

..... PANINI

€ 8,50

- Acapulco** Ciabatta, prosciutto crudo, mozzarella, lattuga, pomodoro
Vera Cruz Ciabatta, prosciutto cotto, formaggio, lattuga, pomodoro
Guadalajard Ciabatta, speck, caprino, cetrioli
Estivo Ciabatta, mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodoro, basilico
Rosbino Ciabatta, Roast Beef, salsa tartara, lattuga
Antigua Segale, bresaola, scaglie di formaggio Grana Padano DOP, porcini
Ubuntu Segale, bresaola, scaglie di formaggio Grana Padano DOP, succo di limone, lattuga
Cajenne Segale, salame, salsa piccante, lattuga
Sacramento Ciabatta, caprino, formaggio, formaggio Grana Padano DOP
Barbados Ciabatta, tonno, maionese, capperi, pomodoro
Cameron Segale, bresaola, caprino, pepe
Niagara Segale, pancetta, formaggio, cetrioli
Mayale Segale, salame, formaggio, sottaceti, lattuga
Trentino Ciabatta, speck e brie

Panini fatti con il nostro panpizza + € 1,00



..... HAMBURGERS

È possibile fare qualsiasi aggiunta

- Hamburger*** Carne, Fontal, pomodori, lattuga € 9,50
Chicken* Pollo impanato, lattuga, pomodori € 9,50
Hot Dog* Ciabatta, wurstel € 9,50

*Con contorno di patate fritte o crocchette di patate il prezzo aumenta di 1 euro
 *Con aggiunta di altri contorni i prezzi possono variare da 1 euro a 5,50 euro

..... TOAST

- Toast Grande Liscio** Prosciutto cotto, Fontal, maionese € 8,50
Toast Grande Farcito Prosciutto cotto, Fontal, maionese, farcitura € 8,50
Toast Grande Vegetariano Fontal, maionese, lattuga, pomodoro € 8,50
Tramezzone Prosciutto cotto, Fontal, maionese, lattuga, pomodoro € 8,50

..... PIADINE

- Piadina prosciutto crudo** € 7,00
Piadina prosciutto crudo Fontal € 8,00
Piadina prosciutto crudo mozzarella € 8,00
Piadina prosciutto cotto € 7,00
Piadina prosciutto cotto Fontal € 8,00
Piadina prosciutto cotto mozzarella € 8,00
Piadina bresaola € 8,00
Piadina bresaola Fontal € 8,50
Piadina bresaola mozzarella € 8,50
Piadina speck caprino € 8,50
Piadina con Nutella € 7,00



..... TORTILLAS

- Tortillas al prosciutto crudo** € 9,00
 Prosciutto crudo, mozzarella, pomodoro, insalata
Tortillas al prosciutto cotto Prosciutto cotto, Fontal, insalata, pomodoro € 9,00
Tortillas vegetariana Pomodoro, insalata, origano, mozzarella € 9,00

..... PIATTI FREDDI

- Roast Beef con patate fritte*** € 18,00
 Il contorno può essere a scelta
Caprese Pomodoro, mozzarella di Bufala Campana DOP, basilico € 12,50
Contadina Insalata mista, pomodoro, mais, asparagi, tonno, mozzarella di Bufala Campana DOP, fagiolini, carote € 14,00
Involcini di bresaola e caprino Bresaola, caprino, pepe € 14,00
Carpaccio di carne Carne, limone, scaglie di formaggio Grana Padano DOP, rucola € 16,00
Parma Prosciutto crudo, mozzarella di Bufala Campana DOP € 14,00
Affettato misto Prosciutto crudo, bresaola, salame, pancetta, speck € 13,00
Affettato misto con formaggi Prosciutto crudo, bresaola, salame, pancetta, speck, formaggi assortiti € 15,00
Bresaola in carpaccio € 15,50
 Bresaola, limone, funghi porcini, scaglie di formaggio Grana Padano DOP, rucola

..... PIATTI TIPICI

- Pizzoccheri** (attesa circa 15 minuti) € 15,00
Sciatt € 9,00
Sciatt con insalata € 14,00
Sciatt con bresaola e salame nostrano € 14,00

..... PRIMI

(attesa circa 15 minuti)

