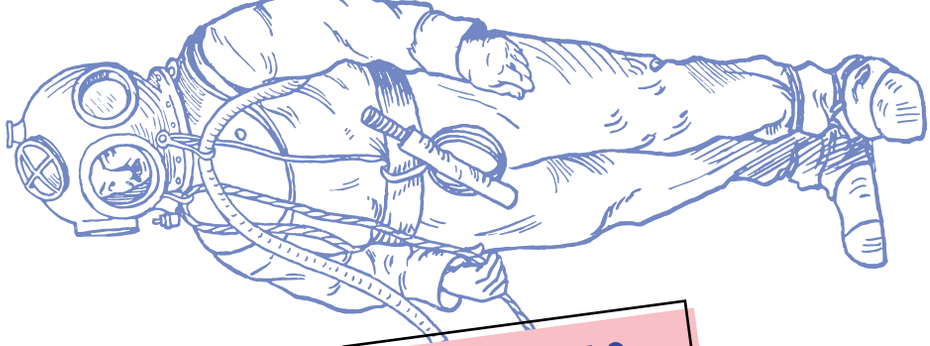
VINI ALLA MESCITA

	BICCHIERE *glass*	1/4 LIT	1/2 LIT	BOTTIGLIA *bottle*
BOLLICINE *BUBBLES*				
METODO CLASSICO EXTRA BRUT 36 MESI, MENEGOTTI *Garganega 100%*	6€			36€
PROSECCO DOCG, SOLIGO *Glera 100%*	4€	7€	13€	19€
CEPAGE ROSE, LE MORETTE *Corvina 55%, Rondinella 35%, Molinara 10%*	4€	7€	13€	19€
BIANCHI e ROSATI *WHITE & ROSÉ*				
LUGANA D.O.C. MANDOLARA, LE MORETTE *Turbiana 100%*	4€	8€	12€	20€
RIBOLLA GIALLA, LENUZZA *100% ribolla*	5€	8,5€	17€	28€
BARDOLINO CHIARETTO, LE MORETTE *Corvina 55%, Rondinella 35%, Molinara 10%.*	4€	8€	12€	21€
ROSSI *RED*				
SERAI ROSSO, GARDA IGT, LE MORETTE *Merlot, Cabernet, Sauvignon e Corvina Veronese*	4€	6€	12€	20€
VALPOLICELLA RIPASSO, BERTANI *85% corvina veronese, 10% merlot, 5% rondinella*	5€	10€	20€	32€
PASSITI *DESSERT WINE*				
PASSITO ACCORDO, LE MORETTE *100% trebbiano di Lugana, vendemmia tardiva*	7€			30€



COCKTAILS

CLASSICS

CAIPIRINHA
CACHACA, ZUCCHERO DI CANNA E LIME FRESCO
Cachaca, sugar cane & fresh lime 8€

MOSCOW MULE
VODKA, LIME & GINGER BEER 8€

THE FANCY GIN & TONIC
IL NOSTRO GIN ARTIGIANALE FATTO CON LIMONE, FOGLIE DI ULIVO E SCORZA D'ARANCIA
Our artisan gin made with lemon, olive leaves and orange peel Our artisan gin 9€

TEQUILA SUNRISE
TEQUILA, SUCCO D'ARANCIA, GRANATINA
Tequila, orange juice, granadine 8€

MOJITO ORIGINAL
RUM BIANCO, LIME E MENTA FRESCA, ZUCCHERO DI CANNA, 7UP
White rum, fresh lime & mint, sugar cane, 7UP 8€

MOJITO AGED RUM
RUM SCURO INVECCHIATO, LIME E MENTA FRESCA, ZUCCHERO DI CANNA, 7UP
Dark aged rum, fresh lime & mint, sugar cane, 7UP 9€

MOJITO AGRICOLO
RUM AGRICOLO, LIME E MENTA FRESCA, ZUCCHERO DI CANNA, 7UP
Dark aged rum, fre, sh lime & mint, sugar cane, 7UP 10€

MOJITO ALLA FRAGOLA
RUM BIANCO, LIME, FRAGOLE E MENTA FRESCA, ZUCCHERO DI CANNA, 7UP
Light rum, fresh lime, strawberries & mint, sugar cane, 7UP 8€

