

Bevande - Drinks

Acqua Lauretana (bottiglia di vetro) cl 75 € 3,00
Water (glass bottle)

Acqua Lauretana (bottiglia di plastica) cl 50 € 2,00
Water (plastic bottle)



Bibite - Soft Drinks

Coca lattina / Coca Zero € 5,00
Coke can / Coke Zero can

Aranciata S. Pellegrino lattina € 5,00
S. Pellegrino Orange soda can

7up lattina € 5,00
7up soda can

Thè Ice Lemon o Pesca € 5,00
Lemon or Peach iced tea can

Schweppes Tonica/Lemon € 5,00
Schweppes Tonic/Lemon



Pepsi alla Spina - Draft Pepsi

Pepsi alla spina 20 cl € 4,50
Draft Pepsi small

Pepsi alla spina 40 cl € 6,00
Draft Pepsi medium

Pepsi alla spina 1 litro € 12,00
Draft Pepsi 1 liter



Centrifugati - Extracted Juices

100% Arancia € 5,50
Fresh Orange Juice

100% Limonata € 5,50
Fresh Lemonade

Green - Sedano, Kiwi, Cetrioli € 7,00
Celery, Kiwi, Cucumbers

Zen - Carota, Arancia, Zenzero € 7,00
Carrot, Orange, Ginger

Memé - Mela, Limone, Menta € 7,00
Apple, Lemon, Mint

Exotic - Ananas, Mango, Banana € 7,00
Pineapple, Mango, Banana



Birre - Beers

Birre alla Spina - Draft Beer

Alc 5% vol

Birra Moretti (Italia) 20 cl € 5,00

Small glass

Birra Moretti (Italia) 40 cl € 7,00

Medium glass

Birra Moretti (Italia) 1 litro € 14,00

1 liter



Birre in Bottiglia - Bottled Beers

Birra Heineken analcolica € 6,00

Alcohol Free Heineken Beer

Peroni (gluten free) 33 cl - 4,7% vol € 6,50

Peroni



Succhi di Frutta - Fruit Juice

Succo di Arancia cl 20 € 4,50

Orange Juice

Succo ACE cl 20 € 4,50

Orange + carrot + lemon juice

Succo di ananas cl 20 € 4,50

Pineapple juice

Succo di pera cl 20 € 4,50

Pear juice

Succo di mela cl 20 € 4,50

Apple juice

Succo di pesca cl 20 € 4,50

Peach juice



BIRRIFICI FIORENTINI

La birra fatta a Firenze

Il Birrificio nasce nel 2013 dalla passione di due amici, con l'idea di creare una birra vera, genuina e totalmente naturale; una vera birra "artigianale".

Sempre alla ricerca di nuovi sapori e materie prime d'eccellenza, vengono curati tutti i passi della produzione, per avere la certezza che la birra possa trasmettere tutta la passione di chi la produce.

Birre uniche, come Firenze e la terra che la circonda, fatta di storia e di storie, di persone straordinarie che hanno saputo creare qualcosa di speciale e irripetibile.

The Birrificio was founded in 2013 by the passion of two friends, with the idea of creating a real, genuine beer totally natural; a real "craft" beer.

Always looking for new flavors and raw materials of excellence, all the steps of the production are taken care of, to be sure that the beer can transmit the whole passion of those who produce it.

Unique beers, like Florence and the land that surrounds it, made of history and stories, of extraordinary people who have able to create something special and unrepeatable.



PRINZ
BEVERAGE & FOOD

Birrificio Fiorentino

GUELFA®
ARTIGIANALE



Stile/Style Lager | Alc. 5% vol - 33 cl | € 7,00

Colore Chiaro/Colour Clear | Fermentazione Alta/High

Amara, profumata e fresca, segue una gassatura scelta per esaltare la qualità della birra.

Bitter, fragrant and fresh, follows a gassing chosen to enhance the quality of the beer.