PENNE

- Pomodoro e Basilico** Polpa di pomodoro, cipolle, olio d'oliva, basilico, aglio € 12,00
Tonno Polpa di pomodoro, tonno in olio d'oliva, olio d'oliva, sale, basilico € 13,00
Verdure Saltate Pomodoro, zucchine, melanzane, peperoni saltati € 13,00
Amatriciana € 13,00
 Polpa di pomodoro, pancetta, cipolle, aglio, peperoncino, erbe aromatiche
Siciliana € 13,00
 Pomodoro, olive nere e verdi, olio d'oliva, cipolla, capperi, aglio, erbe aromatiche
Arrabbiata Pomodoro, aglio, prezzemolo, peperoncino € 13,00
Bolognese Polpa di pomodoro, carne bovina, carote, cipolle, sedano, olio d'oliva, vino rosso € 13,00
Al Gorgonzola DOP € 14,00
4 formaggi € 14,00
Panna Prosciutto € 14,00



SPAGHETTI

(attesa circa 15 minuti)

- Spaghetti alla carbonara** € 14,00
 Pancetta, uova, pepe, formaggio Grana Padano DOP
Spaghetti aglio, olio d'oliva e peperoncino € 12,00
Spaghetti alla pescatora (con peperoncino)* € 22,00
Spaghetti alle vongole € 22,00
Spaghetti alle vongole nero di seppia* € 22,00

..... SECONDI

COTOLETTE IMPANATE

- | | | |
|---------------------------|----------------|---------------|
| | Vitello | Maiale |
| con patate fritte* | € 22,00 | € 18,00 |
| con crocchette di patate* | € 22,00 | € 18,00 |
| con patate al forno* | € 24,00 | € 20,00 |
| con verdure saltate* | € 24,00 | € 20,00 |
| con insalata mista* | € 24,00 | € 20,00 |
| con rucola e pomodorini* | € 24,00 | € 20,00 |
| Scamorza affumicata* | € 24,00 | € 20,00 |
| Prosciutto e Fontal* | € 25,00 | € 21,00 |
| Speck e Gorgonzola DOP* | € 25,00 | € 21,00 |
| Uova all'occhio di bue* | € 23,00 | € 19,00 |
| Alla caprese* | € 25,00 | € 21,00 |
| Alla pizzaiola* | € 24,00 | € 20,00 |

- Cotoletta di pollo impanata con patate fritte**** € 16,50
Cotoletta di pollo impanata per bambini con patate fritte** € 11,50
Petto di pollo ai porcini* € 20,00
Filetti di branzino con pomodorini e olive** € 20,00
Filetti di pollo alla griglia* € 18,00
Wurstel affumicati con patate fritte** € 10,00



FRITTI DI PESCE

- Fritto Misto* con patate fritte**** € 21,00
Anelli fritti* con patate fritte** € 21,00

*Pesce surgelato - **Prodotto surgelato

*Con aggiunta di altri contorni i prezzi possono aumentare da 1 euro a 5,50 euro

..... GRIGLIATA

COSTATA CON OSSO

(min. 500Gr)

- con patate fritte* € 27,00
 con crocchette di patate* € 27,00
 con patate al forno € 29,00
 con insalata mista € 29,00
 con rucola e pomodorini € 29,00
 con verdure saltate € 29,00

TAGLIATA

BLACK ANGUS

- € 26,00
 € 26,00
 € 28,00
 € 28,00
 € 28,00
 € 28,00



... ALLERGENI ...
 Per gli allergeni richiedere il menù al cameriere

..... CONTORNI

- | | | | |
|-------------------------------------|--------|-----------------------------|--------|
| Patate fritte* | € 5,70 | Insalata mista | € 5,50 |
| Patate al forno | € 6,00 | Insalata di pomodori | € 5,50 |
| Crocchette di patate* | € 5,70 | Insalata verde | € 5,50 |
| Patate fritte* e Crocchette* | € 6,00 | Rucola e pomodorini | € 5,50 |
| | | Verdure saltate | € 6,00 |

..... PIZZE

• CLASSICHE (ANCHE GLUTEN FREE)

