

BIRRE

SPINATURA TRADIZIONALE

MAES:

0,25cl	€ 2,60
0,50cl	€ 5,00
BOCCALE 1L	€ 9,00
CARAFFA 1,5L	€ 13,00
SHUTTLE 3L con tagliere	€ 30,00

di formaggi misti, affettati misti e patate fritte



MAES

PILS - 5,2% vol

All'ingresso nel palato si avverte una delicata nota di frutta a polpa bianca e di cereale, l'amaro tipico dello stile pils si avverte, con moderazione, nel finale.

KUMMERT:

0,25cl	€ 2,80
0,50cl	€ 5,00
BOCCALE 1L	€ 9,00
CARAFFA 1,5L	€ 13,00
SHUTTLE 3L con tagliere	€ 30,00

di formaggi misti, affettati misti e patate fritte



27er URTIP

HELL - 5,5% vol

Birra tedesca, prodotta secondo un'antica ricetta Bavarese. Si tratta di una Pils non filtrata e non pastorizzata con un aroma elegante di cereali poco maltati e sentori piacevoli di erba fresca appena tagliata. Il sapore fruttato con un tocco di miele e fiori.

BLANCHE DE BRUXELLES:

0,25cl	€ 3,20
0,50cl	€ 6,00
BOCCALE 1L	€ 10,00
CARAFFA 1,5L	€ 15,00
SHUTTLE 3L con tagliere	€ 35,00

di formaggi misti, affettati misti e patate fritte



BLANCHE d. B.

BLANCHE - 4,5% vol

Schiuma ricca e cremosa, colore opalescente e rifermentazione in bottiglia regalano al palato un gusto piacevolmente fresco reso esclusivo dal leggero aroma agrodolce delle scorze d'arancio curaçao e del coriandolo aggiunti durante il lento processo di lavorazione.

CINEY BLOND:

0,33cl	€ 4,50
BOCCALE 1L	€ 10,00
CARAFFA 1,5L	€ 18,00
SHUTTLE 3L con tagliere	€ 40,00

di formaggi misti, affettati misti e patate fritte



CYNEY BLONDE
STRONG ALE - 7,0% vol

Il gusto è rotondo e abbastanza strutturato, equilibrato, morbido e abbastanza persistente. In evidenza note profumate di miele e di cereale e di frutta.

CINEY BRUNE:

0,33cl	€ 4,50
BOCCALE 1L	€ 10,00
CARAFFA 1,5L	€ 18,00
SHUTTLE 3L con tagliere	€ 40,00

di formaggi misti, affettati misti e patate fritte



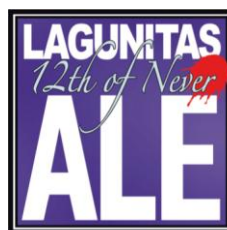
CINEY BRUNE
BRUNE - 7,0% vol

Birra abbastanza strutturata. Il ritorno delle note colte al naso è evidente. Morbida, con toni caldi di miele e di malto caramello. abbastanza persistente.

LAGUNITAS:

0,40cl	€ 6,00
BOCCALE 1L	€ 10,00
CARAFFA 1,5L	€ 18,00
SHUTTLE 3L	€ 40,00

con tagliere di formaggi misti, affettati misti e patate fritte



LAGUNITAS
ALE - 5,5% vol

Le note di malto lasciano subito spazio ai luppoli aromatici con un ritorno degli agrumi, il pompelmo, e balsamici. Abbastanza lungo il finale che chiude con un amaro elegante e ben delineato.

BIRRE ARTIGIANALI

€ 12,00 A BOTTIGLIA



ALTA VIENNA

VIENNA - 5,0% vol

Colore arancione, torbida, schiuma poco persistente e perlage fine. Impatto olfattivo decisamente dolce caramellato, note leggermente fruttate date dall'utilizzo del lievito belga. Il gusto rispecchia perfettamente il profumo.



NOCIVA

SCOTCH ALE - 4,6% vol

Birra in stile scotch Ale a base di malto Pale con piccoli tagli di malto caramellato, malto Chocolate, orzo torrefatto e fiocchi d'orzo. Il colore è ambrato scuro, dal gusto fresco, leggermente tostato e con note di cioccolato.



