

Today's good mood
is sponsored by

VECCHIO MULINO BEACH

Cocktails

DRINKS

SPECIALTY & Iced coffee

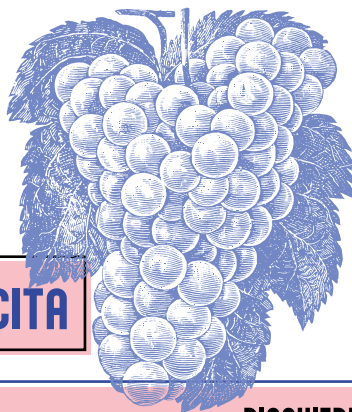
SIGNATURE COCKTAILS

DRAFT BEERS

LOCAL AND FAR AWAY WINES

DELICIOUS APERITIVES

FROZEN DRINKS



VINI ALLA MESCITA

	BICCHIERE <i>glass</i>	1/4 LIT	1/2 LIT	BOTTIGLIA <i>bottle</i>
 BOLLICINE <i>BUBBLES</i>				
METODO CLASSICO EXTRA BRUT 36 MESI.	6€			38€
MENEGOTTI <i>Garganega 100%</i>				
GARGANEGA BIOLOGICO, FASOLI GINO <i>Garganega 100%</i>	4€	7€	13€	21€
CEPAGE ROSE, LE MORETTE <i>Corvina 55%, Rondinella 35%, Molinara 10%</i>	4€	7€	13€	23€
 BIANCHI e ROSATI <i>WHITE & ROSÉ</i>				
LUGANA D.O.C. MANDOLARA, LE MORETTE <i>Turbiana 100%</i>	4€	8€	12€	22€
RIBOLLA GIALLA, LENUZZA <i>100% ribolla</i>	5€	8.5€	17€	31€
BARDOLINO CHIARETTO BIOLOGICO, FASOLI GINO <i>Corvina 55%, Rondinella 35%, Molinara 10%</i>	4€	8€	12€	23€
 ROSSI <i>RED</i>				
SERAI ROSSO, GARDA IGT, LE MORETTE <i>Merlot, Cabernet, Sauvignon e Corvina Veronese</i>	4€	6€	12€	23€
VALPOLICELLA RIPASSO, BIOLOGICO, FASOLI GINO <i>85% corvina veronese, 10% merlot, 5% rondinella</i>	5€	10€	20€	32€
 PASSITI <i>DESSERT WINE</i>				
PASSITO ACCORDO, LE MORETTE <i>100% trebbiano di Lugana, vendemmia tardiva</i>	7€			32€

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, fresh 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€*

CUBA LIBRE

LIME FRESCO, ANGOSTURA BITTER, RUM SCURO, PEPSI COLA
*Fresh lime, angostura bitter, dark rum, pepsicola
8€*

TEA PUNCH

LIME FRESCO, ZUCCHERO DI CANNA, RUM BIANCO AGRICOLO
NEISSON
*Fresh lime, sugar cane, white agricole rum Neisson
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*

AMARETTO SOUR

AMARETTO, SUCCO FRESCO DI LIMONE, ZUCCHERO
Amaretto, fresh squeezed lemon juice, sugar

HAITIAN HEMINGWAY

RUM, SUCCO DI LIME FRESCO, VODOO 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 abstinence nuts*

BUSINESS WITH PLEASURE

SUCCO D'ANANAS E LIME, GIN, MIELE
Pineapple and lime juice, gin, honey

DARK AND STORMY

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

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€





Cocktails

FROZEN MARGARITA

TEQUILA. TRIPLE SEC. AGAVE. SUCCO LIME FRESCO
Tequila, triple sec, agave syrup & fresh lime

STRAWBERRY FROZEN MARGARITA

TEQUILA. TRIPLE SEC. AGAVE. FRAGOLA.
SUCCO LIME FRESCO
*Tequila, triple sec, agave syrup,
strawberry & fresh lime*

