

## VINI ROSSI

**Vino della casa "Pollùce"** vitigno: Nero buono, Cantina: Cincinnato, Cori - Lazio, Alcool: 13% € **10,00**

### ✓ ABRUZZO

**Montepulciano d'Abruzzo** vitigno: Montepulciano d'Abruzzo, Cantina: Centorame, Alcool: 13,5% € **16,00**

**Montepulciano d'Abruzzo** vitigno: Montepulciano d'Abruzzo, Cantina: Collefrisio, Alcool: 13,5% € **15,00**

### ✓ CAMPANIA

**"Jumara" Aglianico** vitigno: Aglianico, Cantina: I Capitani, Alcool: 13% € **15,00**

**"Salae Domini" Aglianico Taurasi** vitigno: Aglianico di Taurasi, Cantina: Caggiano, Alcool: 13,5% € **35,00**

### ✓ EMILIA ROMAGNA

**Lambrusco Grasparossa** vitigno: Lambrusco Grasparossa, Cantina: Fiorini, Alcool: 11% € **11,00**

**"Aulente" rosso Rubicone** vitigno: Sangiovese, Cantina: San Patrignano, Alcool: 14% € **15,00**

**"Noi" colli di Rimini** uvaggio: Sangiovese, Cabernet sauvignon, Merlot, Cantina: San Patrignano, Alcool: 13,5% € **23,00**

**"Montepirolò"** uvaggio: Sangiovese, Cabernet sauvignon, Merlot, Cantina: San Patrignano, Alcool: 13,5% € **30,00**

### ✓ FRIULI

**Cabernet sauvignon DOC Grave "Quarnerie"** vitigno: Cabernet sauvignon, Cantina: Forchir, Alcool: 12,9 % € **17,00**

**Refosco dal peduncolo rosso** vitigno: Refosco dal peduncolo rosso, Cantina: Tenute Aleandri, Alcool: 13,5% € **19,00**

**Schioppettino** vitigno: Schioppettino, Cantina: Tenute Aleandri, Alcool: 13,% € **19,00**

✓ **LAZIO**

**“Cervinara” Lazio Rosso** uvaggio **“Bio”**: Nero buono, Montepulciano, Cesanese, Cantina: Marco Carpineti, Alcool: 13,5% **€ 13,00**

**“Capolemole” Cori rosso**: uvaggio **“Bio”**: Montepulciano, Nero buono, Cesanese, Cantina: Marco Carpineti, Alcool: 13,5 % **€ 15,00**

**“San Magno” Cesanese del Piglio** uvaggio: Cesanese, Sangiovese, Montepulciano, Barbera Cantina: Colletonno, Alcool: 13,5% **€ 21,00**

**“Colle Ticchio” Cesanese del Piglio** uvaggio: Cesanese, Sangiovese, Montepulciano, Barbera, Cantina: Colletonno, Alcool: 13,5% **€ 14,00**

**“Schiaffo”** uvaggio: Cabernet sauvignon, Merlot, Cesanese di Affile, Cantina: Cantina Colacicchi, Alcool: 13% **€ 18,00**