OUR SPECIALS

SOUTHERN LEMONADE
BENCHMARK BOURBON, APEROL, LIMONE FRESCO E ROSMARINO
Bourbon, Aperol, fresh lemon and rosemary

OLD FASHION VECCHIO MULINO
BUFFALO TRACE BOURBON INFUSO CON PEPE ROSA E SALVIA, AFFUMICATO AL SANDALO
Buffalo Trace bourbon, infused with pink pepper & sage, smoked with sandalwood

BUFFALO SOLDIER
BUFFALO TRACE BOURBON SOUR SERVITO CON AMARENE SOTTO SPIRITO
Buffalo Trace bourbon sour, served with our marinated cherries with liquor

HAITIAN HEMINGWAY
RUM, SUCCO DI LIME FRESCO, VOODOO ZOMBIE MIX (INFUSO DI: ZENZERO, BUCCE DI LIME E NOCCIOLE TOSTATE), POLVERE DI ASSENZIO
Light rum, voodoo zombie mix (extract of roasted ginger, lime & nuts), fresh lime juice and absthine nuts

DARK AND STORMY
RUM SCURO, LIME FRESCO E GINGER BEER
Dark rum, fresh lime & ginger beer

TROPICAL APEROL
TEQUILA, APEROL, SUCCO FRESCO DI LIME, ORZATA, SERVITO SU GHIACCIO TRITATO
Tequila, Aperol, fresh lime juice & orgeat, served on crushed ice

8€

TIKI

MAI TAI
RUM BIANCO, ORANGE CURACAO, ORZATA, LIME FRESCO E RUM SCURO
Light rum, orange Curacao, orgeat, fresh lime juice, topped with dark rum

9€

Gin & Tonic

FANCY GIN

IL NOSTRO GIN ARTIGIANALE FATTO CON LIMONE, FOGLIE DI ULIVO E SCORZA D'ARANCIA

Our artisan gin made with lemon, olive leaves and orange peel 9€

GIN MALFY LIMONE 8€

GIN MARE 9€

GIN RIVIERA PREMIUM 10€

PRODOTTO CON DISTILLATO DI VINO DA UVE SANGIOVESE

MILANO GIASS DRY GIN 10€

LONDON DRY GIN CON 18 BOTANICHE

GIN TASSONI 8€

UN GIN CLASSICO IN CUI IL GINEPRO È PROTAGONISTA

BIKENS PREMIUM PINK 8€

INGHILTERRA. 11 BOTANICHE

BIKENS LONDON DRY 8€

CARATTERIZZATO DALL'INFUSIONE DI ALCOL FINISSIMO CON 10 DIFFERENTI BOTANICAL PROVENIENTI DA TUTTO IL MONDO

CRAFTERS LONDON GIN 10€

IL PRINCIPALE GIN DELL'ESTONIA ,CON UN GUSTO SECCO, FRESCO E FLOREALE, UN POCO AMARO

BEEFEATER 24 8€

BOTANICHE TRADIZIONALI, TRA CUI GINEPRO, RADICE DI LIQUIRIZIA E DI ANGELICA A CUI SI AGGIUNGONO TÈ VERDE DI SENCHA, TÈ CINESE E SCORZA DI POMPELMO

BROOKLYN GIN 10€

DISTILLATO DA GRANO LOCALE E INFUSO CON BACCHE DI GINEPRO, AGRUMI E ALTRE "BOTANICALS" DI TUTTO IL MONDO

NIKKA COFFEY GIN 10€

GIAPPONE. INFUSIONE DI BOTANICALS TRADIZIONALI, DI MELA, PEPE GIAPPONESE SANSHO E AGRUMI GIAPPONESI

MACARONESIAN WHITE GIN 9€

PRODOTTO SULLE ISOLE VULCANICHE MACARONESIA. GINEPRO, CARDAMOMO, RADICE DI ANGELICA, LIQUIRIZIA, SCORZA DI LIMONE E ALTRE COMPONENTI SEGRETE.