FROZEN PINA COLADA

ANANAS FRESCA. COCCO. RUM BIANCO
Fresh pineapple, coconut, white rum

FROZEN DAIQUIRI ALLA FRAGOLA

RUM BIANCO. SUCCO LIME FRESCO. FRAGOLA
White rum, fresh lime juice, strawberry

9€

Frozen

ALCOHOL FREE

ANALCOLICI



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 7€

FROZEN BEACH DREAM

FATTA CON FRUTTA FRESCA: ANANAS. FRAGOLA E LIME
*Blended with fresh fruits: pineapple, strawberries
and lime* 7€

REGULAR

ALCOHOL FREE

ANALCOLICI

MOJITO FREE

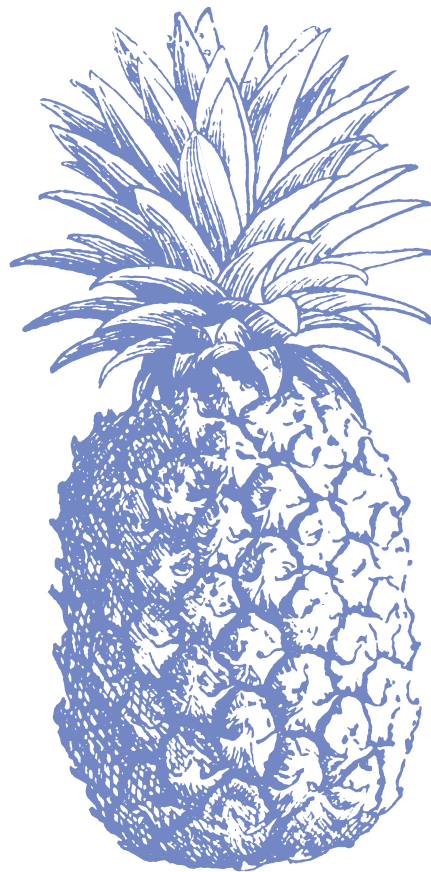
MOJITO ZERO

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 METÀ -
- 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

Gin & Tonic

CLASSICI GIN

Classics Gin

MAGELLAN GIN

DISTILLATO FRANCESE FRESCO. MORBIDO E SPEZIATO.
NATURALE COLORAZIONE BLU.

*fresh, soft and spicy French distillate,
natural blue coloring 10€*

WHITLEY NEILL

LISCIO, LEGGERO E AGRUMATO

Smooth, light and citrusy 12€

GIN PORTOFINO

AGRUMATO, MORBIDO, NOTA DI GINEPRO, AROMI SPEZIATI

Citrus, soft, juniper note, spicy aromas 13€

MALFY LIMONE

UN GIN NETTAMENTE AGRUMATO

A distinctly citrusy gin 10€

MALFY POMPELMO

GINEPRO ITALIANO, POMPELMO ROSA SICILIANO, RABBARBO
ITALIANO E ALTRI 5 PRODOTTI BOTANICI

*Italian juniper, Sicilian pink grapefruit, rhubarb
Italian and 5 other botanicals 10€*

GIN MARE

SAPORE È DI GINEPRO. CON UN RETROGUSTO DI BASILICO E
ROSMARINO, TIMO E CORIANDOLO.

*Flavor is juniper, with an aftertaste of basil and
rosemary, thyme and coriander 10€*

BOOKLYN GIN

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

*Distilled from local grain and infused with berries
juniper, citrus fruits and other "botanicals" from all
over the world 12€*

CRAFTERS LONDON GIN

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

*The main Estonian gin, with a dry taste, fresh and floral,
a little bitter 12€*

NIKKA GIN

INFUSIONE DI BOTANICALS TRADIZIONALI, DI MELA,

PEPE GIAPPONESE SANSHO E AGRUMI GIAPPONESI

*Infusion of traditional botanicals, of apple,
Japanese Sansho pepper and Japanese citrus 12€*

ILLUSIONIST

FLOREALE E FRUTTATO. CLITORIA DONA AL GIN IL SUO NATURALE
COLORE BLU, CHE DIVENTA ROSA A CONTATTO
CON L'ACQUA TONICA.

