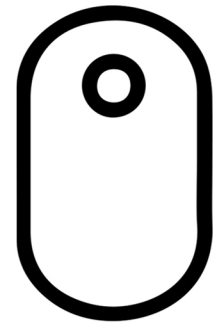


**click menù**



**scroll down menù**



**COFFEE**  
**PIZZA**  
**DRINKS**

# CAFFETTERIA

Espresso	€	1,00
Espresso al ghiaccio	€	1,20
Espresso decaffeinato	€	1,20
Caffè freddo	€	1,50
Caffè ginseng/Caffè d'orzo	€	1,20
Caffè shakerato	€	2,50
Espressino	€	1,30
Espressino decaffeinato/ginseng/d'orzo	€	1,50
Espressino soia/zymil	€	1,60
Cappuccino	€	1,50
Cappuccino decaffeinato/ginseng/d'orzo	€	1,70
Cappuccino soia/zymil	€	1,80
Latte bianco	€	1,20
Latte macchiato	€	1,60
Latte macchiato decaffeinato	€	1,80
Crema di caffè fredda/con panna	€	2,50/3,00
Granita di caffè/con panna	€	2,50/3,00

# BREWING, SPECIALTY COFFEE

Miscele 100% arabica e monorigini di pregio tostati meticolosamente dal nostro torrefattore artigianale, infusi per percolazione da cui percepire le straordinarie sfumature di aromi e profumi. **Lasciatevi raccontare dal nostro barista i nostri specialty coffee abbinati con sapienza ad un cioccolato altrettanto monorigine.**

€ 2,50  
*a tazza (circa 200 ml)*



## CROISSANTERIE

<b>Cornetto/Krapfen/Brioche</b> <i>Crema pasticcera, nutella, marmellata, cioccolato bianco.</i>	€	1,20
<b>Cornetto impasto cacao/lampone</b>	€	1,40
<b>Cornetto al cece nero di Cassano</b>	€	1,40
<b>Cornetto vegano</b>	€	1,40
<b>Cornetto con crema pistacchio</b>	€	1,70
<b>Pasticciotto</b> <i>Crema/crema amarena/crema e cioccolato/cotognata.</i>	€	1,70
<b>Cornetto mignon</b> <i>Crema pasticcera, nutella, marmellata, cioccolato bianco.</i>	€	0,70
<b>Cornetto frutta fresca e crema</b>	€	2,50
<b>Cornetto con il gelato</b> <i>Max 2 gusti.</i>	€	2,50
<b>Aggiunta di panna</b>	€	0,50

## LA PASTICCERIA

<b>Mignon</b>	€	1,00
<b>Pasticceria secca 1pz.</b>	€	0,80
<b>Pasticceria grande</b>	€	2,50
<b>Mono porzioni mousse/bavaresi</b>	€	4,50

## LE CRÊPES DOLCI € 3,50

**Delicate e con un morbido ripieno, il tutto reso ancor più gustoso dalle varie farciture, creando mille varianti.**

<b>Ripieno</b> <i>Nutella/crema/confettura/cioccolato bianco/cioccolato fondente.</i>	€	3,50
<b>Farciture</b> <i>Cocco rapè/granella di nocciole/riso soffiato/corn flakes.</i>		
<b>Crêpes pistacchio</b>	€	4,50
<b>Crêpes con il gelato - Max 2 gusti.</b>	€	4,50
<b>Farciture Extra</b> <i>Granella di pistacchio/Pinoli/Smarties/Panna montata.</i>	€	0,50
<b>Frutta Fresca</b>	€	1,00

# LA GELATERIA

<b>Coppetta piccola</b> <i>Max 2 gusti.</i>	€	2,00
<b>Coppetta media</b> <i>Max 3 gusti.</i>	€	2,50
<b>Coppetta grande</b>	€	3,00
<b>Coppa grande vetro/ceramica</b>	€	4,00
<b>Aggiunta di panna montata</b>	€	0,50
<b>AFFOGATO</b> <i>Gelato nocciola, caffè espresso, liquore SanMarzano, granella di nocciole.</i>	€	5,00
<b>IRISHCOFFEE</b> <i>Gelato fior di latte, nocciola, caffè espresso, whisky irlandese, salsa cioccolato.</i>	€	6,00
<b>FRAGOLATA</b> <i>Gelato fior di latte, fragole fresche, panna montata.</i>	€	5,00
<b>I FRAPPÉ</b>	€	3,50
<b>LE GRANITE</b>	€	2,50