GHIBELLINA®
IPA
ARTIGIANALE



Stile/Style Ipa | Alc. 6,5% vol - 33 cl | € 7,00

Colore Ambrato/Colour Amber | Fermentazione Alta/High

Pregiati malti caramellati donano una buona nota dolce e profumo di frutti tropicali.

Precius caramelized malts give a good sweet note and scent of tropical fruits.

GUELFA ROSSA®
ARTIGIANALE



Stile/Style Belgian Ale | Alc. 5,5% vol - 33 cl | € 7,00

Colore Rosso/Colour Red | Fermentazione Alta/High

Rosso scuro, dal gusto intenso con sentori di nocciola e caffè, uniti ad una straordinaria corposità.

Dark red, with an intense taste with hints of hazelnut and coffee, combined with an extraordinary body.

Vini della Casa - House Special Wines

Bicchiere di vino rosso

€ 5,50

Glass of red wine

Bottiglia 37,5 cl

€ 9,00

Medium bottle

Bottiglia 75 cl

€ 16,00

Standard bottle

Bicchiere Frizzantino

€ 5,50

Glass of sparkling white wine

Caraffa 1/2 litro

€ 9,00

One half liter pitcher

Caraffa 1 litro

€ 16,00

One liter pitcher



Aperitivi - Aperitif

Spritz € 7,50

Prosecco, Aperol, Soda

Martini bianco/dry/rosso € 7,00

Martini white/dry/red

Mimosa € 8,00

Prosecco, Spremuta d'Arancia

Bellini € 8,00

Prosecco, Succo di Pesca

Prosecco D.o.c.g. *al bicchiere* € 6,00

Americano € 9,00

Bitter, Martini red, soda

Original Negroni € 9,00

Bitter Campari, Martini Red, Gin

Tanqueray Gin Tonic/Lemon € 9,00

Hugo € 9,00

Prosecco, sciroppo di sambuco, soda

Espolon Margarita € 9,00

Tequila, lime, triple sec

Musalem Mojito € 9,00

*Rum, zucchero di canna, lime,
soda e menta*

Espresso Martini € 9,00

*Vodka, liquore al caffè, zucchero,
caffè espresso*

Virgin Mojito - **ZERO ALCOHOL** € 7,00

Menta, lime, soda, zucchero di canna

Hugo Zero - **ZERO ALCOHOL** € 7,00

Combiv Bianco, sciroppo di sambuco, menta

Virgin Tonic/Lemon - **ZERO ALCOHOL** € 7,00

Gin analcolico, Schweppes tonica / lemon





GOLD SELECTION

Pinot Nero Riserva Steinhaus 80€

Anno 2019 | 100% Pinot Nero | Val d'Adige - Trentino Alto Adige



Amarone Masi 90€

Anno 2019 | Corvina, Rondinella, Molinara | Valpolicella - Veneto



Cavalli Tenuta degli Dei (Bio) 90€

Anno 2021 | Cabernet Sauvignon 50%, Petit Verdot 35%,
Cabernet Franc 15% | Panzano in Chianti - Toscana



Serre Nuove dell'Ornellaia 120€

Anno 2021 | 65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon,
10% Cabernet Franc | Bolgheri - Toscana



Tignanello Antinori 180€

Anno 2021 | Sangiovese, Cabernet sauvignon, Cabernet Franc
| Chianti Classico - Toscana



Guado al Tasso Antinori 200€

Anno 2020 | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e
a volte una piccola quota di Petit Verdot | Bolgheri - Toscana



Schidione Biondi Santi 220€

Anno 2020 | 40% Sangiovese Grosso BBS11, 40% Cabernet Sauvignon,
20% Merlot | Scansano - Toscana





Carta dei Vini
Wine Selection



Vini Rossi - Red Wines

Chianti DOCG - Falorni by Buca Niccolini

75 cl. | € 22,00

Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot.

È il risultato di un'attenta selezione ristretta all'area di produzione situata in Maremma tra i fiumi Ombrone e Albegna. Le uve raccolte a mano vengono immediatamente messe a fermentare in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino completa il suo affinamento con un breve passaggio in barriques prima di essere messo in bottiglia.

