

LA COLAZIONE

Fino alle 11:30 *Until 11:30 am*

COLAZIONE ITALIANA

7

Caffè o Cappuccino, Pane Tostato con Confetture
o Cornetto*, Spremuta d'Arancia
*Coffee or Cappuccino, Toasted Bread with Jams
or Croissant*, Freshly Squeezed Orange Juice*

Cornetti* a scelta

da/from 2

*A choice of Croissants**

I SALATI

Cornetto Salato*

6

con Prosciutto Crudo e Mozzarella
Savory Croissant with Cured Ham and Mozzarella*

Maxi Toast

7,5

con Prosciutto Cotto e Asiago
Maxi Toast with Cooked Ham and Asiago Cheese

Panino Multicereali* alla Bresaola

9

con Pomodori Datterini, Rucola e
Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP
Bresaola Multigrain Panino with Datterini Tomatoes,
Rocket and Parmigiano Reggiano DOP Shavings*

Duchessina* con Prosciutto Cotto alla Brace,
Mozzarella Affumicata, Radicchio, Noci e Miele
Bread with Cooked Ham, Smoked Mozzarella,
Radish, Walnuts and Honey*

7,5

Ciabatta* Mozzarella e Pomodoro

7,5

con Pesto di Basilico
Mozzarella and Tomato Ciabatta with Basil Pesto*

Focaccia Verdure alla Griglia

6,5

con Mozzarella Affumicata
Grilled Vegetables Focaccia with Smoked Mozzarella

Piadina Prosciutto Crudo

8,5

con Mozzarella e Rucola
Cured Ham Piadina with Mozzarella and Rocket

Club Sandwich

11

Pane Tostato con Pollo alla Griglia, Pancetta Affumicata,
Asiago, Uova Strapazzate, Lattuga e Salsa Mase
*Toasted Bread with Grilled Chicken, Bacon,
Asiago Cheese, Scrambled Eggs,
Lettuce and Mase Sauce*

Pizza al Trancio

4

Slice of pizza

I DOLCI

Brownie Mandorle e Cioccolato

6

accompagnato da Lamponi e Gelato alla Vaniglia
*Chocolate and Almond Brownie served
with Raspberries and Vanilla Ice Cream*

Tiramisù

6

Fetta di Torta *Slice of Cake*

6

Gelato *Italian Gelato*

6

Affogato al Caffè

5

Coffee with Ice Cream

Macedonia di Frutta Fresca

6

Fresh Fruit Salad

LA CAFFETTERIA

Espresso

2

Decaffeinato

2

Decaffeinated Espresso

Espresso Doppio

4

Espresso Double Shot

Espresso Corretto

2,5

Espresso with Spirit

Cappuccino

2,5

Caffè Latte

3

Latte

Caffè Shakerato

4,5

Iced Coffee

Crema Fredda al Caffè

S 3,5 - L 5,5

Creamy Iced Coffee

Caffè d'Orzo

S 2,5 - L 3,5

Barley Coffee

Caffè al Ginseng

S 2,5 - L 3,5

Ginseng Coffee

Tè e Tisane *La Via del Tè*

4

Teas and Herbal Infusions

Irish Coffee

7

Tutti i prezzi sono indicati in Euro – All prices are shown in Euro.

*Prodotto gelo all'origine *Frozen product

Si avvisa la gentile clientela che, in conformità a quanto disposto al 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.

L'APERITIVO

Tutti i giorni 17-20 Every day 5-8 pm

FINGER FOOD E DRINK
a scelta tra Vino, Cocktail o Birra
choice of Wine, Cocktail or Beer

10

I VINI

LE BOLLICINE

Franciacorta Brut DOCG NV Contadi Castaldi <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco – Lombardia</i>	9	40
Franciacorta Rosé DOCG NV Contadi Castaldi <i>Chardonnay, Pinot Nero – Lombardia</i>	10	44
Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut DOCG Prior 2021 Bortolomol <i>Glera – Veneto</i>	7,5	26