- Margherita** Pomodoro, mozzarella € 7,30
Bufala Mozzarella di Bufala Campana DOP in cottura, pomodoro, basilico € 10,00
Bufalina (bianca) Mozzarella di Bufala Campana DOP in cottura, pomodorini e basilico freschi € 10,50
Prosciutto Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto € 9,00
Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante € 9,50
Prosciutto crudo Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo € 9,50
Prosciutto crudo e Rucola Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola € 10,00
Prosciutto crudo e Rucola e formaggio (Grana Padano DOP) Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, Grana Padano DOP € 10,50
Prosciutto crudo Rucola e formaggio (Grana Padano DOP) Pomodorini € 11,00
 Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, Grana Padano DOP, pomodorini
Principessa Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola DOP, prosciutto crudo € 10,50
Regina Pomodoro, mozzarella, brie, prosciutto crudo € 10,50
Quattro Stagioni € 10,00
 Pomodoro, mozzarella, funghi champignon, carciofi, prosciutto cotto, olive
Capricciosa € 10,50
 Pomodoro, mozzarella, champignon, prosciutto cotto, carciofi, acciughe, olive nere, capperi
Napoli Pomodoro, mozzarella, acciughe € 9,20
Romana Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi € 9,20
Gorgonzola DOP Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola DOP € 10,00
Gorgonzola DOP e Noci € 10,00
 Pomodoro, mozzarella, cognac, Gorgonzola DOP, noci dopo cottura
Quattro Formaggi Pomodoro, mozzarella, formaggi vari € 10,30
Prosciutto e Gorgonzola DOP € 10,50
 Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, Gorgonzola DOP
Prosciutto e Carciofi Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi € 10,00
Prosciutto e Porcini Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi porcini € 10,30
Prosciutto e Wurstel Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, wurstel € 10,30
Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi champignon € 10,30

• VALTELLINESI (ANCHE GLUTEN FREE)

- Boscaiola** Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, bresaola dopo cottura € 10,70
Bresaola € 10,70
 Pomodoro, mozzarella, Grana Padano DOP a scaglie, rucola, bresaola dopo cottura
Montanara € 10,70
 Pomodoro, mozzarella, funghi gallinacci, formaggio Fontal, bresaola dopo cottura
Porcini Pomodoro, mozzarella, funghi porcini € 10,00
Gallinacci Pomodoro, mozzarella, funghi gallinacci € 10,00

• CALZONI

- Calzone Liscio** Pomodoro, mozzarella € 9,00
Calzone al Prosciutto Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto € 10,00
Calzone Farcito € 10,00
 Pomodoro, mozzarella, funghi champignon, carciofi, prosciutto cotto
Tortello ai Formaggi (bianco)
 Calzone, mozzarella, Gorgonzola DOP, scamorza, brie € 10,50

..... PIZZE

• SFIZIOSE (ANCHE GLUTEN FREE)

- Fantasia** a discrezione del pizzaiolo € 15,00
Black&White Pomodorini, mozzarella di Bufala Campana DOP, € 12,00
 funghi gallinacci e porcini, pomodoro rucola, speck in cottura, caprino, cetrioli
Gamberetti* Pomodoro, mozzarella, gamberetti € 11,00
Pancetta Pomodoro, mozzarella, pancetta, patate lesse, rosmarino € 10,00
Margherita con Patate fritte Pomodoro, mozzarella, patate fritte € 9,00
Antica Pomodoro, mozzarella, fiocchi di salumi misti, panna, formaggio Grana Padano DOP € 10,00
Bomba Pomodoro, mozzarella, salame dolce, pancetta, peperoni, peperoncino € 10,00
Hawaii Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas € 10,00
Wurstel Pomodoro, mozzarella, wurstel € 9,00
Bismarck Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo € 9,50
Tonno Pomodoro, mozzarella, tonno € 10,00
Tonnina (bianca) Mozzarella, tonno, olive € 11,00
Tonno Cipolle Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle € 11,00
Estiva Pomodoro, rucola, pomodorini, tonno, mozzarella di Bufala Campana DOP, € 13,00
 origano, tutto dopo cottura
Frescolina Rucola, pomodorini, tonno, mozzarella di Bufala Campana DOP, € 13,00
 origano, tutto dopo cottura
Funghi Pomodoro, mozzarella, funghi champignon € 10,00
Rustica Pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, speck in cottura € 10,50
Trentina Pomodoro, mozzarella, caprino, cetrioli € 10,00
Valdostana Pomodoro, mozzarella, funghi champignon, Fontal € 10,00
Tirolese Pomodoro, mozzarella, wurstel, speck in cottura € 10,00
Salsiccia Pomodoro, mozzarella, salsiccia € 10,00
Salame dolce Pomodoro, mozzarella, salame dolce € 10,00
Speck Pomodoro, mozzarella, speck in cottura € 10,00
Speck e Caprino Pomodoro, mozzarella, caprino, speck in cottura € 10,50
Speck e Gorgonzola DOP € 10,50
 Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola DOP, speck in cottura