## GLI SNACKS

Arachidi.	€	1,00
Olive.	€	1,00
Panzerottini. 5pz.	€	4,50
Arancini. 6pz.	€	4,50
Crocchette patate. 6pz.	€	4,50
Pepite pollo. 6pz.	€	4,50
Tramezzini mignon. 6pz.	€	4,50

## PER COMINCIARE

Patatine fritte.	€	4,00
Polpettine vegane.	€	5,50
Frittelline.	€	4,00
Pettoline ai cereali e farina di cece nero di Cassano.	€	4,50
Straccetti di pollo nostrano croccante.	€	5,00
Caprese di mozzarella fior di latte di Gioia del colle.	€	6,50
Caprese di Bufala campana DOP con pomodori secchi.	€	7,50

## I CONI FRITTI (2 PZ)

<b>Edison</b> <i>Cono di pizza frita con cuore di Burrata, datterino giallo, basilico.</i>	€	4,00
<b>Bayer</b> <i>Cono di pizza frita con Fonduta di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, datterino rosso confit, Pancetta Piacentina, chips di Pecorino Romano DOP, basilico, olio evo al peperoncino.</i>	€	6,00
<b>Krupp</b> <i>Cono di pizza frita con Fonduta di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, Pesto di rucola, polvere di Olive Coratine, Crumble di pomodoro secco.</i>	€	5,00
<b>Bell</b> <i>Cono di pizza frita con Fonduta di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, Mozzarella di Bufala, Prosciutto crudo di Parma, datterino rosso confit, basilico.</i>	€	6,00

## LE TARTARE DI MARE

<b>GAMBERO ROSSO ALLA MELA VERDE</b> <i>Con Pepe selvatico del Madagascar e Olio EVO al limone.</i>	€	15,00
<b>GAMBERO ROSSO AL PISTACCHIO</b> <i>Con Stracciatella, Crumble di pomodoro secco, Olio EVO al limone.</i>	€	16,00
<b>BRANZINO MENTA E LIME</b> <i>Con Perle di balsamico al lampone.</i>	€	15,00
<b>BRANZINO AL TARTUFO BIANCO</b> <i>Con Datterino giallo e Perle di Balsamico al tartufo.</i>	€	15,00

## LE TARTARE DI CARNE (150gr)

<b>CHIANINA AL PISTACCHIO</b> <i>Battuta al coltello di bovino adulto razza chianina, condito con Crema al Pistacchio, Sale rosa dell'Himalaya, Olio EVO all'arancia, granella di Pistacchio.</i>	€	15,00
<b>CHIANINA AL TARTUFO NERO</b> <i>Battuta al coltello di bovino adulto razza chianina, condito con Crema al tartufo nero e funghi porcini, Crema di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, Sale rosa dell'Himalaya e Perle di Balsamico al tartufo.</i>	€	15,00



# IL TAGLIERE LAB78

Per 2 persone.

€ 16,00

## LE PIADINE

### Piadina 1

*Prosciutto cotto Alta Qualità, mozzarella fior di latte di Gioia del Colle, lattuga, pomodori.*

€ 4,00

### Piadina 2

*Prosciutto di Parma stagionato minimo 18mesi, Squacquerone di Romagna DOP, rucola, pomodoro.*

€ 5,00

### Piadina 3

*Salame Milano, formaggio Edamer, rucola, Grana Padano DOP.*

€ 4,00

### Piadina 4

*Mozzarella fior di latte di Gioia del Colle, pollo croccante, ceci neri di Cassano, cipolle stufate birra e curry.*