I VINI BIANCHI

Gavi di Tassarolo DOCG La Fornace 2020 Cinzia Bergaglio <i>Cortese – Piemonte</i>	8	32
Pinot Bianco Alto Adige DOC Weissburgunder 2021 St. Michael-Eppan <i>Pinot Bianco – Alto Adige</i>	8	35
Vernaccia di San Gimignano DOCG Isola Bianca 2021 Teruzzi <i>Vernaccia di San Gimignano – Toscana</i>	6	26
Vermentino DOC Costamolino 2021 Argiolas <i>Vermentino – Sardegna</i>	7	34
Terre Siciliane Bianco IGT Sese del Re 2021 Isola <i>Zibibbo, altre varietà – Sicilia</i>	6	25

I VINI ROSSI

Morellino di Scansano Riserva DOCG Belguardo Bronzone 2019 Mazzei <i>Sangiovese – Toscana</i>	7,5	29
Toscana Rosso IGT Hebo 2020 Petra <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese – Toscana</i>	7,5	30
Montepulciano d'Abruzzo DOC Anfora 2020 Cirelli <i>Montepulciano – Abruzzo</i>	8,5	33
Terre Siciliane Rosso IGT Favara 2021 Isola <i>Nero d'Avola, Alicante, Merlot – Sicilia</i>	6,5	27

IL VINO ROSÉ

Toscana IGT Belguardo Rosé 2021 Mazzei <i>Sangiovese, Syrah – Toscana</i>	6,5	25
---	-----	----

I COCKTAIL

I CLASSICI

Aperol Spritz Aperol, Cinzano Prosecco DOC, Soda	8
Campari Spritz Campari, Cinzano Prosecco DOC, Soda	8
Americano Campari, Cinzano Vermouth Rosso, Soda	8
Negroni Sbagliato Campari, Cinzano Vermouth Rosso, Cinzano Prosecco DOC	8

GLI ANALCOLICI

Affinity Orange Succo di Pompelmo, Succo d'Arancia, Mix di Agrumi, Sciroppo di Zucchero, Soda	7
Monte Rosa Ginger Ale, Granatina, Mix di Agrumi	7

I GIN ITALIANI E LE TONICHE

Malfy Gin con Limone con Fever-Tree Mediterranean Tonic Water	10,5
O'ndina Gin con Thomas Henry Tonic Water	10,5

LE BIRRE

Moretti Baffo d'Oro 33cl	4,5
Moretti La Rossa 33cl	4,5
Moretti Analcolica 33cl	4,5
Ichnusa Non Filtrata 50cl	6,5
Messina Cristalli di Sale 33 cl	5,5
Ichnusa alla Spina	S 3,5 - M 5,5

LE BEVANDE

Acqua Minerale 50 cl / 75 cl <i>Mineral Water 50 cl / 75 cl</i>	2 – 2,5
Spremuta d'Arancia o Pompelmo <i>Freshly Squeezed Orange or Grapefruit Juice</i>	5
Succhi di Frutta <i>Fruit Juices</i>	3,5
Centrifughe <i>Cold Pressed Juices</i>	5,5
Coca Cola, Coca Cola Zero	3,5
Tè Freddi Biologici Galvanina Limone, Pesca, Tè Verde <i>Organic Iced Tea: Lemon, Peach, Green Tea</i>	4,5
Bevande Biologiche Galvanina Chinotto, Cedrata, Aranciata, Limonata, Pompelmo Rosso <i>Organic Soft Drinks: Chinotto, Cedrata, Orangeade, Lemonade, Red Grapefruit</i>	4,5



LA COLAZIONE

Fino alle 11:30

Until 11:30 am

COLAZIONE ITALIANA € 7

Caffè o Cappuccino, Pane Tostato con Confetture
o Cornetto*, Spremuta d'Arancia
*Coffee or Cappuccino, Toasted Bread with Jams
or Croissant*, Freshly Squeezed Orange Juice*



LA PASTICCERIA DOLCE E SALATA

Cornetti a scelta*
*A choice of Croissants**

€ 2

Cornetti Vegani a scelta*
*A choice of Vegan Croissants**

€ 2

Muffin a scelta*
*A choice of Muffins**

€ 3

Assortimento di Biscotti Artigianali
(4 pezzi)
Assorted Small Butter Cookies (4 pieces)

