

CUCINA

I nostri taglieri

TAGLIERE DI SALUMI CLASSICO

x2 € 17,5 | x4 € 35

Speck della Val d'Ultimo stagionatura 9 mesi, Prosciutto crudo di Parma DOP stagionatura 22 mesi, soppressa della Lessinia, mortadella, lardo di cinta senese con delizie sott'olio selezionate

TAGLIERE DI SALUMI SAN MATTIA

x2 € 19,5 | x4 € 39

Prosciutto crudo di cinta senese, Speck Wine nobilitato nel Recioto stagionatura 12 mesi, Capocollo di Cinta Senese, Pancetta Toscana cotta al forno a bassa temperatura, Finocchiona IGP con delizie sott'olio selezionate

TAGLIERE DI FORMAGGI

x2 € 16 | x4 € 32

Asiago d'Alleva Vecchio, Taleggio di malga, Monte Veronese DOP d'Alleva Mezzano, Gorgonzola Malghese DOP abbinati a mostarde artigianali da agricoltura biologica

TAGLIERE DI FORMAGGI DI CAPRA

x2 € 17 | x4 € 34

Baiz di capra, Bolke robiola di capra, Kitz caciotta tenera di capra, Canabe blu di capra erborinato abbinati a mostarde artigianali da agricoltura biologica

SELEZIONE DI LATTICINI

x2 € 16 | x4 € 32

Ricotta di mucca, mozzarella di bufala campana, burrata di Corato con giardiniera fatta in casa

Le goloserie

SALUMI E DELIZIE SOTT'OLIO

Pancetta Toscana cotta al forno a bassa temperatura	€ 6,5
Finocchiona IGP	€ 6,5
Soppressa della Lessinia	€ 6,5
Lardo di cinta senese	€ 6,5
Mortadella	€ 6,5
Speck Wine nobilitato nel Recioto stagionatura 12 mesi	€ 7
Speck stagionatura 9 mesi	€ 6,5
Capocollo di cinta senese	€ 7
Salame di cinghiale	€ 7
Prosciutto crudo di Parma DOP stagionatura 22 mesi	€ 8,5
La Culotta di Walter stagionatura 24 mesi	€ 8,5
Prosciutto crudo di cinta senese	€ 8,5
Vinappeso Giulietta nobilitato nell'Amarone-Recioto 18 mesi	€ 9,5

LATTICINI

Ricotta con mostarda artigianale di agrumi da agricoltura biologica	€ 7,5
Burrata pugliese con giardiniera fatta in casa	€ 8,5
Mozzarella di bufala, pesto di pomodori secchi, olive di Nocellara del Belice	€ 9,5

FORMAGGI E MOSTARDE BIO FATTE IN CASA

Taleggio di malga	€ 6,5
Monte Veronese DOP d'Alleva Mezzano	€ 6,5
Asiago d'Alleva Vecchio	€ 6,5
Gorgonzola Malghese DOP	€ 6,5
Grana Padano stagionatura 24 mesi	€ 6,5
Primo sale di capra	€ 6,5
Kitz caciotta tenera di capra	€ 6,5
Bolke robiola di capra	€ 7,5
Baitz di capra	€ 7,5
Canabe blu di capra erborinato	€ 7,5

PESCE

Sarde in saor con polenta di mais bramata	€ 8,5
Moscardini, conserva di pomodoro, fagioli Cannellini, caponata dell'orto	€ 9,5
Alici marinate, pan brioche, burro di malga aromatizzato alle erbe, maionese al prezzemolo	€ 9,5

Antipasti

Carne cruda di Garronese Veneta, vinaigrette alla senape, trito di capperi, cipolla rossa in agrodolce, salsa verde	€ 13,5
Marinata di cozze, conserva di pomodoro, crostini di pane casareccio	€ 13,5
Capesante, cavolo riccio in crema, topinambur arrostito	€ 14,5
Farinata di ceci, broccolo fiolaro, colatura di crescenza di capra	€ 11,5

Paste e cereali

Tortelli fatti in casa di grano duro Senatore Cappelli ripieni di prosciutto crudo di Parma, fonduta di Monte Veronese DOP d'Allevamento Mezzano	€ 14,5
Gnocchi di Ricotta di malga, burro imbrunito, tartufo	€ 15,5
Riso Carnaroli, barbabietola rossa, Gorgonzola	€ 14,5
Gnocchetti fatti in casa di grano saraceno e farina di riso, pesto di cavolo nero, crescenza di capra fondente	€ 14,5
Fettuccine fatte in casa di grano duro Senatore Cappelli, ragù di vitello in caponata del fondo di verdure, crema di porri	€ 14,5
Cous cous con verdure dell'orto e pesto di cavolo nero	€ 13,5