Accompagna splendidamente carni rosse alla griglia e formaggi stagionati.

Suggested for: grilled red meats and aged cheeses.



Chianti IGT - Zio Baffa Bio-Vegan

75 cl. | € 20,00

È un vino prodotto con uve 80% Sangiovese biologico, 20% Syrah biologico.

Questo Toscano Rosso è un vino da agricoltura biologica, prodotto da uve Sangiovese raccolte nella tenuta di Poggio, di colore rosso granato intenso, ha un profumo elegante e fruttato, con note di violetta. Al palato è pieno, morbido, con tannini perfettamente bilanciati e note di liquirizia, spezie e frutti rossi.

Si abbina perfettamente con arrosti e grigliate di carne, stufati, pasta, con sughi rossi, pizza e formaggi stagionati.

Suggested for: red meat dishes (roasted or grilled), first and main meat courses in general, pizza and aged cheeses.



Morellino di Scansano DOCG - Falorni

75 cl. | € 25,00

Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot.

Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento - **Profumo:** intenso, vinoso, fruttato con note di frutti di bosco. - **Gusto:** buona complessità, secco, caldo con tannini morbidi ed un finale persistente.

Accompagna splendidamente carni rosse alla griglia e formaggi stagionati.

Suggested for: grilled red meats and aged cheeses.



Chianti Classico San Giorgio a Lapi | € 26,00

Questo Chianti Classico è prodotto con uve Sangiovese al 95% ed un 5% di altre uve a bacca rossa dei vigneti di proprietà di Castelnuovo Berardenga, Catignano e Siena. La sua maturazione di 12 mesi è in legno di varia capacità (barriques e botti grandi) con un affinamento successivo in bottiglia di almeno sei mesi.

Colore: rosso rubino carico con riflessi granato - **Profumo:** intenso, di frutti di bosco con sentore di legni nobili, vaniglia e cacao.
- **Sapore:** asciutto, austero ed elegante.

Abbinamenti consigliati: ha una buona armonia ed un'ottima persistenza. Questo è un vino importante adatto ad accompagnare carni rosse e formaggi stagionati.

Suggested for: red meat dishes and seasoned cheeses.



Chianti Riserva Fattoria di Corsignano | € 36,00

Vino d'eccellenza, ottenuto con uve Sangiovese al 100% raccolte a mano. Stagionato in botti di rovere dove resta dai 12 ai 18 mesi, infine viene messo in bottiglia dai sei mesi in su per l'affinamento.

Colore: rosso rubino intenso - **Profumo:** armonico, con un bouquet molto ampio e caratteristico del Chianti con frutti a bacca rossa, amarena e prugna con aromi infine di vaniglia.
- **Sapore:** asciutto, vellutato, caldo, equilibrato.

Abbinamenti consigliati: si abbina agli arrostiti, ai brasati e anche ai formaggi ben stagionati. Eccellente tannicità e notevole eleganza, con tanto corpo.

Suggested for: roasted meat dishes and seasoned cheeses.



Merlot Fossamala - Friuli Grave DOC | € 24,00

100% Merlot

Il Merlot viene assemblato e imbottigliato nel tardo autunno successivo alla raccolta con ulteriore affinamento in vetro per tre mesi.

Colore: rosso rubino carico - **Profumo:** intenso, vinoso con richiami ai piccoli frutti del sottobosco - **Gusto:** asciutto, elegante, con corrispondenza alle note avvertite al naso - **Gradazione alcolica:** 13%

Abbinamenti consigliati: carne rossa e bianca, ai primi piatti saporiti e ai formaggi mediamente stagionati.

Suggested for: red and white meat, savory first courses, and medium-aged cheeses.