€ 3

Mini Tiramisù
Small Tiramisù

€ 3

Piccola Macedonia di Frutta Fresca
Small Fresh Fruit Salad

€ 3

Cornetto Salato* € 6
con Prosciutto Crudo di Parma DOP
e Mozzarella di Bufala Campana DOP
Savory Croissant with Parma Ham
and Mozzarella di Bufala*

Focaccina € 5
Piccola Focaccia Genovese
con Prosciutto Cotto e Asiago DOP
*Small Focaccia Bread with Cooked Ham
and Asiago Cheese*

Mini Toast con Prosciutto Cotto € 4,5
e Asiago DOP
*Small Toasted Bread with Prosciutto Cotto
and Asiago Cheese*



LE INSALATE

Chicken Caesar

€ 15

Lattuga Romana con Crostini di Pane, Pollo Grigliato, Scaglie di Grana Padano, Bacon e Salsa Caesar
Romaine Lettuce with Bread Croutons, Grilled Chicken, Grana Padano Shavings, Bacon and Caesar Dressing

Insalata Salmone Affumicato

€ 18

Misticanza con Salmone Norvegese Affumicato, Pomodorini, Avocado e Finocchi
Mixed Salad with Norwegian Smoked Salmon, Plum Tomatoes, Avocado and Fennel

Verdure e Burrata

€ 15

Soncino con Friggiteli, Melone, Olive Nere, Cavolo Viola Marinato, Burrata Pugliese, Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato
Lamb's Lettuce with Friggiteli Peppers, Melon, Black Olives, Marinated Purple Cabbage, Burrata from Puglia, Aged Balsamic Vinegar from Modena

Aggiunta di Burrata Pugliese

€ 7

Add Burrata from Puglia

I SANDWICH

Toast Classico

€ 9

Toast con Prosciutto Cotto e Asiago DOP, accompagnato da Patatine Fritte*
*Toasted Bread with Cooked Ham and Asiago Cheese, served with French Fries**

Club Sandwich

€ 16

Pollo alla Griglia, Uova Strapazzate, Bacon, Lattuga Romana, Asiago DOP e Salsa Mase, accompagnato da Patate Dolci Americane Fritte*
*Grilled Chicken, Scrambled Eggs, Bacon, Romaine Lettuce, Asiago Cheese and Mase Sauce, served with Fried Sweet Potatoes**

Salmon Sandwich

€ 16

Focaccia Multicereali* con Salmone Norvegese Affumicato, Formaggio Cremoso, Zucchine Marinate, Spinacino e Limone
Multigrain Focaccia with Norwegian Smoked Salmon, Cream Cheese, Marinated Courgette, Baby Spinach and Lemon*

COPERTO € 2

Cover Charge

* 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.



I PRIMI

Spaghettoni al Pomodoro con Caprino al Limone

€ 12

Spaghettoni di Gragnano IGP con Salsa di Pomodoro,
Caprino e Scorza di Limone Grattugiata

*Spaghettoni from Gragnano with Tomato Sauce,
Caprino Cheese and Grated Lemon Zest*

Rigatoni alla Carbonara

€ 14

Rigatoni di Gragnano IGP con Uova, Guanciale Croccante e Pecorino Romano DOP

Rigatoni from Gragnano with Egg, Crispy Bacon and Pecorino Romano

Pappardelle al Ragù

€ 13

Pappardelle all'Uovo con Ragù di Chianina, Pecorino Romano DOP e Timo

Pappardelle Egg Pasta with Chianina Beef Ragù, Pecorino Romano and Thyme

Gazpacho

€ 10

Gazpacho di Pomodori e Peperoni con Zucchine Marinate e Crostini di Pane

Tomato and Bell Pepper Gazpacho with Marinated Courgette and Bread Croutons

I SECONDI

Pollo al Curry

€ 15

con Riso Basmati e Selvatico, Mandorle, Uva Sultanina e Salsa di Mango

Chicken Curry with Basmati and Wild Rice, Almonds, Sultana and Mango Sauce

Fritto Misto

€ 19

Calamari*, Gamberi* e Zucchine con Salsa di Pomodoro Piccante

Fried Squid, Prawns* and Courgette with Spicy Tomato Sauce*

Il nostro Polpo alla Gallega

€ 18

Polpo* Grigliato, Crema di Peperoni in Agrodolce, Patate al Forno, Paprika,
Prezzemolo e Olio Biologico al Peperoncino