€ 6,00

## I PANINI

### PADANO

*Ciabatta con prosciutto di Parma stagionato minimo 18 mesi, stracchino, crema di carciofi, scaglie di Grana Padano, glassa all'aceto balsamico di Modena IGP, lattuga, pepe nero, olio EVO.*

€ 5,50

### DELICATO

*Ciabatta con prosciutto cotto AltaQualita, mozzarella fior di latte Gioia del Colle, funghi prataioli, lattuga, olio EVO.*

€ 4,50

### AFFUMICATO

*Sfilatino con speck Alto Adige IGP, scamorza affumicata, funghi prataioli, rucola, olio EVO.*

€ 4,00

### PUGLIESE

*ciabatta ai cereali con capocollo di Martina Franca, cuore di burrata, pomodori secchi, rucola, olio EVO.*

€ 5,50

### LOMBARDO

*ciabatta ai cereali, bresaola della Valtellina IGP, stracchino, zucchine, scaglie di Grana Padano, olio EVO.*

€ 6,00

### FILONCINO ALLA ZUCCA

*crema di zucca, ceci neri di Cassano, coriandolo, lime, feta, germogli.*

€ 6,50

### FOGACCIA ALLA BARBABIETOLA

*cuore di burrata, salmone affumicato a caldo, datterino giallo, cavolo cappuccio marinato.*

€ 7,50

## I BURGER

<b>HAMBURGER 1</b> <i>Hamburger di scottona, Edamer, datterino rosso, insalata.</i>	€	6,50
<b>HAMBURGER 2</b> <i>Hamburger di scottona, mozzarella di bufala, cavolo cappuccio rosso marinato, salsa alla birra.</i>	€	8,50
<b>HAMBURGER 3</b> <i>Hamburger di scottona, scamorza affumicata, crema di peperoni rossi, cipolle rosse caramellate, insalata.</i>	€	7,50
<b>HAMBURGER 4</b> <i>Doppio Hamburger di scottona, Stracciatella, pancetta, Crumble di pomodoro secco, insalata.</i>	€	13,00
<b>HAMBURGER VEGANO</b> <i>hamburger vegano, cavoli e carote marinati, gondino, salsa allo zenzero e peperoncino.</i>	€	8,50

## LE PUCCE

<b>INDUSTRIAL</b> <i>Prosciutto di Parma stagionato minimo 18 mesi, mozzarella fior di latte Gioia del Colle, funghi prataioli, lattuga, olio EVO.</i>	€	6,50
<b>VINTAGE</b> <i>Bresaola della Valtellina IGP, mozzarella fior di latte Gioia del Colle, zucchine, olio EVO.</i>	€	7,00
<b>FACTORY</b> <i>Porchetta alla romana, mozzarella fior di latte Gioia del Colle, rucola, olio EVO.</i>	€	6,00
<b>BUFALA</b> <i>Prosciutto di Parma stagionato minimo 18 mesi, mozzarella di bufala campana DOP, rucola, olio EVO.</i>	€	7,00



# LE CRÊPES SALATE

<b>CAPRESE</b> <i>Mozzarella, pomodorini, origano.</i>	€	4,00
<b>DIETETICA</b> <i>Mozzarella, pomodorini, insalata.</i>	€	4,00
<b>WÜRSTEL</b> <i>Mozzarella, würstel.</i>	€	4,50
<b>BOSCAIOLA</b> <i>Mozzarella, funghi, speck, pomodorini.</i>	€	5,00
<b>DIAVOLA</b> <i>Mozzarella, ventricina piccante, pomodorini, rucola.</i>	€	5,00
<b>BOMBA</b> <i>Mozzarella, prosciutto cotto AltaQualità, prosciutto di Parma stagionato minimo 18 mesi, salame Milano, edamer, ketchup.</i>	€	6,50
<b>BRESAOLA</b> <i>Mozzarella, bresaola della Valtellina IGP, rucola, grana padano.</i>	€	6,00
<b>CAPRICCIOSA</b> <i>Mozzarella, pomodorini, prosciutto cotto Alta Qualità, funghi prataioli, olive nere, carciofi.</i>	€	5,50
<b>GENOVESE</b> <i>Mozzarella, prosciutto cotto AltaQualità, pesto alla genovese, pomodorini.</i>	€	6,00
<b>MURGIANA</b> <i>Mozzarella, friarielli, funghi prataioli, scamorza affumicata, pomodorini.</i>	€	6,00
<b>PHILADELPHIA CRUDO</b> <i>Philadelphia, prosciutto di Parma stagionato minimo 18 mesi, pomodorini.</i>	€	6,50
<b>PHILADELPHIA COTTO</b> <i>Philadelphia, prosciutto cotto Alta Qualità, pomodorini.</i>	€	5,50



