



# CAFÈ ITALIA

*the taste of tradition*

## COLAZIONE

### COMPLETA €15

Brioche, spremuta d'arancia, toast prosciutto e fontina, caffè o cappuccino 1.7.3

### INGLESE €24

Uova strapazzate, toast prosciutto e fontina, spremuta d'arancia, yogurt caffè o cappuccino. 1.7.3

### VEGAN €16

Macedonia di frutta fresca, spremuta d'arancia, brioche vegana, thè o caffè o latte di soia. 1

### UOVA STRAPAZZATE €9

(3nr.) 3

### PANCAKE €7

Pz.3 con sciroppo d'acero o nutella. 1.8.3

### BRIOCHE SALATA €4,5

#### FARCITA

con salumi e/o formaggi. 1.7.3

### BOCCONCINO FARCITO €4

con salumi e/o formaggi. 1.7.3

### YOGURT €2,5

## CAFFETTERIA 1.7

### CAFFÈ €2,2

### CAFFÈ MAROCCHINO €2,8

### CAFFÈ AMERICANO €2,8

### DECAF-ORZO-GINSENG €2,7 | €3,2

### CAFFÈ SHAKERATO €5

### CAFFÈ CORRETTO €3,2

### FRAPPUCCINO €5,5

### CAPPUCCINO €3,2

### BIG CAPPUCCINO €6,5

### CAFFÈ CON PANNA €4

### CIOCCOLATA CON PANNA €6,5

### CIOCCOLATA €5

### INFUSI €3,5

### CAFFÈ LATTE €3,5

### YOGURT+MACEDONIA €8

## TOAST

### SALMONE AVOCADO €8

...formaggio vaccino fresco, rucola olio Evo, limone, sale e pepe

### TRADIZIONE €7,5

Bresaola P.d'anca, funghi champignon, rucola selvatica, scaglie di Grana Padano, olio evo, limone. 1.7

### CLASSICO €5

Prosciutto cotto e fontina. 1.7

### VEGETARIANO €6

Melanzane, zucchine grigliate, fontina, olio evo. 1.7

### BRIOCHE €2,2

Liscia, albicocca, crema pasticciera, vegana cioccolato, nocciole, frutti di bosco, mela

### DONUT €2,7

Al cioccolato, classato vaniglia, liscio.

## PASTICCERIA ARTIGIANALE

1.3.7.8

### BISCOTTERIA da €1 a €3,5

## COPPE CON GELATO SFUSO

### GUSTI:

**CREMA, FIOR DI PANNA, LAMPONE  
FRAGOLA, GIANDUIA, LIMONE** 7.8

**COPPA PICCOLA** €5

Tre palline a scelta

**COPPA MEDIA** €6.5

Quattro palline a scelta  
con guarnitura

**COPPA GRANDE** €8

Cinque palline a scelta  
con guarnitura

**COPPA ITALIA** €10

Quattro palline a scelta con frutta  
panna montata e guarnitura

## FRUTTA

**MACEDONIA DI FRUTTA** €6

FRESCA

**ANANAS O FRAGOLE** €7

FRAGOLE CON PANNA 7 €8

## SEMIFREDDI 7.8.3

**CROCCANTE AL PISTACCHIO** €7

SEMIFREDDO CON CREMA AL PISTACCHIO ,  
CON CUORE AL PISTACCHIO, DECORATO CON  
GRANELLA DI MANDORLE CARAMELLIZZATE.

**CROCCANTE ALLE MANDORLE** €7

SEMIFREDDO CON CREMA ALLA NOCCIOLA,  
CUORE AL CIOCCOLATO, DECORATO CON  
GRANELLA DI MANDORLE CARAMELLIZZATE.

**TORRONCINO** €5.5

SEMIFREDDO AL TORRONCINO DECORATO  
CON GRANELLA DI NOCCIOLE PRALINATE.

**TARTUFO NOCCIOLA** €5.5

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA CON CUORE DI  
CIOCCOLATO, DECORATO CON NOCCIOLINE  
PRALLINATE E MERINGA.

**TARTUFO CLASSICO** €5.5

SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE E GELATO AL  
CIOCCOLATO,DECORATO CON GRANELLA DI  
NOCCIOLE E CACAO.

**TARTUFO BIANCO** €5.5

GELATO SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE CON  
CUORE DI GELATO AL CAFFE' DECORATO  
CON GRANELLA DI MERINGA.