BUBANA

BELGIAN S.A. - 7,0% vol

Birra chiara doppio malto di ispirazione belga. Protagonisti all'olfatto e retrolfatto sono il lievito, che dona delicate note fruttate e i luppoli americani, che conferiscono sentori erbacei e speziati. L'amaro è presente ma equilibrato.



MAFALDA

BELGIAN ALE - 6,5% vol

Birra ambrata doppio malto di ispirazione belga. Al naso emergono le note aromatiche derivanti dal malto, con sentori di caramello, toffee. protagonista all'olfatto è il lievito, che dona note eleganti di frutta matura, susina, albicocca.



STRIKE

IPA - 5,8% vol

Birra ad alta fermentazione in stile IPA. Presenta una corposità media, un colore arancio e una schiuma bianca e compatta. Lascia in bocca un gusto fruttato e l'amaro si rivela pulito, intenso e persistente.



DRITTA

PALE ALE - 4,5% vol

Birra in stile Pale Ale inglese, ad alta fermentazione, dal gusto fruttato, di colore giallo carico, la schiuma è bianca e compatta. L'aroma si presenta floreale, resinoso e fruttato, l'amaro è pulito e persistente.



LE NOSTRA CANTINA VINI

BOLLICINE

			<i>calice</i>	<i>bottiglia</i>
<i>Prosecco Extra Dry</i>	<i>Ca degli Archi</i>	2017	€ 2,50	€ 13
<i>Valdobbiadene Prosecco Sup. DOCG</i>				
<i>Extra Dry Soller</i>	<i>Marsuret</i>	2017	€ 2,80	€ 14
<i>Valdobbiadene Prosecco Sup. DOCG</i>				
<i>Brut Zerogrammi</i>	<i>Rebuli</i>	2017	€ 3,00	€ 16
<i>Franciacorta Brut</i>	<i>Vezzoli</i>	s.a	€ 4,00	€ 24
<i>Franciacorta DOCG Gran Cuvee</i>				
<i>Alma Brut</i>	<i>Bellavista</i>	s.a	€ 6,00	€ 37
<i>Alta Langa DOCG Contessa Rosa</i>				
<i>Rosè Brut</i>	<i>Fontanafredda</i>	s.a	€ 5,00	€ 35
<i>Trento DOC Perlè</i>	<i>Ferrari</i>	s.a	€ 6,00	€ 37

VINI BIANCHI

<i>Verdiso Colli Trevigiani I.G.P.</i>	<i>Conte di Collalto</i>	2017	€ 2,00	€ 12
<i>Soave Classico DOC Tappo Stelvin</i>	<i>Suavia</i>	2017	€ 2,50	€ 15
<i>Sauvignon Blanc DOC Isonzo del Friuli</i>	<i>Masut da Rive</i>	2017	€ 3,00	€ 18
<i>Ribolla Gialla DOC Collio</i>	<i>Masut da Rive</i>	2017	€ 3,00	€ 18
<i>Gewurztraminer DOC Alto Adige</i>	<i>Weinberghof</i>	2017	€ 3,50	€ 21
<i>MullerThurghau DOC Valle Isarco</i>	<i>Strasserhof</i>	2017	€ 3,00	€ 18
<i>Verdicchio Cast Jesi DOC Classico</i>	<i>Sartarelli</i>	2017	€ 2,50	€ 15
<i>Phigaia Blanco</i>	<i>Serafini & Vidotto</i>	2017	€ 4,00	€ 24

VINI ROSSI

<i>Cabernet Franc IGT</i>	<i>Campodipietra</i>	2017	€ 2,00	€ 15
<i>Wildbacher Colli Trevigiani IGT</i>	<i>Conte Collalto</i>	2017	€ 3,00	€ 18
<i>Phigaia DOC Rosso Montello Colli Asolani</i>	<i>Serafini & Vidotto</i>	2013	€ 4,00	€ 24
<i>Pinot Nero DOC Alto Adige</i>	<i>Plonerhof</i>	2016	€ 4,00	€ 24
<i>Bolgheri DOC Antillo</i>	<i>Guado al Melo</i>	2016	€ 3,00	€ 18
<i>Chianti Classico DOCG</i>	<i>Badia a Coltibuono</i>	2015	€ 3,50	€ 22
<i>Lacrima di Morro D'Alba DOC Superiore</i>	<i>Lucchetti</i>	2016	€ 2,50	€ 16
<i>Rosso Calabria Cotidie</i>	<i>Spiriti Ebbri</i>	2016	€ 4,00	€ 24