San Gaetano | € 22,00

100% Primitivo di Manduria

I vigneti di questo vino si trovano nell'area di Manduria e di Sava, in provincia di Taranto. La raccolta avviene sempre nella seconda metà di settembre.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei che con la maturazione tendono al granato - **Profumo:** intenso, pieno e fragrante con sentori speziati - **Sapore:** armonico, avvolgente con lievi note dolci.

Abbinamenti consigliati: è ideale per carni rosse, arrostiti, selvaggina, infine è ottimo con formaggi stagionati e salumi.

Suggested for: red meat roasted dishes and seasoned cheeses and Italian sliced salamis / ham.



Syrah Maremma Poggio Maestro

100% Syrah | € 22,00

Colore: rubino intenso - **Profumo:** ricco ed elegante. Si percepisce una vasta gamma di profumi di frutta a bacca rossa come mirtillo, mora e fragola - **Sapore:** buona struttura, fresco e di buon equilibrio, morbido e vellutato che sfuma in una rispondenza perfetta ai profumi.

Abbinamenti consigliati: carne rossa, selvaggina come cervo o cinghiale, ma anche carni bianche di pollame, tacchino e anatra, pasta al pomodoro, antipasti e tartine.

Suggested for: red or white meat, pasta with tomato sauce and appetizers.



Menadito Rosso IGT Toscana | € 30,00

80% Sangiovese e 20% Canaiolo

Menadito è un rosso saporito e sincero, da stappare per le occasioni più conviviali. Il Sangiovese, con a fianco una parte importante di Canaiolo che ne ammorbidisce il carattere, si esprime in modo unico con sentori floreali seguiti da ricordi di frutta rossa matura e sotto spirito.

Alcol: 13,5%

Abbinamenti consigliati: si abbina perfettamente con primi e secondi di terra.

Suggested for: First and main courses based on meat.



Nobile di Montepulciano - Cavalierino

100% Sangiovese | € 36,00

Le uve messe in fermentazione a temperatura controllata ci regalano questo vino, messo in botti di rovere per almeno 24 mesi, finchè non viene ritenuto pronto per l'imbottigliamento.

Colore: rosso intenso - **Profumo:** speziato con vaniglia, corposità piena con tannini pronunciati ma non eccessivi - **Sapore:** frutti di bosco subito evidenti per proseguire con crosta di pane e marasca, gusto lungo e persistente.

Abbinamenti consigliati: piatti molto sugosi, meglio ancora carni arrosto o bistecche alla fiorentina.

Suggested for: saucy dishes, best with roasted meat or t-bone steak.



Brunello di Montalcino DOCG | € 55,00

100% Sangiovese allevato a cordone speronato

Raccolta effettuata a mano, scelta prima della pigiatura. Macerazione e fermentazione per 20/25 giorni in tini d'acciaio a temperatura controllata (26/28°C). Maturato per 24 mesi per il 60% in barriques di rovere francese e per il restante 40% in botti di rovere a cui segue affinamento in bottiglia di almeno 24 mesi.

Colore: coloro rosso granato scarico - **Profumo:** profumi di frutta fresca, come fragoline di bosco e di fiori, come il mughetto - **Gusto:** In bocca è elegante, pieno di corpo, ben bilanciato con un tannino non troppo strutturato, tipico di questo vitigno.

Suggested for: typical saucy tuscan courses, like ribollita soup, nice also with Florence-style t-bone steak or juicy red meat.



Langhe DOC - *Diego Pressenda* | € 55,00

100% Nebbiolo

Questo vino è prodotto con uve provenienti dalla cima del vigneto, dove il terreno è più magro e argilloso, meno calcareo.

Esposizione: ovest.

Colore: rosso granato scarico - **Profumo:** al naso si percepiscono profumi di frutta fresca, come fragoline di bosco e di fiori, come il mughetto - **Gusto:** in bocca è elegante, pieno di corpo, ben bilanciato con un tannino non troppo strutturato, tipico di questo vitigno.

Abbinamenti consigliati: perfetto con antipasti, primi piatti, carni rosse grigliate o stufate.

