

Colazione Servita tutti i giorni fino alle 11.30 - Served every day until 11.30AM.

Colazione Italiana Dolce € 12
Spremuta di Arancia o Pompelmo, Cappuccino o Caffè o Tè e Cornetto* o Fetta di Torta o Pane Tostato con Confettura di Frutta
Orange or Grapefruit Juice, Cappuccino or Coffee or Tea and Croissant or Slice of Cake or Toasted Bread with Fruit Jam*

Colazione Italiana Salata € 12
Spremuta di Arancia o Pompelmo, Cappuccino o Caffè o Tè, Focaccina Cotta e Asiago o Panino al Latte con Fesa di Tacchino e Salsa Mase (Maionese e Senape)
Orange or Grapefruit Juice, Cappuccino or Coffee or Tea, Small Focaccia Bread with Cooked Ham and Asiago Cheese or Bun with Turkey Breast and Mase Sauce (Mayonnaise and Mustard)

Colazione Light € 12
Spremuta di Arancia o Pompelmo, Yogurt Naturale con Muesli, Frutta Fresca e Fetta di Torta o Cornetto ai Cereali e Miele*
*Orange or Grapefruit Juice, Natural Yoghurt with Muesli, Fresh Fruit and Slice of Cake or Whole Wheat Croissant with Honey**

Champagne Brunch € 24
Champagne R de Ruinart, Frutti di Bosco, Cestino di Pane, Salmone o Prosciutto Crudo di Parma e Uova Strapazzate o Omelette
Champagne R de Ruinart, Wild Berries, Bread Basket, Salmon or Parma Ham and Scrambled Eggs or Omelette

Yogurt Naturale con Muesli € 5 <i>Natural Yoghurt with Muesli</i>	Uova Strapazzate € 6,5 <i>Scrambled Eggs</i>	Pane Tostato con Confetture di Frutta € 5 <i>Toasted Bread with Fruit Jam</i>
Fetta di Torta € 5 <i>Slice of Cake</i>	Omelette € 6,5	

Pasticceria Dolce e Salata

Cornetti a scelta* € 2,5 <i>A choice of Croissants*</i>	Mini Tiramisù € 3,5 <i>Small Tiramisù</i>	Mini Toast € 5 con Prosciutto Cotto e Asiago DOP <i>Small Toasted Bread with Prosciutto Cotto and Asiago Cheese</i>
Muffin a scelta* € 4 <i>A choice of Muffins*</i>	Cornetto Salato* € 7 con Prosciutto Crudo di Parma DOP e Mozzarella di Bufala Campana DOP <i>Savory Croissant* with Parma Ham and Mozzarella di Bufala</i>	Panino al Latte € 4 con Fesa di Tacchino e Salsa Mase (Maionese e Senape) <i>Bun with Turkey Breast and Mase Sauce (Mayonnaise and Mustard)</i>
Assortimento di Biscotti Artigianali (7 pezzi) € 4 <i>Assorted Small Butter Cookies (7 pieces)</i>	Focaccina € 5 Piccola Focaccia Genovese con Prosciutto Cotto e Asiago DOP <i>Small Focaccia Bread with Cooked Ham and Asiago Cheese</i>	Piccola Macedonia di frutta € 4 <i>Small Fresh Fruit Salad</i>
Pasticceria Mignon (al pezzo) € 1,5 <i>Assorted Mini Pastries (each)</i>		
Tartelletta* alla Frutta Fresca € 5 <i>Fresh Fruit Tartlet*</i>		

Dolci

Brownie Mandorle e Cioccolato € 8 accompagnato da Lamponi e Gelato alla Vaniglia <i>Chocolate and Almond Brownie served with Raspberries and Vanilla Ice Cream</i>	Gelato € 10 Tre gusti a scelta: Cioccolato, Vaniglia, Nocciola, Mango, Frutti di Bosco, Limone <i>Ice Cream, choice of three flavors: Chocolate, Vanilla, Hazelnut, Mango, Berries, Lemon</i>	VINI DA DESSERT
Cheesecake al Caramello Salato € 7 <i>Cheesecake with Salted Caramel</i>	Macedonia di Frutta Fresca € 10 <i>Fresh Fruit Salad</i>	ITALIA
Tiramisù € 7	Fragole con Panna e Gelato € 8 <i>Strawberries with Whipped Cream and Ice Cream</i>	Barolo Chinato Giulio Cocchi € 15 Diamante Passito Tasca d'Almerita € 8
Fetta di Torta € 6 <i>Slice of Cake</i>	Steccolecco € 6,5 <i>Ice Cream on Stick</i>	SPAGNA
Affogato al Caffè € 7 <i>Coffee with Ice Cream</i>		Montilla Moriles Don P.X 1987 € 18 Bodegas Toro Albalá Montilla Moriles Don P.X 2014 € 14 Bodegas Toro Albalá
		PORTOGALLO
		Porto Rosso Van Zellers € 8 Porto Quinta Vale D. Maria LBV 2010 Van Zellers € 10