VINI BIANCHI

bottiglia

<i>Kerner DOC</i>	<i>Niklaserhof</i>	<i>2017</i>	<i>€ 15</i>
<i>Pecorino Colline Pescaresi IGT</i>	<i>La Valentina</i>	<i>2017</i>	<i>€ 15</i>
<i>Lacryma Christi DOC</i>	<i>Mastroberardino</i>	<i>2016</i>	<i>€ 18</i>
<i>Malvasia Secca del Capo Salina IGP</i>	<i>Colosi</i>	<i>2016</i>	<i>€ 15</i>
<i>Vermentino di Sardegna Costamolino DOC</i>	<i>Argiolas</i>	<i>2016</i>	<i>€ 18</i>
<i>Vermentino Colli di Luni Etichetta Grigia DOC</i>	<i>Lunae Bosoni</i>	<i>2016</i>	<i>€ 24</i>

VINI ROSSI

<i>Amarone Della Valpolicella DOC</i>	<i>Viviani</i>	<i>2012</i>	<i>€ 39</i>
<i>Teroldego Rotaliano DOC</i>	<i>Casata Monfort</i>	<i>2016</i>	<i>€ 18</i>
<i>Valtellina Superiore Inferno DOCG</i>	<i>Rainoldi</i>	<i>2015</i>	<i>€ 26</i>
<i>Dolcetto d'Alba DOC Treiso</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>2017</i>	<i>€ 18</i>
<i>Barbera d'Alba DOC Raimonda</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>2017</i>	<i>€ 18</i>
<i>Sagrantino di Montefalco DOCG</i>	<i>Roccafiore</i>	<i>2012</i>	<i>€ 26</i>
<i>Nero d'Avola Terre Siciliane IGP</i>	<i>Baglio di Grisi</i>	<i>2013</i>	<i>€ 24</i>
<i>Rosso dell'Abazia DOC Montello Colli Asolani</i>	<i>Serafini & Vidotto</i>	<i>2011</i>	<i>€ 35</i>

VINI DOLCI

<i>Moscato d'Asti DOCG Moncucco</i>	<i>Fontanafredda</i>	<i>2017</i>	<i>€ 21</i>
<i>Passito IGP Terre Siciliane</i>	<i>Colosi</i>	<i>2014</i>	<i>50 cl € 20</i>
<i>Torcolato</i>	<i>Maculan</i>	<i>2012</i>	<i>37,5cl € 24</i>
<i>Recioto della Valpolicella DOCG</i>	<i>Viviani</i>	<i>2011</i>	<i>37,5cl € 33</i>

FRANCIA

<i>Bourgogne Pinot Noir</i>	<i>Duband</i>	<i>2015</i>	<i>€ 35</i>
<i>Chablis Beauroy 1er Cru</i>	<i>Alain Geoffroy</i>	<i>2015</i>	<i>€ 35</i>
<i>Champagne brut Première Cuvée</i>	<i>Paillard</i>	<i>s.a</i>	<i>€ 50</i>

NUOVA ZELANDA

<i>Fusional Sauvignon Blanc Marlborough</i>	<i>Chapel Peak</i>	<i>2016</i>	<i>€ 30</i>
<i>Fusional Pinot Noir Marlborough</i>	<i>Chapel Peak</i>	<i>2015</i>	<i>€ 35</i>

COSTOLETTE CON L'OSSO

Maiale, Tacchino, Vitello

MILANI

€ 10,00, € 11,00 , € 13,00

Costoletta impanata, due contorni a scelta

Vino consigliato: Lacrima di Morro d'Alba;

Birra consigliata: Maes

TIROLESE

€ 13,00 € 14,00 € 16,00

Costoletta impanata, formaggio Asiago, speck Alto Adige, funghi, due contorni a scelta

Vino consigliato: Pinot Nero;

Birra consigliata: Alta Vienna

BOLOGNESE

€ 13,00 € 14,00 € 16,00

Costoletta impanata, prosciutto crudo, scaglie di Parmigiano Reggiano, due contorni a scelta

Vino consigliato: Wilbacher;

Birra consigliata: Blanche de Bruxelles

VALDOSTANA

€ 13,00 € 14,00 € 16,00

Costoletta impanata, formaggio Asiago, prosciutto Cotto, salsa di pomodoro, due contorni a scelta

Vino consigliato: Bolgheri;

Birra consigliata: Ciney Blonde

***Contorni a scelta: insalata mista, patate fritte,
patate al forno, verdure miste in padella, verdure grigliate***

CUCINA

Piatti del giorno: chiedi cosa riserva la cucina!