*Floral and fruity. Clitoria gives gin its natural
blue color, turning pink on contact with tonic water 10€*

BEEFEATER 24

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

*Traditional botanicals, including juniper, root of
licorice and angelica to which green tea is added
of Sencha, Chinese tea and grapefruit peel 10€*

MACARONESIAN WHITE GIN

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

*Produced on the volcanic islands of Macaronesia, juniper,
cardamom, angelica root, licorice, zest of
lemon and other secret components 10€*

HENDRICK'S GIN

SCOZIA. GIN INTENSO E RINFRESCANTE.

Scotland, intense and refreshing gin 10€

GIN TASSONI

UN GIN CLASSICO IN CUI IL GINEPRO È PROTAGONISTA

A classic gin in which juniper is the protagonist 10€

HOMEMADE



Gin & Tonic

Gin meno conosciuti

MA CHE VALE LA PENA BERE
Less known Gin, but that is worth drinking

HOMEMADE

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€*

BOODLES GIN

LONDON DRY. LE BOTANICHE USATE SONO SALVIA, ROSMARINO
E NOCE MOSCATA

The botanicals used are sage, rosemary and nutmeg 9€

DOROTHY PARKER

SAMBUCO, ANICE STELLATA, GINEPRO, HIBISCUS, POMPELMO,
LIMONE, ARANCIO, MIELE, CARDAMOMO E CANNELLA

*Elderberry, star anise, juniper, hibiscus, grapefruit,
lemon, orange, honey, cardamom and cinnamon 11€*

ORGANIC PREMIUM

GINEPRO, CORIANDOLO, LAVANDA E BUCCIA D'ARANCIA
BIOLOGICI CHE CRESCONO IN ITALIA E CROAZIA

*Organic juniper, coriander, lavender and orange peel
that grow in Italy and Croatia 11€*

LEBENSSTERN

DELICATO FLOREALE, GINEPRO, FIORI DI SAMBUCO,
ARANCE FRUTTATE, LIMONI

*Delicate floral, juniper, elderflower, fruity orange,
lemon 11€*

J.A. BACZEWSKI

AUSTRIA. SELEZIONE DI BOTANICHE TRADIZIONALI COME
BACCHE DI GINEPRO, ARANCIO, BUCCE DI LIMONE, CORIANDOLO,
ANICE, FINOCCHIO E ZENZERO

*Austria. Selection of traditional botanicals such as
juniper berries, orange, lemon peel, coriander,
anise, fennel and ginger 10€*

ADLER BERLIN DRY GIN

SAPORE: GINEPRO, ARANCE, LIMONI

Taste: juniper, oranges, lemons 11€

THE SECRET TREASURES

LONDON DRY GIN, CARATTERIZZATA DA UNA SPICCATO
DOLCEZZA.

*London Dry Gin, characterized by a marked sweetness
10€*

BCN

SPAGNA. NOTE SECCHIE DEL GINEPRO LASCIANO SPAZIO ALLA
SCORZA DI LIMONE E AL ROSMARINO. IL FINALE È SECCO.

*Spain. Dry notes of juniper give way to lemon zest
and rosemary. The finish is dry 12€*

MADAME GENEVA GIN BIANCO

GERMANIA. TRE BOTANICI: ZENZERO, CORIANDOLO E GINEPRO
*Germany. Three botanists: ginger, coriander and juniper
10€*

MADAME GENEVA GIN ROUGE

LE NOTE CROCCANTI, AMARE E FRESCHE DEL GIN UNITE AL
FORTE FRUTTATO DI UN VINO ROSSO DI PUNTA DELLE UVE
AUTOCTONE PRIMITIVO DI ANTICHISSIMI VITIGNI PUGLIESI.

*The crunchy, bitter and fresh notes of the gin combined
with the strong fruitiness of a top red wine from the
native Primitivo grapes of very ancient Apulian vines.
10€*

MARTON'S CRU GIN

SECCO, CON SENTORE DI GINEPRO, LIQUIRIZIA E ZENZERO.
SEGUITO DA DELICATE NOTE AGRUMATE

*Dry, with hints of juniper, licorice and ginger,
followed by delicate citrus notes 10€*

MARTON'S CRU MOM GIN

10€

HEPPLE GIN

IL GINEPRO RIVELA IL SUO RUOLO PREDOMINANTE CON NOTE
DI LEGNO DI SANDALO, CEDRO, LIQUIRIZIA E RIBES NERO.