Grilled Octopus, Sweet and Sour Bell Pepper Cream, Roasted Potatoes, Paprika,
Parsley and Organic Oil with Chili Pepper*

Bacon Cheeseburger

€ 18

Focaccia con Burger di Chianina, Pancetta Affumicata, Cheddar, Lattuga Romana,
Pomodori, Salsa Barbecue e Maionese, accompagnato da Cetriolini Sott'Aceto e Patatine Fritte*

*Focaccia Bread with Chianina Beef Burger, Bacon, Cheddar, Romaine Lettuce, Tomatoes,
Barbecue Sauce and Mayonnaise, served with Pickles and French Fries**



LE PIZZE

Pizza Margherita con Mozzarella di Bufala Campana DOP e Pomodoro Biologico <i>Pizza with Mozzarella di Bufala and Organic Tomato</i>	€ 12
Pizza Prosciutto Crudo di Parma DOP con Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodoro Biologico, Rucola <i>Pizza with Parma Ham, Mozzarella di Bufala, Organic Tomato, Rocket</i>	€ 15

I DOLCI

Brownie Mandorle e Cioccolato accompagnato da Lamponi e Gelato alla Vaniglia <i>Chocolate and Almond Brownie served with Raspberries and Vanilla Ice Cream</i>	€ 6	Gelato <i>Italian Gelato</i>	€ 6
Tiramisù	€ 6	Affogato al Caffè <i>Coffee with Ice Cream</i>	€ 6
Fetta di Torta <i>Slice of Cake</i>	€ 6	Macedonia di Frutta Fresca <i>Fresh Fruit Salad</i>	€ 6

IL DOPOCENA

	
CLASSICI Limoncello Villa Massa, Mirto Zedda Piras Monte Arcosu, Nocino, Sambuca Molinari	PASSITO Passito di Pantelleria DOC Don Achille Tenute Scudieri
AMARI Averna, Braulio, Cynar, Fernet Branca, Amaro Nonino	GRAPPE Il Roggio Barricata, Moscato, Prosecco
€ 4,5	€ 12,5
€ 5	€ 6



LE BEVANDE

Acqua Minerale 50 cl / 75 cl <i>Mineral Water 50 cl / 75 cl</i>	€ 2 – € 2,5
Spremuta d'Arancia o Pompelmo <i>Freshly Squeezed Orange or Grapefruit Juice</i>	€ 5
Succhi di Frutta <i>Fruit Juices</i>	€ 3,5
Centrifughe <i>Cold Pressed Juices</i>	€ 5,5

Coca Cola, Coca Cola Zero	€ 3,5
Tè Freddi Biologici Galvanina Limone, Pesca, Tè Verde <i>Organic Iced Tea: Lemon, Peach, Green Tea</i>	€ 4,5
Bevande Biologiche Galvanina Chinotto, Cedrata, Aranciata, Limonata, Pompelmo Rosso <i>Organic Soft Drinks: Chinotto, Cedrata, Orangeade, Lemonade, Red Grapefruit</i>	€ 4,5

LA CAFFETTERIA

Espresso	€ 2
Decaffeinato <i>Decaffeinated Espresso</i>	€ 2
Espresso Doppio <i>Espresso Double Shot</i>	€ 4
Espresso Corretto <i>Espresso with Spirit</i>	€ 2,5
Cappuccino	€ 2,5
Caffè Latte <i>Latte</i>	€ 3

Caffè Shakerato <i>Iced Coffee</i>	€ 4,5
Crema Fredda al Caffè <i>Creamy Iced Coffee</i>	S € 3,5 - L € 5,5
Caffè d'Orzo <i>Barley Coffee</i>	S € 2,5 - L € 3,5
Caffè al Ginseng <i>Ginseng Coffee</i>	S € 2,5 - L € 3,5
Irish Coffee	€ 7



