarella, baked vegetables

ORTOLANA..... € 11,00

pomodoro, mozzarella, radicchio, funghi freschi, pomodorini, melanzane, rucola in uscita
Tomato, mozzarella, radicchio, fresh mushrooms, cherry tomatoes, eggplant, rocket out

ESTIVA..... € 11,00

Schiacciatina con verdure fresche in uscita
Crush with fresh vegetables outgoing

TREVIGIANA..... € 12,00

Pomodoro, mozzarella, radicchio, speck, gorgonzola
Tomato, mozzarella, radicchio, speck, gorgonzola cheese

PARMIGIANA..... € 12,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane grigliate, scaglie di grana
Tomato, mozzarella, baked eggplant, grana flakes, basil

LA SIGNORA..... € 15,00

Pomodoro, bufala, porcini, prosciutto crudo
Tomato, buffalo mozzarella, porcini, raw ham

GUSTOSA..... € 12,00

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola, porcini
Tomato, mozzarella, spicy salami, gorgonzola cheese, porcini mushrooms

TIROLESE..... € 12,00

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, melanzane, funghi freschi
Tomato, mozzarella, gorgonzola, eggplant, fresh mushrooms

MIRAMARE..... € 15,00

Pomodoro, granchio*, gamberi*, olio, profumo di aglio e origano
Tomato, shrimps, crab, oil, garlic and oregano fragrance

Supplementi extra Pizze

Impasto integrale € 2,00 - Uovo € 2,5 - Mozzarella di Bufala € 3,5 - Doppia mozzarella € 2,50 - Gamberi € 4,5 - Speck, Crudo e Bresaola € 3,50 - Porcini € 3,00 - Pizza Stesa € 2,50 - Altri ingredienti € 2,50 - Doppio impasto € 2,50

Riduzione:

Pizza Baby € 1,5

LE LUVARIE

PANNA COTTA (con cioccolato o frutti di bosco o caramello) € 5,50
Sweet with mil cream (with chocolate, berries, or caramel) (4-2-13-11-12-14)

TIRAMISU' € 6,50
Base of ladyfingers soaked in coffee with mascarpone cream and cocoa (14-12-11-2-4)

ZUPPA INGLESE € 6,50
Liqueur-infused custard dessert (14-12-13-4-11)

CREMA CATALANA € 6,00
Custard with caramelized sugar (14-12-11-4)

SORBETTO al caffè o al limone € 5,50
Coffee or lemon sorbet (4-2-13-11-12-14)

COPPA GELATO € 6,00
Cup of ice-cream (4-11-12-14)

AFFOGATO AL CAFFE € 7,00
Ice - cream and coffe (4-11-12-14)

STRUDEL DI MELE CON CREMA ALLA VANIGLIA € 7,00
Apple strudel with vanilla cream (4-11-12-14)

CARTA VINI...

SE NON TERMINATE LA BOTTIGLIA VI CONSEGNAMO UNA BAGWINE PER DEGUSTARLO A CASA

I vini con l'asterisco sono disponibili anche a calice*

Segnalati con pallino arancione i VINI non presenti ●

LE BOLLICINE

EMILIA ROMAGNA

ZEFIRO Cantina Glicine..... € 18,00*

Denominazione: Vino Frizzante

Uvaggio: Chardonnay

SANTACROCE Tenuta Santacroce..... € 22,00*

Denominazione: Pignoletto DOC

Uvaggio: grechetto gentile

BLANC DE BLANC Tenuta Santa Lucia..... € 35,00*

Denominazione: Metodo Classico Extra Brut

Uvaggio: Famoso

LOMBARDIA

NOBILIUM Bonfandini..... € 46,00

Denominazione: Franciacorta DOCG Brut

Uvaggio: Chardonnay, Pinot nero

LE VEDUTE € 46,00*

Denominazione: Franciacorta DOCG Saten

Uvaggio: Chardonnay, Pinot nero

VEZZOLI € 49,00

Denominazione: Franciacorta DOCG Saten

Uvaggio: Chardonnay, Pinot nero

FILARE 52 Manuelina € 33,00*

Denominazione: Oltrepo DOC Pavese

Uvaggio: Rieslin

VENETO

ASOLO Consorzio Vini Asolo € 23,00*

Denominazione: Prosecco DOCG

Uvaggio: Glera

ADAMI Prosecco Superiore..... € 30,00*

Denominazione: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Uvaggio: Glera, chardonnay