*Juniper reveals its predominant role with notes of
sandalwood, cedar, licorice and blackcurrant 10€*

BIKENS LONDON DRY

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

*Characterized by the infusion of very fine alcohol with
10 different botanicals from all over the world 9€*

TÉ

4€

TÉ BIANCO INCANTO ESOTICO

TÉ 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 pompegarate, pineapple bits, papaya bits, goji berries, cranberry bits, kiwi bits

TÉ VERDE ROSA D'ORIENTE

TÉ 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, Gumpowder, 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 FIGO E MELOGRANO

ROOIBOS VERDE. PEZZI DI FIGO 24%. AROMA NATURALE DI FIGO. SEMI DI MELOGRANO 4%. PETALI DI ROSA

Green Rooibos, pieces of fig 24%, natural flavour of fig, pomegarate 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

DEGUSTAZIONE DI SBRISOLONE FATTE IN CASA

CLASSICA. PISTACCHIO. NOCCIOLA
CIOCCOLATO CON ARACHIDI

*Tasting of "sbrisolona",
typical Mantuan mini cakes:
classic, pistachio, hazelnut
& chocolate with peanuts*

6€

ALZATA DI PASTICCERIA SECCA

homemade mignon pastries

6€

TE GOURMET

CON SELEZIONE DI PASTICCERIA SECCA

with homemade mignon pastries

6€

CAFFE ESPRESSO GOURMET

CON SELEZIONE DI PASTICCERIA SECCA

with homemade mignon pastries

4€

CAPPUCCINO GOURMET

with homemade mignon pastries

CON SELEZIONE DI PASTICCERIA SECCA

5€

CRAFFINGS RIPIENI DI AMARENA E CREMA

filled with cherry and cream

1,6€

CAFFETTERIA



ESPRESSO CLASSICO ITALIANO 1,50€
Note tostate e di cacao - Toasted and cocoa notes

ESPRESSO DECAFFEINATO *caffeine free* 1,50€
Note di cereali tostate e cacao - Toasted cereals and cocoa notes

x x x x x x

ESPRESSO MONORIGINE 1,70€
PARTE DEL RICAVATO VERRÀ DONATO PER IL SOSTEGNO DI CANI PROPRIO SFORTUNATI.
PART OF THE PROCEEDS WILL BE DONATED FOR THE SUPPORT OF UNLUCKY DOGS
ONLUS "FELICI NELLA CODA"

BRAZIL: *note di miele e cereali - honey and cereals notes*
VARIETÀ / VARIETY: *arabica*

GUATEMALA: *note di cereali e malto - cereals and malt notes*
VARIETÀ / VARIETY: *arabica e robusta*

INDIA: *note speziate - spice notes*
VARIETÀ / VARIETY: *arabica e robusta*

CONGO ORGANIC: *note di cereali, nocciole e lievemente fruttate - cereals, hazelnuts and slightly fruity notes*
VARIETÀ / VARIETY: *arabica*

x x x x x x

ESPRESSO CARAMEL
con note di caramello - with caramel notes 1,70€

ESPRESSO VANILLA
Espresso al gusto di vaniglia - Vanilla flavored espresso 1,70€



ESPRESSO DOPPIO *double espresso* 3€

ESPRESSO CORRETTO *espresso with a splash of liquor* 2€

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

CAFFÉ AMERICANO *American coffee* 2,20€

CAPPUCCINO 2,50€

CARAMEL CAPPUCCINO 3€

VANILLA CAPPUCCINO 3€

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

CARAMEL LATTE MACCHIATO *Hot milk with a Caramel espresso shot* 3€

VANILLA LATTE MACCHIATO *Hot milk with a Vanilla espresso shot* 3€

BICCHIERE DI LATTE 1,50€
milk glass

AGGIUNTA PANNA MONTATA 0,50€
additional whipped cream

The "OTHER" Coffees

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

ICED COFFEE con LIQUORI - WITH LIQUORS

ICED IRISH COFFEE 6€
JAMESON IRISH WHISKEY, ESPRESSO
E CREMA DI LATTE FREDDA
Jameson Irish whiskey, espresso & cold milk cream