• VEGETARIANE (ANCHE GLUTEN FREE)

- Verdure** Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni saltati € 10,00
Peperoni Pomodoro, mozzarella, peperoni saltati € 10,00
Zucchine Pomodoro, mozzarella, zucchine saltate € 10,00
Verde Pomodoro, mozzarella, spinaci, Gorgonzola DOP, formaggio Grana Padano DOP € 10,00
Primavera Pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, formaggio Grana Padano DOP € 10,00
Parmigiana € 10,00
 Pomodoro, mozzarella, melanzane, formaggio Grana Padano DOP in cottura
Asparagi Pomodoro mozzarella, asparagi, uova, formaggio Grana Padano DOP € 10,00
Pugliese Pomodoro mozzarella, cipolle € 9,00
Marinara Pomodoro aglio, origano € 7,00
Calabrese Mozzarella, aglio, peperoncino € 7,50
Genovese Pomodoro mozzarella, pesto, olive, formaggio Grana Padano DOP € 10,00
Carciofi Pomodoro mozzarella, carciofi € 9,80
Ortolana Pomodoro mozzarella, insalata mista in cottura, olive nere € 10,00

Prezzo coperto € 1,50.

Ogni variazione comporta maggiorazioni che vanno da 0,50 a 3,00 euro a seconda dei prodotti



•••• BEVANDE ••••

• BIBITE IN BOTTIGLIA

Coca Cola - Coca Zero	Cl. 0,33	€ 3,80
Fanta - Cedrata	Cl. 0,33	€ 3,60
Aranciata Amara - Chinotto - Schweppes	Cl. 0,20	€ 3,50
The verde in lattina	Cl. 0,33	€ 3,20
Succhi Derby	Cl. 0,20	€ 3,00

• BIBITE SPINA

Coca cola - Sprite - Tonica	Piccola	Media
Lemonsoda - Tè Pesca - Tè Limone	€ 3,30	€ 5,30
Spremuta	€ 3,50	€ 6,00

• VINI (Per il calice chiedere al cameriere)

Per scegliere il tuo vino consulta la carta dei vini qui sotto



Carta dei Vini

CERCHI UN VINO PARTICOLARE? CHIEDI PURE AL CAMERIERE



•••• BIRRE ••••

• BIRRE IN BOTTIGLIA

Beck's	€ 5,00	Bud	€ 5,00
Heineken	€ 5,00	Desperados	€ 6,00
Corona	€ 6,00	Ceres	€ 6,00
Tennent's	€ 6,00	Ichnusa	€ 5,00
Forst Analcolica	€ 5,50	Ichnusa non filtrata	€ 6,00
Birra artigianale senza glutine	€ 6,00	Birra Gluten Free	€ 6,00

• BIRRE ALLA SPINA

	Piccola	Media	Litro
Pilsner Urquell Chiara Alc. 4,4% Vol.	€ 4,50	6,50	13,00
IPA Maisel Alc. 6,6% Vol.	€ 4,30	6,30	12,00
Guinness Scura Alc. 4,2% Vol.	€ 4,50	6,50	13,00
Fuller's Rossa Bitter Alc. 4,7% Vol.	€ 4,30	6,30	12,00
Weiss Grolsh Chiara Weiss Alc. 5,1% Vol.	€ 4,50	6,50	13,00
Peroni Lager Chiara Alc. 4,7% Vol.	€ 3,50	6,00	12,00

Le birre sono conservate a temperatura costante di 9° e spillate con il metodo a "caduta libera". Il gas utilizzato è carboazoto che non viene miscelato con il prodotto per mantenere inalterato il sapore delle birre. I bicchieri vengono rilavati con sapone neutro e risciacquati prima di ogni spillatura