## TORTE E MONOPORZIONI

1.3.7.8

**CHEESECAKE MONTEROSA** €7  
PAN DI SPAGNA CON CREMA DI  
FORMAGGIO E FRAGOLINE.

**LAMPONI E PASSION FRUIT** €7  
PAN DI SPAGNA FARCIITO CON CREMA AL  
FRUTTO DELLA PASSIONE E SALSA AI  
LAMPONI, DECORATA CON GLASSA AL  
CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONI..

**CHOCOLATE TEMPTATION** €7  
CREMA AL CIOCCOLATO  
DELL'ECUADOR, CRUNCH E CREMA  
ALLA NOCCIOLA TRA DUE STRATI DI  
MORBIDO PAN DI SPAGNA AL CACAO,  
RICOPERTA DA GLASSA AL  
CIOCCOLATO..

**BLANCA** €6,5  
BISCOTTO ALLA NOCCIOLA FARCIITO  
CON CREMA AL GUSTO VANIGLIA E  
GOCCE DI CIOCCOLATO, ARRICCHITO  
DA UNO STRATO DI CRUNCH ALLA  
NOCCIOLA E UN PAN DI SPAGNA AL  
CACAO.

**TORTA DELLA NONNA** €6,5  
PASTA FROLLA CON CREMA  
PASTICCERA AL PROFUMO DI  
LIMONE, RICOPERTA CON PINOLI E  
MANDORLE.

**PISTACCHIO E CIOCCOLATO** €7  
BISCOTTO ALLA NOCCIOLA FARCIITO  
CON CREMA AL PISTACCHIO E GOCCE  
DI CIOCCOLATO, DECORATO CON  
GRANELLA DI PISTACCHIO E DI  
NOCCIOLE PRALINATE.

**COPPA MASCARPONE** €7,5  
CREMA AL MASCARPONE CON  
CIOCCOLATO E GRANELLA DI  
AMARETTO

**COPPA CREME BRULEE** €7,5  
E FRUTTI DI BOSCO  
CREMA AL GUSTO DI VANIGLIA CON  
SALSA DI LAMPONI E FRUTTI DI  
BOSCO RICOPERTI DI CARAMELLO.

**COPPA TIRAMISSU** €6  
BISCOTTI SAVOIARDI INBEVUTI  
AL CAFFE' CON CREMA ALLO  
ZABAIONE DECORATA  
CON UNA SPOLVERATA DI  
CACAO AMARO.

**SOUFFLE' AL PISTACCHIO** €6,5  
O CIOCCOLATO  
SOUFFLE' AL CIOCCOLATO  
CON CUORE AL PISTACCHIO  
LIQUIDO O CIOCCOLATO

## ANTIPASTI & PIATTI FREDDI

**€5**

**FOCACCIA  
SALE, OLIO EVO  
E ORIGANO 1**

**€16**

**CRUDO &  
BUFALA**

Crudo di Parma,  
mozzarella di bufala  
DOP 180 Gr. 7

**€12**

**CROSTINI AL  
SALMONE**

3 pz. con formaggio  
vaccino fresco  
spalmabile. 1.7.4

**€20**

**TAGLIERE  
DI SALUMI**

Crudo di Parma  
18M, salame felino,  
coppa piacentina.

**€16**

**BRESAOLA  
RUCOLA & GRANA**

Bresaola punta d'anca igp,  
rucola selvatica, scaglie di  
Grana Padano, limone. 7

**€14**

**CAPRESE DI BUFALA**

Mozzarella di bufala  
Campana  
DOP 180 gr. pomodorini  
e basilico. 7

**€20**

**TAGLIERE DI  
FORMAGGI**

Grana Padano,  
Taleggio,  
Gorgonzola,  
Pecorino Sardo. 7

## INSALATE

**€14**

**CAESAR  
SALAD**

Insalata di mistanza,  
parmigiano, crostini di  
pane al forno, pollo  
alla griglia, salsa  
caesar. 1.7.3

**€13**

**NIZZARDA**

Insalata verde,  
uova, olive nere  
pomodoro,  
tonno, patate e  
cornetti. 3.4

**€13**

**TONNO**

Insalata verde,  
pomodoro, mais  
mozzarella fior  
di latte, tonno,  
carote. 1.4.7

**€19**

**SALMONE &  
AVOCADO**

Insalata verde,  
pomodorini, avocado,  
salmon norvegese  
affumicato, formaggio  
vaccino fresco. 4.7

**€13**

**GRECA**

Insalata,  
pomodorini, cetrioli,  
feta greca cipolla  
rossa, olive nere,  
origano. 7