**“Petit verdot”** vitigno: Petit verdot, Cantina: Casale del Giglio, Alcool: 14% **€ 17,00**

**“Mater Matuta”** uvaggio: Syrah, Petit verdot, Cantina: Casale del Giglio, Alcool 13,5 %: **€ 40,00**

**“Tellus”** vinaggio: Syrah, Merlot, Cantina: Falesco, Alcool: 14% **€ 17,00**

**“Montiano”** vitigno: Merlot, Cantina: Falesco, Alcool: 13,5% **€ 40,00**

**Nero buono barrique** vitigno: Nero buono, Cantina: Cincinnato Alcool: 13,5 % **€ 16,00**

**“Arcatura”** vitigno: Cesanese, Cantina: Cincinnato, Alcool: 13,5% **€ 16,00**

**“Rave Rosse”** uvaggio: Nero buono, Montepulciano e Cesanese, Cantina: Cincinnato, Alcool: 13% **€ 14,00**

**“Riflessi” Circeo Rosso** vitigno: Merlot, Cantina: Sant'Andrea, Alcool: 12,5% **€ 15,00**

**“Sogno”- Circeo Rosso** uvaggio: Merlot, Cesanese, Cantina: Sant'Andrea, Alcool: 14% **€ 19,00**

**“Cerasus” Cesanese di Olevano Romano** uvaggio: Cesanese comune, Cesanese di Affile, Sangiovese e Montepulciano, Cantina: Terre Rubre, Alcool: 13% **€ 16,00**

## ✓ **LOMBARDIA**

**Grumello** vitigno: Nebbiolo, Cantina: Mamete Prevostini, Alcool: 13,5% **€21,00**

**Pinot nero** vitigno: Pinot nero, Cantina: Cà di Frara, Alcool: 13,5% **€17,00**

## ✓ **MARCHE**

**Rosso Conero barrique** uvaggio: Montepulciano e Sangiovese, Cantina: Fattoria San Lorenzo, Alcool: 14% **€ 18,00**

**Rosso Piceno** uvaggio: Montepulciano e Sangiovese, Cantina: Velenosi, Alcool: 12,5% **€ 14,00**

**“Brecciarolo” Rosso Piceno Superiore 2007** uvaggio: Montepulciano e Sangiovese, Cantina: Velenosi, Alcool: 13,5% **€ 18,00**

**Lacrima di Morro d'Alba** vitigno: Lacrima di Morro d'Alba, Cantina: Velenosi, Alcool: 12,5% **€ 17,00**

**“Quercia Antica” Lacrima di Morro d'Alba Superiore** vitigno: Lacrima di Morro d'Alba, Cantina: Velenosi, Alcool: 13% **€ 22,00**

## ✓ **PIEMONTE**

**Barbera d'Alba** vitigno: Barbera, Cantina: GD Vajra, Alcool: 14,5% **€ 20,00**

**Dolcetto d'Alba** vitigno: Dolcetto, Cantina: GD Vajra, Alcool: 12,5%: **€ 17,00**

**Langhe Doc** vitigno: Nebbiolo, Cantina: GD Vajra, Alcool: 12,5% **€ 20,00**

**“Albe” Barolo** vitigno: Nebbiolo, Cantina: GD Vajra, Alcool: 14,5% **€ 42,00**

**“Albe” Barolo 0,375 l** vitigno: Nebbiolo, Cantina: GD Vajra Alcool 14% **€ 22,00**

**“Campo la Bà” Barbera Doc Colli Tortonesi** uvaggio: Barbera e Dolcetto, Cantina: Az. Agricola Paolo Poggio, Alcool: 14% **€ 14,00**