ICED BAILEYS COFFEE 6€
BAILEYS, ESPRESSO E CREMA DI LATTE FREDDA
Baileys, espresso & cold milk cream

ICED AMARETTO COFFEE 6€
AMARETTO, ESPRESSO E CREMA DI LATTE FREDDA
Amaretto, espresso & cold milk cream

ICED COFFEE ANALCOLICI - ALCOHOL FREE

ICED REGULAR COFFEE 5€
ESPRESSO E CREMA DI LATTE FREDDA
Espresso & cold milk cream

ICED NOCCIOLA COFFEE 5€
ESPRESSO, SCIROPPO DI NOCCIOLA
E CREMA DI LATTE FREDDA
Espresso, hazelnut syrup & cold milk cream

ICED CARAMEL COFFEE 5€
ESPRESSO CARAMEL, SCIROPPO AL CARAMELLO
E CREMA DI LATTE FREDDA
Caramel espresso, caramel syrup & cold milk cream

ICED VANILLA COFFEE 5€
ESPRESSO VANILLA, SCIROPPO ALLA VANIGLIA
E CREMA DI LATTE FREDDA
Vanilla espresso, vanilla syrup & cold milk cream

FRAPPUCCINO

REGULAR COFFEE FRAPPUCCINO 6€
FROZEN ESPRESSO E PANNA MONTATA
Frozen espresso & whipped cream

CARAMEL FRAPPUCCINO 6€
FROZEN CARAMEL ESPRESSO E PANNA MONTATA
Frozen caramel espresso & whipped cream

VANILLA FRAPPUCCINO 6€
FROZEN VANIGLIAESPRESSO E PANNA MONTATA
Frozen vanilla espresso & whipped cream

RUM

INVECCHIAMENTO

NOTE

PROVENIENZA

HAMPDEN ESTATE 12€	8 ANNI	PURE SINGLE JAMAICAN RUM	GIAMAICA
TRANSCONTINENTAL PANAMA 12€	6 ANNI	MELASSA DI CANNA DA ZUCCHERO	PANAMA
TRANSCONTINENTAL FIJI 12€	7 ANNI	INVECCHIATO PER 1 ANNO IN CLIMA TROPICALE E 6 IN CLIMA CONTINENTALE	FIJI
TRANSCONTINENTAL GUADELOUPE 12€	7 ANNI	CON CANNA DA ZUCCHERO COLTIVATA A GUADELOUPE	GUADELOUPE
TRANSCONTINENTAL JAMAICA 12€	5 ANNI	INVECCHIATO PER 4 ANNI IN CLIMA TROPICALE E 1 NEL CLIMA DELL'EUROPA	GIAMAICA
RON MILLONARIO 10€	15 ANNI	METODO SOLERA	PERU
GUADELOUPE BLANC AGRICOLE 10€		RUM AGRICOLO	GUADELOUPE
KARUKERA 10€	PIÙ DI 3 ANNI	RUM AGRICOLO	GUADELOUPE
PLANTATION DOUBLE AGED 14€	3 ANNI	DOPPIO INVECCHIAMENTO	TRINIDAD & JAMAICA
PLANTATION PINEAPPLE 8€		MACERATO CON ANANAS	GIAMAICA
PLANTATION GUYANA 13€	19 ANNI	RUM MILLESIMATO	GUYANA
PLANTATION OFTD 9€		69% OVERPROOF	GUYANA, GIAMAICA E BARBADOS
DEPAZ VIEUX AGRICOLO 9€	3 ANNI	RUM AGRICOLO	MARTINICA
RON PROHIBIDO 6€	7 ANNI	METODO SOLERA	MESSICO
FLOR DE CAÑA 5Y 6€	5 ANNI		NICARAGUA
FLOR DE CAÑA 25Y 25€	25 ANNI	5 DISTILLAZIONI	NICARAGUA
KRAKEN 7€	2 ANNI	RUM SPEZIATO	ISOLE VERGINI
NEISSON 8€		RUM AGRICOLO	MARTINICA
EL TARASCO 8€	18 - 24 MESI	BLEND DI RUM INVECCHIATI	MESSICO
THE REAL MC COY 8€	12 ANNI	SINGLE BLENDED RUM	BARBADOS
DIPLOMATICO, SELECCION DE FAMILIA 8€	12 ANNI	BLEND DI RUM SELEZIONATI	VENEZUELA
J. BALLY 10€	7 ANNI	RUM AGRICOLO	MARTINICA
WORTY PARK 13€	12 ANNI	INVECCHI IN CLIMA TROPICALE	GIAMAICA