FRANCIA

CHAMPAGNE Cuvee Special Christophe Dechannes..... € 60,00

Denominazione: Champagne AOC

Uvaggio: 70% pinot nero 30% Chardonnay

CREMANT Pierre Bise..... € 55,00

Denominazione: Cremant De Loire Non Dose

Uvaggio: Chanin Blanc

I BIANCHI

EMILIA ROMAGNA

ALLEGRO Cantina Glicine.....	€ 18,00*
Denominazione: Romagna Trebbiano DOC	
Uvaggio: Trebbiano di Romagna	
NUBIVAGO Poggio della Dogana.....	€ 27,00*
Denominazione: Romagna Trebbiano DOC	
Uvaggio: Trebbiano di Romagna BIO	
PANDORA Cantina Glicine.....	€ 20,00*
Denominazione: Romagna Albana DOCG	
Uvaggio: Albana	
"A" Fattoria Monticino Rosso.....	€ 24,00*
Denominazione: Romagna Albana DOCG	
Uvaggio: Albana	
ALBARARA Tenuta Santa Lucia.....	€ 28,00*
Denominazione: Romagna Albana DOCG	
Uvaggio: Albana	
BRO Noelia Ricci.....	€ 28,00*
Denominazione: Romagna Albana DOCG	
Uvaggio: Albana	
PAGADEBIT Podera La Berta.....	€ 28,00*
Denominazione: Romagna DOC	
Uvaggio: uve Bombino	
BE POP WHITE Tenuta Stefanelli.....	€ 20,00*
Denominazione: Rubicone IGT	
Uvaggio: bombino, trebbiano	

ALTO ADIGE

SELIDA Tramin-Kellerei.....	€ 38,00*
Denominazione: Gewurztraminer DOC	
Uvaggio: Gewurztraminer	

FRIULI

RIBOLLA Marco Sara.....	€ 37,00*
Denominazione: Friuli Colli orientali Doc	
Uvaggio: Ribolla gialla del Collio	

VENETO

LUGANA Ca Lojera.....	€ 30,00*
Denominazione: uve Turbiana...	
Uvaggio: turbiana	

MARCHE

EVOE Ciu Ciu asserina IGT	€ 23,00*
Denominazione: Passerina IGT BIO e Vegan	
Uvaggio: Passerina	

MARLETTAIE Ciu Ciu..... € 26,00*
Denominazione: Pecorino IGT...
Uvaggio: Pecorino BIO e Vegan

COLLESTEFANO Verdicchio di Matelica..... € 28,00*
Denominazione: Verdicchio di Matelica DOC
Uvaggio: Verdicchio

GAROFOLI Verdicchio Castelli di Jesi..... € 28,00*
Denominazione: Verdicchio Castelli di Jesi DOC
Uvaggio: Verdicchio

CAMPANIA

VADIAPERTI Falanghina..... € 26,00*
Denominazione: Campania IGT
Uvaggio: Falanghina BIO

VADIAPERTI Greco di Tufo € 34,00*
Denominazione: Greco di Tufo DOCG
Uvaggio: Greco BIO

SARDEGNA

PETRIZZA Masone Mannu..... € 26,00*
Denominazione: Vermentino di Gallura Sardegna DOCG
Uvaggio: Vermentino