* Prodotto gelo all'origine - Frozen product

Si avvisa la gentile clientela che, in conformità a quanto disposto dal Reg. (CE) 1169/2011, alcuni degli alimenti presenti nel menù contengono prodotti che provocano allergie o intolleranze. Tutte le informazioni dettagliate sono indicate nell'apposito ricettario a disposizione su richiesta. *We would like to inform our customers that certain foods on the menu contain products that may cause allergies or intolerances, pursuant to Regulation (EU) No 1169/2011. Comprehensive information is provided in our recipe book which is available upon request.*

Caffetteria

Espresso Caffè Vergnano	€ 4	Caffè Filtrato	€ 6
Espresso doppio	€ 6	<i>Filtered Coffee</i>	
Espresso corretto	€ 6	Crema Fredda al Caffè	€ 8 - € 5
Decaffeinato	€ 5	grande/piccola	
<i>Decaffeinated Coffee</i>		<i>Creamy Iced Coffee large/small</i>	
Marocchino	€ 5	Caffè Americano	€ 6
Cappuccino	€ 5,5	Caffè Shakerato	€ 8
Cappuccino con Latte di Soia	€ 6	Amaretto, Vaniglia, Baileys	
<i>Cappuccino with Soy Milk</i>		<i>Iced Coffee: Amaretto, Vanilla, Baileys</i>	
Iced Cappuccino	€ 6,5	Caffè d'Orzo	€ 6 - € 5
Irish Coffee	€ 10	tazza grande/piccola	
Caffè Latte	€ 6,5	<i>Barley Coffee large/small size</i>	
<i>Hot Milk and Coffee</i>		Caffè al Ginseng	€ 6 - € 5
		tazza grande/piccola	
		<i>Ginseng Coffee large/small size</i>	

Bevande

Acqua Minerale Surgiva 50 cl	€ 4	Succhi di Frutta	€ 6,5
<i>Surgiva Mineral Water 50 cl</i>		<i>Fruit Juice</i>	
Acqua Minerale Surgiva 25 cl	€ 3	Coca Cola, Coca Cola Zero	€ 8
<i>Surgiva Mineral Water 25 cl</i>		<i>Coke, Coke Zero</i>	
Spremuta di Arancia o Pompelmo	€ 8	Acqua Tonica	€ 8
<i>Freshly Squeezed Orange or Grapefruit Juice</i>		<i>Tonic Water</i>	
Centrifuga Detox:	€ 8,5	Chinotto, Aranciata, Limonata, Gassosa Galvanina	€ 8
Finocchio, Sedano, Mela Verde e Zenzero		<i>Galvanina Organic Chinotto, Orangeade,</i>	
<i>Detox Cold Pressed Juice: Fennel, Celery,</i>		<i>Lemonade and Gassosa</i>	
<i>Green Apple and Ginger</i>		Tè Freddo Bio Galvanina alla Pesca,	€ 8
Centrifuga Energizzante:	€ 8,5	Limone e Tè Verde	
Ananas, Carota, Cetriolo e Arancia		<i>Galvanina Organic Peach, Lemon and Green Iced Tea</i>	
<i>Energy Cold Pressed Juice: Pineapple, Carrot,</i>		Birra alla Spina	€ 9
<i>Cucumber and Orange</i>		<i>Draft Beer</i>	

Durante l'aperitivo (18.00-21.30), puoi consumare le bevande, con un assortimento di finger food di nostra produzione, al costo di € 10 a persona.
 During happy hour (6-9.30PM), you can enjoy drinks, with an assortment of homemade finger food, at € 10 per person.

Tè, Infusi e Tisane

€ 8

- English Breakfast:** Tè Nero in Foglia - *Loose Leaf Black Tea*
- Darjeeling TGFOP:** Tè Nero Indiano in Foglia
Loose Leaf Indian Black Tea
- Earl Grey Imperiale:** Tè Nero Indiano al profumo di Bergamotto
Indian Black Tea flavored with Bergamot
- Special Gunpowder:** Tè Verde in Foglia - *Loose Leaf Green Tea*
- Romeo e Giulietta:** Miscela di Tè Verdi al profumo di Fragolina
Blend of Green Teas flavored with Wild Strawberry
- Infuso Arancio Cannella Vaniglia**
Orange, Cinnamon and Vanilla Fruit Tea
- Infuso Frutti di Bosco** - *Wild Berry Fruit Tea*
- Tisana Ginger Lemon** - *Ginger Lemon Herbal Tea*
- Tisana Camomilla** - *Camomile Herbal Tea*
- Tisana Finocchio Liquirizia** - *Fennel and Licorice Herbal Tea*
- Tisana Menta** - *Mint Herbal Tea*

Tisana Body & Spirit

Miscela di Erbe Rilassante
Relaxing Blend of Herbs

Tisana Energy

Miscela Rivitalizzante con Pesca e Zenzero
Revitalizing Blend with Peach and Ginger