**“Tre Vigne” Barbera d'Alba** vitigno: Barbera, Cantina: Vietti, Alcool: 14% **€ 24,00**

**“Perbacco” Nebbiolo** vitigno: Nebbiolo, Cantina: Vietti, Alcool: 14% **€ 24,00**

**Dolcetto d'Alba** vitigno: Dolcetto, Cantina: Mossio, Alcool: 13,5% € **16,00**

**"Bricco Rocchetto" Dolcetto d'Asti Doc** vitigno **"Bio"**: Dolcetto, Cantina: Mario Torelli, Alcool:13,5% € **17,00**

✓ **PUGLIA**

**Nero di Troia "Gelso nero"** vitigno: Nero di Troia, Cantina: Podere 29, Alcool: 12,5% € **16,00**

**Negramaro** vitigno: Negroamaro, Cantina: Conti Zecca, Alcool: 14,5% € **14,00**

**Negramaro** vitigno **"Bio"**: Negroamaro, Cantina: Perrini, Alcool: 13% € **17,00**

**Primitivo** vitigno **"Bio"**: Primitivo, Cantina: Perrini, Alcool: 13% € **16,00**

**Primitivo di Manduria "Felline"** vitigno: Primitivo, Cantina: Accademia dei Racemi, Alcool: 14% € **18,00**

**"L'Astore"** uvaggio: Aglianico, Petit verdot, Cantina: Masseria l'Astore, Alcool: 14% € **21,00**

**"Filimei" Negroamaro** vitigno: Negroamaro, Cantina: Masseria l'Astore, Alcool: 13,5% € **16,00**

**"Jéma" Primitivo** vitigno: Primitivo, Cantina: Masseria l'Astore, Alcool: 13,5% € **16,00**

✓ **SARDEGNA**

**"Grotta Rossa" Carignano del Sulcis** vitigno: Carignano del Sulcis, Cantina: Santadi, Alcool: 13% € **16,00**

**"Costera" Cannonau di Sardegna** uvaggio: Cannonau, Carignano, Bovale, Cantina: Argiolas, Alcool: 13% € **17,00**

✓ **SICILIA**

**"La Segreta" rosso** uvaggio: Nero d'Avola, Merlot, Syrah e Cabernet franc, Cantina: Planeta, Alcool: 13,5% € **17,00**

**Nero d'Avola "Branciforti"** vitigno: Nero d'Avola, Cantina: Firriato, Alcool: 13,5% € **15,00**

**Syrah** vitigno: Syrah, Cantina: Masseria del Feudo, Alcool: 14% € **15,00**

**"Rosso delle rose"** uvaggio: Nero d'Avola e Syrah, Cantina: Masseria del Feudo, Alcool 13,5% € **18,00**

**“Nero di Serramarrocco”** vitigno: Nero d'Avola, Cantina: Tenuta Serramarrocco, Alcool: 14% **€ 26,00**

✓ **TOSCANA**

**Rosso di Montalcino** vitigno: Sangiovese, Cantina: Tenimenti Angelini, Alcool: 14% **€ 21,00**

**Brunello di Montalcino** vitigno: Sangiovese grosso, Cantina: Tenimenti Angelini, Alcool: 14% **€ 42,00**

**Nobile di Montepulciano** uvaggio: Prugnolo Gentile, Canaiolo e Cabernet Sauvignon, Cantina: Tenimenti Angelini, Alcool: 14% **€ 23,00**

**“Sussingo”** uvaggio: Sangiovese e Cabernet, Cantina: Fattoria Casabianca, Alcool: 13,5% **€ 15,00**

**“Poggio ai ginepri”** vinaggio: Merlot, Syrah e Cabernet sauvignon, Cantina: Tenuta Argentiera, Alcool: 14% **€ 18,00**

**“Villa Donoratico”** Bolgheri vinaggio: Cabernet sauvignon, Merlot e Cabernet Franc, Cantina: Tenuta Argentiera, Alcool: 14% **€ 23,00**

**“San Leonino” Chianti Classico** uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Cantina: Tenimenti Angelini, Alcool: 13 % **€ 20,00**

**“Poggio ai Mori” Chianti Classico** vitigno: Sangiovese, Cantina: San Donatino, Alcool: 13 % **€ 18,00**

**Parrina Rosso** vitigno: Sangiovese, Cantina: Antica Fattoria la Parrina, Alcool: 12,5% **€ 16,00**

**“Maremmante”** uvaggio: Syrah e Alicante, Cantina: Poggio Argentiera, Alcool: 14% **€ 15,00**

**“Capatosta” Morellino di Scansano** uvaggio: Sangiovese e Alicante, Cantina: Poggio Argentiera, Alcool: 14,5% **€ 30,00**