•••• DISTILLATI ••••

• GRAPPE

Grappa bianca	€ 4,50	Grappa alla Mela	€ 4,00
Grappa gialla barricata	€ 4,50	Grappa al Mirtillo	€ 4,00
Grappa alla Liquirizia	€ 4,00		

• BRANDY E COGNAC

Carlos I	€ 7,00	Remy Martin	€ 8,00
Martell	€ 8,00	Vecchia Romagna	€ 4,00
Armagnac	€ 8,00	Curvasier	€ 7,00

• AMARI E DIGESTIVI

Braulio	€ 4,00	Braulio Riserva	€ 4,50
Jagermeister	€ 4,00	Sambuca	€ 4,00
Montenegro	€ 4,00	Averna	€ 4,00
Ramazzotti	€ 4,00	Cynar	€ 4,00
Lucano	€ 4,00	Unicum	€ 4,00
Rabarbaro zucca	€ 4,00	Amaro del Capo	€ 4,00
Fernet Branca	€ 4,00	Fernet Branca Menta	€ 4,00
Taneda	€ 4,00	San Simone	€ 4,00
Limoncino	€ 4,00	Mirto	€ 4,00

•••• APERITIVI ••••

Crodino XL	€ 5,00
Sanbitter	€ 5,00
Aperol Soda	€ 5,00
Campari Soda	€ 5,00
Sanbitter emozioni passion fruit	€ 5,00
Sanbitter emozioni pompelmo	€ 5,00

Pompelmo con Aperol

Spritz Ugo lime - sambuco - menta - prosecco - soda	€ 7,00
Spritz aperol - prosecco - soda	€ 7,00
Spritz con Campari campari - prosecco - soda	€ 7,00
Negroni campari - martini rosso - gin	€ 7,00
Americano campari - martini rosso - soda	€ 7,00
Sbagliato campari - martini rosso - prosecco	€ 7,00
Martini Cocktails martini dry - gin	€ 7,00
Garibaldi bitter campari - succo d'arancia	€ 7,00
Bellini succo pesca - prosecco	€ 7,00
Rossini fragola fresca - prosecco	€ 7,00
Bloody Mary succo di pomodoro - vodka - limone - condimenti	€ 7,00
Virgin Mary succo di pomodoro - limone - condimenti	€ 7,00
Manhattan martini rosso - bourbon - whiskey - angostura	€ 7,00
Kir Royale creme de cassis -prosecco	€ 7,00
Albert aperol - gin - succo d'arancia -crema di limone	€ 7,00
Bronx dry gin - martini - martini rosso - succo d'arancia	€ 7,00
Gin And It dry gin - martini rosso	€ 7,00
Old Pal whiskey - martini - bitter campari	€ 7,00
Old Fashioned zucchero - angostura - bourbon - soda	€ 7,00
Rob Roy scotch whiskey - martini rosso angostura	€ 7,00
Aperol Sour limone - zucchero - aperol	€ 7,00
Malibu Orange malibu - succo d'arancia	€ 7,00
Martini Bianco e Amaretto martini bianco - amaretto di saronno	€ 7,00
Aperol con Bianco aperol - vino bianco	€ 7,00
Crodino con Martini Bianco crodino - martini bianco	€ 7,00
Crodino con Amaretto crodino - amaretto di saronno	€ 7,00
Bitter campari - seltz	€ 4,00

COCKTAILS CON FRUTTA FRESCA

Analcolico	€ 7,50
Alcolico	€ 8,50



•••• COCKTAILS ••••

*La variante del distillato avrà una maggiorazione da 1 euro a 6 euro.

• FRUIT FROZEN

Daiquiri Fragola succo di lime - zucchero - fragola - rhum	€ 8,50
Daiquiri succo di lime - zucchero - rhum	
Fruit Daiquiri succo di lime - zucchero - rhum - frutta fresca	
Margarida succo di limone - tequila - triple sec	
Fruit Margarida succo di lime - tequila - triple sec - frutta fresca	
Gin Frozen succo di lime - zucchero - gin	
Fruit Gin Frozen succo di lime - zucchero - gin - frutta fresca	
Vodka Frozen succo di lime - zucchero - vodka	
Fruit Vodka Frozen succo di lime - zucchero - vodka - frutta fresca	
Mezcalita succo di lime - zucchero - mezcal	