Il pesce

Tentacoli di piovra arrostiti, fonduta di zucca Delica, broccolo fiolaro croccante	€ 22,5
Salmerino Alpino, sauté di bietole, nocciole tostate, vellutata di patate	€ 22,5
Sgombro, panure al dragoncello, mandorle e capperi di Lipari, cipolle rosse in agrodolce, chips di topinambur	€ 19,5

Carne alla griglia

Fiorentina di scottona Iberica	€ 6,5/h
Cowboy Steak di scottona Garronese Veneta	€ 6,5/h
Paletta di scottona Garronese Veneta	€ 6,5/h
Picanha di scottona Iberica	€ 6,5/h
Costata di manzo di scottona Iberica	€ 5,5/h
Tagliata di scottona Garronese Veneta, radicchio rosso di Verona brasato, scaglie di Piave, glassa all'aceto balsamico	€ 21,5
Coscia di pollo free range	€ 18,5
Braciola costalunga di suino nazionale marinata con erbe dell'orto	€ 18,5
Piuma di suino nazionale (250 gr)	€ 19,5
Grigliata di carne: costina di maiale, salamella, pancetta, scottona di Garronese Veneta, arrosticino di cinta senese, asado di manzo, polenta (<i>consigliato per 2 e servita con verdure cotte</i>)	€ 39

Le verdure dell'orto

Patate sabbiose (pan gratà, spezie, erbe)	€ 6
Patate fritte a spicchi	€ 6
Insalata mista dell'orto	€ 6
Verdure cotte di stagione	€ 6
Verdure grigliate di stagione	€ 6

Le insalatone

SANTORINI Insalata dell'orto, pomodoro, cipolle rosse, capperi di Lipari, olive di Nocellara del Belice, basilico, feta greca	€ 10,5
POLLASTRA Insalata dell'orto, valeriana, petto di pollo, olive di Nocellara del Belice, maionese di soia al prezzemolo, carote, mais	€ 10,5
PRIMO SALE Insalata dell'orto, rucola, pomodori, primo sale di capra, cavolo cappuccio, mandorle sbriolate	€ 10,5
GIRASOLE Insalata dell'orto, cavolo cappuccio, pomodori, ceci, cetrioli, germogli di soia, semi di lino, semi di girasole, polvere di noci	€ 10,5
PANNOCCHIA Insalata dell'orto, rucola, pomodori, tonno, mais, mozzarelline, olive di Nocellara del Belice, capperi di Lipari	€ 10,5

PIZZE

Pizza e burrata

SAN MATTIA

Mozzarella, fuori dal forno burrata pugliese, prosciutto cotto di Branchi alla brace, salsa San Mattia (pestato di rucola, basilico olio, frutta secca)

€ 12

TORRICELLE

Mozzarella, fuori dal forno burrata pugliese, funghi misto bosco, speck stagionatura 9 mesi, maggiorana dell'orto essiccata

€ 12

GIOVE

Mozzarella, olive di Nocellara del Belice con nocciolo, pomodorini, salamino piccante, fuori dal forno burrata pugliese

€ 11,5

ZEUS

Pomodoro, mozzarella, cipolla rossa, fuori dal forno lardo, burrata, pesto di cavolo nero

€ 11,5

CUPIDO

Pomodoro, mozzarella, olive di Nocellara del Belice con nocciolo, cipolle rosse, fuori dal forno pomodori secchi, burrata pugliese, capperi di Lipari

€ 11,5

NETTUNO

Pomodoro, mozzarella, fuori dal forno prosciutto crudo di Parma stagionatura 18 mesi, burrata pugliese, salsa San Mattia (pestato di rucola, basilico, olio, frutta secca)

€ 12

Pizze bianche

PIAZZA ERBE

Mozzarella, fonduta di Monte Veronese Dop d'allevato al tartufo, patate speziate, fuori dal forno pancetta Toscana cotta a bassa temperatura

€ 12

PONTE PIETRA

Mozzarella, patate, bietole dell'orto, topinambur, robiola, speck stagionatura 9 mesi