SICILIA

KEBRILLA Fina..... € 25,00*
Denominazione: Sicilia Doc
Uvaggio: Grillo

ETNA BIANCO Cottanera..... € 32,00*
Denominazione: Etna Doc
Uvaggio: Caricante

SALINA BIANCO Hauner..... € 34,00*
Denominazione: Salina Doc
Uvaggio: Caricante

I ROSSI

EMILIA ROMAGNA

PRUGNETO CRU Poderi Nespoli € 26,00*
Denominazione: Romagna Sangiovese DOC Sup
Uvaggio: Sangiovese

FERMAVENTO Giovanna Madonia..... € 29,00*
Denominazione: Romagna Sangiovese DOC Sup
Uvaggio: Sangiovese

CENTURIONE Stefano Ferrucci..... € 29,00*
Denominazione: Romagna Sangiovese DOC Sup
Uvaggio: Sangiovese

VIGNA DEL GENERALE Nicolucci..... € 55,00
Denominazione: Romagna Sangiovese DOC Riserva
Uvaggio: Sangiovese

IL MORO Villa Trentola..... € 49,00
Denominazione: Romagna Sangiovese Sup. DOC Riserva
Uvaggio: Sangiovese

TOSCANA

RIGOLETO Castello Colle Massari € 26,00*
Denominazione: Rosso Montecucco DOC
Uvaggio: Montepulciano, Ciliegiolo, Sangiovese

NIPOZZANO Frescobaldi € 38,00
Denominazione: Chianti Rufina Riserva DOCG
Uvaggio: Sangiovese

I ROSSI CON LE BOLLICINE

EMILIA ROMAGNA

CLETO CHIARLI Enrico Cialdini secco..... € 24,00
Denominazione: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC
Uvaggio: Lambrusco

CENTENARIO Cleto Enrico Cialdini amabile..... € 20,00
Denominazione: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC
Uvaggio: Lambrusco

ROSE':

ABRUZZO

RASA-AE Torre dei Beati..... € 27,00*
Denominazione: Cerasuolo d'Abruzzo DOC
Uvaggio: Montepulciano

VINI DA DESSERT:

PIEMONTE

BEL PLASI Cascina fonda..... € 24,00*
Denominazione: Asti Spumante DOCG
Uvaggio: Moscato

EMILIA ROMAGNA

ALBANA PASSITO Monticino Rosso..... calice € 7,00
Denominazione: Romagna Albana passita DOCG
Uvaggio: Albana

D 'INCANTO Paolo Francesconi..... calice € 7,00
Denominazione: Vino Passito
Uvaggio: Centesimino

BEVANDE DRINKS

ACQUA MICROFILTRATA 75 cl € 2,5

ACQUA BOTT. 75 cl Balda € 3

ACQUA BOTT. 1/2 LT. San Benedetto € 2

I VINI DELLA TRADIZIONE: Trebbiano - Sangiovese di Romagna - Malvasia Frizzante

- 1/4 lt .€ 4,50
- 1/2 lt. € 6,5
- 1 lt. € 12,00

VINO CALICE SCELTO DALLA CARTA VINI € 6 - € 12

LE BIBITE - Soft drinks € 3,5

LE BIRRE

BIRRA ALLA SPINA:

PICCOLA BIONDA MESSINA CRISTALLI DI SALE 0.20 € 4,5

MEDIA BIONDA MESSINA CRISTALLI DI SALE 0.4 € 6

PICCOLA BLANCHE DE SILLY 0.25 € 4.5

MEDIA BLANCHE DE SILLY 0.50 € 7

IN BOTTIGLIA:

BIRRA MORETTI ROSSA/BIONDA/BIANCA 33cl € 4,5

MESSINA CON CRISTALLI DI SALE 33 cl € 4,5

ARTIGIANALI ROMAGNOLE:

CAMPESINA: 50 CL: *Prodotta interamente con Orzo della nostra terra (orzo al 100% italiano) 4,5° € 8.5*

TORTUGA: 50CL: *Prodotta con malti Pale ale, colore ambrato con sentori erbacei, floreali, resinosi, finale amaro 5,3° € 9,5*