**“Ventoso” Morellino di Scansano** uvaggio: Sangiovese, Alicante, Cantina: Santa Vincenza, Alcool: 13% **€ 18,00**

✓ **TRENTINO ALTO ADIGE**

**Lagrein scuro** vitigno: Lagrein, Cantina: St. Magdalena, Alcool: 13% **€ 15,00**

**Merlot** vitigno: Merlot, Cantina: St. Magdalena, Alcool: 14% **€ 15,00**

**Pinot nero** vitigno: Pinot nero, Cantina: St. Magdalena, Alcool: 13% **€ 16,00**

**Teroldego delle Dolomiti** vitigno: Teroldego, Cantina: Pisoni, Alcool: 13% € **17,00**

✓ **UMBRIA**

**Sagrantino di Montefalco 2006** vitigno: Sagrantino, Cantina: Napolini, Alcool: 16% € **26,00**

**Rosso di Montefalco** uvaggio: Sagrantino, Sangiovese, Merlot, Cantina: Moretti Omero, Alcool: 13,5% € **19,00**

**“Vitiano”** uvaggio: Merlot, Cabernet sauvignon e Sangiovese, Cantina: Falesco, Alcool: 13,5% € **14,00**

**Assisi Rosso** uvaggio: Sangiovese, Merlot e Cabernet Cantina: Sportoletti, Alcool: 15% € **15,00**

**“Godot”** vitigno **“Bio”**: Sangiovese, Cantina: Podere Marella, Alcool: 14,5% € **23,00**

**Trasimeno rosso:** uvaggio **“Bio”**: Sangiovese e Gamay, Cantina: Podere Marella, Alcool: 14,5% € **17,00**

✓ **VENETO**

**Valpolicella classico** uvaggio: Corvina, Rondinella, Sangiovese, Molinara, Cabernet sauvignon, Cantina: Le Salette, Alcool: 12,5% € **14,00**

**Valpolicella ripasso** uvaggio: Corvina, Rondinella, Sangiovese e Molinara, Cantina: Le Salette, Alcool: 13,5% € **23,00**

**Vapolicella ripasso** uvaggio: Corvina, Rondinella, Sangiovese, Cantina: Zenato, Alcool: 13,5% € **25,00**

**Amarone** uvaggio: Corvina, Rondinella, Croatina, Dindarella e Sangiovese, Cantina: Le Salette, Alcool: 15% € **40,00**

## VINI BIANCHI

**Vino della casa "Castore"** vitigno: Bellone, Cantina: Cincinnato, Cori - Lazio, Alcool: 13,5% € **10,00**

### ✓ ABRUZZO

**"Atteso" Pecorino** vitigno **"Bio"**: Pecorino, Cantina: Jasci Alcool: 12,5% € **16,00**

**Trebbiano** vitigno **"Bio"**: Trebbiano, Cantina: Jasci Alcool: 12,5% € **14,00**

### ✓ CAMPANIA

**Coda di Volpe** vitigno: Coda di volpe, Cantina: Grotta del Sole, Alcool: 12,5% € **15,00**

**"Bonea" Falanghina** vitigno: Falanghina del Taburno, Falanghina di Bonea, Cantina: Masseria Frattasi, Alcool:13% € **17,00**