I TÈ E LE TISANE

English Breakfast: Tè Nero in Foglia <i>Loose Leaf Black Tea</i>	€ 4	Infuso Arancio Cannella Vaniglia <i>Orange, Cinnamon and Vanilla Fruit Tea</i>	€ 4
Darjeeling TGFOP: Tè Nero Indiano in Foglia <i>Loose Leaf Indian Black Tea</i>	€ 4	Infuso Frutti di Bosco <i>Wild Berry Fruit Tea</i>	€ 4
Earl Grey Imperiale: Tè Nero Indiano al profumo di Bergamotto <i>Indian Black Tea flavored with Bergamot</i>	€ 4	Tisana Ginger Lemon <i>Ginger Lemon Herbal Tea</i>	€ 4
Special Gunpowder: Tè Verde in Foglia <i>Loose Leaf Green Tea</i>	€ 4	Tisana Camomilla <i>Camomile Herbal Tea</i>	€ 4
Romeo e Giulietta: Miscela di Tè Verdi al profumo di Fragolina <i>Blend of Green Teas flavored with Wild Strawberry</i>	€ 4	Tisana Finocchio Liquirizia <i>Fennel and Licorice Herbal Tea</i>	€ 4
		Tisana Menta <i>Mint Herbal Tea</i>	€ 4

Tisana Body & Spirit € 4
Miscela di Erbe Rilassante
Relaxing Blend of Herbs

Tisana Energy € 4
Miscela Rivitalizzante con Pesca e Zenzero
Revitalizing Blend with Peach and Ginger

Tisana Purity € 4
Miscela di Erbe con Proprietà Depurative
Blend of Herbs with Cleansing Properties

Tisana Sweet Relax € 4
Miscela di Erbe con Proprietà Rilassanti
Blend of Herbs with Relaxing Properties



L'APERITIVO

Tutti i giorni 17-20
Every day 5-8 pm

FINGER FOOD E DRINK € 10
a scelta tra Vino, Cocktail o Birra
choice of Wine, Cocktail or Beer

LE TAPAS



Fritto Misto € 11
di Calamari*, Gamberi* e Zucchine
con Salsa di Pomodoro Piccante
Fried Squid, Prawns* and Courgette
with Spicy Tomato Sauce*

Mozzarelline Fritte € 7
con Salsa di Pomodoro Piccante
Fried Mozzarella Bites with Spicy Tomato Sauce

Patate Dolci Americane Fritte* € 7
con Salsa Barbecue
Fried Sweet Potatoes with Barbecue Sauce*

Polpettine di Polpo* e Patate € 7
con Maionese di Polpo
Octopus and Potato Balls
with Octopus Mayonnaise*

Mini Chianina Burger € 8
con Cheddar, Lattuga Romana, Bacon,
Salsa Barbecue e Maionese,
servito con Patatine Fritte* e Ketchup
*Mini Chianina Beef Burger with Cheddar, Romaine
Lettuce, Bacon, Barbecue Sauce and Mayonnaise,
served with French Fries* and Ketchup*

I TAGLIERI

Salumi e Formaggi € 16
Prosciutto Crudo di Parma DOP, Ventricina
del Vastese, Salame Piacentino DOP,
Pecorino di Farindola, Parmigiano Reggiano DOP,
Bocconcini di Mozzarella di Bufala, Olive e Focaccia
*Parma Ham, Spicy Cured Pork from Vastese,
Premium Cured Pork Salami, Pecorino from Farindola,
Parmigiano Reggiano DOP, Mozzarella di Bufala Bites,
Olives and Focaccia*

Degustazione di Sandwich € 16
Salmon Sandwich, Club Sandwich
e Toast Classico, serviti con Patatine Fritte*
*Salmon Sandwich, Club Sandwich
and Classic Toast, served with French Fries**

* 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.



I COCKTAIL

I CLASSICI ITALIANI

Aperol Spritz Aperol, Cinzano Prosecco DOC, Soda <i>Aperol, Cinzano Prosecco DOC, Club Soda</i>	€ 8
Campari Spritz Campari, Cinzano Prosecco DOC, Soda <i>Campari, Cinzano Prosecco DOC, Club Soda</i>	€ 8
Americano Campari, Cinzano Vermouth Rosso, Soda <i>Campari, Cinzano Vermouth Red, Club Soda</i>	€ 8
Negroni Sbagliato Campari, Cinzano Vermouth Rosso, Cinzano Prosecco DOC <i>Campari, Cinzano Vermouth Red, Cinzano Prosecco DOC</i>	€ 8