€ 11,5

SOMMAVALLE

Mozzarella, funghi misto bosco, spicchi di cuori di carciofo arrostiti, fuori dal forno scaglie di Grana Padano

€ 11,5

SANTA GIULIANA

Mozzarella, radicchio rosso di Verona, gorgonzola, polvere di noci

€ 11,5

L'ALTRO IO

Mozzarella, crema di zucca, broccolo fiolaro, fuori dal forno pancetta Toscana cotta a bassa temperatura, scaglie di Grana

€ 12

Pizze tradizionali

MARINARA

Pomodoro, olio extra vergine d'oliva all'aglio, origano

€ 7

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella, basilico

€ 8

PROSCIUTTO FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon freschi, fuori dal forno prosciutto cotto di Branchi alla brace

€ 10,5

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, funghi freschi champignon, spicchi di cuori di carciofo arrostiti, olive salentine con nocciolo, capperi di Lipari, fuori dal forno prosciutto cotto di Branchi alla brace

€ 10,5

VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella, verdure dell'orto di stagione

€ 10,5

Le pizze speciali

CÀ TORESELE Pomodoro, fuori dal forno filetti di acciughe del Mar Cantabrico, mozzarella di bufala, rucola, cipolla rossa caramellata	€ 12,5	ROMEO Pomodoro, mozzarella, patate speziate, robiola, fuori dal forno speck stagionatura 9 mesi	€ 11,5
ARCHE SCALIGERE Pomodoro, mozzarella, bietole dell'orto, funghi champignon freschi, salsiccia, fuori dal forno scaglie di Grana Padano	€ 11,5	GIULIETTA Pomodoro, mozzarella, patate speziate, gorgonzola, fuori dal forno prosciutto crudo di Parma stagionatura 18 mesi, caciocavallo semi piccante	€ 11,5
LA LASAGNA Pomodoro, mozzarella, broccolo fiolaro, gorgonzola, noci, fuori dal forno culotta di Walter stagionatura 24 mesi	€ 11,5	CANTABRICO Pomodoro, fuori dal forno filetti di acciughe del Mar Cantabrico, capperi di Lipari, origano	€ 12,5
PORTA BORSARI Pomodoro, mozzarella, Grana Padano grattugiato, fuori dal forno robiola, prosciutto cotto di Branchi alla brace	€ 11,5	SALENTO Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive di Nocellara del Belice con nocciolo, ricotta di mucca	€ 11,5
TEATRO ROMANO Pomodoro, mozzarella, funghi trifolati misto bosco, gorgonzola dolce, salsiccia, fuori dal forno prosciutto crudo di Parma stagionatura 18 mesi	€ 11,5		

Le dolcezze di casa

Macedonia con frutta di stagione	€ 5,5	Tortino al cioccolato con cuore fondente e marmellata di stagione	€ 6,5
L'ospite di casa... lasciati sorprendere!	€ 6,5	Budino belga al caffè e caramello, biscuit al cioccolato	€ 6,5
Panna cotta aromatizzata alla vaniglia con frutti di bosco	€ 6,5	Crema di ricotta, pere caramellate in crosta di pasta sablè	€ 6,5
Crema brulée al cardamomo	€ 6,5	Millefoglie, crema chantilly, scaglie di cioccolato fondente	€ 6,5
Torta alla robiola di malga con confettura di lamponi	€ 6,5	Sbrisolona col Recioto della Valpolicella	€ 7
Tiramisù al gianduia e pan di Spagna al liquore di nocciole selvatiche	€ 6,5		
Salame di cioccolato	€ 6,5		


San Mattia

LA CANTINA

Bollicine

PIEMONTE

Extra Brut Piemonte 2015 "Alberto Ballarin"
(Chardonnay, Pinot Bianco)

TRENTINO ALTO ADIGE

Blauwal Extra Brut Trento Doc "Cesconi"
Trento Doc Brut "Zell" (Chardonnay)

LOMBARDIA

Franciacorta Brut Vintage 2018 "Majolini"
(Chardonnay, Pinot Nero)
Oltrepo Pavese Rosè Brut "Solci"
(Pinot Noir-Chardonnay)

Attaccabrighe "Togni Rebaioli" (Barbera)

VENETO

Prosecco Brut DOCG Bosco di Gica "Adami"
(Glera)
Pas Dosè "I Stefanini" (Durella)
Blanc de Noirs Brut 2011 "Zamuner"
(Pinot Nero, Pinot Meunier)