Tisana Purity

Miscela di Erbe con Proprietà Depurative
Blend of Herbs with Cleansing Properties

Tisana Sweet Relax

Miscela di Erbe con Proprietà Rilassanti
Blend of Herbs with Relaxing Properties

TAPAS

Mezze Felafel, Hummus di Ceci, Salsa Tzatziki, Olive e Pane Pita <i>Felafel, Chickpea Hummus, Tzatziki Sauce, Olives and Pita Bread</i>	€ 11,5
Camembert al Forno con Sedano, Uva e Pane Tostato <i>Baked Camembert with Celery, Grapes and Toasted Bread</i>	€ 13
Verdure in Pastella con Salsa di Soia <i>Fried Vegetables with Soy Sauce</i>	€ 8
Gamberi in Pastella* <i>Prawn Tempura*</i>	€ 10

Mozzarelline Fritte <i>Fried Mozzarella Bites</i>	€ 7,5
Fish* & Chips* con Salsa Tartara <i>Fish* & Chips* with Tartare Sauce</i>	€ 12
Mini Burger con Cheddar, Lattuga Romana, Bacon, Salsa Barbecue e Maionese, servito con Patatine Fritte* e Ketchup <i>Mini Beef Burger with Cheddar, Romaine Lettuce, Bacon, Barbecue Sauce and Mayonnaise, served with Potato Chips* and Ketchup</i>	€ 9
Patatas Bravas <i>Baked Potatoes with Spicy Sauce</i>	€ 6

TAGLIERI

Degustazione di Sandwiches Salmon Sandwich, Club Sandwich e Toast Classico, serviti con Chips <i>Salmon Sandwich, Club Sandwich and Classic Toast, served with Potato Chips</i>	€ 17
Salumi e Formaggi Prosciutto Crudo di Parma DOP, Prosciutto Cotto alla Brace, Salame Felino IGP, Casatica di Bufala, Parmigiano Reggiano 30 Mesi, Pomodori Secchi, Olive e Grissini <i>Parma Ham, Charcoal Roasted Ham, Premium Cured Pork Salami, Casatica di Bufala Cheese, 30-month Aged Parmigiano Reggiano, Sun-dried Tomatoes, Olives and Breadsticks</i>	€ 15

* Prodotto gelo all'origine - Frozen product

Vini

VINI ROSSI - RED WINES

Bernardina Nebbiolo d'Alba 2018 - Nebbiolo <i>Ceretto - Piemonte</i>	€ 18	€ 70
Pinot Nero 2019 - Pinot Nero <i>San Michele Appiano - Alto Adige</i>	€ 12,5	€ 45
Persegà Valpolicella Classico Superiore 2017 Corvina, Corvinone, Rondinella <i>Antolini - Veneto</i>	€ 12,5	€ 45
Rosso di Montalcino 2017 - Sangiovese Grosso <i>Le Ragnaie - Toscana</i>	€ 15	€ 55
Chianti Classico 2017 - Sangiovese, Canaiolo, Syrah <i>Isole e Olena - Toscana</i>	€ 15	€ 55
Bolgheri Sassicaia 2017 - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc <i>Tenuta San Guido - Toscana</i>	€ 65	€ 345
Guidalberto 2018 - Cabernet Sauvignon, Merlot <i>Tenuta San Guido - Toscana</i>	€ 100	
Primitivo di Gioia del Colle 2019 - Primitivo <i>Fatalone - Puglia</i>	€ 45	
Roncevie Bourgogne Rouge 2017 - Pinot Nero <i>Arlaud - Borgogna</i>	€ 18	€ 70

VINO ROSÉ - ROSÉ WINE

Belguardo Rosé 2019 - Syrah <i>Mazzei - Toscana</i>	€ 12,5	€ 45
---	--------	------

VINI BIANCHI - WHITE WINES

Blangè Langhe Bianco 2019 - Arneis <i>Ceretto - Piemonte</i>	€ 15	€ 55
Montiggl Riesling 2019 - Riesling <i>San Michele Appiano - Alto Adige</i>	€ 12,5	€ 45
Ribolla Gialla 2019 - Ribolla Gialla <i>Ronchi di Cialla - Friuli</i>	€ 12,5	€ 45
Vermentino 2019 - Vermentino <i>Mazzei - Toscana</i>	€ 12,5	€ 45
Campi Flegrei Falanghina 2019 - Falanghina <i>Agnanum - Campania</i>	€ 12,5	€ 45
Leone d'Almerita 2019 - Catarratto, altre varietà <i>Tasca d'Almerita - Sicilia</i>	€ 12,5	€ 45
Village Chablis 2018 - Chardonnay <i>Gilbert Picq - Borgogna</i>	€ 15	€ 55
Les Crenilles Bourgogne Blanc 2017 - Chardonnay <i>Dubreuil-Fontaine - Borgogna</i>	€ 18	€ 70
Chavignol Sancerre 2017 - Sauvignon Blanc <i>Delaporte - Loira</i>	€ 18	€ 70

BOLLICINE E CHAMPAGNE - SPARKLING WINES AND CHAMPAGNE

Le bottiglie di Champagne sono accompagnate da una selezione di frutta fresca.
Champagne bottles will be served with a selection of fresh fruit.