## LE PIZZE ROSSE

<b>MARGHERITA</b> <i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio EVO, basilico.</i>	€	5,50
<b>WÜRSTEL</b> <i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel, olio EVO.</i>	€	6,00
<b>COTTO E FUNGHI</b> <i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto Alta Qualità, funghi prataioli, olio EVO.</i>	€	6,50
<b>DIAVOLA</b> <i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, ventricina piccante, olio EVO.</i>	€	6,50
<b>NAPOLI</b> <i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, capperi, acciughe di Cetara, pepe, olio EVO.</i>	€	6,50
<b>BUFALA</b> <i>Pomodoro, mozzarella di bufala, olio EVO, basilico.</i>	€	7,00
<b>CAPRICCIOSA</b> <i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto AltaQualità, carciofi, olive nere, funghi prataioli, olio EVO.</i>	€	7,00
<b>PARMA</b> <i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto di Parma stagionato minimo 18 mesi, olio EVO.</i>	€	7,50
<b>PRINCIPESSA</b> <i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto di Parma stagionato minimo 18 mesi, panna, olio EVO.</i>	€	8,00
<b>GUSTOSA</b> <i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, speck, scamorza affumicata, olio EVO.</i>	€	7,00
<b>NORCIA</b> <i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia di Norcia, funghi prataioli, olio EVO.</i>	€	7,50
<b>TONNO E CIPOLLA</b> <i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno pinna gialla, cipolla rossa di Acquaviva.</i>	€	7,00
<b>STRACCHINO E NOCI</b> <i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, pancetta piacentina DOP, stracchino, noci.</i>	€	8,00

## LE PIZZE BIANCHE

<b>ORTOLANA</b> <i>Mozzarella fior di latte, melanzane, peperoni e zucchine grigliate, pomodorini in cottura, olio EVO.</i>	€	7,00
<b>PANCETTA E ZUCCHINE</b> <i>Mozzarella fior di latte, pancetta piacentina DOP, zucchine grigliate, pangrattato, olio EVO.</i>	€	7,00
<b>BRESAOLA</b> <i>Mozzarella fior di latte, bresaola della Valtellina IGP, rucola, pomodorini, scaglie di grana padano, olio EVO.</i>	€	8,50
<b>CRUDAIOLA</b> <i>Mozzarella fior di latte, rucola, pomodorini, cacioricotta, olio EVO.</i>	€	6,50
<b>4FORMAGGI</b> <i>Mozzarella fior di latte, fontina, grana padano, gorgonzola, olio EVO.</i>	€	7,00