**"Béchar" Fiano di Avellino** vitigno: Fiano di Avellino, Cantina: Antonio Caggiano, Alcool: 13,5% € **22,00**

**Greco di Tufo** vitigno: Greco di Tufo, Cantina: I Capitani, Alcool: 13%: € **19,00**

**Falanghina 0,375 l** vitigno: Falanghina, Cantina: Villa Matilde, Alcool: 13% € **12,00**

### ✓ EMILIA ROMAGNA

**"Vie" bianco Rubicone** vitigno: Sauvignon blanc, Cantina: San Patrignano, Alcool: 14% € **20,00**

**"Aulente" bianco Rubicone** uvaggio: Chardonnay, Sauvignon blanc, Cantina: San Patrignano, Alcool: 13,5% € **16,00**

### ✓ FRIULI

**Malvasia** vitigno: Malvasia istriana, Cantina: Tenute Aleandri, Alcool: 13% € **16,00**

**Pinot grigio**, vitigno: Pinot grigio, Cantina: Isidoro Polencic, Alcool: 13,5% € **15,00**

**Pinot grigio** vitigno: Pinot grigio - Cantina: Tenute Aleandri, Alcool: 14% € **20,00**

**Pinot grigio** vitigno: Pinot grigio, Cantina: Cà Ronasca, Alcool: 13,5% € **19,00**

**Ribolla gialla** vitigno: Ribolla gialla, Cantina: Tenute Aleandri, Alcool 13,5%: € 19,00

**Ribolla gialla** vitigno: Ribolla gialla, Cantina: Cà Ronasca, Alcool: 12,5% € 20,00

**Sauvignon** vitigno: Sauvignon, Cantina: Puiatti, Alcool: 12% € 15,00

**Tocai friulano** vitigno: Tocai, Cantina: Livon, Alcool: 13,5% € 15,00

**Tocai friulano** vitigno: Tocai, Cantina: Ca' Ronasca, Alcool: 13,5%: € 14,00

✓ **LAZIO**

**“Cervinara” Lazio bianco** uvaggio **“Bio”**: Malvasia del Lazio, Bellone, Cantina: Marco Carpineti, Alcool: 12,5% € 13,00

**“Moro” Lazio bianco** vitigno **“Bio”**: Greco, Cantina: Marco Carpineti, Alcool: 13,5% € 18,00

**“Satrico”** uvaggio: Chardonnay, Sauvignon e Trebbiano giallo, Cantina: Casale del Giglio, Alcool: 13% € 15,00

**“Satrico” 0,375 l** uvaggio: Chardonnay, Sauvignon e Trebbiano giallo, Cantina: Casale del Giglio, Alcool: 13% € 8,00

**“Antinoo”** uvaggio: Chardonnay, Viognier, Cantina: Casale del Giglio, Alcool: 13,5% € 18,00

**Sauvignon** vitigno: Sauvignon, Cantina: Casale del Giglio, Alcool: 13% € 14,00

**Frascati Superiore** uvaggio: Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca di Candia, Malvasia del Lazio, Greco, Cantina: Conte Zandotti, Alcool: 12% € 13,00

**Frascati Superiore** uvaggio: Malvasia bianca, Malvasia di Candia, Trebbiano giallo ed altri minori, Cantina: Casale Mattia, Alcool: 12% € 14,00