PRIMI PIATTI € 7,00 - 8,00

Chiedi cosa riserva la cucina!

ALETTE DI POLLO € 7,50

Alette di pollo fritte, insalata mista, pane tostato, salsa tartara, ketchup, salsa barbecue, patate fritte,

Vino consigliato: Gewurztraminer;

Birra consigliata: Ciney Brune

WURSTEL CON PATATE € 8,00

Wurstel, patate fritte

Vino consigliato: Soave Classico;

Birra consigliata: Alta Vienna

SCAMORZA ALLA PIASTRA € 11,50

Scamorza alla piastra su letto di rucola, pomodoro ciliegino, verdure grigliate

Vino consigliato: Muller Thurgau;

Birra consigliata: Bubana

BRACIOLA ALLA CHITARRA € 12,00

Braciola di maiale, due contorni a scelta

Vino consigliato: Lacrima di Morro d'Alba;

Birra consigliata: Mafalda

TAGLIATA DI POLLO

€ 12,50

Pollo alla piastra, su letto di rucola, due contorni a scelta

Vino consigliato: Phigaia El Blanco;

Birra consigliata: Blanche de Bruxelles

TAGLIATA DI MANZO

€ 13,50

Manzo, su letto di rucola, due contorni a scelta

Vino consigliato: Phigaia;

Birra consigliata: Mafalda

TARTARE DI MANZO

€ 13,90

Manzo crudo, misticanza, grana Parmigiano Reggiano a scaglie, noci, pomodoro, tuorlo d'uovo, due contorni a scelta

Vino consigliato: Sauvignon Isonzo;

Birra consigliata: Maes

COSTATINA DI VITELLO

€ 15,00

Costatina di vitello, due contorni a scelta

Vino consigliato: Bolgheri;

Birra consigliata: Maes

FILETTO GRIGLIATO

€ 20,00

Filetto di manzo gr. 180, Chianina, due contorni a scelta

Vino consigliato: Chianti Classico;

Birra consigliata: Lagunitas

PIATTI FREDDI

VERDURE GRIGLIATE E BUFALA € 7,50

Melanzane grigliate, zucchine grigliate, peperoni grigliati, mozzarella di Bufala, olive taggiasche, insalata mista

Vino consigliato: Soave Classico;

Birra consigliata: Maes

PROSCIUTTO CRUDO E BUFALA € 9,00

Prosciutto crudo, mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino, misticanza

Vino consigliato: Ribolla Gialla;

Birra consigliata: Dritta

BRESAOLA RUCOLA E GRANA € 9,00

Bresaola, rucola, grana Parmigiano Reggiano a scaglie

Vino consigliato: Franciacorta;

Birra consigliata: Kummert

TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI € 9,00

Prosciutto Crudo, Speck Alto Adige, Porchetta, Mortadella

Vino consigliato: Gewurztraminer;

Birra consigliata: Ciney Brune

TAGLIERE FORMAGGI MISTI € 9,00

Formaggio Asiago, grana Parmigiano Reggiano, formaggio Montasio, formaggio Pecorino

Vino consigliato: Bolgheri;

Birra consigliata: Ciney Blonde

TAGLIERE AFFETTATI E FORMAGGI € 10,00

Prosciutto crudo, Speck Alto Adige, Formaggio Asiago, grana Parmigiano Reggiano

Vino consigliato: Wilbacher;

Birra consigliata: Nociva

ROAST-BEEF ALL'INGLESE € 12,00

Roast-beef, due contorni a scelta

Vino consigliato: Lacrima di Morro d'Alba;

Birra consigliata: Strike

*Contorni a scelta: insalata mista, patate fritte,
patate al forno, verdure miste in padella, verdure grigliate*