# LE PIZZE SPECIALI

<b>DATTERINO GIALLO</b> <i>Datterino giallo, mozzarella di bufala campana DOP, funghi porcini, olio al tartufo.</i>	€	10,00
<b>ZUCCA</b> <i>Crema di zucca, mozzarella fior di latte, pancetta piacentina DOP, pangrattato, glassa all'aceto balsamico di Modena IGP, olio EVO.</i>	€	9,00
<b>MARTINA FRANCA</b> <i>Mozzarella fior di latte, capocollo di Martina Franca, pomodori secchi, burratina, olio EVO.</i>	€	10,00
<b>MANTOVANA</b> <i>Crema di zucca, mozzarella fior di latte, funghi prataioli, prosciutto di Parma stagionato minimo 18 mesi, perle di aceto balsamico di Modena IGP, olio EVO.</i>	€	10,00
<b>REGGIO</b> <i>Mozzarella fior di latte, fonduta di Parmigiano Reggiano, prosciutto di Parma stagionato minimo 18 mesi, olio EVO.</i>	€	8,50
<b>TARTUFINA</b> <i>Mozzarella fior di latte, crema di tartufo nero e funghi, salsiccia di Norcia, rucola, scaglie di grana padano, olio al tartufo.</i>	€	11,00
<b>CARCIOFINA</b> <i>Mozzarella fior di latte, crema di carciofi, speck, scaglie di grana padano, olio EVO.</i>	€	9,00
<b>CATANIA-BOLOGNA</b> <i>Mozzarella fior di latte, mortadella Bologna IGP, pesto di pistacchi di Bronte, stracciatella.</i>	€	10,00
<b>MURGIANA</b> <i>Mozzarella fior di latte, friarielli, salsiccia, funghi, mozzarella di bufala campana DOP.</i>	€	9,50
<b>CETARA</b> <i>Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, alici di Cetara, olive nere, filetti di San Marzano, origano.</i>	€	9,50
<b>TRONCHETTO NAPOLETANO</b> <i>Mozzarella fior di latte, edamer, grana padano, rucola, pomodorini, prosciutto di Parma stagionato minimo 18 mesi, olio EVO.</i>	€	8,00
<b>TRONCHETTO CASSANESE</b> <i>Mozzarella fior di latte, parmigiano reggiano, aglio, prezzemolo, capocollo, olio EVO.</i>	€	8,00
<b>PRIMAVERA</b> <i>Ciccio condito a freddo con prosciutto di Parma stagionato minimo 18 mesi, bufala, pomodorini datterino, rucola, origano, sale rosa dell'Himalaya, olio EVO all'arancia e pepe nero.</i>	€	9,50
<b>DELIZIOSA</b> <i>Mozzarella fior di latte, mazzancolle, pesto di pistacchi, granella di pistacchi, stracciatella, olio EVO al limone.</i>	€	10,00
<b>LIGHT</b> <i>Ciccio, insalata, petto di tacchino, grana, pomodorini e olio EVO al limone.</i>	€	9,00
<b>GOLOSA</b> <i>Ciccio, crema Parmigiano Reggiano, pomodorini, crudo di Parma stagionato minimo 18 mesi e pesto di rucola.</i>	€	9,50
<b>I 3 POMODORI</b> <i>Datterino giallo, filetti di pomodoro San Marzano, datterini rossi, burratina, olio EVO arancia e pepe nero, basilico.</i>	€	9,00

<b>RIVOLUZIONE</b> <i>Crema di carciofi, Mozzarella di Bufala Campana DOP, carciofi al forno, Capocollo di Martina Franca, Polvere di Olive Coratine, Crumble di pomodoro secco, Perle di Balsamico al Tartufo, olio EVO.</i>	€	13,00
<b>SAMA</b> <i>Impasto al Cece Nero di Cassano, datterino giallo, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Prosciutto crudo di Parma stagionato minimo 18 mesi, chips di Pecorino Romano DOP, Spuntoni di crema al tartufo, basilico, olio EVO.</i>	€	15,50
<b>FAVOLA</b> <i>Mozzarella Fior di latte, Mortadella Favola IGP, Stracciatella, Cipolla rossa caramellata, Topping di datterino giallo.</i>	€	9,50
<b>PUNTI GLIOSA</b> <i>Datterino giallo, Mozzarella fior di latte, Datterino rosso confit, Polvere di olive Coratine, Spuntoni di crema di zucca, Crema di carciofi, Pesto di rucola.</i>	€	11,00
<b>Honey</b> <i>Mozzarella Fior di latte, Speck in cottura, stracciatella, noci, miele Thun d'arancio.</i>	€	9,50
<b>OLD SCHOOL</b> <i>Mozzarella Fior di latte, Friarielli, Scamorza affumicata, Alici di Cetara, datterino rosso confit.</i>	€	12,00