Suggested for: appetizers, first courses, grilled or stewed red meats



Vini Rosati e Rossi Freddi

Rosè Wines and Cold Red

Lagrein Kretzer - Cantina Toblino  | € 22,00

Rosè fermo

Originario del Sudtirolo, il Lagrein è un vitigno che si presta particolarmente alla vinificazione in rosato. Ha trovato una sua patria di adozione nel Piano Sarca, dove dopo la pigiadiraspatura delle uve, il mosto viene macerato per 48 ore a freddo sulle bucce. Segue la fermentazione a temperatura controllata.

Colore: rosato brillante, con vivaci riflessi cerasuoli - **Profumo:** delicato, con piacevoli sfumature di frutta rossa - **Sapore:** fresco, deciso ma elegante e di buona struttura.

Abbinamenti consigliati: molto versatile, si abbina a tutto pasto con piatti leggeri, anche a base di pesce. Si sposa molto bene con la pizza e i salumi.

Suggested for: light dishes, fish courses too. Nice match with pizza or any Italian sliced salamis and ham.



Lambrusco dell'Emilia Amabile IGT | € 22,00

Vino rosso frizzante

Il mosto macera sulle bucce per non meno di 48 ore; la macerazione, rigorosamente a temperatura controllata, è molto breve, e i profumi rimangono delicati ed eterei. La fermentazione alcolica parziale zuccherina viene interrotta alla giusta percentuale attraverso ripetute filtrazioni, mentre la conservazione del vino avviene in vasche anch'esse a temperatura controllata.

Questa tecnica consente al vino di arricchirsi dei profumi e dei gusti tipici derivati dal residuo zuccherino presente.

Colore: spuma rossa, rubino vivace. - **Profumo:** bouquet leggermente fruttato, vinoso, gradevole - **Sapore:** amabile, armonico, brioso, molto gradevole, con fresca fragranza di uva appena colta.

Abbinamenti consigliati: da aperitivo e da dessert, è pure indicato da tutto pasto con le portate più diverse.

Suggested for: aperitif, appetizers, any kind of Italian dish and dessert.



Vini Bianchi - White Wines

Falanghina - Cantine di Tufo | € 20,00

Questo vino è prodotto da vigneti 100% Falanghina situati ad un'altezza media di 300 mt. S.l.m. sulle colline intorno a Benevento. La vinificazione inizia con una soffice pressatura, seguono una fermentazione in acciaio a temperatura controllata ed un affinamento sempre in acciaio, per finire con l'imbottigliamento ed un ulteriore affinamento.

Colore: giallo paglierino scarico - **Profumo:** agrumi e frutta esotica ma anche floreali di fiori bianchi - **Sapore:** fresco e gradevole con retrogusto di agrumi e frutta esotica.

Abbinamenti consigliati: ideale come aperitivo, ma anche ottimo per accompagnare piatti di pesce e crostacei.

Suggested for: aperitif or fish, crustaceans and shellfish courses.



Vernaccia di San Gimignano

Mormoraia | € 22,00

Vernaccia di San Gimignano e max 5% di altri vitigni a bacca bianca autorizzati.

Dalle colline del comune di San Gimignano, dopo una pressatura soffice delle uve, si ha la decantazione dei mosti, ove la fermentazione è in parte in piccoli fusti di rovere francese e parte in botti di 15 hl a temperatura controllata di 18/20°C con continui batonage. Il vino viene raffinato in bottiglia per 4 mesi.

Colore: giallo paglierino scarico - **Profumo:** floreale con sentori di frutta matura, mela e frutta secca, mandorla dolce con note di boisè e vaniglia - **Sapore:** morbido, persistente, armonico, retrogusto di mandorla dolce tostata.

Abbinamenti consigliati: ottimo con antipasti di pesce, crostacei, pesce cotto al forno, carni bianche condite, carni rosse delicate e formaggi semistagionati.

Suggested for: fish-based appetizers, crustaceans, oven baked fishes, white meat, delicate red meats and nearly-sesoned cheeses.