WHISKEY

YOICHI NIKKA - GIAPPONE - 16€

NIKKA FROM THE BARREL - GIAPPONE - 10€

NIKKA MIYAGIKO - GIAPPONE - 13€

THE NIKKA - GIAPPONE - 20€

GLEN GRANT 5 Y.O. - SCOZIA - 8€

PORT ASKING ISLAY SINGLE MALT 100 PROOF - SCOZIA - 10€

SMOKEY JOE ISLAY BLENDED MALT SCOTCH WHISKEY - SCOZIA - 12€

THE BELVENIE 12 Y - SCOZIA - 10€

CAOL ILA 15 YO - SCOZIA - 11€

LAPHROIG 10Y - SCOZIA - 9€

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL - SCOZIA - 25€

BOURBON

HEAVEN'S DOOR - TENNESSEE - 12€

BULLEIT RYE - KENTUCKY - 9€

PLATTE VALLEY CORN - MISSOURI - 10€

WILD TURKEY - KENTUCKY - 8€

WILD TURKEY RARE BREED - KENTUCKY - 10€

BUFFALO TRACE - KENTUCKY - 10€

EAGLE RARE BOURBON - KENTUCKY - 10€

BENCHMARK 8€

COGNAC

RAGNAUD SABOURIN VSOP GRANDE CHAMPAGNE COGNAC 11€

VODKA

BELVEDERE 7€

NIKKA COFFEY VODKA 6€

VKA VODKA TOSCANA BIO 5€

VODKA ELITE 6€

POTOCHI 6€

BELUGA 7€

BLUE SKYY 5€

MEZCAL

ALIPUS 9€

HERENCIA DE SANCHEZ 8€

JOVEN ILEGAL 9€

VIDA 8€

DEL MAGUEY SINGLE VILLAGE - 100% TOBALA THE WILD MOUNTAIN MAGUEI 22€

MARCANEGRA 11€

TEQUILA

1800 RESERVA SILVER 6€

1800 RESERVA REPOSADO 7€

MILAGRO 11€

ESPOLON WHITE 5€

ESPOLON REPOSADO 6€

HERRADURA WHITE 8€

HERRADURA REPOSADO 9€

FORTALEZA 14€

8 OCHO 6€

HERENCIA MEXICANA BLANCO 6€

CACHACA

YAGUARA BRANCA 8€

PISCO

TABANERO ACHOLADO 6€

TABANERO PURO ITALIA 6€

PISCO PORTÒN 6€

CHARTREUSE

GIALLO 6€

GRAPPE

GRAPPA DI LUGANA LE MORETTE 5€

GRAPPA DI LUGANA BENEDICTUS 6€

CESCHIA NEMAS WHITE 3 6€

NEMAS BARRIQ 6€

UVA E UVA 7€

PUNTO G 7€

POLI AROMATICA 4€

POLI SECCA 4€

POLI MORBIDA 4€

POLI ORO 5€

POLI AMERICANA UVAVIVA 5€

POLI ITALIANA UVAVIVA 6€

SARPA DI POLI 5€

GRAPPA CHARDONNAY FRANCIACORTA 6€

GRAPPA PINOT GRIGIO 5€

CALVADOS CHRISTIAN DROUIN 7€

MARQUIS D'ALBERT BAS-ARMAGNAC 10€