## LE PIZZE VEGANE

<b>VEGANOK</b> <i>impasto al cece nero di Cassano e cereali, crema di carciofi, melanzane, zucchine, cipolla rossa di Acquaviva caramellata, olio EVO allo zenzero.</i>	€	8,00
<b>AUTUNNO</b> <i>crema di zucca, porcini, spinaci freschi, mandorle tostate a scaglie, ceci neri di Cassano lessati, olio EVO alla curcuma.</i>	€	8,50
<b>L'ORTO IN PIATTO</b> <i>impasto al cece nero di Cassano e cereali, datterino giallo, filetti di pomodoro San Marzano, melanzane, cavoli e carote marinati, olio EVO.</i>	€	8,50
<i>IMPASTO CEREALI E FARINA DI CECE NERO DI CASSANO</i>	€	1,00
<i>IMPASTO FARRO</i>	€	1,00
<i>IMPASTO SENZA GLUTINE</i>	€	4,50
<i>MOZZARELLA SENZA LATTOSIO</i>	€	1,50
<i>COPERTO</i>	€	1,50



# GLI ESTRATTI

*Previa disponibilità e stagionalità di frutta e verdura.*

## RED JUICE

*Foglie di aloe, mela, mirtilli, lamponi, fragole.*

€ 4,50

## COOL

*Mela, banana, limone, fragole.*

€ 4,50

## ORIENTAL EXPRESS

*Arance, mela, kiwi, zenzero.*

€ 4,50

## RICCO MIX

*Mele, melograno, arance.*

€ 4,50

## MEDITERRANEO

*Prugne, pesche, mele, limone.*

€ 4,50

## PERRINE

*Pere, mele, arance, cannella.*

€ 4,50

## SWEETY

*Anguria, fragole, pesca.*

€ 4,50

## SYLVIE

*Melone, anguria, carote, menta.*

€ 4,50

## DISSETANTE

*Foglie di aloe, ananas, kiwi, zenzero, finocchio.*

€ 4,50

## ALICE

*Foglie aloe, zucchine, carote, uva, prugne.*

€ 4,50

## GREEN POWER

*Cetriolo, sedano, mela.*

€ 4,50

## I FRULLATI DI FRUTTA FRESCA

€ 4,00

## LA MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

€ 4,00



## GLI ANALCOLICI

Acqua vetro lt 0,75	€	2,50
Acqua tonica Schweppes	€	2,00
Acqua tonica Cortese	€	2,50
Acqua tonica Fever-tree	€	2,50
Succhi di frutta	€	2,50
The freddo Lab78 pesca/limone (400 ml)	€	2,50
Estathè pesca/limone (250 ml)	€	2,50
Cedrata Tassoni	€	2,50
Chinò	€	2,50
CocaCola/Fanta/Sprite	€	2,50
Lemon soda	€	2,50
Crodino	€	2,00
Sanbitter bianco/rosso	€	2,00
Cocktail Sanpellegrino	€	2,50
RedBull	€	2,50

## GLI ALCOLICI

Aperol soda	€	2,50
Campari soda	€	2,50
Amari intero/baby	€	2,50/1,50
Liquori intero/baby	€	2,50/1,50
Vermut Martini	€	2,50
Flûte prosecco/spumante	€	2,50
Calice Franciacorta Berlucchi '61 brut	€	5,00
Prosecco Asolo D.O.C.G. VAL D'OCA, Valdobbiadene - 0,75 lt	€	16,00
Franciacorta Berlucchi-'61 brut- 0,75 lt	€	27,00
Franciacorta Berlucchi-'61 Satèn- 0,75 lt	€	32,00
Franciacorta Berlucchi-'61 Rosé- 0,75 lt	€	32,00

# I RHUM

**Selezione dei migliori rum al mondo, da degustare con l'accostamento di un cioccolato monorigine selezionato dal nostro pasticcere.**

