VINÒMIO

BIRRE

PRIMA LUX - Kamun 33 cl **6,5€**
Golden Ale: birra chiara a base di frumento, particolarmente beverina e dissetante

LAETITIA - Kamun 33 cl **6,5€**
Birra a base di frumento, particolarmente beverina e dissetante

OCCASUM - Kamun 33 cl **6,5€**
Birra ambrata speziata ad alta fermentazione, non pastorizzata, non filtrata e rifermentata in bottiglia

IPA - Firestone Walker 33 cl **7€**

BOON GEUZE - 37,5 cl ***World Beer Awards 2024*** **10,5€**
Birra belga a fermentazione spontanea

BOON KRIEK - 37,5 cl ***World Beer Awards 2022*** **10,5€**
Birra belga a fermentazione spontanea con ciliegie

CANTILLON - Cascina degli Ulivi "Le Plaisir" - Bottled 2021 - 75 cl **59€**

CANTILLON - Cascina degli Ulivi "Barbera" - Bottled 2021 - 75 cl **59€**

Tutte le birre contengono glutine (1)

SAKE

FERMENTATI GIAPPONESI DI RISO **8€**
Lasciati guidare dal personale di sala nella scelta del sake

TONICI E CORROBORANTI

CAMATTI SODA **5€**
Amaro Camatti e soda

NEGRONI **8€**
Campari, Vermouth Rosso e London Dry Gin (12)

AMERICANO **7€**
Campari, Vermouth Rosso e Seltz (12)

COOL HIGHBALL **10€**
Shochu Coolmint Green e Yuzu

PIMM'S N°1 **10€**
Pimm's N°1 e Soda

MOSCOW MULE **10€**
Vodka Scapegrace, Ginger Beer e lime

BLOODY MARY **10€**
Succo di pomodoro, Vodka, salsa Worcestershire, succo di limone, tabasco, sale e pepe (4)

VERMOUTH MULASSANO **6€**
Bianco o rosso (12)

NEGRONI SBAGLIATO **10€**
Campari, Vermouth Rosso e Spumante Metodo Classico (12)

NEGRONI DEL DOTTORE **11€**
Mulassano rosso, Campari e Mezcal (12)

GIN TONIC **da 8€**
Gin a scelta e Tonica Fentimans Premium

DRY MARTINI **da 10€**
Gin a scelta e Vermouth Dry (12)

MARGARITA **10€**
Tequila, Cointreau, succo di lime e sale

OLD FASHIONED **da 10€**
Scotch Whisky e Angostura

VINÒMIO

LIQUORI E SPIRITI

LIQUEUR AU COGNAC – François Peyrot **6€**
Liquore a base di pere Williams e del prestigioso Cognac della Grande Champagne

CHARTREUSE VERDE **6€**
Unisce 130 erbe, fiori, radici e spezie

CHARTREUSE GIALLA **6€**
Unisce 130 erbe, fiori, radici e spezie, tra cui lo zafferano

AMARI JEFFERSON O ROGER – Vecchio Magazzino Doganale **6€**
Per gli amanti del vero gusto amaro

AMARO AL CAFFÈ "GIOCONDO" – Vecchio Magazzino Doganale **6€**
Amaro al caffè secondo la ricetta tradizionale (8)

SAMBUCA – Poli **5€**
Liquore dolce con infusione naturale di anice stellato

GRAPPA SARPA ORO – Poli **6€**
Il suo aroma ricorda un cesto di frutta esotica, vaniglia, mandorle e nocciole tostate

WHISKY NIKKA – Yoichi Single Malt **15€**
Medaglia d'Oro 2016 (World Whiskies Awards)

WHISKY THE MACALLAN – 12 YO Double Cask **14€**
Affinato 12 anni in botti ex-sherry di rovere americano ed europeo

CALVADOS – Drouin Sélection AOC **8€**
Prodotto con circa il 70% di mele da sidro e il 30% di pere

COGNAC VSOP – François Voyer **13€**
Premier Cru - Invecchiato 7-14 anni in botti di rovere francese del Limousin

LIMONCELLO DI SORRENTO – Piemme **5€**
Preparato esclusivamente con la scorza dei limoni di Sorrento IGP

LIQUIRIZIA "ABRACADABRA" – Vecchio Magazzino Doganale **8€**
Liquore autentico di liquirizia di Calabria (8)

LIQUORE DIGESTIVO "MADAME MILÙ" – Vecchio Magazzino Doganale **8€**
Liquore alla liquirizia secondo la ricetta tradizionale (8)

AMARETTO – Vecchio Magazzino Doganale **8€**
Liquore di mandorle siciliane secondo la ricetta tradizionale (8)

ANALCOLICI

KOMBUCHA **6€**
Tè fermentato tipicamente acido, ricco di probiotici

FRULLATO DI ALBICOCCHE BIO 250 ml **4€**

FRULLATO DI PERE BIO 250 ml **4€**

COCA-COLA 200 ml **3,5€**

ACQUA TONICA FENTIMANS PREMIUM INDIAN 200 ml **4€**

GINGER ALE FENTIMANS 200 ml **4€**

GINGER BEER FENTIMANS 200 ml **4€**

Vermouth, spumanti e vini contengono solfiti (12)

ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011): 1 Glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 5 Arachidi · 6 Soia · 7 Latte · 8 Frutta a guscio · 9 Sedano · 10 Senape · 11 Sesamo · 12 Solfiti · 13 Lupini · 14 Molluschi
Per ogni informazione su allergie e intolleranze rivolgersi al personale.