Prior Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut 2019 - Glera <i>Bortolomiol - Veneto</i>	€ 12,5	€ 45
Alma Gran Cuvée Franciacorta Brut NV Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco <i>Bellavista - Lombardia</i>	€ 15	€ 70
Satèn Franciacorta Brut 2015 - Chardonnay <i>Bellavista - Lombardia</i>	€ 16,5	€ 85
Riserva Franciacorta Brut Rosé 2015 - Chardonnay, Pinot Nero <i>Bellavista - Lombardia</i>	€ 16,5	€ 85
Champagne Brut NV - Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier <i>Delamotte - Champagne</i>	€ 19	€ 115
Blanc de Blancs Champagne Brut NV - Chardonnay <i>Nominé Renard - Champagne</i>	€ 19	€ 115
Blanc de Noirs Champagne Extra Brut NV Pinot Meunier, Pinot Nero <i>Maurice Grumier - Champagne</i>	€ 19	€ 115
Tradition Champagne Extra Brut NV Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier <i>Lelarge-Pugeot - Champagne</i>	€ 19	€ 115
Perlé Rosé Champagne Brut NV - Pinot Nero <i>Alexandre Bonnet - Champagne</i>	€ 19	€ 115
Blanc de Noirs Champagne Brut NV - Pinot Nero <i>Ernest Remy - Champagne</i>	€ 21	€ 130
Grande Cuvée Champagne Brut NV - Chardonnay, Pinot Nero <i>Krug - Champagne</i>	€ 355	
Blanc de Blancs Cuvée S Champagne Extra Brut 2007 - Chardonnay <i>Salon - Champagne</i>	€ 790	

Birre

Birre in Bottiglia <i>Bottled Beers</i>	€ 9
Birra alla Spina <i>Draft Beer</i>	€ 9

Durante l'aperitivo (dalle 18.00 alle 21.30) le Birre vengono servite a € 12 a persona.
Ogni drink è accompagnato da un assortimento di finger food di nostra produzione.

*During happy hour (6-9.30PM) the Beers are served at € 12 per person.
Each drink is accompanied by an assortment of homemade finger food.*

Classic Italian Cocktails

Negroni & Tonic - Signature Drink by Campari

Campari, Cinzano Vermouth 1757 Rosso, Bankes Gin,
Thomas Henry Tonic Water
*Campari, Cinzano Vermouth 1757 Red, Bankes Gin,
Thomas Henry Tonic Water*

Aperol Spritz

Aperol, Cinzano Prosecco DOC, Soda
Aperol, Cinzano Prosecco DOC, Club Soda

Negroni

Campari, Cinzano Vermouth 1757 Rosso, Bankes Gin
Campari, Cinzano Vermouth 1757 Red, Bankes Gin

Americano

Campari, Cinzano Vermouth 1757 Rosso, Soda
Campari, Cinzano Vermouth 1757 Red, Club Soda

Sbagliato

Campari, Cinzano Vermouth 1757 Rosso,
Cinzano Prosecco DOC
*Campari, Cinzano Vermouth 1757 Red,
Cinzano Prosecco DOC*

A richiesta Cocktail e Long Drink internazionali € 13 - 18
Classic, International Cocktails and Long Drinks on request

€ 15

Champagne Cocktails

€ 18

I nostri Champagne Cocktails sono preparati con Champagne Alexandre Bonnet e sono accompagnati da frutta fresca.

Our Champagne Cocktails are prepared with Champagne Alexandre Bonnet and will be served with fresh fruit.

Supreme Spritz

Champagne, Aperol, Vodka e Spremuta di Pompelmo Rosa
Champagne, Aperol, Vodka and Freshly Squeezed Pink Grapefruit Juice

Spritz Rosé

Champagne, St-Germain, Crème de Cassis, Fiori
Champagne, St-Germain, Crème de Cassis, Flowers

Maxim

Champagne, Vodka, Sciroppo di Cedro, Lamponi Pestati e Succo di Lime
Champagne, Vodka, Citron Syrup, Crushed Raspberries and Lime Juice

Ebbrezza di Noè

Champagne, Nettare di Pesca aromatizzata al Porto Bianco e Timo Limone
Champagne, Peach Nectar flavored with White Port and Lemon Thyme

Il Barbiere di Siviglia

Champagne, Nettare di Fragole marinate al Pimm's e Cannella
Champagne, Pimm's infused Strawberry Nectar and Cinnamon

Gin

La nostra esclusiva selezione di Gin, da gustare come distillato o in abbinamento con Acque Toniche premium.