## PIATTI UNICI

**OSSOBUCO CON RISOTTO ALLA MILANESE**

12.7.9

**€25**

**ROAST BEEF DI FASSONA CON RISO BASMATI ORZO FARRO E VERDURE TRIFOLATE.**

**€19**

**PARMIGIANA DI MELANZANE:** MELANZANE NERE, PASSATA DI POMODORO, MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO, OLIO EVO, BASILICO 1.7.9

**SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO CON RISO BASMATI E VENERE, ORZO E FARRO, AVOCADO, FINOCCHI FILANGÈ, CETRIOLI E POMODORINI.** 4

**BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY CON RISO BASMATI E VENERE, ORZO E FARRO E VERDURE TRIFOLATE.**

**HAMBURGHER\* DI MANZO 100GR, PANE AL SESAMO, CHEDDAR POMODORO, LATTUGA, KETCHUP E MAIONESE CON PATATINE\* FRITTE.** 1.7.3

**€14**

\*prodotto congelato

COPERTO €2.5

## PRIMI PIATTI

PAPPARDELLE ALL'UOVO CON RAGU' DI CERVO 1.3.7.9	<b>€14</b>
LASAGNE ALLA BOLOGNESE 1.3.7.9	<b>€14</b>
SCIALATIELLI MARE E MONTI 1.3.4.6.9.10	<b>€16</b>
GNOCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA 1.7	<b>€13</b>
RISOTTO ALLA MILANESE 12.7.9	<b>€15</b>
SPAGHETTI ALLA CARBONARA 1.3	<b>€15</b>
ORECCHIETTE CON SALSICCIA E BROCCOLI 1.3.7.9	<b>€15</b>
TROFIE AL PESTO CON PATATE E FAGIOLINI 7.8.1	<b>€15</b>

## SECONDI PIATTI

SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE CON PATATE AL VAPORE	<b>€16</b>
ROAST-BEEF DI FASSONA CON FONDO BRUNO E PATATE AL FORNO 1.3.7.9.10.12	<b>€19</b>
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA (GR.200)	<b>€20</b>
COTOLETTA DI VITELLO IMPANATA 1.3	<b>€18</b>
TRANCIO DI SALMONE AL PEPE VERDE CON FAGIOLINI AL VAPORE 1.4.7.10	<b>€19</b>
PETTO DI POLLO ALLE ERBE CON VERDURE ALLA GRIGLIA	<b>€18</b>

## CONTORNI

GRAN MISTO DI VERDURE	<b>€11</b>
PATATE AL VAPORE PREZZEMOLATE O AL FORNO	<b>€6</b>
PATATINE FRITTE*	<b>€6</b>
VERDURE MIX ALLA GRIGLIA	<b>€6</b>
FAGIOLINI* AL VAPORE	<b>€5</b>
INSALATA MISTA	<b>€4</b>
POMODORINI E/O CETRIOLI	<b>€4</b>

# PIADE

## TRADIZIONE €9,5

Bresaola P.d'anca della valtellina Igp, funghi champignon, rucola selvatica, scaglie di grana Padano, olio evo, limone. 7.1

## NORVEGESE €12

Salmone affumicato, avocado rucola, formaggio vaccino fresco limone, olio evo. 1.4.7

## PIPO €8,5

Speck, brie e patè di olive nere. 7.1

## DELIZIA €8,5

Crudo di Parma, crescenza rucola selvatica, olio evo. 7.1

## NORVEGESE €11

Salmone affumicato, avocado rucola, formaggio vaccino fresco, limone, olio evo, sale e pepe. 1.4.7

## TRADIZIONE €8,5

Bresaola P.d'anca della valtellina Igp, funghi champignon, rucola selvatica, grana Padano, olio evo, limone. 7.1

## SUPER €7,5

Coppa, fontina, misticanza patè di olive nere. 7.1

## ESTATE €7,5

Mozzarella, pomodoro, origano tonno, olio evo. 7.4.1

## CONTADINO €7

Salame, scamorza, funghi champignon, olio evo. 7.1

## CRUDO & MOZZ €8,5

Crudo di Parma, mozzarella olio evo. 7.1

## COTTO E MOZZ €8

Cotto casa Modena e mozzarella, olio evo. 7.1

## SUPER €8,5

Coppa, fontina, misticanza e patè di olive nere. 7.1

## PANINI

## GUSTOSA €8,5

Cotto casa Modena crescenza, zucchine alla griglia, olio evo. 7.1

## VEGETARIANA €8

con verdure alla griglia, mozzarella, olio evo. 7.1

## APPETITOSA €9

Speck, funghi champignon rucola selvatica, scamorza olio evo. 7.1

## ESTATE €8,5

Mozzarella, pomodoro origano tonno e olio evo. 7.4.1

## HAMBURGER €8

Pane al sesamo, hamburger\* di manzo 100gr, cheddar, pomodoro, lattuga, ketchup e maionese. 1.7.3