**“Poggio dei gelsi” Est est est** uvaggio: Trebbiano, Malvasia, Roscetto, Cantina: Falesco, Alcool: 13% € 15,00

**“Terre dei Grifi” Malvasia** vitigno: Malvasia del Lazio, Cantina: Fontana Candida, Alcool: 13,5% € 15,00

**“Oppidum” moscato secco** vitigno: Moscato di Terracina, Cantina: St.Andrea, Alcool: 13% € 14,00

**“Oppidum” moscato secco 0,375 l** vitigno: Moscato di Terracina, Cantina: St.Andrea, Alcool: 13% € 8,00

**“Riflessi” Circeo Bianco** uvaggio: Trebbiano, Malvasia puntinata, Cantina: St. Andrea, Alcool: 12% **€ 15,00**

**Passerina** vitigno: Passerina, Cantina: Casale della Ioria, Alcool: 12,5% **€ 14,00**

✓ **LOMBARDIA**

**Riesling vendemmia tardiva** vitigno: Riesling, Cantina: Cà di Frara, Alcool: 13,5% **€ 21,00**

**Lugana “I Frati”** vitigno: Turbiana, Cantina: Cà dei Frati, Alcool: 13% **€ 18,00**

✓ **MARCHE**

**Verdicchio di Matelica** vitigno: Verdicchio, Cantina: La Monacesca, Alcool: 13,5% **€ 18,00**

**Passerina “Villa Angela”** vitigno: Passerina, Cantina: Velenosi, Alcool: 12% **€ 16,00**

✓ **PIEMONTE**

**Roero Arneis** vitigno: Arneis, Cantina: Beni di Batasiolo, Alcool: 13% **€ 18,00**

**“La Rustià” Erbaluce di Caluso** vitigno: Erbaluce di Caluso, Cantina: Orsolani, Alcool: 13% **€ 16,00**

**“Villa Scolca” Gavi** vitigno: Cortese, Cantina: La Scolca, Alcool: 13% **€ 18,00**

✓ **PUGLIA**

**“Krita”** uvaggio: Chardonnay e Malvasia bianca Cantina: Masseria L'Astore, Alcool: 13% **€ 16,00**

✓ **SARDEGNA**

**Vermentino** vitigno: Vermentino, Cantina: Funtanaliras, Alcool: 12,5% **€ 17,00**

**“Pedraia”** vitigno: Nuragus, Cantina: Santadi, Alcool: 13,5% **€ 16,00**

✓ **SICILIA**

**“Angimbè”** vitigno: Chardonnay, Cantina: Cusumano, Alcool: 13,5% **€ 15,00**

**Inzolia** vitigno: Inzolia, Cantina: Feudo Arancio , Alcool: 13% **€ 15,00**

## ✓ TOSCANA

**“Fonte 40”** uvaggio: Ansonica, Vermentino, Fiano, Cantina: Poggio Argentiera, Alcool: 14,5% **€ 18,00**

**“Parrina bianco”** uvaggio: Trebbiano, Chardonnay, Sauvignon blanc e altre a bacca bianca, Cantina: Antica Fattoria la Parrina, Alcool: 12% **€ 18,00**

**“Guazza”** uvaggio: Ansonica, Vermentino, Cantina: Poggio Argentiera, Alcool: 13% **€ 15,00**

**“Diaccio”** uvaggio: Trebbiano e Malvasia, Cantina: San Donatino, Alcool: 13,5% **€ 15,00**

## ✓ TRENTINO ALTO ADIGE

**Chardonnay** vitigno: Chardonnay, Cantina: St. Magdalena Alcool: 13,% **€ 14,00**

**Gewürztraminer** vitigno: Gewürztraminer, Cantina: St. Magdalena, Alcool: 14,5% **€ 18,00**

**Müller Thurgau** vitigno: Müller Thurgau, Cantina: St. Magdalena, Alcool: 12,5% **€ 15,00**

## **BOLLICINE**

**Brut metodo Charmat Cincinnato**, Cori, Lazio: **€ 14,00**

**Brut “Bio” metodo classico 2008** Marco Carpineti, Cori, Lazio: **€ 25,00**

**Prosecco DOC Treviso Mosole**: **€ 16,00**

**Franciacorta 2006** Monzio Compagnoni Brut: **€ 25,00**

**Franciacorta SA Vezzoli** Brut: **€ 25,00**

**Trento DOC Ferrari Maximum** Brut: **€ 36,00**

**Trento DOC Pisoni “**: **€ 25,00**

**Brachetto d'Acqui Asinari** Terre da Vino: **€ 19,00**

**Asti Spumante Montefurchi** Terre da Vino: **€ 16,00**

## **VINI DOLCI al bicchiere - bottiglia**

Moscato di Terracina DOC Passito “Capitolium”, Cantina St. Andrea: **€ 4,00 - Bottiglia: € 24,00**