Our exclusive selection of Gin, to enjoy as spirit or paired with premium Tonic Waters.

	GIN	GIN TONIC		GIN	GIN TONIC
Bankes	€ 12	€ 14	Gin Mare	€ 16	€ 18
Beefeater	€ 12	€ 14	Hendrick's	€ 16	€ 18
Bombay Sapphire	€ 13	€ 15	Tanqueray Ten	€ 16	€ 18
Tanqueray	€ 13	€ 15	Gin N°3	€ 17	€ 19
Bulldog	€ 15	€ 17	Monkey 47	€ 17	€ 19
Giass	€ 15	€ 17	Nikka Coffey	€ 17	€ 19
Mombasa	€ 15	€ 17	Solo Gin	€ 17	€ 19
Opihr	€ 15	€ 17	Garden Swift	€ 18	€ 20
Aqva Lvce	€ 16	€ 18	Tanqueray Old Tom	€ 18	€ 20

TONIC WATER

Scegli l'Acqua Tonica da abbinare al Gin.

Choose the Tonic Water to pair with Gin.

Fever Tree Aromatic	Fever Tree Naturally Light
Fever Tree Elderflower	Fever Tree Sicilian Lemonade
Fever Tree Indian	Schweppes Hibiscus
Fever Tree Mediterranean	Thomas Henry

Spirits

Tutti i distillati vengono serviti nella misura di 4,5cl.

All spirits are a 4,5cl serving.

SCOTCH WHISKY

Single Malt

Laphroaig 10Y	€ 14
Laphroaig Triple Wood	€ 16
Glenfiddich 12Y	€ 16
Glenfiddich 15Y	€ 16
Oban 14Y	€ 16
Talisker 10Y	€ 16
Talisker Port Ruighe	€ 20
Lagavulin 16Y	€ 16
Lagavulin 8Y	€ 16
Limited Edition	€ 24

Blended

Glen Grant 10Y	€ 14
Compass Box	€ 14
Whisky de Table	€ 14
Johnnie Walker Black	€ 14
Johnnie Walker Gold	€ 18
Johnnie Walker Blue	€ 32

U.S. WHISKEY

Buffalo Trace	€ 12
Jack Daniel's	€ 12
Maker's Mark	€ 14
Gentleman Jack	€ 14
Wild Turkey 81	€ 14
Wild Turkey Rye	€ 16
Journeyman White Rye	€ 15
Bulleit 10Y	€ 20

IRISH WHISKEY

Jameson	€ 12
Bushmills White Label	€ 12
Connemara	€ 15
Peated Single Malt	€ 15

JAPANESE WHISKEY

Nikka Coffey Grain	€ 16
Suntory The Chita	€ 22

BRANDY

Carlos I	€ 14
Cardenal Mendoza	€ 16

COGNAC

Remy Martin V.S.O.P.	€ 12
Courvoisier	€ 13
Bas Armagnac Château de Ravignan 1988	€ 16
Hennessy V.S.	€ 12
Hennessy Fine de Cognac	€ 14
Hennessy X.O.	€ 25
Hennessy Paradis	€ 45
Coffret	€ 45

CALVADOS

Morin Sélection	€ 12
Le Lieu Chéri - 3 anni	€ 13
Le Lieu Chéri - 5 anni	€ 14

VODKA

Stolichnaya	€ 12
Finlandia	€ 14
Stolichnaya Elite	€ 14
Beluga	€ 17
Belvedere	€ 17
Grey Goose	€ 17
Russian Standard	€ 17
Premium	€ 17
Konik's Tail	€ 17
Crystal Head	€ 23

RUM

Clairin Communal	€ 12
J.Wray Gold	€ 12
J.Wray Silver	€ 12
J. Bally Rhum Blanc	€ 12
Agricole Martinique	€ 12
Appleton Estate Reserve	€ 14
Appleton Estate 12Y	€ 18
El Dorado 12Y	€ 14
Old Sailor Coffee	€ 14
Plantation Barbados	€ 16
Plantation Trinidad	€ 16
Foursquare Veritas	€ 18
Jacques Trefois Rhum	€ 18
Agricole Guadeloupe	€ 18
Helena Fuente 12Y	€ 18
Helena Fuente 15Y	€ 20

TEQUILA

Espolon Blanco	€ 13
Espolon Reposado	€ 13
Excellia Blanco	€ 16
Casamigos Blanco	€ 18
Casamigos Reposado	€ 18
Ocho Extra Añejo	€ 20

MEZCAL

Alipús San Luis	€ 15
Bruxo N°1	€ 15
Bruxo X	€ 15

VERMOUTH

Cinzano 1757 Bianco	€ 10
Cinzano 1757 Dry	€ 10
Cinzano 1757 Rosso	€ 10
Martelletti	€ 10
Punt&Mes	€ 10
Cocchi Dopo Teatro	€ 10
Cocchi Storico	€ 12
Vermouth del Professore	€ 13
Carpano Antica	€ 14
Formula	€ 14
Maidenii Materia Medica	€ 14