## GUSTOSO €7,5

Cotto "casa Modena" crescenza, zucchine grigliate, olio evo. 7.1

## VEGETARIANO €7

Verdure grigliate mozzarella, olio evo. 7.1

## PARMA €7

Crudo di Parma. 1

## APPETITOSO €8

Speck, funghi champignon rucola selvatica, scamorza olio Evo. 7.1

## DELIZIA €7,5

Crudo di Parma, crescenza rucola selvatica, olio evo. 7.1

## TRAMEZZINO €5,5

### TONNO

Prosciutto cotto "casa Modena" pomodoro, tonno, fontina e maio. 1.4.7.3

## BIBITE ANALCOLICHE

ACQUA SAN BENEDETTO €2,5  
Pet 0,50L

ACQUA NATURALE €3,5  
Bot.vetro 0,75L

ACQUA SAN BENEDETTO €4  
Pet 1L

### BIBITE €4,5 - €5

Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Gazzosa,  
Chinotto, Limonata, Aranciata amara.

### SUCCHI DI FRUTTA €4,5 - €5

Melograno, Mirtillo Pompelmo, Ananas, Ace  
Mela verde, Pera, Pesca, Albicocca.

### SPREMUTA D'ARANCIA €5,5

### SPREMUTA POMPELMO €6

### FRULLATI E FRAPPE €7

### CENTRIFUGATI €8

## HAPPY HOUR

DALLE 17:00 ALLE 20:00

## LE BIRRE

### ALLA SPINA

NASTRO AZZURRO - BIONDA - ALC 5°

PICCOLA	0,20 L	€4
MEDIA	0,45 L	€7,5
GRANDE	0,80 L	€13
LITRO	1 L	€15

### BOTTIGLIETTE 33CL

ICHNUZA	€5
4,7% Italia	
BECK'S	€5
5% Germania	
CERES	€6
7,7% Danimarca	
CORONA EXTRA	€6
4,5% Messico	
SUPER TENNENT'S	€6
9% Scozia - Doppio malto	

### LE NOSTRE ARTIGIANALI BIRRIFICIO MILANO 33CL

LA VELOCE	€7,5
4,5% Bionda Dorata	
VOLA BASSO	€7,5
6% Ambrata	
OTTO CUBANO	€7,5
7,5% Marrone Ambrato	