FRANCIA

Champagne Brut Réserve "Pol Roger"
(Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier)
Champagne Blanc de Blancs L'Origine
"Eric Isselee" (Chardonnay)

Vini bianchi

TRENTINO ALTO ADIGE

Amperg 2021 "Klaus Lentsch" (Gewürztraminer)

LOMBARDIA

Lugana Sirmio 2022 "Sgreva" (Turbiana)

VENETO

Soave Monte di Fice 2020 "I Stefanini"
(Garganega)
Drago Bianco "Musella" 2020 (Garganega)

MARCHE

Vigneto del Balluccio 2021 "Tenuta
dell'Ugolino" (Verdicchio)

SLOVENIA

Furmint Štajerska 2020 "Verus Vinogradi" (Furmint)

FRANCIA

Hirsute Blanc 2021 "Les Équilibristes"
(Semillon, Sauvignon, Chenin)

SPAGNA

Albamar 2021 "Bodega Albamar" (Albarino)

SUD AFRICA

The Smuggler's Boot 2019 "Richard
Kershaw" (Chardonnay)

Vini Rosati

VENETO

€ 30 Carosé 2021 "Il Monte Caro" € 24
(Corvina, Croatina)

Vini Rossi

PIEMONTE

€ 39 Langhe 2021 "Alberto Ballarin" (Nebbiolo) € 28
€ 39 Barolo Tre Ciabot 2017 "Alberto Ballarin"
€ 36 (Nebbiolo) € 48
€ 36 Ghemme Vigna Cavenago 2012 "Mirù"
(Nebbiolo, Vespolina) € 36

TRENTINO ALTO ADIGE

€ 36 Bachgart 2018 "Klaus Lentsch" (Pinot Nero) € 36
€ 28 Frank 2016 "Cesconi" (Cabernet Franc) € 58

VENETO

€ 34 Valpolicella Classico 2021 "Monte Santoccio"
€ 45 (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara) € 24
Valpolicella Classico Superiore 2020 "Monte San-
toccio" (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara) € 26
€ 78 Valpolicella Ripasso 2020 "Monte Santoccio"
(Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara) € 32
€ 70 Rosso Veronese IGT 2019 "Monte Santoccio"
(Corvina, Corvinone, Merlot, Sangiovese, Cabernet) € 34
Amarone della Valpolicella 2017 "Monte Santoc-
cio" (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara) € 58
Casal Vegri Valpolicella Classico Superiore 2019 € 34
€ 30 "Cà la Bionda" (Corvina, Corvinone, Rondinella, Moli-
nara)
€ 24 Malavoglia Ripasso Classico Superiore 2019 "Cà la
Bionda" (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara) € 38
€ 24 Valpolicella Classico 2020 "Il Monte Caro"
(Corvina, Corvinone, Rondinella) € 24
€ 28 Valpolicella Superiore 2012 "Le Guaite di Noemi"
(Corvina, Rondinella, Corvinone) € 49
€ 26 Amarone della Valpolicella 2011 "Le Guaite di
Noemi" (Corvina-Rondinella-Corvinone) € 90
Cosmo 2011 "Musella" (Merlot-Cabernet Franc) € 36

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Monte Barello 155 2020 "Tenuta Pe-
derzana" (Grasparossa) € 24

TOSCANA

Chianti Casa di Colombo 2017 "Tenuta la Novella"
(Sangiovese) € 32

UMBRIA

€ 35 Pozzo del Curato 2006 "Villa Mongalli" (Sagrantino
di Montefalco) € 44

FRANCIA

Bourgogne 2020 "Maldant Pauvelot" (Pinot Nero)	€ 42
Mar i Muntanya 2021 "Domaine de L'Horizon" (Syrah, Grenache)	€ 36
Les Promesses 2016 "Rocher Corbin" (Merlot)	€ 32
Hirsute Rouge 2021 "Les Equilibristes" (Cabernet Franc-Merlot)	€ 32

CILE

Maipo Valley De Otro Planeta 2020 "Viña Casalibre" (Cabernet Franc)	€ 38
---	------

Vini Dolci

VENETO

Recioto 2014 "Le Guaite di Noemi" (Corvina, Rondinella, Corvinone)	€ 42
Demi-Sec 2012 "Zamuner" (Chardonnay, Pinot Meunier)	€ 45