GRAPPE

Frattina Chardonnay	€ 10
Frattina Fumo di Rovere	€ 12
Capovilla Punto G	€ 14
Capovilla Bacco e Tabacco	€ 26

LIQUORI/AMARI € 10/12

Amaro del Capo, Amaro Family, Amaro Lucano, Averna, Bràulio, Bràulio Riserva, China Clementi, Cynar, Cynar 70 Proof, Dieus Amaro del Frate, Fernet Branca, Jägermeister, Jefferson, Montenegro, Rabarbaro Zucca, Ramazzotti, Villa Massa Limoncello, Zedda Piras Monte Arcosu	€ 10/12
---	---------

Insalate

Greca	€ 14
Cetrioli, Pomodori Perini, Peperoni, Cipolla Rossa di Tropea, Olive Nere, Feta e Origano <i>Cucumber, Perini Tomatoes, Bell Peppers, Red Onion from Tropea, Black Olives, Feta Cheese and Oregano</i>	
Frutta Fresca e Burrata	€ 15
Soncino, Burrata Pugliese, Mirtilli, Fragole, Melone, Pomodori Datterini Gialli, Ravanelli, Semi di Zucca <i>Lamb's Lettuce, Burrata from Puglia, Blueberries, Strawberries, Melon, Yellow Datterini Tomatoes, Radish, Pumpkin Seeds</i>	
Chicken Caesar	€ 15,5
Lattuga Romana con Crostini di Pane, Pollo Grigliato, Scaglie di Grana Padano, Bacon e Salsa Caesar <i>Romaine Lettuce with Bread Croutons, Grilled Chicken, Grana Padano Shavings, Bacon and Caesar Dressing</i>	
Crudo e Caprese	€ 15
Prosciutto Crudo di Parma DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP e Pomodorini <i>Parma Ham, Mozzarella di Bufala and Plum Tomatoes</i>	
Salmone Affumicato	€ 17
Misticanza con Salmone Norvegese Affumicato, Pomodorini, Avocado e Finocchi <i>Mixed Salad with Norwegian Smoked Salmon, Plum Tomatoes, Avocado and Fennel</i>	

Aggiunta di Burrata Pugliese / Add Burrata from Puglia € 6

Aggiunta di Petto di Pollo Nostrano / Add Italian Chicken Breast Fillet € 6

Sandwiches e Pizze

Toast Classico Toast con Prosciutto Cotto e Asiago DOP, accompagnato da Chips	€ 13,5
<i>Toasted Bread with Cooked Ham and Asiago Cheese, served with Potato Chips</i>	
Focaccia alle Verdure Grigliate	€ 12
con Mozzarella di Bufala Campana DOP e Scaglie di Grana Padano, servita con Soncino e Pomodori Datterini <i>Focaccia Bread with Grilled Vegetables, Mozzarella di Bufala and Grana Padano Shavings, served with Lamb's Lettuce and Datterini Tomatoes</i>	
Club Sandwich	€ 17,5
Pollo alla Griglia, Uova Strapazzate, Bacon, Lattuga Romana, Asiago DOP e Salsa Mase, accompagnato da Chips <i>Grilled Chicken, Scrambled Eggs, Bacon, Romaine Lettuce, Asiago Cheese and Mase Sauce, served with Potato Chips</i>	
Pizza Margherita con Mozzarella di Bufala Campana DOP e Pomodoro Biologico	€ 12
<i>Pizza with Mozzarella di Bufala and Organic Tomato</i>	
Aggiunta di Prosciutto Crudo di Parma DOP / Add Parma Ham € 4	
Aggiunta Salame Piccante / Add Spicy Cured Salami € 4	
Aggiunta Stracciatella Pugliese / Add Stracciatella from Puglia € 4	

I Nostri Piatti

Maccheroncini alla Carbonara	€ 14,5
Maccheroncini Freschi con Uova, Pancetta Croccante e Pecorino Romano <i>Maccheroncini Fresh Pasta with Eggs, Crispy Bacon and Pecorino Romano</i>	
Spaghettoni al Pomodoro con Caprino al Limone	€ 12,5
Spaghettoni di Gragnano con Salsa di Pomodoro, Caprino e Scorza di Limone Grattugiata <i>Spaghetti from Gragnano with Tomato Sauce, Goat Cheese and Grated Lemon Zest</i>	
Gnocchetti al Pesto	€ 14,5
Gnocchetti di Patate con Pesto di Basilico <i>Potato Gnocchi with Basil Pesto</i>	
Lasagna	€ 14
Lasagna con Ragù di Manzo, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Grana Padano e Basilico <i>Lasagna with Beef Ragù, Mozzarella di Bufala, Grana Padano and Basil</i>	
Pollo al Curry	€ 20
con Riso Basmati e Selvatico, Mandorle, Uva Sultanina e Chutney di Mango <i>Chicken Curry with Basmati and Wild Rice, Almonds, Sultana and Mango Chutney</i>	
Bacon Cheeseburger	€ 18
Focaccia con Burger di Manzo, Pancetta Affumicata, Cheddar, Lattuga Romana, Pomodori, Salsa Barbecue e Maionese, accompagnato da Cetriolini Sott'Aceto e Patatine Fritte* <i>Focaccia Bread with Beef Burger, Bacon, Cheddar, Romaine Lettuce, Tomatoes, Barbecue Sauce and Mayonnaise, served with Pickles and Potato Chips*</i>	