Pinot Grigio

Zio Raffa Bio Vegan | € 22,00

Pinot Grigio biologico 100%

Profumo: bianco delicato, dal profumo floreale e fresco - **Sapore:** grasso e succoso, un corpo leggero, sapido bianco, con i sapori piccanti del limone, mela, zenzero marinato e pietra.

Abbinamenti consigliati: crostacei, piatti vegetariani, primi di pesce, secondi di pesce.

Suggested for: shellfish, vegetarian dishes, fish first courses, fish second courses.



Chardonnay Fossa Mala | € 22,00

100% Chardonnay

Le uve raccolte nei primi giorni di settembre provengono da un unico clone denominato Ersa, che origina vini di buona aromaticità e struttura.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli - **Profumo:** fiori di sambuco, la mela golden e la crosta di pane fresco
- **Sapore:** buon equilibrio tra acidità, morbidezza e struttura.

Abbinamenti: accompagna gli antipasti di pesce, le carni bianche e gli affettati.

Suggested for: fish appetizers, white meat and Italian sliced salamis and ham.



Aegades - Grillo | € 30,00 *Fazio*



Secco, fresco e diretto. Un Grillo in purezza, che esprime al meglio le caratteristiche varietali del vitigno storico siciliano, ricco e sincero. Dopo la raccolta manuale delle uve si procede con la separazione degli acini dai raspi. La macerazione a freddo del mosto a contatto con le bucce e la successiva pressatura soffice si effettuano per estrarre la parte migliore del succo, il mosto fiore.

La fermentazione viene condotta lentamente e a temperatura controllata.

Il vino viene, infine, imbottigliato e lasciato ripostare per quattro mesi circa. L'Aegades Grillo è caratterizzato da un elegante bouquet aromatico fatto di sentori di pera, mela verde, buccia di limone e fiori.

Un bianco delicato ma che, allo stesso tempo presenta una struttura importante e ricercata.

Sauvignon DOC - Cantina Toblino | € 22,00

100% Sauvignon

Questo vino è prodotto con uve provenienti da alcuni vigneti della Valle dei Laghi aventi una esposizione favorevole tale da far esporre al meglio le caratteristiche del vitigno.

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati - **Profumo:** bouquet molto fine e tipico, ricorda la foglia di fico, il sambuco, il peperone - **Sapore:** asciutto, piacevolmente fresco e di buon corpo.

Abbinamenti consigliati: va bene da aperitivo, ma si accompagna anche a piatti di pesce o a piatti con asparagi.

Suggested for: aperitifs, good match with fish courses or asparagus dishes.



☆☆☆☆☆☆☆☆ *Top Choice* ☆☆☆☆☆☆☆☆☆



Alto Adige Gewürztraminer DOC | € 35,00

Arenis 2021

Il nome Arenis deriva dal termine «arenaria rossa».

Questa roccia dà ai terreni limo-sabbiosi esposti a est il loro colore sorprendente.

I vigneti tra i 300 e i 400 m s.l.m. nella Bassa Atesina non sono solo considerati terroir ideale, ma anche la patria del Gewürztraminer, varietà molto esigente riguardo la posizione. Grazie alla resa molto ridotta in vigneto, l'Arenis mostra un bouquet molto complesso: rose, litchi, gelsomino e spezie esotiche.

Un pronunciato nervo minerale dà al vino corposo una freschezza persistente.

Arenis è espressivo e piacevole da bere, in perfetto equilibrio tra intensità ed eleganza.

Bollicine - Fizzy Wines

Valdobbiadene DOCG Brut | € 25,00

Glera

Il Valdobbiadene D.o.c.g. Brut presenta un intenso profumo di mela verde non ancora matura, che presenta connotati di freschezza e acidità perfettamente bilanciati. A bocca vi è uno spiccato aroma di polpa di mela e pera, il cui frutto è stato raccolto poco prima del termine della maturazione.