Mescita

BOLLICINE

Prosecco Brut DOCG Bosco di Gica "Adami" (Glera)	€ 5,5
Trento Doc Brut "Zell" (Chardonnay)	€ 7
Franciacorta Brut Vintage "Majolini" 2018 (Chardonnay, Pinot Nero)	€ 6,5
Pas Dosè 2017 "I Stefanini" (Durella)	€ 6,5

VINI BIANCHI

Soave Monte di Fice 2020 "I Stefanini" (Garganega)	€ 5
Lugana Sirmio 2021 "Sgreva" (Turbiana) Amperg	€ 5
2020 "Klaus Lentsch" (Gewurztraminer) Albamar	€ 5,5
2020 "Bodega Albamar" (Albarino)	€ 6

VINI ROSSI

Langhe 2021 "Alberto Ballarin" (Nebbiolo)	€ 5,5
Valpolicella Classico 2021 "Il Monte Caro" (Corvina, Corvinone, Rondinella)	€ 5
Valpolicella Classico Superiore 2019 "Monte Santoccio" (Corvina-Corvinone-Rondinella-Molinara)	€ 5,5
Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2019 "Monte Santoccio" (Corvina-Corvinone-Rondinella-Molinara)	€ 6
Rosso Veronese IGT 2019 "Monte Santoccio" (Corvina-Corvinone-Merlot-Sangiovese-Cabernet)	€ 6,5

VINI DOLCI

Recioto DOCG 2021 "Le Novaje" (Corvina, Corvinone, Rondinella)	€ 8
--	-----

IL FRIGO DELLE BIRRE

ITALIA

1291 - Pils - 4,9% vol - Mastino 0,33	€ 6,5
Hop.e - American Ipa - 5,7% vol - Mastino 0,33	€ 7
Pinka - Session Ipa - 4,5% vol - Mastino 0,33	€ 6,5
In The Flash - Ddh Ipa - 6,5% vol - Antikorpo 0,33	€ 6,5
Wahine - Blanche - 5,1% vol - Antikorpo 033	€ 6,5
Grommet - Keller - 4,8% vol - Antikorpo (G.F.) 033	€ 6,5
Sud - Witbier - 4,5% vol - Baladin 0,33	€ 6
Rock'n'Roll - 7,5% vol - American Pale Ale - Baladin 0,33	€ 6
Super Bitter - 8,0% vol - Belgian Strong Amber Ale - Baladin 0,33	€ 6
Isaac - 5,0% vol - Witbier - Baladin 0,75	€ 21

GERMANIA

Green Monkey - Zwickl Pils - 5,9% vol - Weissen 0,5	€ 7
1543 - Hefe Weisse - 5,5% vol - Flotzinger 0,5	€ 7

REPUBBLICA CECA

Budwar 33 - Pils - 4,6%vol - Budejovicky 0,5	€ 7
--	-----

IINGHILTERRA

Jaipur - Ipa - 5,9%vol - Thornbridge 0,33	€ 6
Salty Kiss - Gose with Gooseberry - 4,1% vol - Magic Rock 0,33	€ 6

SCOZIA

Belhaven Black - Stout - 4,2% vol - Belhaven 0,44	€ 6,5
---	-------

GALLES

Cwtch - Red Ale - 4,6%vol - Tiny Rebel 0,33	€ 6,5
---	-------

BELGIO

Geuze Mariaje Parfait - Geuze - 8,0% vol - Boon 0,375 cl	€ 12
Blonde - Triple - 8,5% vol - Lupulus 75 cl	€ 19
Brune - Brown Strong Ale -8,5% vol- Lupulus 75 cl	€ 19
Lambic Bio - Gueuze - 5,5% vol - Cantillon 75 cl	€ 28
Lambic Bio - Kriek - 6% vol - Cantillon 75 cl	€ 30

Beers on tap

Hell - Hell - 5,2% vol- Flotzinger	€ 4,5	€ 7
Dunkel - Dunkel - 5,0% vol - Flotzinger	€ 4,5	€ 7
Nazionale - Blonde Ale - 6,0% vol - Baladin	€ 4,5	€ 7
Pils- Pils - 5,2% vol - Flotzinger	€ 4,5	€ 7

Birra a rotazione chiedi al nostro staff!BEVANDE

Acqua Naturale e Gasata	€ 3
Bibite	€ 4
Bibite BIO (Tè pesca, Tè limone, Cedrata, Chinotto, Limonata, Arancia Rossa, Gazzosa, Ginger Rosso)	€ 4,5