Cestino di Pane / Bread Basket

€ 2

Coperto / Cover Charge

€ 1,5

Dolci

Brownie Mandorle e Cioccolato accompagnato da Lamponi e Gelato alla Vaniglia	€ 8
<i>Chocolate and Almond Brownie served with Raspberries and Vanilla Ice Cream</i>	
Cheesecake al Caramello Salato - Cheesecake with Salted Caramel	€ 7
Tiramisù	€ 7
Fetta di Torta - Slice of Cake	€ 6
Gelato	€ 10
Tre gusti a scelta: Cioccolato, Vaniglia, Nocciola, Mango, Frutti di Bosco, Limone <i>Ice Cream, choice of three flavors: Chocolate, Vanilla, Hazelnut, Mango, Berries, Lemon</i>	
Affogato al Caffè - Coffee with Ice Cream	€ 7
Macedonia di Frutta Fresca - Fresh Fruit Salad	€ 10
Fragole con Panna e Gelato - Strawberries with Whipped Cream and Ice Cream	€ 8
Steccolecco - Ice Cream on Stick	€ 6,5

Vini da Dessert



ITALIA	
Barolo Chinato	€ 15
Giulio Cocchi	
Diamante Passito	€ 8
Tasca d'Almerita	
SPAGNA	
Montilla Moriles Don P.X 1987	€ 18
Bodegas Toro Albalá	
Montilla Moriles Don P.X 2014	€ 14
Bodegas Toro Albalá	
PORTOGALLO	
Porto Rosso	€ 8
Van Zellers	
Porto Quinta Vale D. Maria LBV 2010	€ 10
Van Zellers	

Vini

VINI ROSSI - RED WINES

Bernardina Nebbiolo d'Alba 2018 - Nebbiolo <i>Ceretto - Piemonte</i>	€ 57		
Pinot Nero 2019 - Pinot Nero <i>San Michele Appiano - Alto Adige</i>	€ 8,5	€ 34	
Persegà Valpolicella Classico Superiore 2017 Corvina, Corvinone, Rondinella <i>Antolini - Veneto</i>	€ 9	€ 35	
Rosso di Montalcino 2017 - Sangiovese Grosso <i>Le Ragnaie - Toscana</i>	€ 51		
Chianti Classico 2017 - Sangiovese, Canaiolo, Syrah <i>Isole e Olena - Toscana</i>	€ 12	€ 48	
Bolgheri Sassicaia 2017 - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc <i>Tenuta San Guido - Toscana</i>	€ 345		
Guidalberto 2018 - Cabernet Sauvignon, Merlot <i>Tenuta San Guido - Toscana</i>	€ 100		
Primitivo di Gioia del Colle 2019 - Primitivo <i>Fatalone - Puglia</i>	€ 39		
Roncevie Bourgogne Rouge 2017 - Pinot Nero <i>Arlaud - Borgogna</i>	€ 70		

VINO ROSÉ - ROSÉ WINE

Belguardo Rosé 2019 - Syrah <i>Mazzei - Toscana</i>	€ 7	€ 27	
---	-----	------	--

VINI BIANCHI - WHITE WINES

Blangè Langhe Bianco 2019 - Arneis <i>Ceretto - Piemonte</i>	€ 46		
Montiggl Riesling 2019 - Riesling <i>San Michele Appiano - Alto Adige</i>	€ 10,5	€ 40	
Ribolla Gialla 2019 - Ribolla Gialla <i>Ronchi di Cialla - Friuli</i>	€ 9	€ 36	
Vermentino 2019 - Vermentino <i>Mazzei - Toscana</i>	€ 7	€ 27	
Campi Flegrei Falanghina 2019 - Falanghina <i>Agnanum - Campania</i>	€ 9,5	€ 38	
Leone d'Almerita 2019 - Catarratto, altre varietà <i>Tasca d'Almerita - Sicilia</i>	€ 8,5	€ 32	

Bevande

I prezzi delle bevande di questo menù sono validi esclusivamente durante il pranzo e la cena in accompagnamento alle nostre portate.

Drink prices on this menu are valid only during lunch and dinner as an accompaniment to our dishes.