<b>Damoiseau</b> , rhum agricolo 5 anni	€	6,00
<b>Don Papa</b> , 7 anni	€	6,00
<b>Diplomatico</b> , 12 anni	€	6,00
<b>Matusalem</b> , 15 anni	€	6,00
<b>Botran reserva</b> , 15 anni	€	6,00
<b>Botran solera 1893</b> , 18 anni	€	8,00
<b>Cubaney</b> , 18 anni	€	8,00
<b>Cubaney</b> , 21 anni	€	10,00
<b>Cubaney</b> , 25 anni	€	15,00
<b>Ron Espero XO</b> , 18 anni	€	8,00
<b>Dictador</b> , 20 anni	€	10,00
<b>Zacapa</b> , 23 anni	€	7,00
<b>Zacapa</b> , 23 anni Etiqueta Negra	€	10,00
<b>Zacapa</b> , XO 25 anni	€	15,00

# GIN

<b>Hendrick's</b> (Scozia)	€	5,00
<b>Hendrick's Amazonia</b> (Scozia)	€	5,50
<b>Hendrick's Lunar</b> (Scozia)	€	6,00
<b>Hendrick's Orbium</b> (Scozia)	€	6,00
<b>Colombian Ortodoxy</b> (Colombia)	€	5,50
<b>Bulldog</b> (Gran Bretagna)	€	4,50
<b>Gin Mare</b> (Spagna)	€	5,00
<b>Tanqueray</b> (Gran Bretagna)	€	4,00
<b>Edgerton Pink</b> (Gran Bretagna)	€	5,00
<b>Nimium blu</b> (gin agricolo, Italia)	€	5,50
<b>Sabatini</b> (Italia)	€	5,50
<b>Opihr</b> (Gran Bretagna)	€	4,50
<b>Upperhand</b> (Irlanda)	€	6,00
Tonica <b>Fever-tree</b> / Tonica <b>Cortese</b>	€	2,50

## VODKA

Russian Standard	€	3,00
Beluga	€	5,00
Grey Goose	€	4,50
Belvedere	€	5,50

## WHISKY

Jack Daniel's	€	4,00
Jack Daniel's Single Barrel	€	4,50
Glen Grant, 5 anni	€	4,00
Talisker, 10 anni	€	6,00
Chivas, 12 anni	€	6,00
Glenlivet, 12 anni	€	6,50
Oban, 14 anni	€	7,00
Lagavulin, 16 anni	€	8,00

## LE GRAPPE

903 bianca / barrique	€	3,00
Prime uve bianca / nera	€	3,00
Prime uve oro	€	4,00
Queen	€	3,50
18 Lune	€	3,50
Grappa Champagne	€	4,00

## I COGNAC, BRANDY

Courvoisier V.S.O.P.	€	5,00
Martell V.S.O.P.	€	5,00
Vecchia Romagna	€	3,00
Stravecchio	€	3,00



# I COCKTAIL

Cocktail	€	6,00
Cocktail Pestati	€	7,00

# LE BIRRE IN BOTTIGLIA

Nastro Azzurro 33cl	€	2,00
Ichnusa non filtrata	€	3,00
Heineken 33cl	€	2,50
Becks	€	3,00
Bud	€	3,50
Corona	€	3,50
Ceres	€	3,50
Tennent's	€	3,50
Crest Lattina 50cl	€	4,00

# LE BIRRE ARTIGIANALI - *BIRRASALENTO*

<b>FRESCA</b> 33cl <i>Colore: Chiara opalescente - Gradazione alcolica: 4% - Fermentazione: Alta</i>	€	4,00
<b>AGRICOLA</b> 33cl <i>Colore: Chiara - Gradazione alcolica: 5% - Fermentazione: Bassa</i>	€	4,00
<b>PIZZICA</b> 33cl <i>Colore: Oro intenso - Gradazione alcolica: 5,2% - Fermentazione: Alta</i>	€	5,00
<b>TARANTA</b> 33cl <i>Colore: Ambrato - Gradazione alcolica: 6% - Fermentazione: Alta</i>	€	5,00
<b>BEGGIA</b> 33cl <i>Colore: Ambrato carico - Gradazione alcolica: 7% - Fermentazione: Alta</i>	€	5,00
<b>TIPA</b> 33cl <i>Colore: Dorato - Gradazione alcolica: 4,8% - Fermentazione: Alta</i>	€	5,00