LE DOLCEZZE DI CASA

Macedonia con frutta di stagione	€ 5,5	Hierbas Ibicencas "Aniseta" (Liquore alle Erbe Mediterranee)	€ 5
L'Ospite di casa... lasciati sorprendere!	€ 6,5	Ratafia Amici della Catalunya "Russet" (Liquore alle Spezie)	€ 5,5
Panna cotta aromatizzata alla vaniglia con frutti di bosco	€ 6,5	Amaro Trieste (Amaro al Luppolo, Erbe e Spezie)	€ 5,5
Crema brulée al cardamomo	€ 6,5	Limoncannella "Piolo&Max Figli di Botanica"	€ 5,5
Torta alla robiola di malga con confettura di lamponi	€ 6,5	Cenobium "Lombardi e Visconti" (Amaro Erboristico alle Erbe)	€ 5,5
Tiramisù al gianduia e pan di Spagna aromatizzato al liquore di nocciole selvatiche	€ 6,5	Amaro del Farmacista "Farmacia Minelli" (Amaro all'Arancia Amara ed Erbe)	€ 5,5
Salame di cioccolato	€ 6,5	Cognac Gastronome Xo Organic Bio (Distillato di Vino 100% Fins Bois)	€ 8,5
Tortino al cioccolato con cuore fondente e marmellata di albicocche al naturale	€ 6,5		
Budino belga al caffè e caramello, bisquit al cioccolato	€ 6,5	GRAPPA	
Crema di ricotta, pere caramellate in crosta di pasta sablè	€ 6,5	Grappa La Proibita "Schiavo"	€ 5
Millefoglie, crema chantilly, scaglie di cioccolato fondente	€ 6,5	Grappa di Moscato "Marolo"	€ 5
Sbrisolona col Recioto della Valpolicella	€ 7	Grappa di Gewurztraminer "Marolo"	€ 5,5
		Grappa di Barolo Barrique "Marolo"	€ 6
		Grappa di Amarone "Marolo"	€ 6,5
		Grappa Dedicata al Padre "Marolo"	€ 6,5

VINI DOLCI

VENETO

Recioto 2014 "Le Guaite di Noemi" (Corvina, Rondinella, Corvinone)	€ 42
Demi-sec 2012 "Zamuner" (Chardonnay, Pinot Meunier)	€ 45

Mescita

Recioto DOCG 2021 "Le Novaje" (Corvina, Corvinone, Rondinella)	€ 8
--	-----

DOPO CENA

AMARI E DIGESTIVI

Amari	€ 4
Anno Decimo "Schiavo" (Liquore alla prugna)	€ 4,5
Amaro Ciociaro "Paolucci" (Amaro alle erbe e agrumi)	€ 4,5
Elisir dello Speciale "Cappelletti" (Amaro alle Spezie Esotiche e erbe aromatiche del Trentino)	€ 4,5
Amario "Alta Gradazione" (Amaro alle Erbe e Radici)	€ 5
Milla "Marolo" (Liquore alla Camomilla)	€ 5
Holeunder (Liquore al sambuco)	€ 5
Zenzero (Liquore allo zenzero)	€ 5

RUM

Aguardiente "Santero" (Cuba)	€ 5
Ron 7 Anos "Santero" (Cuba)	€ 6,5
Rum Black Gold "Blackwell"	€ 6,5
Rum Dolomiti "Zu Plun" (Italia)	€ 9
XO "Plantation" (Barbados)	€ 9

WHISKY

Ardbeg 10 Years Old (Islay-Torbato-Scozia)	€ 9
Caol Ila Moch (Islay-Torbato-Scozia)	€ 9
Bushmills Malt Irish 10 Years Old (Irlanda)	€ 9

GIN

Dolomiti Zu Plun (Italia)	€ 10
Hendrick's (Scozia)	€ 8
Monkey 47 (Germania)	€ 10
Gin Mare (Spagna)	€ 10

VODKA

Grey Goose (Francia)	€ 10
Beluga (Russia)	€ 10

CAFFETTERIA

Espresso	€ 2
Espresso Corretto	€ 2,5
Decaffeinato	€ 2
Cappuccino	€ 3
Orzo	€ 2,5
Ginseng	€ 2,5
Tè e tisane	€ 4