NINIK: 50 CL *Gusto finemente speziato e acidulo dovuti all'infusione di coriandolo, scorza d'arancio e limone € 8.50*

APERITIVI PER TUTTE LE ORE

IL MANUELITO (analcolico) € 7,00

Succo Ace, sambuco, gingerbeer

IL MO_MA € 7,00

Aperol, gingerbeer, soda

LO SPRITZ € 7,00

Aperol, prosecco, soda

LO SPRITZ A MODO MIO € 8,00

Campari o Cynar, prosecco, soda

IL BELLAVITA € 9,00

Gin Primo, Aperol, Succo di Lime, Cedrata

AMERICANO € 8,00

Bitter campari, martini rosso, soda

NEGRONI € 8,00

Bitter campari, martini rosso, gin, soda

NEGRONI SBAGLIATO € 8,00

Bitter campari, martini rosso, prosecco

IL RUM E LA COCA COLA € 10,00

Rum riserva, coca cola

IL GIN... E LE SUE TONICHE € 9,00 - € 12,00

CAFFETTERIA

Caffè espresso /Caffè d'orzo /ginseng tazza piccola	€ 2,50
Caffè corretto /Caffè d'orzo/ginseng tazza grande.....	€ 3,00

L'ANGOLO DEL WHITTINGTON

TEA BLACK TEAS.....€ 3,50

- 1 - ENGLISH BREAKFAST *Tè nero corposo e intenso che infonde energia.*
- 4 - EARL GREY NIGHT *Rilassante tè nero deteinato al bergamotto.*
- 9 - LEMON *Rilassante tè nero al limone*
- 13 - RED FRUITS *Stimolante e avvolgente tè nero ai piccoli frutti rossi*

GREEN TEA.....€ 3,50

- 21 - GREEN TEA GINGER LEMON *Tè verde energizzante al limone e zenzero*
- 18 - GREEN TEA MINT *Tè verde energizzante alla menta*

INFUSI.....€ 3,50

- 25 - SPICES *Esplosione di affascinanti sapori e aromi orientali di carcadè, cannella e vaniglia.*
- 28 - FRUIT INFUSION *Infuso di carcadè orange blosso*
- 31 - BLUEBERRY CHERRY *Infuso fresco e profumato con mirtillo e ciliegia*
- 35 - LEMON GARDEN *Infuso rilassante a base di camomilla.*
- 38 - AFTER DINNER *L'infuso After Dinner è una miscela digestiva e rilassante di profumate erbe aromatiche.*
- 39 - GOLDEN FLOWERS *Infuso rilassante a base di camomilla.*
- 40 - ROIBOS

IL DOPO CENA...

GRAPPE BIANCHE /BARRICATE€ 5,00 - € 7,00

Storica – Poli – Berta-Pisoni

LIQUORI E AMARI.....€ 4,50 - € 5,00

Jefferson, Amaro del Capo, Braulio, Montenegro, Averna, Fernet Branca, Brancamente, Cynar, Lucano, Jagermaister, Unicum, Il nostro Limoncino

LIQUORI VINTAGE QUAGLIA€ 5,00

Chinotto – Camomilla

VINO AROMATIZZATO€ 6,00

Rock & Roses

WHISKY€ 9,00 – 12,00

Pig's Nose Blended Scotch, Isle Sky single malt scotch whisky(8), Bruichladdich Classic Laddie Scottish Barley Chardu single malt scotch whisky, Nikka Days (leggermente torbato), Aerstone (10) single malt scotch

RUM RISERVA.....€ 9,00 – 10,00

*Gran Riserva Matusalem Rep. Domenicana 15 anni
JM VSOP agricole Martinique*

COGNAC.....€ 8,00

Remy Martin VSOP

ARMAGNAC BAS ARMAGNAC Hors D'age 9 Dartigalongue 2005€ 9,00

WODKA.....€ 5,00

Stolichnaya