INSALATONE

CLASSICA € 6,00

Insalata mista, pomodoro, carote, mozzarella fiordilatte, tonno, cetrioli, mais

Vino consigliato: Prosecco Docg; Birra consigliata: Blanche de Bruxelles

GRECA € 7,00

Insalata mista, feta greca, pomodoro ciliegino, cetrioli, olive taggiasche, cipolla

Vino consigliato: Franciacorta brut; Birra consigliata: Dritta

LIGHT € 7,00

Insalata mista, gamberetti, zucchine grigliate, pomodoro ciliegino, mais, erba cipollina

Vino consigliato: Prosecco Docg; Birra consigliata: Bubana

DI POLLO € 8,00

Insalata mista, pollo grigliato, pomodoro ciliegino, formaggio Parmigiano Reggiano a scaglie, olive taggiasche

Vino consigliato: Franciacorta brut; Birra consigliata: Maes

MILANI € 8,00

Insalata mista, olive taggiasche, uova sode, mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino, gamberetti

Vino consigliato: Franciacorta brut; Birra consigliata: Kummert

PROPOSTE VEGANE

INSALATA VEG € 8,00

Insalata mista, olive taggiasche, pomodoro datterino, patate lesse,

Vino consigliato: Franciacorta brut;

Birra consigliata: Alta Vienna

HAMBURGER VEG € 9,00

Pane ai cereali, hamburger vegano, noci, pomodoro, lattuga

Vino consigliato: Soave Classico Suavia Tappo Stelvin; Birra consigliata: Mafalda

CLUB VEG € 9,00

Pane bianco tostato, melanzane grigliate, pomodoro, basilico, pesto di rucola, lattuga

Vino consigliato: Verdicchio Castelli di Jesi Sartarelli; Birra consigliata: Lagunitas

CLUB SANDWICH

CLASSICO

€ 8,50

Pane tostato, bacon croccante, frittatina, formaggio Edamer, prosciutto cotto, pomodoro, lattuga

Vino consigliato: Muller Thurgau;

Birra consigliata: Ciney Brune

TIROLO

€ 9,00

Pane tostato, speck Alto Adige, uovo all'occhio di bue, scamorza, melanzane, funghi, lattuga

Vino consigliato: Gewurztraminer;

Birra consigliata: Alta Vienna

VEGETARIANO

€ 9,00

Pane tostato, formaggio Edamer, melanzane grigliate, zucchine grigliate, peperoni grigliati, pomodoro, salsa al basilico, lattuga, formaggio Stracciatella, frittatina, misticanza

Vino consigliato: Ribolla Gialla;

Birra consigliata: Dritta

VENETO

€ 9,00

Pane tostato, porchetta, formaggio Asiago, frittatina, funghi, radicchio grigliato, pomodoro, lattuga

Vino consigliato: Phigaia El Blanco;

Birra consigliata: Mafalda

HAMBURGER

CHEESEBURGER

€ 9,00

Pane ai 5 cereali, hamburger Borgoluce 220g, pomodoro, formaggio Edamer, lattuga, patate fritte

Vino consigliato: Wilbacher;

Birra consigliata: Kummert

BACONBURGER

€ 9,00

Pane ai 5 cereali, hamburger Borgoluce 220g, bacon croccante, formaggio Edamer, pomodoro, cetrioli, lattuga, patate fritte

Vino consigliato: Bolgheri;

Birra consigliata: Bubana

CHICKEN BURGER

€ 9,00

Pane ai 5 cereali, petto di pollo grigliato, formaggio provola affumicata, noci, zucchine grigliate, lattuga, patate fritte

Vino consigliato: Verdicchio Castello di Jesi;

Birra consigliata: Nociva

Pane utilizzato: Antico Forno dei Poi di Cison di Valmarino

HAMBURGER

SPICYBURGER

€ 9,00

Pane ai 5 cereali, hamburger Borgoluce 220g, gorgonzola, peperoni grigliati, cipolla caramellata, lattuga, salsa tabasco, patate fritte

Vino consigliato: Phigaia;

Birra consigliata: Lagunitas

BORGOLUCE

€ 9,50

Pane ai 5 cereali, hamburger Borgoluce 220g, mozzarella di bufala, pomodorini secchi, lattuga, basilico, olio extra vergine di oliva, patate fritte