COCKTAILS

ANALCOLICI - ALCOHOL FREE

LIMONATA FRESCA ALLO ZENZERO

FATTA AL MOMENTO CON ZENZERO, LIMONE, MIELE, MENTA

Made on demand with ginger, honey, fresh squeezed lemons and mint leaves

6€

FROZEN VIRGIN PINA COLADA

ANANAS FRESCA E COCCO

Fresh pineapple and coconut

FROZEN BEACH DREAM

FATTA CON FRUTTA FRESCA: ANANAS, FRAGOLA E LIME

Blended with fresh fruits: pineapple, strawberries and lime

7€

MOJITO FREE

MOJITO ZERO

LIME E MENTA FRESCA, ZUCCHERO DI CANNA E 7UP

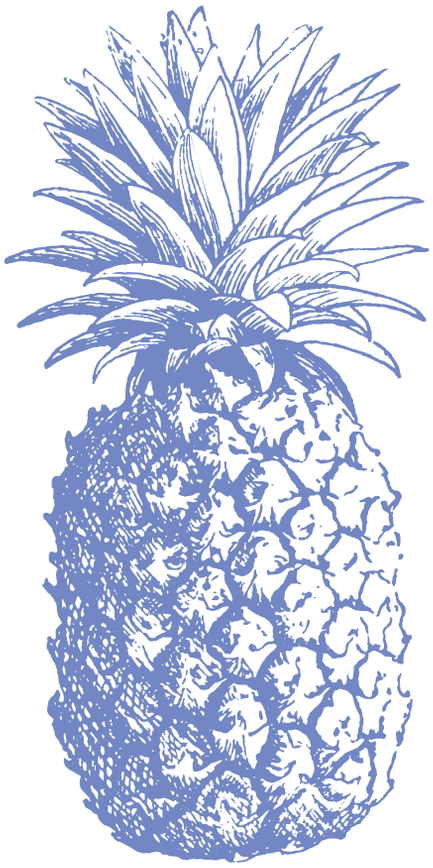
Fresh lime and mint, sugar cane topped with 7UP

MOJITO ZERO ALLA FRAGOLA

LIME, MENTA E FRAGOLE FRESCHE, ZUCCHERO DI CANNA E 7UP

Fresh lime, mint and strawberries, sugar cane topped with 7UP

6,50€



HAPPY HOUR

TUTTI I GIORNI - EVERY DAY
17:00 - 18:00
- ALCUNI COCKTAILS COSTANO LA METÁ -
- 50% OFF SOME COCKTAILS -

RUM & COKE
GIN & TONIC
VODKA LEMON
5€

VALIDO PER SOLO UNA PROMOZIONE PER CONTO
VALID FOR ONLY ONE PROMOTION PER CHECK

APERITIVI

APEROL SPRITZ
CAMPARI SPRITZ
LIMONCELLO SPRITZ
HUGO
5€

AMERICANO
HOUSE VERMOUTH, CAMPARI & SODA
7€

NEGRONI
HOUSE VERMOUTH, CAMPARI & GIN
8€

VERMOUTH ROSSO 4€
VERMOUTH BIANCO 4€

CAMPARI SODA 3.50€

ANALCOLICI – ALCOHOL FREE
CRODINO - GINGERINO - SAN BITTER 3.50€

DRINKS

PEPSI COLA - 7UP - SCHWEPPES AL LIMONE - SCHWEPPES ALLA ARANCIA - SCHWEPPES TONICA - THE LIPTON AL LIMONE - APFELSHORLE
PICCOLA (0.25 LIT) / SMALL 3,50€
GRANDE (0.50 LIT) / BIG 5,50€

ACQUA NATURALE - GASATA (0.75 LIT) 3€
mineral or sparkling water

ACQUA NATURALE - GASATA (0.50 LIT) 1.5€
mineral or sparkling water

SUCCHI DI FRUTTA – FRUIT JUICES
ANANAS, PESCA, ARANCIA, MELA
pineapple, peach, orange, apple
PICCOLA (0.25 LIT) / SMALL 3,50€
GRANDE (0.50 LIT) / BIG 5,50€