GLI ANALCOLICI

Affinity Orange Succo di Pompelmo, Succo d'Arancia, Mix di Agrumi, Sciroppo di Zucchero, Soda <i>Grapefruit Juice, Orange Juice, Citrus Mix, Simple Syrup, Club Soda</i>	€ 7
Monte Rosa Ginger Ale, Granatina, Mix di Agrumi <i>Ginger Ale, Grenadine, Citrus Mix</i>	€ 7

I GIN ITALIANI E LE TONICHE

Malfy Gin con Limone con Fever-Tree Mediterranean Tonic Water <i>Malfy Gin with Lemon and Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</i>	€ 10,5
O'ndina Gin con Thomas Henry Tonic Water <i>O'ndina Gin and Thomas Henry Tonic Water</i>	€ 10,5



I VINI



BOLLICINE

Franciacorta Brut DOCG NV Contadi Castaldi <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco</i> <i>Lombardia</i>	€ 9	€ 40
Franciacorta Rosé DOCG NV Contadi Castaldi <i>Chardonnay, Pinot Nero – Lombardia</i>	€ 10	€ 44
Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut DOCG Prior 2021 Bortolomiol <i>Glera – Veneto</i>	€ 7,5	€ 26

I VINI ROSSI

Morellino di Scansano Riserva DOCG Belguardo Bronzone 2019 Mazzei <i>Sangiovese – Toscana</i>	€ 7,5	€ 29
Toscana Rosso IGT Hebo 2020 Petra <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese</i> <i>Toscana</i>	€ 7,5	€ 30
Montepulciano d'Abruzzo DOC Anfora 2020 Cirelli <i>Montepulciano – Abruzzo</i>	€ 8,5	€ 33
Terre Siciliane Rosso IGT Favara 2021 Isula <i>Nero d'Avola, Alicante, Merlot – Sicilia</i>	€ 6,5	€ 27



I VINI BIANCHI

Gavi di Tassarolo DOCG La Fornace 2020 Cinzia Bergaglio <i>Cortese – Piemonte</i>	€ 8	€ 32
Pinot Bianco Alto Adige DOC Weissburgunder 2021 St. Michael-Eppan <i>Pinot Bianco – Alto Adige</i>	€ 8	€ 35
Vernaccia di San Gimignano DOCG Isola Bianca 2021 Teruzzi <i>Vernaccia di San Gimignano – Toscana</i>	€ 6	€ 26
Vermentino DOC Costamolino 2021 Argiolas <i>Vermentino – Sardegna</i>	€ 7	€ 34
Terre Siciliane Bianco IGT Sese del Re 2021 Isula <i>Zibibbo, altre varietà – Sicilia</i>	€ 6	€ 25

IL VINO ROSÉ

Toscana IGT Belguardo Rosé 2021 Mazzei <i>Sangiovese, Syrah – Toscana</i>	€ 6,5	€ 25
--	-------	------



LE BEVANDE

Acqua Minerale 50 cl / 75 cl	€ 2 – € 2,5
<i>Mineral Water 50 cl / 75 cl</i>	
Spremuta d'Arancia o Pompelmo	€ 5
<i>Freshly Squeezed Orange or Grapefruit Juice</i>	
Succhi di Frutta	€ 3,5
<i>Fruit Juices</i>	
Centrifughe	€ 5,5
<i>Cold Pressed Juices</i>	
Coca Cola, Coca Cola Zero	€ 3,5
Tè Freddi Biologici Galvanina Limone, Pesca, Tè Verde	€ 4,5
<i>Organic Iced Tea: Lemon, Peach, Green Tea</i>	
Bevande Biologiche Galvanina	€ 4,5
<i>Chinotto, Cedrata, Aranciata, Limonata, Pompelmo Rosso</i>	
<i>Organic Soft Drinks: Chinotto, Cedrata, Orangeade, Lemonade, Red Grapefruit</i>	

LE BIRRE

Moretti Baffo d'Oro 33cl	€ 4,5
Moretti La Rossa 33cl	€ 4,5
Moretti Analcolica 33cl	€ 4,5
Ichnusa Non Filtrata 50cl	€ 6,5
Messina Cristalli di Sale 33 cl	€ 5,5
Ichnusa alla Spina	S € 3,5 - M € 5,5