• COLADA DRINKS

Pina Colada conc. di cocco - s. d'ananas - rhum - ananas fresco	€ 8,50
Banana Colada conc. di cocco - s. di banana - rhum - banana fresca	
Fragola Colada conc. di cocco - s. di fragola - rhum - fragola fresca	
Tropical Colada conc. di cocco - s. tropicale - rhum - frutta tropicale	
Golden Colada conc. di cocco - s. d'ananas - rhum scuro - liquore galliano - ananas fresco	

• CAIPIDRINKS

Mojto zucchero di canna - lime - foglie di menta - rhum - soda	€ 8,50
Caipiroska Maracuja zucchero canna - lime - maracuja - vodka	
Mojto Liquirizia zucchero di canna - lime - foglie di menta - liquore liquirizia - soda	
Caipiroska zucchero di canna - lime - vodka	
Caipirilla lime - zucchero - tequila	
Caipirissima zucchero di canna - lime - rhum	
Caipigin zucchero di canna - lime - gin	
Caipiroska Fragola zucchero di canna - lime - fragola - vodka	
Caipiroska Mirtillo zucchero di canna - lime - mirtillo - vodka	
Caipirina zucchero di canna - lime - cachaca	
Caipirina Cointreau zucchero di canna - lime - cointreau	

• SHOT DRINKS E AFTER

B52 kahlua -bailey's - gran marnier	€ 6,00
Torello kahlua - vodka	
White Torello kahlua - vodka - panna	
Cucaracha kahlua - tequila	
Brasiliana kahlua - cachaca	

• LONG DRINKS ALCOLICI

Mei Tai rhum scuro e chiaro - succo d'arancia - succo di lime - ananas	€ 8,50
Tequila Sunrise tequila - succo d'arancia - gocce di granatina	
Orgasmo gin - succo di limone - succo d'arancia - fragola fresca	
Rhum In Fiesta rhum - panna - granatina - succo d'arancia e d'ananas	
Daiquiri Della Florida rhum - succo lime - gocce maraschino	

Cuban Special rhum - triple sec - succo d'ananas - succo di lime	€ 7,00
Stramerry Jack zucchero di canna - succo di lime - fragola - jack - sprite	€ 7,00
Alabama Scimmer grantina - amaretto - vodka - southern confort - succo d'arancia	€ 7,00
Vanadero rhum - blu curacao - succo di lime - zucchero di canna	€ 7,00
B.B.B. latte - fragola - banana - amaretto di saronno	€ 7,00
Red Passion vodka limone - fragola - vodka fragola - vodka pesca - succo arancia	€ 7,00
Flamingo gin - apricot brandy - granatina - succo d'ananas	€ 7,00
Miami Beach cordial campari - panna - granatina - succo d'arancia	€ 7,00
Cramberrys lime - vodka - cranberry - succo di pompelmo	€ 7,00
Underground gin - lemon soda - blue curacao	€ 7,00
Screw Driver vodka - succo d'arancia	€ 7,00
Pink Tonic gin - tonica - granatina	€ 7,00
Lucky Star gin - vodka pesca - fragola - succo d'arancia - lemonsoda	€ 7,00
Key West succo d'ananas - rhum scuro - cointreau - granatina	€ 7,00
Gin Violet lime - zucchero di canna - gin - mirtillo - prosecco	€ 7,00
Cointreau Politan lime - cointreau - cranberry	€ 7,00
Cobra braulio - coca cola	€ 7,00
Green Sour lime - succo d'ananas - rhum - midori	€ 7,00
Stramberry Energy lime - menta - cranberry - red bull	€ 7,00
Melonball midori - vodka - succo d'arancia	€ 7,00
Pink Lady cranberry - vodka pesca - succo d'arancia - succo ananas	€ 7,00
Blue Heaven lime - amaretto - blu curacao - succo ananas	€ 7,00
Japanes limone - zucchero - midori - cointreau	€ 7,00
Cortina vodka pesca - cointreau - mart bianco - granatina - arancia	€ 7,00
Sex On The Beach limone - papaya - vodka - midori - succo d'ananas	€ 7,00
Happle Tini marini bianco - prosecco - grappa mela	€ 7,00

• CLASSICI - i prezzi potrebbero subire variazioni in base al distillato usato	€ 8,50
MOJTO - GIN TONIC - GIN LEMON - VODKA LEMON - VODKA RED BULL	
WHISKEY COLA - BACARDI COLA - CUBA LIBRE - LONG ISLAND MARTINI	
LEMON SODA - GREEN SOUR - TEQUILLA BUM BUM	
MALIBU COLA / ANANAS - SOUTHERN CONFORT LEMONSODA	

Gin tonic: fatti consigliare la botanica che fa per te.