BIRRE

ALLA SPINA — DRAFT BEERS

4 LUPPOLI PORETTI
- LAGER
- GIALLO PAGLIERINO I YELLOW
- NOTE AROMATICHE FRUTTATE E AMARO MODERATO

Fruity notes with moderate bitterness

PICCOLA / SMALL 3.80€ - GRANDE / BIG 5.80€

BLANCHE GRIMBERGEN
- CHIARO I LIGHT COLOR
- GUSTO RIFRESCANTE E UN INTENSO AROMA FRUTTATO E SPEZIATO

Refreshing taste with an intensely fruity & spicy aroma

PICCOLA / SMALL 4,20€ - GRANDE / BIG 6.70€

DOUBLE GRIMBERGEN
- ABBAZIA
- AMBRATO SCURO I DARK AMBER
- STRUTTURATO, DERIVANTE DALLA MISCELA DI DIVERSI TIPI DI MALTO E DALLA DOPPIA FERMENTAZIONE

Structured, resulting from the mixture of different types of malt and from the double fermentation

PICCOLA / SMALL 4,20€ - GRANDE / BIG 6.70€

BROOKLYN
- LAGER
- AMBRATO I AMBER
- CORPO PIENO. AROMI DI MALTO CARAMELLATO ED UNA FRESCA NOTA DI LUPPOLO

Full boy. Highlights aromas of caramelized malt and a fresh note of hops

PICCOLA / SMALL 4.70€ - GRANDE / BIG 7,20€

BY THE BOTTLE

BENEDIKTINER WEISSE
0,50 LIT.
6€

ICHNUSA NON FILTRATA
0,33 LIT.
4€

HEINEKEN ANALCOLICA — ALCOHOL FREE
0,33 LIT.
5€

BAR SNACKS

SALUMERIA NOSTRANA E PRODOTTI TIPICI FATTE IN CASA

TAGLIERE ALL'ITALIANA:
COPPA ALL'AMARONE, BRESAOLA, PANCETTA ALLE VINACCE, CRUDO DI PARMA 24 MESI, RICOTTA AL CEDRO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, GIARDINIERA DI CAROTA AL MIELE E GINEPRO, OLIVE AFFUMICATE AL MELO, OLIVE CALDE AGLI AGRUMI, POMODORINI SEMI SECCHI AL BALSAMICO, MELANZANE SOTTO OLIO, PATE DI OLIVE NERE, SFOGLIA AL SALE MALDON, PANE ALLE CIPOLLE E VALPOLICELLA - 27€
CONSIGLIATO PER DUE PERSONE

TAGLIERE DI MARE:
MORTADELLA DI TONNO, CALAMARI E PISTACCHI, MORTADELLA DI SPADA, POLPO E PISTACCHI, BRESAOLA DI TONNO AL VALPOLICELLA, BACON DI SPADA ALLE ERBE, OLIVE CALDE AGLI AGRUMI, OLIVE AFFUMICATE AL MELO, GIARDINIERA DI CAROTA AL MIELE E GINEPRO, MELE PICKLE AL LIMONE, MELANZANE SOTTO OLIO, ASPARAGI DI MARE, CROSTONE FATTO IN CASA DI CURCUMA E SEMI DI CHIA - 27€
CONSIGLIATO PER DUE PERSONE

TAGLIERE VEGETARIANO:
HUMMUS DI CAROTA, CURCUMA E CECI, POMODORINI, CAPPONATA DI VERDURE, OLIVE CALDE AGLI AGRUMI, OLIVE AFFUMICATE AL MELO, GIARDINIERA DI CAROTA AL MIELE E GINEPRO, MELANZANE SOTTO OLIO, PATE DI OLIVE NERE, RICOTTA AL CEDRO, TOMINO CON MIELE BRULEE, PIADINA ROMAGNOLA
22€
CONSIGLIATO PER DUE PERSONE

PATATE FRITTE* 5€

*PRODOTTO CONGELATO

TÉ

4€

TÉ BIANCO INCANTO ESOTICO
TÈ BIANCO CINESE PAI MU TAN, TÈ VERDE CINESE SENCHA, AROMA NATURALE POMPEGRANATO, PEZZETTI DI ANANAS, PEZZETTI DI PAPAIA, BACCHE DI GOJI, PEZZETTI DI MIRTILLO ROSSO, PEZZETTI DI KIWI
Chinese Pai Mu Tan white tea, chinese Sencha green tea, natural flavour pompegranate, pineapple bits, papaya bits, goji berries, cranberry bits, kiwi bits