## Cocktails e Long Drinks

## Vini e Aperitivi Classici

### TAGLIERE PICCOLO €5

patatine, olive, pizzetta, salatini

### TAGLIERE M €10

patatine, olive, pizzetta, salatini

### TAGLIERE XL €20

salumi e formaggi, patatine, olive, pizzetta e salatini

# LONG DRINKS €8

## Spritz

Prosecco, (Aperitivo leggero o bitter o limoncello), Seltz

## Hugo

Liquore sambuco, prosecco, menta

## Martini Orange

Vermut rosso, spremuta d'arancia

## Cuba Libre

Rum chiaro, Coca Cola succo di lime

## Gin Tonic

Gin, Schweppes tonica

## Gin Lemon

Gin, Lemonsoda, lime

# COCKTAILS €10

## Manhattan

Whisky, Vermut rosso, angostura

## Negroni

Vermut rosso gin, bitter

## Mito

Vermouth rosso bitter

## Americano

Bitter, Vermut rosso, soda

## Tequila Sunrise

Tequila, arancia granatina

## Caipiroska

fragola o maracuia  
Vodka, lime, zucchero

## Mojito

Rum, Lime, zucchero di canna menta, soda

## Mai Tai

Rum, triple sec, granatina, orzata, limone

## Bloody Mary

Vodka, limone pomodoro condito

## Daiquiri fragola o maracuia

Rum, lime, zucchero

## Margarita

Tequila, Triple sec, limone

## Pina Colada

Rum, ananas e cocco

## London Mule

Gin, ginger beer cetriolo, lime

## Paloma

Tequila, lime, soda al pompelmo rosa

## Garibaldi

Spremuta d'arancia, bitter

## Bellini

Pesche frullate  
Prosecco

## Rossini

Fragole frullate  
Prosecco

## Moscow Mule

Vodka, ginger beer cetriolo, lime

## VINI BIANCHI

12

CALICE

BOT.  
75CL

MAJGA DOC VERMENTINO 13%	€6,5	€32
Vermentino 100% -IOLEI - Oliena - Sardegna		
TRAMINER AROMATICO IGP 13%	€6,5	€32
Traminer aromatico -Bosco del Merlo - Friuli Venezia Giulia		
PINOT BIANCO DOC 13%		€30
Pinot Bianco - Tramin - Südtirol Alto Adige		
RIBOLLA GIALLA IGP 13%		€30
Ribolla Gialla - Bosco del Merlo - Friuli		
PINOT GRIGIO DOC 13%	€6	€30
Pinot grigio - Tramin - Alto Adige		
CHARDONNAY DOC 13%		€30
Chardonnay - Tramin - Alto Adige		

JUNTOS ROSÈ DOC 13%	€6,5	€32
Cannonau Neppente 100% -IOLEI - Oliena - Sardegna		

## BOLLICINE & CHAMPAGNE 12

CALICE

BOT.  
75CL

PROSECCO ALNÈ DOC 11%	€6,5	€32
Extra Brut Glera - TORDERA - Treviso		
CUVEE'28 ROTARI TRENTO DOC BRUT 12,5%	€9	€45
Metodo classico - Chardonnay - Rotari - Trentino alto Adige/Südtirol		
MOSCATO SPUMANTE DOLCE 6,5%	€6	€30
Moscato bianco - Bosco del merlo - Veneto		
FRANCIACORTA CUVEE BRUT DOCG 12,5%	€10	€50
Chardonnay e Pinot - Bosco del merlo - Lombardia		
FRANCIACORTA SATEN MILLESIMATO DOCG 12,5%		€60
Chardonnay -Bosco del merlo- Lombardia		
FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO DOCG 12,5%		€65
Chardonnay e Pinot nero -Bosco del merlo- Lombardia		
<b>CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON VINTAGE 2015 12,5%</b>		<b>€350</b>
ACCOMPAGNATO DA UN PIATTO DI FRAGOLE E ANANAS		
<b>CHAMPAGNE CHARLES LE BEL INSPIRATION 1818 12%</b>		<b>€90</b>
Chardonnay e Pinot - Velier Explorer - Francia		

**VINI ROSSI**

12

CALICE

BOT.  
75CL

<b>VOSTÈ CANNONAU - NEPENTE DOC 14%</b> Cannonau 100% - <b>IOLEI</b> - Oliena - Sardegna	<b>€7</b>	<b>€35</b>
<b>ROSSOBASTARDO IGT 13,5%</b> Sangiovese,Merlot,Cabernet - <b>Signae</b> - Umbria	<b>€6</b>	<b>€30</b>
<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG 15%</b> Sagrantino - <b>Signae</b> - Umbria		<b>€50</b>
<b>CABERNET SAUVIGNON DOC 13%</b> Cabernet Sauvignon - <b>Bosco del merlo</b> - Friuli		<b>€32</b>
<b>BARBERA D'ALBA DOC 14,5%</b> Barbera - <b>Pertinace</b> - Piemonte	<b>€6,5</b>	<b>€32</b>
<b>MERLOT DOC 13,5%</b> Merlot - <b>Tramin</b> - Trentino Alto Adige		<b>€32</b>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2017 14,5%</b> Sangiovese 100% - <b>Pertinace</b> -Toscana		<b>€65</b>
<b>BAROLO DOCG 14,5%</b> Nebbiolo - <b>Pertinace</b> - Piemonte		<b>€60</b>
<b>NEBBIOLO DOC 14%</b> Nebbiolo - <b>Pertinace</b> - Piemonte		<b>€37</b>
<b>DOLCETTO D'ALBA DOC 13%</b> Dolcetto - <b>Pertinace</b> - Piemonte		<b>€32</b>
<b>CHIANTI CLASSICO DOCG 13%</b> Sangiovese - Castello di Querceto - Toscana		<b>€35</b>
<b>MALBEC GLI ACERI IGT 13,5%</b> Malbec - <b>Paladin</b> - Veneto	<b>€9</b>	<b>€40</b>

# PIZZA

## MARGHERITA €10

POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO  
TOMATO, MOZZARELLA, BASIL

