

CAFFÈ E BIBITE



CAFFÈ

Espresso/macchiato

1,5

CAFFÈ AMERICANO

2,5

CAFFÈ SHAKERATO

2

DECAF/GINSENG/ ORZO

2

CAPPUCCINO*

3

ICED LATTE*

3

LATTE MACCHIATO*

3

TÈ & INFUSI

3

CARAMEL MACCHIATO*

Caffè, latte, vaniglia e caramello

3,5

**disponibile latte di soia e avena*

+0,5

SUCCHI DI FRUTTA

Pesca, mela verde, ananas, pera e mirtillo

3,5

SPREMUTE FRESCHE

Arancia e limone

3,5

BEVANDA SODATA

Gassosa, aranciata, limonata

3,5

APERITIVO ANALCOLICO

Coca-cola, crodino, cedrata, ecc.

3,5



APERITIVI E DOPOCENA

APERITIVI

ALL'ITALIANA

Spritz, Americano, Negroni, ecc.

7

COCKTAIL PREMIUM

Paloma, Moscow Mule, Old Fashioned, Espresso Martini, ecc.

8/9



GIN TONIC

Con tonica premium è previsto il supplemento di 1€

8

AMARI

4/5

*** caffetteria disponibile fino alle 21
cocktail disponibili dalle 18**



CHE DRINK MI PRENDO?

piccola guida per non sbagliare scelta



LA COMFORT ZONE DELLO STAFF

AMERICANO

Bitter Berto, Vermouth rosso
Superiore Berto, soda, buccia di limone

da bere anche a colazione!

7€



NEGRONI

London Dry Gin Tanqueray,
Bitter Berto, Vermouth rosso
Superiore Berto, buccia di limone

per chi fa colazione tardi o crede
che sia sempre ora dell'aperitivo

7€



DAIQUIRI

Rum Cubano Havana 3,
Maraschino Luxardo, lime, zucchero

per non dare nulla per scontato

8€



MOJITO

Rum Cubano Havana 3,
lime, menta, zucchero, soda

perchè da quando non si pesta
più siamo tutti felici e contenti

8€



SGROPPINO

Sorbetto al limone, liquore
al bergamotto Italicus, Vodka,
Prosecco DOC

il classico dei classici
del nostro bar

8€



WHITE LADY #1

Creme de Menthe Tempus Fugit,
Dry Curaçao Pierre Ferrand,
succo di limone

per chi ha voglia di fare
tre sorsi freschi e dolci

9€





PISCO SOUR

Pisco Acholado Tabernero,
succo di limone, zucchero,
Bitter Amargo Chuncho

per chiedere a chi prende
l'ordinazione "cos'è il Pisco?"

8€



CUBALIBRE

Rum Cubano Havana 3,
lime, Coca-Cola

per "correggere" la bevanda
della domenica pomeriggio

8€



MARGARITA

Tequila Rooster Rojo,
Dry Curaçao Pierre Ferrand, lime

per dimenticare il Tommy's
e salvaguardare l'agave

9€



BATANGA

Tequila Rooster Rojo,
lime, Coca-Cola

Servito senza coltello
per ragioni di sicurezza

9€



20th CENTURY

London Dry Gin Tanqueray,
Kina L'Aero D'Or Tempus Fugit,
Creme de Cacao Tempus Fugit,
succo di limone

Sembra nuovo, ma non è.
Riscopriamolo insieme

9€



MANHATTAN

Rye Whiskey Rittenhouse, Vermouth
Rosso Superiore Berto, Maraschino
Luxardo, Bitter Amargo Chuncho

dopo anni di 3:1 una partita che
finisce finalmente in pareggio,
non puoi lasciartelo sfuggire

9€



PIÑA COLADA

*TUTTI I GIORNI

*
**ideale
d'inverno!**

*
**chiedimi solo
d'estate!**

GARIBALDI

***SOLO IL WEEKEND**



VINI E SPUMANTI



Falanghina Svelato DOP **23/6**
Terre Stregate

Fiano Pendino DOCG **23/6**
Colli di Castelfranci

Negroamaro del Salento **23/6**
Varvaglione

Primitivo Salento Sasseo **25/7**
Masseria Altamura

Aglianico Rue dell'inchiestro **23/6**
Nativ

Prosecco DOC Extra Dry **25/5**
V8+

Franciacorta Brut DOCG "Doppio Erre Di" **50**
Derbusco Cives

BIRRE

NASTRO AZZURRO **3,5/5,5**
Alla spina

PERONI LAGER **3**
33cl

PERONI NON FILTRATA **3**
33cl

PERONI GRAN RISERVA **4**
Doppio Malto - 33cl

PERONI GRAN RISERVA **4**
Rossa - 33cl

DA MANGIARE*



CORNETTO 1,3,7,6,10

1,5/1,8

vuoto o farcito con crema/nocciola/albicocca



BRIOCHE 1,3,7,6,8,10,12

1,2/1,5

BOMBOLONE 1,3,7,6,10

1,5/1,8

PAIN AU CHOCOLAT 1,3,6,7,10

2,5

CINNAMON ROLL 1,3,7,6,10

2,5



COOKIE 1,3,6,7,10

1,5

BROWNIE 1,3,6,7,10

2,5



CROSTATINA 1,3,7,8,6,10

2,2

mele e cannella

CROSTATINA 1,3,6,7,8,10

2,5

pere e cioccolato

TIRAMISU 1,3,7,12,6,8,10

3



BABÀ 1,3,7,12,6

3

**TARTELLETTA
AL LIMONE** 1,3,7,6,12

3,5



**PIZZA
MARGHERITA** 1,7,6,10

2,5

**PIZZA
MARINARA** 1,6,10

1,5



*** chiedi allo staff
per prodotti speciali
e pizze lavorate**

**allergeni*

**può contenere tracce di*

AVVISO IMPORTANTE

IMPORTANT NOTICE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.



Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (e.g. in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.