Acqua Minerale Surgiva 50 cl - <i>Surgiva Mineral Water 50 cl</i>	€ 4
Acqua Minerale Surgiva 25 cl - <i>Surgiva Mineral Water 25 cl</i>	€ 3
Spremuta di Arancia o Pompelmo - <i>Freshly Squeezed Orange or Grapefruit Juice</i>	€ 8
Centrifuga Detox: Finocchio, Sedano, Mela Verde e Zenzero <i>Detox Cold Pressed Juice: Fennel, Celery, Green Apple and Ginger</i>	€ 8,5
Centrifuga Energizzante: Ananas, Carota, Cetriolo e Arancia <i>Energy Cold Pressed Juice: Pineapple, Carrot, Cucumber and Orange</i>	€ 8,5
Succhi di Frutta - <i>Fruit Juice</i>	€ 6,5
Coca Cola, Coca Cola Zero - <i>Coke, Coke Zero</i>	€ 8
Acqua Tonica - <i>Tonic Water</i>	€ 8
Chinotto, Aranciata, Limonata, Gassosa Galvanina <i>Galvanina Organic Chinotto, Orangeade, Lemonade and Gassosa</i>	€ 8
Tè Freddo Bio Galvanina alla Pesca, Limone e Tè Verde <i>Galvanina Organic Peach, Lemon and Green Iced Tea</i>	€ 8

Birre

Birre in Bottiglia - <i>Bottled Beers</i>	€ 9
Birra alla Spina - <i>Draft Beer</i>	€ 9



Village Chablis 2018 - Chardonnay <i>Gilbert Picq - Borgogna</i>	€ 14	€ 55
Les Crenilles Bourgogne Blanc 2017 - Chardonnay <i>Dubreuil-Fontaine - Borgogna</i>		€ 70
Chavignol Sancerre 2017 - Sauvignon Blanc <i>Delaporte - Loira</i>	€ 16	€ 64
BOLLICINE E CHAMPAGNE - SPARKLING WINES AND CHAMPAGNE		
Prior Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut 2019 - Glera <i>Bortolomiol - Veneto</i>	€ 8,5	€ 36
Alma Gran Cuvée Franciacorta Brut NV Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco <i>Bellavista - Lombardia</i>	€ 13,5	€ 70
Satèn Franciacorta Brut 2015 - Chardonnay <i>Bellavista - Lombardia</i>	€ 14,5	€ 85
Riserva Franciacorta Brut Rosé 2015 - Chardonnay, Pinot Nero <i>Bellavista - Lombardia</i>	€ 14,5	€ 85
Champagne Brut NV - Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier <i>Delamotte - Champagne</i>	€ 19	€ 115
Blanc de Blancs Champagne Brut NV - Chardonnay <i>Nominé Renard - Champagne</i>	€ 19	€ 115
Blanc de Noirs Champagne Extra Brut NV Pinot Meunier, Pinot Nero <i>Maurice Grumier - Champagne</i>	€ 19	€ 115
Tradition Champagne Extra Brut NV Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier <i>Lelarge-Pugeot - Champagne</i>	€ 19	€ 115
Perlé Rosé Champagne Brut NV - Pinot Nero <i>Alexandre Bonnet - Champagne</i>	€ 19	€ 115
Blanc de Noirs Champagne Brut NV - Pinot Nero <i>Ernest Remy - Champagne</i>	€ 21	€ 130
Grande Cuvée Champagne Brut NV - Chardonnay, Pinot Nero <i>Krug - Champagne</i>		€ 355
Blanc de Blancs Cuvée S Champagne Extra Brut 2007 - Chardonnay <i>Salon - Champagne</i>		€ 790

Caffetteria

Espresso Caffè Vergnano	€ 4	Caffè d'Orzo	
Espresso doppio	€ 6	tazza grande/piccola	€ 6 - € 5
Espresso corretto	€ 6	<i>Barley Coffee large/small size</i>	
Decaffeinato	€ 5	Caffè al Ginseng	
<i>Decaffeinated Coffee</i>		tazza grande/piccola	€ 6 - € 5
Marocchino	€ 5	<i>Ginseng Coffee large/small size</i>	
Cappuccino	€ 5,5	Tè, Infusi e Tisane	€ 8
Cappuccino con Latte di Soia	€ 6	<i>Teas, Fruit and Herbal Teas</i>	
<i>Cappuccino with Soy Milk</i>			
Iced Cappuccino	€ 6,5		
Irish Coffee	€ 10		
Caffè Latte	€ 6,5		
<i>Hot Milk and Coffee</i>			
Caffè Filtrato	€ 6		
<i>Filtered Coffee</i>			
Crema Fredda al Caffè			
grande/piccola	€ 8 - € 5		
<i>Creamy Iced Coffee large/small</i>			
Caffè Americano	€ 6		
Caffè Shakerato	€ 8		
Amaretto, Vaniglia, Baileys			
<i>Iced Coffee: Amaretto, Vanilla, Baileys</i>			