TÉ VERDE ROSA D'ORIENTE
TÈ VERDE SENCHA DALLA CINA, POLVERE DA SPARO, WU LU, JASMIN, AROMA, PAI MU TAN, MANGO CANDITO, BOCCIOLI DI ROSA, CALENDULA, FIORDALISO
Sencha green tea from China, Gunpowder, Wu Lu, Jasmin flavour, Pai Mu Tan, candied mango, rosebuds, marigold, cornflower

TÉ NERO PISTACCHI DI BRONTE
UN TÈ NERO CARATTERIZZATO DAL SAPORE INCONFONDIBILE DI PISTACCHI. LA MISCELA SI ARRICCHISCE CON IL RINOMATO PISTACCHI DI BRONTE
A black tea characterised by the unmistakable flavour of pistachios. The blend is enriched with the renowned Bronte pistachios

TÉ ROOIBOS VERDE FICO E MELOGRANO
ROOIBOS VERDE, PEZZI DI FICO 24%, AROMA NATURALE DI FICO, SEMI DI MELOGRANO 4%, PETALI DI ROSA
Green Rooibos, pieces of fig 24%, natural flavour of fig, pomegranate seeds 4%, rose petals

TISANA FRESCHEZZA DI MENTA E ZENZERO
LIQUIRIZIA, PEZZETTI DI MELA, CITRONELLA, MENTA PIPERITA E ZENZERO
Liquorice, apple bits, lemongrass, peppermint and ginger

TISANA LAVANDA E CAMOMILLA
CAMOMILLA, CITRONELLA, MALVA, LAVANDA
Camomilla, lemongrass, malva, lavanda

SELEZIONE DI PASTICCERIA DOLCE
5 SELEZIONI DI PASTICCERIA DOLCE ARTIGIANALE
5€

SELEZIONE DI 4 MERINGHE ALLA FRUTTA
SENZA GLUTINE E LATTOSIO
3€

ALZATA DI 4 CIOCCOLATINI E DRAGEES
5€

BISCOTTO MORBIDO "STILE AMERICANO" CON TANTE CHUNKS DI CIOCCOLATO
2€

BISCOTTO MORBIDO "STILE AMERICANO" DI AVENA, CRANBERRY E CIOCCOLATO BIANCO
2€

CAFFETTERIA

ESPRESSO 1,50€

ESPRESSO DOPPIO 3€
double espresso

ESPRESSO CORRETTO 2€
espresso with a splash of liquor

ESPRESSO CORRETTO BAILEYS 2,50€
espresso with a splash Baileys

CAFFÉ AMERICANO 2,20€
American coffee

CAPPUCCINO 2,50€

LATTE MACCHIATO 2,50€
Hot milk with an espresso shot

CAFFÉ ORZO 2€
barley coffee

IRISH COFFEE 6€
JAMESON IRISH WHISKEY, ESPRESSO E CREMA
Jameson Irish whiskey, espresso and cream

ESPRESSO FREDDO SHAKERATO 4€
shaked cold espresso with sugar

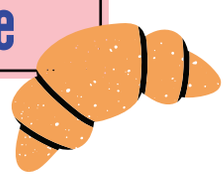
BICCHIERE DI LATTE 1,50€
milk glass

AGGIUNTA PANNA MONTATA 0,50€
additional whipped cream

CIOCCOLATA CALDA PREMIUM 4,50€
CON FINE CIOCCOLATO
Premium hot chocolate

CIOCCOLATA CALDA PREMIUM CON PANNA MONTATA 5,50€
CON FINE CIOCCOLATO
Premium hot chocolate with whipped cream

BRIOCHE



1,50€

- VUOTA
  empty
- MARMELLATA AI FRUTTI DI BOSCO
  wild berries jam
- PISTACCHIO
- CARAMELLO SALATO
  salty caramel