Moscato: **€ 3,00 - Bottiglia: € 20,00**

Vin santo: **€ 3,00 - Bottiglia: € 20,00**

Zibibbo: **€ 3,00 - Bottiglia: € 20,00**

Moscato passito: **€ 4,00 - Bottiglia: € 25,00**

Passito di Pantelleria: **€ 4,00 - Bottiglia: € 25,00**

Malvasia bianca del Salento: € 3,00 - **Bottiglia: € 20,00**

Cannellino: € 3,00 - **Bottiglia: € 20,00**

Elisir Gambrinus: € 4,00

## **GIN**

Bombay Sapphire: € 5,00

Bosford: € 4,00

Gordon's: € 4,00

Tanqueray: € 5,00

## **RUM**

Brugal carta d'or: € 6,00

Havana club reserva 5 anni: € 6,00

Havana club 7 anni: € 6,00

Matusalem 7 anni: € 6,00

Matusalem gran riserva 15 anni: € 8,00

Pampero seleccion: € 6,00

Pampero anniversario: € 8,00

Zacapa centenario 23 anni: € 10,00

## **WHISKY - WHISKEY**

Baileys Irish cream: € 5,00

Canadian club: € 4,00

Four roses: € 4,00

Glenmorangie 10 anni: € 8,00

Jack Daniel's: € 5,00

Jameson: € 5,00

Laphoraig 10 anni: € 8,00

Lagavulin 16 anni: € 8,00

Oban 14 anni: € 8,00

Talisker 10 anni: € 8,00

## **GRAPPE**

Monovitigno Nebbiolo Mossio: € 6,00

Monovitigno Dolcetto Mossio: € 6,00

Monovitigno Barbera "Bio" Rovero: € 5,00

Monovitigno Moscato "Bio" Rovero: € 5,00

Barrique 903 Bonaventura: € 5,00

Tradizionale Nonino: € 3,00

Monovitigno Muller Thurgau Pisoni: € 4,00

Monovitigno Nosiola Pisoni: € 4,00

Stravecchia Pisoni: € 5,00

Sarpa barrique poli: € 5,00

### **AMARI / LIMONCELLO/SAMBUCA.....**

Amaro Averna: € 3,00

Fernet Branca / Branca menta: € 3,00

Amaro Lucano: € 3,00

Mirto Zedda Piras: € 3,00

Amaro Montenegro: € 4,00

Vecchio amaro del Capo: € 3,00

Jagermeister: € 4,00

Limoncello di Capri: € 3,00

Sambuca Molinari: € 3,00

Sambuca romana: € 3,00

Mistrà Pallini: € 3,00

Cointreau: € 3,00

Porto Sandeman: € 4,00

Porto Taylor's selection: € 5,00

Vodka Absolute: € 4,00

Vodka Smirnoff: € 4,00

Vodka Stolichnaya: € 4,00

Tequila Orendain blanco: € 4,00

Tequila Sauzo extra gold: € 5,00

Bas Armagnac Chateau de Laubade : € 8,00

### **BIRRE IN BOTTIGLIA**

“Nà Biretta” birra artigianale non pastorizzata romana - Chiara e

Rossa: € 5,00

Peroncino: € 3,00

Beck's: € 3,50

Menabrea: € 4,00

Ceres: € 4,00

Peroni gran riserva: € 4,00

HB weisse: € 6,00

Pietra: € 5,00

Corona: € 4,00

## **BIRRE ALLA SPINA**

Menabrea chiara 0,3 l: € 3,00

Menabrea chiara 0,5 l: € 5,00

Artigianale 0,3 l: € 5,00

Artigianale 0,5 l: € 7,00

## **BIBITE**

Acqua di Nepi leggermente frizzante 1L: € 2,00

Acqua Plose naturale 1L: € 2,00

Acqua naturale / frizzante 0,5 L: € 1,00

Chinotto Neri: € 3,00

Coca Cola: € 3,00

Schweppes tonica: € 3,00

Schweppes lemon: € 3,00

Cedrata Tassoni: € 3,00

Fanta aranciata: € 3,00

Crodino: € 3,00

Red Bull: € 3,00

Succo di frutta: € 3,00

Cocktail: € 6,00 - Spritz: € 4,00

Cocktail analcolici: € 4,00

Aperol: € 4,00

Campari: € 4,00

Martini: € 4,00

**CAFFE': € 1,50**

## **SNACK**

Patatine/mais/noccioline: € 1,00

Olive: € 2,00

Taralli: € 3,00

Ciambelline al vino: € 3,00

Frolla alle nocciole: € 4,00

Tozzetti salati: € 4,00