## NAPOLI €12

POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO, ACCIUGHE  
TOMATO, MOZZARELLA, BASIL, ANCOVIES

## QUATTROFORMAGGI €14

MOZZARELLA, GORGONZOLA, FONTINA, GRANA PADANO

## PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI €14,5

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, CHAMPIGNON  
TOMATO, MOZZARELLA, COOKED HAM AND CHAMPIGNON MUSHROOMS

## VALTELLINA €16,5

POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA, RUCOLA E GRANA PADANO  
TOMATO, MOZZARELLA, BRESAOLA, ROCKET, GRANA PADANO

## VEGETARIANA €14

POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCHINE, MELANZANE E PEPERONI  
TOMATO, MOZZARELLA, ZUCCHINI, EGGPLANT, PEPPERS

## SALUMI €14

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA O PROSCIUTTO  
COTTO, O SALAME MILANO O PICCANTE

TOMATO, MOZZARELLA, PARMA HAM OR COOKED HAM OR SALAMI OR  
SPICY SALAMI

# AMARI E LIQUORI

€ 6

MONTENEGRO, AMARO DEL CAPO, **BOMBA CARTA**  
JAGERMEISTER, AVERNA, RAMAZZOTTI, BRANCAMENTA  
JEFFERSON, FERNET BRANCA, CINAR, LIMONCELLO, MIRTO  
SAMBUCA, RABARBARO ZUCCA, BAILEYS CREAM IRISH,  
PUNCH AL MANDARINO O AL RUM, COINTREAU

## GRAPPE

CANDOLINI	€6
FILU 'E FERRU	€6
BARRIQUE POLI SARPA ORO	€7
BARRIQUE 903	€7
RONER GEWÜRZTRAMINER	€7

## WHISKY

CANADIAN CLUB	€8
CHIVAS REGAL	€9
BALLANTINES	€7
BUSHMILL'S	€7
JACK DANIELS	€9

## BRANDY

STRAVECCHIO BRANCA	€6
VECCHIA ROMAGNA	€6

## COGNAC

MARTELL	€10
COURVOISIER	€10

## RUM

HAVANA CLUB 3 ANOS	€6
HAVANA CLUB 7 ANOS	€7
PAMPERO ANNIVERSARIO	€7
PAMPERO BLANCO	€6
ZACAPA 23	€14

## VODKA

BELVEDERE	€10
MOSKOVSKAYA	€6
ABSOLUT	€6

## GIN

MALFY	€8
BOMBAY	€7
MONKEY 47	€10
TANQUERAY	€7
HENDRIX	€9
MARE	€9

## COCKTAILS ANALCOLICI

**€8,00**

### FLORIDA

Pompelmo, arancia,  
limone, zucchero, soda

### SHIRLEY TEMPLE

Granatina, ginger Ale,  
cileggie al maraschino

### STRAWBERRIES FIELD

Fragola frullata, arancia,  
lemonsoda

### VIRGIN MOJITO

Lime, zucchero di canna,  
menta, soda.

### RED SUNSET

Arancia, ananas  
granatina, seltz.

## TEQUILA

ESPOLÔN BLANCO	€8
MEZCAL VIDA	€10
CUERVO ESPECIAL GOLD	€7
CUERVO REPOSADO	€7
SAUZA BIANCA	€6
ESPINOZA CELEBRITY	€6

PIANO DI AUTOCONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE  
INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI  
ALIMENTI DI  
INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI  
ALLERGENI  
O DEI LORO DERIVATI

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato I

del Reg. UE n. 1169/2011 - "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1	<i>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)</i>	8	<i>Frutta a guscio e suoi prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pegan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)</i>
2	<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>	9	<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>
3	<i>Uova e prodotti a base di uova</i>	10	<i>Senape e prodotti a base di senape</i>
4	<i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>	11	<i>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</i>
5	<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>	12	<i>Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg</i>
6	<i>Soia e prodotti a base di soia</i>	13	<i>Lupini e prodotti a base di lupini</i>
7	<i>Latte e prodotti a base di latte</i>	14	<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>

UN NOSTRO RESPONSABILE INCARICATO È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER FORNIRE OGNI SUPPORTO O INFORMAZIONE AGGIUNTIVA, ANCHE MEDIANTE L'ESIBIZIONE DI IDONEA DOCUMENTAZIONE, QUALI APPOSITE ISTRUZIONI OPERATIVE, RICETTARI, ETICHETTE ORIGINALI DELLA MATERIE PRIME.

La Direzione