



COCKTAIL E CAFFETTERIA

COCKTAILS

Evergreen 7

BICICLETTA

Camparino, vino bianco & soda

GARIBALDI

Bitter Campari e spremuta d'arancia

BELLINI

Purea di pesca e prosecco

NEGRONI

Bitter Campari, Vermut rosso e London Dry Gin servito on the rocks

CITY BREEZE

Gin, Pimm's N1, sciroppo di zenzero e limonata

All Day 9

GIN & TONIC

Gin London Dry con premium Tonic water

HUGO

Saint Germain, prosecco e soda

MOJITO

Rum chiaro, succo di lime, zucchero, menta e soda

NAKED AND FAMOUS

Mezcal, Aperol e succo di lime shakerati con Chartreuse gialla

BLOODY MARY

Vodka ghiacciata, succo di pomodoro, ménage e sedano.

Fancy cocktail 10

FLORA DORA

Gin Hendrick's Midsummer Solstice, Chambord, lime e ginger ale.

GIN GIN MULE

Gin Hendrick's, menta pestata con succo di lime e ginger beer

THE VESPER

Gin e Vodka shakerati con Cocchi Americano

MAI TAI

Rhum Agricolo, Rum Giamaicano, Curaçao, orzata e succo di lime

SAZERAC

Rye whiskey, Peychaud's bitter, zucchero e Assenzio

VINI AL CALICE

da 6 a 12 euro

Centrifugati 8

caffetteria

Caffè espresso	1,5
Cappuccino	3
Latte Macchiato	3
Caffè d'orzo	2,5
Té, camomilla, tisane	3
Caffè shakerato	5
Bibite	4
Succhi di frutta	4
Acqua minerale	2,5
Campari soda	5
Vermut Bianco	5
Vermut Rosso	6

BIRRA

MENABREA AMBRATA 33CL	5
FLEA IPA FEDERICO II 33CL	5
FLEA BLANCHE BIANCALANCIA 33CL	5
RADEBERGER PILS 50CL	5
AMARI E LIQUORI NAZIONALI	4
GRAPPA	5

Whisky/Whiskey

Glen Grant 5	5	Lagavulin 16	9
Chivas Regal 12	6	Maker's Mark	6
Glenlivet 12	7	Jack Daniel's	6
Talisker 10	8		

BRANDY/COGNAC

BRANDY STRAVECCHIO	5
MARTELL VS	6
FRANCOIS VOYER	
GRAND CHAMPAGNE VSOP	9

R H U M

Rum Appleton Estate 8	6
Rum Havana 7	6
Rhum La Mauny Agricole V.O.	7
Rhum Agricole Neisson 55	7
Rhum Eldorado 12	8



MENÙ

ANTIPASTI DELLA TRADIZIONE

Tagliere di salumi del territorio DOP € 14
(Salame Fabriano/Sopressata/Lonzino/Fiocchetto di cantina)

Fiocchetto e parmigiano 24 mesi € 10

Selezione gourmet di Formaggi Italiani/Francesi € 15
(Assiette con cinque referenze)

La focaccia gourmet con mortadella e paccasassi € 12

La pausa del Capitano € 14
(Alici del Catabrico, Salmone lockfine, Brillat savarin)

ANTIPASTI

Tataki di tonno in salsa di soia con
misticanza di stagione € 14

Tartare di fassona piemontese € 14

Carpaccio di gambero rosso
"Porto Santo Spirito" in salsa lime € 18

Polpo e schiacciata di patate € 16

PRIMI PIATTI

Tagliolini con funghi porcini € 14

Cappelletti della tradizione marchigiana in brodo di cappone € 13

Linguine al ragù bianco di mare € 14

SECONDI PIATTI

Coniglio al finocchietto € 18

Tagliata di filetto di vitello ai ferri con
patate arrosto € 20

Trancio di spigola nostrana con fantasia
verdure € 20

Guazzetto dell'Adriatico € 18

CONTORNI

Insalata con finocchi, arance e olive € 5

Verdure miste di campo € 5

Patate Arrosto € 5

DESSERT

Tartella gelato alla vaniglia e frutti di bosco € 8

Fruttini gelato di Matteo € 8

Dolce al cucchiaino € 7

Dai dai € 6

Tagliata di frutta € 7

Coperto € 2,50

Per chiarimenti su allergie e intolleranze alimentari, siete pregati di rivolgervi al nostro personale
In mancanza di prodotto fresco verrà servito prodotto congelato



CARTA DEI VINI

{ rossi }

PIEMONTE

Langhe Nebbiolo - Ferdinando Principiano	27
Barolo "Casina Bric" - Az. 460 Casina Bric	55
Barbaresco Riserva "Rose delle Casasse" - Cascina Baricchi	60