Vino consigliato: Chianti Classico;

Birra consigliata: Blanche de Bruxelles

HOT BURGER

€ 9,50

Pane ai 5 cereali, hamburger Borgoluce 220g, formaggio provolone, spianata calabra, ricotta, crema di peperoni, pomodoro, lattuga, patate fritte

Vino consigliato: Uvaggio Calabrese;

Birra consigliata: Strike

In alternativa, Hamburger da 250 g aggiunta di € 2,00

Pane utilizzato per gli hamburger: Antico Forno dei Poi di Cison di Valmarino

PANINI

VEGETARIANO € 6,50

Ciabatta integrale, melanzane grigliate, grana Parmigiano Reggiano a scaglie, pomodorini, pesto, origano, basilico, olio extra vergine di oliva

Vino consigliato: Verdicchio Castelli di Jesi; Birra consigliata: Blanche de Bruxelles

VENETO € 6,50

Ciabatta, brie, porchetta, salsa peperoni, lattuga,

Vino consigliato: Soave Classico; Birra consigliata: Bubana

ASIAGO € 6,50

Ciabatta integrale, prosciutto cotto, formaggio Asiago, pomodoro, rucola, olio extra vergine di oliva

Vino consigliato: Sauvignon Isonzo; Birra consigliata: Ciney Blonde

PARIGI € 7,00

Ciabatta, prosciutto crudo, mozzarella di Bufala, pomodoro, patè di olive

Vino consigliato: Ribolla Gialla Collio; Birra consigliata: Maes

BERGAMO € 7,00

Ciabatta integrale, bresaola, mozzarella fior di latte, pomodoro, rucola, olio extra vergine di oliva

Vino consigliato: Gewurztraminer; Birra consigliata: Nociva

EVEREST € 7,00

Ciabatta, gorgonzola, spianata calabra, maionese senapata, peperoni grigliati

Vino consigliato: Uvaggio Calabrese; Birra consigliata: Strike

Pane utilizzato: Antico Forno dei Poi di Cison di Valmarino

PIADINE

FRIULANA

€ 6,50

Prosciutto Crudo, mozzarella di Bufala

Vino consigliato: Sauvignon Isonzo;

Birra consigliata: Maes

TIROLESE

€ 6,50

Speck Alto Adige, formaggio brie, funghi

Vino consigliato: Pinot Nero;

Birra consigliata: Alta Vienna

VEGETARIANA

€ 6,50

Formaggio Asiago, melanzane grigliate, zucchine grigliate, peperoni grigliati

Vino consigliato: Verdicchio Castelli di Jesi;

Birra consigliata: Ciney Brune

MILANI

€ 7,00

Prosciutto cotto, formaggio brie, rucola

Vino consigliato: Soave Classico;

Birra consigliata: Dritta

SNACK E FRITTI

Tramezzini	€	1,50
Patate fritte	€	3,50
Patate fritte Milani	€	3,70
Verdure pastellate fritte	€	3,70
Crocchette di patate fritte	€	3,80
Olive Ascolane	€	3,90
Mozzarelline fritte	€	4,00
Misto fritto	€	4,50

TOSTONI

Classico	€	3,70
<i>Pane tostato, prosciutto cotto, formaggio edamer, salsa rosa</i>		
Vegetariano	€	4,50
<i>Pane tostato, formaggio edamer, peperoni grigliati, melanzane grigliate, zucchine grigliate, salsa rosa</i>		
Farcito	€	5,00
<i>Pane tostato, prosciutto cotto, formaggio edamer, funghi o verdure grigliate, salsa rosa</i>		
Tirolese	€	5,00
<i>Pane tostato, speck Alto Adige, formaggio Brie, funghi, rucola, salsa rosa</i>		

DESSERT

<i>Tartufo bianco</i>	€	4,50
<i>Meringa</i>	€	4,50
<i>Cheesecake alle fragole</i>	€	4,50
<i>Soufflè al cioccolato</i>	€	4,50
<i>Semifreddo al Torroncino</i>	€	4,50
<i>Profitterol</i>	€	4,50