• LONG DRINKS ANALCOLICI

Virgin Orgasmo succo d'arancia - limone - fragola fresca	€ 7,50
Fiesta panna - granatina - succo d'arancia - ananas	
Maracuja maracuja - succo di limone - pompelmo - d'arancia	
Florida succo di limone-d'arancia -di pompelmo - zucchero	



Pompelmo Tonica succo di pompelmo - tonica	
Papaya papaya - succo di limone - arancia pompelmo banana	
Fruit Punch succo ananas - arancia - limone - granatina	
Night Fall banana - fragola - cocco - ananas - granatina	
Red Spring succo d'arancia - succo d'ananas - fragole - granatina - limone	
Virgin Guarapho Frozen succo d'arancia - frutta fresca - zucchero	



• AFTER DINNER

Alexander panna - crema cacao scura - brandy - noce moscata	€ 7,00
Paradise succo d'arancia - apricot brandy - gin	
Stinger crema di menta bianca - cognac	
Diavolo Nero rhum - martini dry - olive nera	
Geronimo cachaca - succo d'ananas - papaya - succo d'arancia	
Bacardi rhum - succo di limone - granatina	
Midori sour limone - zucchero - midori	
Vodka sour limone - zucchero - vodka	
Whiskey sours bourbon - limone - zucchero	
Between the sheets rhum - brandy - cointreau - succo limone	
El Presidente rhum - succo d'arancia - martini - granatina	
Orange Blossom dry gin - succo d'arancia	
Rusty Nail scotch whiskey - drambuie	
Sidecar brandy - cointreau - succo di limone	
Cosmopolitan succo di limone - mirtillo - vodka	
Tequila sour limone - zucchero - tequila	
Angelo azzurro limone - gin - triple sec - blue curacao	
Kamikaze limone - vodka - triple sec	



• AFTER DINNER COFFEE

Irish Coffee zucchero di canna - caffè - irish whiskey - panna	€ 7,00
Italian Coffee zucchero - caffè - amaretto di saronno - brandy - panna	
Cuban Coffee zucchero di canna - caffè - rhum cubano - scorza di lime	
Jamaican Coffee zucchero di canna - caffè - rhum scuro - crema di cacao - panna	
American Coffee zucchero di canna - caffè - jack daniel's - crema di cacao - panna	
Franch Coffee zucchero di canna - caffè cognac - crema di cacao - panna	
Caffe Del Contrabbandiere zucchero di canna - caffè - burro - grappa - panna	
Bombardino brandy - vov - panna montata	
Hot Dog caffè - liquore caffè - vov - panna fresca	
Turchetto caffè - rhum scuro - zucchero - anice - scorza limone	

•••• LE NOSTRE COPPE E GELATI ••••

Alaska gelato alla crema cioccolato stracciatella topping al cioccolato meringhe gocce di cioccolato panna montata	€ 9,00
Malawi gelato al fior di latte frutta fresca salsa di fragola fresca panna montata	€ 10,00
Duck gelato alla frutta panna montata	€ 9,00
Zanzibar gelato al fior di latte fragole fresche salsa fragola panna montata	€ 10,00
Mexicali gelato misto frutta o crema salsa a scelta panna montata	€ 9,00
Apollonia gelato al fior di latte e spagnola amarena salsa amarena meringhe panna montata	€ 9,00
Antartide gelato alla nocciola crema e cioccolato topping al cioccolato gocce di cioccolato panna montata	€ 9,00
Terranuova gelato al cioccolato e fior di latte frullati topping al cioccolato meringhe gocce di cioccolato panna montata	€ 9,00
Frappè gusto a scelta	€ 9,00
Frullato frullato di frutta: fragole, banane o ananas	€ 9,00
A vostra scelta preparato con latte, succo di frutta, o acqua	
Manitoba gelato al caffè e crema caffè espresso amaretti panna montata	€ 9,00
Alexander ice cream gelato alla panna vov cacao noce moscata meringhe panna montata	€ 9,00
Congo gelato al fior di latte e crema vov meringhe panna montata	€ 9,00
Puebla gelato alla crema banana fresca topping al cioccolato gocce di cioccolato panna montata	€ 9,00

