

BOLLICINE / BUBBLES

Dom Perignon – Krug	45,00
Laurent Perrier Rosé, Pommery Apanage Rosé	33,00
Pommery BdeB Millésime, Moet Grand Vintage	33,00
Ruinart BdeB, Ferrari Perlé Nero	30,00
Prosecco Bisol, Prosecco Follador, Lambrusco Paltrinieri	16,00

VINI AL CALICE / WINE BY THE GLASS

BIANCHI / WHITE

Vitoska Svava	22,00
Soave Classico Calvarino, Infatata Malvasia Secca	20,00
Pinot grigio Russiz, Campanaro	18,00

ROSATI / ROSE'

Il Marinetto, Rosato Scalabrone, Purple Rosé	18,00
----------------------------------------------	-------

ROSSI / RED

Le Pergole Torte	28,00
Brunello Castel Giocondo	25,00
Cepparello, Le Serre Nuove, Brunello Castel Giocondo	24,00
Tignanello	22,00
Macchiona La Stoppa	18,00

BOLLICINE VINI AL CALICE / BUBBLES WINE BY THE GLASS

COCKTAILS

Americano, Martini, Negroni, Vodka Tonic, Gin Tonic, Old Fashioned, Bloody Mary	24,00
Bellini, Rossini, Canaletto	23,50
Spritz (Aperol, Campari, Etna, Select)	22,00
Analcolico alla frutta	21,50

VODKA / GIN / RHUM

Belvedere, Grey Goose	22,00
Evo, Evo Bergamotto, Evo Arancia Amara, Evo Cedro	21,00
Absolut	18,00
Gin Mare, Hendrick's, Monkey 47, Tanqueray 10	22,00
Zacapa XO	30,00
Zacapa 25	25,00
Mathusalem Grand Riserva	20,00

GRAPPE & BRANDY ITALIANI

Evo, Evo Fumo	21,00
Brandy Evo	21,00

BIRRE

Venezia, Nastro Azzurro, Heineken, Menabrea, Guinness Beck's Non Alcoholic	14,00
-------------------------------------------------------------------------------	-------

SUCCHI DI FRUTTA

11,00

COCKTAILS VODKA GIN RHUM GRAPPE BRANDY ITALIANI BIRRE SUCCHI / JUICES

Bruschetta di datterini al forno e burrata (1, 7) <i>Tomatoes and burrata cheese bruschetta</i>	24
Carpaccio cipriani vegetariano (7) <i>Vegetarian Carpaccio Cipriani style</i>	32
Battuta di manzetta e scampi (2) <i>Beef tartare and scampi</i>	38
Zuppetta fredda di datterini, fiori ed erbe <i>Cold cherry tomatoes soup, flowers and herbs</i>	28
Insalata di spinacini alla campagnola (7, 8) <i>Spinaches salad campagnola style</i>	28
Sgombro in carpione di verdure (4, 9) <i>Marinated mackerel with vegetables</i>	34
Tagliere di salumi e giardiniera sott'olio <i>Selection of cold cuts and pickled</i>	28
Formaggi classici italiani (7) <i>Selection of classic italian cheeses</i>	28

Risotto al pomodoro e basilico (7) <i>Tomatoes and basil risotto</i>	32
Tagliatelle all'olio, limone e vongole (1, 14) <i>Tagliatelle, lemon and clams</i>	36
Mezzemaniche alla checca (1,7) <i>"Mezzemaniche" alla checca style</i>	34
Spaghetti cacio e pepe e tartare di gamberi rossi (1, 2, 7) <i>Spaghetti with cacio cheese, pepper and red shrimps tartare</i>	38

Rombo nostrano alla puttanesca (4) <i>Turbot Puttanesca style</i>	42
Seppie alla provenzale (14) <i>Cuttlefish provenzale style</i>	32
Spalla d'agnello arrostita aglio, olio e peperoncino <i>Roasted lamb shoulder, garlic, oil and chilli pepper</i>	40
Polpettine al sugo (1, 7, 12) <i>Meatballs with tomatoes sauce</i>	34

Crostatina al limone e pinoli (1, 3, 7, 8) <i>Lemon tart with pine nuts</i>	16
Cappuccino tiramisu' (1, 3, 7) <i>Cappuccino tiramisu</i>	14
Coppa variegata alla ricotta e fragole (7) <i>Strawberries and ricotta cheese gelato</i>	16
Insalata di fichi alla vaniglia <i>Figs salad with vanilla</i>	16
Gelati e sorbetti (3, 7) <i>Ice creams and sorbets</i>	16

Prezzi in Euro, servizio compreso - IVA inclusa
Prices in Euro, service included - VAT included

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI:

Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

FOOD ALLERGY INFORMATION:

Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. The designated allergens and products thereof are: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soybeans, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupin beans, (14) Molluscs. Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We cannot guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.