

PICCOLA CUCINA

SMALL CUISINE

Orari 12:30 - 14:30 e 19:30 - 22:30
12:30pm - 2:30pm & 7:30pm - 10:30pm

Maxi Toast al prosciutto cotto e formaggio con patatine 10
Maxi Toast with ham and cheese and chips

Vitello Tonnato 18
Vitel tonnè
G

Ceasar salad
Lattuga romana, crostini di pane, grana in scaglie, filetti di pollo dorati 14
Romaine lettuce, croutons, parmesan, fired chicken fillets

Tagliere al Km Buono Salumificio Sgariboldi (salumi e formaggi locali), gnocco fritto 15
Local charcuterie board with «gnocco fritto»

Fusilli di pasta all'uovo ai 3 pomodori 12
Fusilli pasta with a 3 tomatoes sauce
V

Ribollita di verdure alla Toscana 12
Ribollita soup with vegetables from Tuscany
V

Macedonia di frutta 5
Fruit Salad
V

Dessert del giorno 7
Dessert of the day
G - L

Servizio al tavolo: € 2 / Service Charge: € 2

L: Lactose free - G: Gluten Free - V: Vegetarian

* Prodotto surgelato / * Frozen product

BIBITÉ & CAFFÈ

SOFT DRINKS & COFFEE

Caffè espresso Espresso	2
Cappuccino	3
Orzo in tazza Barley Coffee	3
Spremuta naturale Natural juice	5
Acqua in bottiglia Bottled water	4
Succo di frutta in bottiglia Juice	3,5
The o infusi Tea	3
Bibite gassate Sodas	4
Redbull	6
Crodino	2
San bitter	3,5
Birra Bottiglia Beer	8
Birra alla spina Artisanal beer	6
Galvanina Tea	6
Croissant	2
Mini croissant	1,5

COCKTAILS

Aperitivo dalle 17:00 alle 20:00 €16pp
Aperitif from 5pm to 8pm €16pp

ECLISSE

Campari, Carpano rosso, Chinotto 12

DORADO

Mezcal Casamigos, Lime,
Arancia Lurisa 14

Mezcal Casamigos, Lime, Orange Soda

MERIDIAN

Hendriks Gin, St. Germaine, cetriolo,
succo di limone, prosecco 13

Hendriks gin, St Germaine,
Cucumber, lemon, prosecco

TROPIC

Kraken rum, succo di lime,
zucchero, arancia, ginger beer 13

Dark rum Kraken, lime juice, sugar,
orange, ginger beer

FORMOSA

Bacardi 8, Disaronno, Limonata 12
Bacardi 8, Disaronno, Lemonade

VENUS

Cetriolo, fiori sambuco, lime,
ginger-ale 8

Cucumber, elderflower, lime, ginger ale

DELTA

Basilico, lime, cedrata 8

Basil, lime, citron

VINI AL CALICE

WINES BY THE GLASS

SPUMANTE

Prosecco Extra Dry Bellenda 7

BIANCHI

Chardonnay Pojer & Sandri
Profumi intensi che vanno dalla mela
e banana. 7
Main flavour are apple and banana

Sauvignon Pojer & Sandri
Note di fiori di sambuco, fico e foglie
di pomodoro, che si intrecciano a
delicate sfumature fruttate di pesca,
albicocca e ribes. 8
*Notes of elderflower, figs, tomatoes
and some peach, apricot and
redcurrant.*

ROSSI

Lacryma Christi Rosso Feudi di San
Gregorio
Frutta rossa matura e una spezia
delicata. Una struttura fresca e
morbida 6
*Ripped red fruits and spices, soft and
refreshing on the palate*

Teroldego Foradori
Profumi fruttati, dalla marasca al
mirtillo, seguiti da raffinate note
speziate. Al palato sorprende per la
succosità e freschezza 9
*Fruity notes from cherries and red
berries with a touch of spices.
Light and refreshing*

SPIRITI

SPIRITS

VODKA

Artic	8
Absolut	9
Belvedere	15
Grey Goos	17
Beluga	17

RUM

Bacardi Gold	10
Bacardi Bianco	10
Kraken Black Spiced	12
Pisco Capel	12
Havana Club 7 Years	13
Bacardi 8 Years	14
Diplomatico Reserve Exclusive	14
Zacapa 23 Years	16

SPIRITI

SPIRITS

GIN

Gordon's	9
Tanqueray	11
Tanqueray Ten	13
Bombay Sapphire	14
Hendrick's	15
Mare	17
Monkey 47	18

TEQUILA

Espolon Blanco	11
Espolon Reposado	12
Patron «Anejo»	18
Mezcal	20

SPIRITI

SPIRITS

WHISKEY

Jameson	10
Johnnie Walker Red	10
Johnnie Walker Black	11
Jack Daniel's	11
Bulleit Bourbon	12
Caol ILA 12y cl 70	13
Bulleit Rye	15
Glenfiddich 12y	16
Lagavulin	18

BRANDY & COGNAC

Vecchia Romagna	8
Armagnac «Duc De Maravat» 12 Hennessy VS	13
Martell V.S.O.P	14
Bas Armagnac Dartigal «Horse D'age»	14

SPIRITI

SPIRITS

AMARI & LIQUORI

Montenegro	6
Ramazzotti	6
Averna	6
Brancamenta	6
Amaro del Capo	6
Fernet Branca	6
Limoncello di Capri	6
Grappa Sarpa «Poli»	6
Sambuca Molinari	7
Grappa «CL 70» Prunos Nonino	9
Disaronno	9

Tutti i prezzi sono da intendersi in Euro (€)
All prices are in Euro (€)