LOMBARDIA

Valtellina Superiore Docg Sassella Ris. "Stella Retica" AR.PE.PE	55
--	----

VENETO

Valpolicella Classico Superiore "Camporengo" - Az. Monte Dall'Ora	30
Amarone "Moropio" - Antolini	60
Ripasso - Bertani	20

EMILIA ROMAGNA

Sangiovese di Romagna Predappio Doc "Il Sangiovese" - Noelia Ricci	21
--	----

MARCHE

Rosso Piceno "...Di Gino Rosso" - Fattoria S. Lorenzo	20
Conero Riserva DOCG "Dorico" - Moroder	38
Rosso Conero "Marro" - Serenelli	25
Rosso Marche Porpora Marche Igt - Il Pollenza	20

TOSCANA

Bolgheri Rosso Doc - Le Macchiole	35
Chianti Classico Docg - Tenuta di Carlleone	30
Rosso di Montalcino Doc - Castello Tricerchi	27
Brunello di Montalcino Docg - Castello Tricerchi	60

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo Ris. Doc - Presidium	40
--	----

FRANCIA - BORGOGNA

Bourgogne Rouge "Vielles Vignes" - Domaine Joseph Voillot	50
---	----

FRANCIA - RODANO

Hermitage Rouge "Le Rouvre" - Yann Chave	60
--	----

FRANCIA - LOIRE

Saumur Champigny Terre Chaudes - Damaine Des Roches	60
---	----

FRANCIA - BOURDEAUX

Castillon Côtes de Bordeaux "Les Ormeaux" - Los Puy Arnaud	60
--	----

{ bianchi }

VAL D'AOSTA

Blanc de Morgex et de la Salle "Rayon" - Az. Cave Mont Blanc 30

ALTO ADIGE

Sylvaner "Valle Isarco" 2019 - Taschlerhof 30

Gewürztraminer "Valle Isarco" - Taschlerhof 35

FRIULI V.G.

Cof Tocai "Friulano Di Jacopo" - Az. Necotium 25

Cof Ribolla Gialla - Az. Necotium 25

Ribolla Gialla - Puiatti 20

MARCHE

Verdicchio "...Di Gino Bianco" - Fattoria S. Lorenzo 18

Verdicchio "Le Oche" - Fattoria S. Lorenzo 27

Verdicchio Classico Superiore "Capovolto" - La Marca di S. Michele 24

Castelli Di Jesi Riserva Docg "Passolento" - La Marca di S. Michele 33

Passerina Igt "Chicca" - Pantalone 18

Falerio Doc Pecorino "Onirocep" - Pantaleone 24

Verdicchio - Stefano Antonucci 25

CAMPANIA

Fiano Igt "Don Chisciotte" - Zampaglione 30

Falanghina Igt "Sabbia Vulcanica" - Agnanum 22

SICILIA

Terre Siciliane Grillo "Grappoli Del Grillo" - Marco De Bartoli 35

Terre Siciliane Catarratto "Lucido" - Marco De Bartoli 21

GERMANIA

Riesling Classico - Kerpen 27

FRANCIA - BORGOGNA

Chablis - Domaine Colette Gros 35

Chablis Premier Cru "Les Fourneaux" - Domaine Colette Gros 50

Chassagne-Montrachet - Philippe Colin 70

Meursault "Les Grands Charrons" - Michel Bouzereau et Fils 85

FRANCIA - LOIRE

Pouilly Fumé - Domaine De Berthiers 50

Vouvray Sec "La Dilettante" - Domaine Breton 38

Touraine Sauvignon "Un Saumon Dans La Loire" - Frantz Saumon 35

Muscadet Sèvre Et Maine Sur Lie "Vieilles Vignes" - Bruno Cormerais 30

Sancerre Blanc 2020 - Domaine Du Carrou 35

{ spumanti e champagne }

Prosecco Extra Dry - “Marai De Marai” - Foss Marai	20
Prosecco Extra Dry Docg - Foss Marai	25
Il Pollenza metodo classico Brut	38
Franciacorta Solouva Brut	38
Franciacorta Dosaggio Zero - Arcari + Danesi	45
Champagne Blanc De Noirs Brut - Alain Couvreur	65
Champagne Blanc De Blancs Xbrut “Latitude” - Larmandier-Bernier	80
Champagne Rosé De Saignée Brut - Fleury	80
Champagne Lallier Brut Cuvee	50
Ferrari Maximum Blanc De Brancs	30
Ferrari Maximum Rosè	50
Ferrari Perlè Millesimato	50

{ vini da dessert }

Moscato “Regina Di Felicità” - Cascina Baricchi	30
Passito Di Pantelleria “Bukkuram Sole d’Agosto” - Marco De Bartoli	70
Marsala Superiore Riserva Oro 2004 - Marco De Bartoli	70