•••• GLI AFFOGATI ••••

Affogato al caffè gelato alla panna affogato al caffè espresso panna montata	€ 9,00
Affogato al Cioccolato gelato alla panna affogato alla cioccolata calda panna montata	€ 10,00
Affogato al Gran Marnier gelato alla panna affogato al Gran Marnier panna montata	€ 10,00
*Il gusto del gelato può essere a scelta	

•••• LINEA BINDI ••••

RICOTTA E PISTACCHIO Crema di pistacchio e ricotta fra morbidi Pan di Spagna, decorata con granella di pistacchi e nocciole	€ 8,00
PROFITEROL SCURO Bigné con crema al gusto vaniglia e ricoperti con crema al cioccolato	€ 8,00
TORTA DELLA NONNA Pasta frolla con crema pasticcera al profumo di limone, ricoperta con pinoli e mandorle	€ 8,00
MERINGA Meringa farcita con crema gusto vaniglia	€ 8,00
CREMOSO AL PISTACCHIO Morbido biscotto alla nocciola con crema di ricotta e pistacchio, con un cuore al pistacchio, decorato con riccioli di cioccolato bianco e granella di pistacchi	€ 8,00
TARTUFO NOCCIOLA Gelato semifreddo alla nocciola con cuore di cioccolato liquido, decorato con nocciole pralinate e meringa	€ 8,00
TARTUFO BIANCO Gelato semifreddo allo zabaione con cuore di gelato al caffè decorato con granella di meringa	€ 8,00

•••• DOLCI E CAFFÈ ••••

Torta della casa	€ 5,00		
Cuore caldo al cioccolato Fatto in casa con gelato	€ 7,50		
Semifreddo agli amaretti Fatto in casa	€ 7,50		
Tiramisù Fatto in casa	€ 7,50		
Panna Cotta Fatta in casa	€ 7,50		
Frutta Fresca Ananas - Fragole - Banane	€ 7,50		
Sorbetto a scelta: Limone - Braulio - Baileys	€ 6,50		
Crema al caffè Gelato alla panna e caffè espresso	€ 6,00		
Caffè	€ 1,50	Caffè Decaffeinato	€ 1,80
Caffè Corretto	€ 1,80	Caffè Shakerato	€ 2,80
Caffè Marocchino	€ 2,00	Caffè con gelato	€ 3,00
Cappuccino	€ 1,90	Cioccolata	€ 4,00
Cioccolata con Panna	€ 5,00		
	Piccolo	Grande	
Caffè Ginseng	€ 1,60	€ 2,20	
Caffè d'Orzo	€ 1,60	€ 2,20	
Caffè Nocciolino	€ 1,60	€ 2,20	

•••• TÉ E INFUSI ••••

I NOSTRI TÈ	€ 4,00
Tè Nero di Assam: Tè nero aromatico e armonico dal colore marrone luminoso in tazza	
Tè Verde Gunpowered Extra: "Polvere da sparo" gusto intenso e leggermente amaro	
Tè dell'Amore: Mélange di passione e tenerezza, un tè nero corposo e deciso, ingentilito da note fruttate e abbellito con petali di fiordaliso e cuori di zucchero	
Tè dell'Amicizia: Tè nero, noce di cocco, foglie di fragola selvatica, aromi, fiori di cartamo.	
E' un mélange energico, simile alla franchezza delle vere amicizie fatte di affiatamento e intesa	
Tè della Fortuna: Tè verde, tè nero, una miscela fruttata resa lieta da petali di rosa, fiori di osmanto, petali di girasole, petali di fiordaliso e delicate farfalle di zucchero	

I NOSTRI INFUSI

Camomilla: Camomilla in fiori. È un valido aiuto per svolgere una fisiologica azione distensiva e per favorire il benessere dell'apparato digerente.	€ 4,00
Fuoco del Caminetto: Pezzi di mela, fiori di ibisco, buccia di rosa canina, mandorle, corteccia di cannella, rooibos, pezzi di vaniglia Bourbon.	
Arancia e Zenzero: Pezzi di mela,	