Abbinamenti consigliati: Questa tipologia di vino si appresta ad essere degustata in accompagnamento ad antipasti di pesce, crostacei o primi piatti, come un delicato risotto ai frutti di mare. È anche ottimo ad inizio pasto per brindare in compagnia.

Suggested for: fish appetizers, crustaceans or first courses, seafood risotto



Franciacorta Brut Anniversario Bersi Serlini | € 35,00

100% Chardonnay

È prodotto con solo uve di Chardonnay provenienti sia da nuovi che da vecchi vigneti, dove quest'ultimi sono tenuti a una minore resa. La vendemmia si effettua a mano ad inizio Agosto, la fermentazione si effettua fino alla completa trasformazione degli zuccheri.

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi cristallini - **Profumo:** i profumi sono floreali con delle note fruttate e finale agrumato - **Sapore:** ha un perlage a grana molto fine e persistente, è sapido con note di nocciola tostata.

Abbinamenti consigliati: indicato per l'aperitivo, gli antipasti, ottimo anche con piatti di pesce, formaggi e carni bianche.

Suggested for: aperitif, appetizers, good match also with fish dishes, cheeses and white meat.



Spumante Dolce - Collezione Luigi Bosca

Moscato d'Asti 100% | € 25,00

Intensa componente aromatica, note fresche fruttate di pesca e albicocca con sentori di salvia, limone e fiori d'arancio, note agrumate di pompelmo rosa

Colore: Giallo paglierino brillante con spuma persistente e fine - **Sapore:** Dolce, ma non stucchevole, spiccata acidità e freschezza, fine ed elegante

Abbinamenti consigliati: va bene come aperitivo ma anche come accompagnamento ai dessert.

Suggested for: aperitif or desserts.



☆☆☆☆☆☆☆☆ *Top Choice* ☆☆☆☆☆☆☆☆☆



Champagne de Vilmont | € 55,00

Realizzato al 50% con uve Chardonnay, al 25% Pinot Nero e 25% Pinot Meuner, maturato in cava per 3 anni, è uno Champagne che riassume tutti i profumi inebrianti delle uve che lo compongono.

Limpido e cristallino, dal colore dorato con riflessi ramati, si caratterizza per il perlage fine e vivace.

Il bouquet armonico e complesso, fine e delicato, rivela all'olfatto fragranze di violetta ed aromi di frutti di bosco.

Ben strutturato, nel giusto equilibrio tra vena acidula e dolce, si presenta corposo e vinoso al palato, lasciando una sensazione finale rotonda, equilibrata e fine.

Abbinamenti consigliati: ideale per aperitivo, con antipasti di mare, primi piatti a base di pesce.

Suggested for: appetizers, first and second courses of fish.

Caffetteria - Coffee

Caffè € 2,60
Espresso

Decaffeinato € 2,60
Caffeine-free espresso

Caffè americano € 4,00
American style coffee

Thè € 4,00
Tea

Caffè latte € 4,00
Caffè Latte

Caffè d'orzo € 3,00
Barley coffee

Cappuccino € 4,00
Cappuccino

Cappuccino decaf. € 4,00
Caffeine-free cappuccino



Grappa

Grappa € 5,00
Grappa Barricata € 6,00

Amari

Frangelico - Liquore alla Nocciola € 5,00
Jägermeister € 5,00
Lucano € 5,00
Montenegro € 5,00
Amaro del Capo € 5,00
Di Saronno € 5,00
Fernet Branca € 5,00

Sambuca € 5,00



Whiskey

Ballantines € 5,00
Johnny Walker Red € 5,00
Jack Daniel's € 5,00
Talisker (10 year) € 7,00
Laprohaig (10 years) € 7,00

Brandy & Cognac

Baileys € 5,00
Vecchia Romagna € 5,00
Grand Marnier € 5,00
Cognac Courvoisier € 7,00



Gin

Tanqueray Gin € 5,00

*Chi beve solo acqua
ha un segreto da nascondere*

(Charles Baudelaire)