PASTICCERIA

<i>Baci di Dama</i>	€	0,40
<i>Zaletti veneziani</i>	€	0,50
<i>Croissant</i>	€	1,10
<i>Occhi di bue</i>	€	1,20
<i>Biscotti gianduia</i>	€	1,20
<i>Muffin piccoli</i>	€	0,80
<i>Muffin grandi</i>	€	1,80
<i>Fetta di torta</i>	€	3,50

CAFFETTERIA

<i>Caffè</i>	€	1,10
<i>Caffè macchiato</i>	€	1,10
<i>Decaffeinato</i>	€	1,20
<i>Macchiatone</i>	€	1,20
<i>Caffè d'orzo</i>	€	1,20
<i>Caffè corretto</i>	€	1,30
<i>Cappuccino</i>	€	1,30
<i>Caffè ginseng</i>	€	1,30
<i>Latte macchiato</i>	€	1,80
<i>Caffè shekerato</i>	€	1,90
<i>The caldo</i>	€	2,00
<i>Ciocolata calda</i>	€	2,50
<i>Ciocolata calda con panna</i>	€	2,80

SUCCHI

<i>Succo mela</i>	€	2,50
<i>Succo pesca</i>	€	2,50
<i>Succo pompelmo</i>	€	2,50
<i>Succo ACE</i>	€	2,50
<i>Succo pera</i>	€	2,50
<i>Succo arancia</i>	€	2,50
<i>Spremuta fresca di arance</i>	€	3,00
<i>Succo mirtillo</i>	€	3,20
<i>Centrifughe</i>	€	3,50

BIBITE

<i>Bicchiere d'acqua</i>	€	1,00
<i>Acqua e menta</i>	€	2,00
<i>Acqua 0,50cl</i>	€	1,50
<i>Acqua 0,75cl</i>	€	2,50
<i>Chinotto</i>	€	2,50
<i>Limonata</i>	€	2,50
<i>Cedrata</i>	€	2,50
<i>Coca cola</i>	€	2,50
<i>Coca cola zero</i>	€	2,50
<i>Fanta</i>	€	2,50
<i>Sprite</i>	€	2,50
<i>The limone</i>	€	2,50
<i>The pesca</i>	€	2,50
<i>Gingerino</i>	€	2,50
<i>San Bitter</i>	€	2,50
<i>Crodino</i>	€	2,50
<i>RedBull</i>	€	3,00
<i>Tonica premium Fever Tree</i>	€	3,00
<i>Ginger beer</i>	€	3,00

AMARI

<i>Amari vari</i>	€ 2,80
<i>Liquori</i>	€ 2,80
<i>Sambuca</i>	€ 2,80
<i>Bayles</i>	€ 2,80
<i>Grappa</i>	€ 3,00
<i>Grappa superiore</i>	€ 4,00
<i>Whisky Glent Grant</i>	€ 3,00
<i>Whisky JimBeam</i>	€ 3,50
<i>Whisky Jack Daniels</i>	€ 4,00
<i>Oban 14 anni</i>	€ 7,00
<i>Whisky Lagavulin 16 anni</i>	€ 8,50
<i>Rum Diplomatico</i>	€ 7,00
<i>Rum Plantation 20 anni</i>	€ 8,50
<i>Rum Zacapa 23 anni</i>	€ 8,50
<i>Rum Zacapa X.O.</i>	€ 11,00

COCKTAIL

Spritz Liscio € 1,50

Vino, soda, fetta di limone

Spritz Aperol € 2,50

Vino, Aperol, soda, fetta di arancio

Spritz Campari € 2,50

Vino, Campari, soda, fetta di limone

Hugo € 3,00

Vino, succo fiori di sambuco, soda, lime, menta

Americano € 5,00

Campari, Martini Rosso, soda, ghiaccio, angostura, fetta di arancio e limone

Negroni € 6,00

Campari, Martini Rosso, Gin, angostura, fetta di arancio, fetta di limone

Gin Tonic € 5,00

Gin, Acqua Tonica, lime

Vodka Tonic € 5,00

Vodka, Acqua Tonica, lime

Gin Lemon € 5,00

Gin, Limonata, limone

Vodka Lemon € 5,00

Vodka, Limonata, limone

Moscow Mule € 5,00

Vodka, gingerbeer, succo di lime, cetriolo

Mojto € 5,00

Rum bianco, Lime, zucchero di canna, menta, soda

Havana Cola € 5,00

Rum, Coca-cola