

# IL NOSTRO APERITIVO 10€

**Bevanda:** birra, bibita, analcolico, cocktail\*  
**+ piatto** a scelta tra le 4 proposte

Proposta 1:

**MEZZA PINSA  
MARGHERITA  
+  
PATATINE FRITTE**

\*1,\*7\*\*

Proposta 2:

**GNOCCO  
FRITTO  
+  
SALUMI**

\*1

Proposta 3:

**SCHIACCIATA  
COTTO E FONTINA  
+  
PATATINE FRITTE**

\*1,\*7

Proposta 4:

 **POLPETTE DI CARNE  
+  
PATATINE FRITTE**

\*1,\*3\*7\*10

Proposta 5: 

 **POLPETTE VEGETARIANE  
+  
PATATINE FRITTE**

\*1\*3\*7\*10

\*fino a 9€ da listino  
per drink sopra i 9€  
supplemento di 2,50€

\*\*Olio di palma o di girasole

\*\*\*Il prodotto potrebbe essere surgelato  
e contenere tracce di glutine

## SCHIACCIATA ROMANA CON:

**GORGONZOLA 5€**

\*1,\*7\*\*

**SALUME A SCELTA 4€**

\*1,\*8\*\*

**CRUDO + BUFALA 5€**

\*1,\*7\*\*

**PRAGA, STRACCIATELLA E  
CREMA DI POMODORO SECCO 5€**

\*1,\*7\*\*

**MORTAZZA, STRACCIATELLA  
E GRANELLE DI PISTACCHIO 5€**

\*1,\*7\*8\*\*

\*\*Il prodotto potrebbe essere surgelato

### FRITTI E STUZZICHERIE

**PATATINE FRITTE 5€**

\*1\*\*

**NACHOS 5€**

\*\*

**FILETTI DI POLLO 5€**

\*1\*\*

**ANELLI DI POLLO E FORMAGGIO FUSO 5€**

\*1,\*3,\*7,\*10\*\*

**CROCCHETTE DI PATATE 5€**

\*1,\*3\*\*

**POLPETTE DI VERDURE 6€**

\*1,\*3,\*7,\*10\*\*

**POLPETTE DI CARNE 5€**

\*1,\*3,\*7,\*10\*\*

**MIX DI FRITTI 10€**

Patatine fritte, crocchette di patate, filetti di pollo

\*1,\*3,\*7,\*10\*\*

\*Olio di palma o di girasole  
\*\*Il prodotto potrebbe essere surgelato

### IN COMPAGNIA!

**GNOCCO FRITTO CON SALUMI O FORMAGGI 12€**

\*1,\*7\*\*

**CAPRESE DI BUFALA E ZUCCHINE + TARALLO SBRICIOLATO 10€**

\*1,\*7\*\*

**BIG MIX DI FRITTINI 8€**

\*1,\*3,\*7,\*10\*\*

**ARROSTICINI 1,5€ CAD.**

**4 BRUSCHETTE CON BASE PINSA AL POMODORO FRESCO 8€**

\*1\*\*

**TAGLIERINO DI FORMAGGI STAGIONATI,  
COMPOSTE ARTIGIANALI E SCHIACCIATA 8€**

\*1,\*7\*\*

\*Olio di palma o di girasole  
\*\*Il prodotto potrebbe essere surgelato

### VEGETARIANI

**TORTILLA DI PATATE 4€**

\*3,\*7\*\*

**POLPETTINE VEGETARIANE 5€**

\*1,\*3,\*7\*\*

**TRANCETTI DI POLENTA FRITTA 5€**

\*1\*\*

**POLENTA ALLA GRIGLIA + GORGONZOLA 5€**

\*1,\*7\*

**MINCHIETTA ALLE VERDURE E FONTINA FUSA 6€**

\*1,\*7\*

**HUMUS DI CECI CON NACHOS 6€**

\*11



### BRUSCHETTE E MINCHIETTE

**BRUSCHETTA BURRO E ACCIUGHE DI CETARA 4€**

\*1,\*14

**BRUSCHETTA POMODORO FRESCO, OLIO EVO E ORIGANO 4€**

\*1

**BRUSCHETTA CRUDO DOLCE E STRACCIATELLA DI BUFALA 4€**

\*1,\*7

**BRUSCHETTA BRIE FUSO CON FUNGHI TRIFOLATI 4€**

\*1,\*7

**MINCHIETTA ARROTOLATA RIPIENA DI PRAGA E FONTINA 4€**

\*1,\*7

**MINCHIETTA ARROTOLATA RIPIENA DI SPIANA CALABRA E**

**FONTINA 4€**

\*1,\*7

Se vuoi solo bere, prima consumazione 10€

## PINSA

### MARGHE 8€

Pomodoro, mozzarella. (\*1,\*7)

### NAPO 8€

Pomodoro, acciughe, capperi. (\*1,\*4)

### VEG 9€

Pomodorini freschi, zucchine, stracciatella di bufala. (\*1,\*7)

### PAT 9€

Pomodoro, mozzarella, würstel, patatine. (\*1,\*7)

### LIGHT 10€

Scamorza, mortadella, pistacchio di Bronte. (\*1,\*7,\*8)

### BALZA 10€

Pomodoro, basilico, mozzarella di bufala di Battipaglia. (\*1,\*7)

### SPIANA 9€

Pomodoro, mozzarella, spianata calabra. (\*1,\*7)

### VALTELLINA 9€

Pomodoro, speck, funghi, casera. (\*1,\*7)

### SICILIA 10€

Stracciatella di bufala, acciughe, granella di pistacchio. (\*1,\*4,\*7,\*8)

### LADY 10€

Stracciatella, prosciutto crudo di Parma, pomodorini freschi. (\*1,\*7)

### CACIO E PEPE 10€

Pecorino romano, pepe, pancetta arrotolata, miele. (\*1,\*7)

### PRAGA 9€

Mozzarella, Praga, pomodorini freschi. (\*1,\*7)

### DECIMA 9€

Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto. (\*1,\*7)

### C PIACE 9€

Mozzarella, pesto di pomodori secchi, scaglie di grana. (\*1,\*7,\*8,\*9)

### GIUS 9€

Zola, speck, mandorle. (\*1,\*7,\*8)

\*il prodotto potrebbe essere surgelato

## HAMBURGER

### FASSONA BURGER 13€

Hamburger di Fassona 240gr, bacon, cheddar, insalata, pomodoro, salsa cpiace + contorno di patatine fritte. (\*1,\*3,\*7,\*10,\*11)

### TRIPLO SMASHED BURGER 16€

Hamburger di Fassona 360gr, cheddar, cipolla, jalapeños, salsa CPlace + contorno di patatine fritte. (\*1,\*3,\*7,\*10)

### ONION BURGER 13€

Hamburger di Fassona 240gr, cipolla caramellata, cheddar, salsa cpiace + contorno di patatine fritte. (\*1,\*3,\*7,\*10,\*11)

### DOUBLE BURGER 16€

Doppio hamburger di Fassona da 240gr l'uno, cheddar, cipolla caramellata, bacon, insalata, pomodoro, salsa cpiace + contorno di patatine fritte. (\*1,\*3,\*7,\*10,\*11)

### CHICKEN BURGER 12€

Filetti di pollo croccanti, insalata, pomodoro, salsa cpiace + contorno di patatine fritte. (\*1,\*3,\*7,\*10,\*11)

### VEG BURGER 12€

Burger di polpette composte da: uova, ceci, patate, zucchine, barbabietole, parmigiano, menta, rosmarino, olio, sale, pepe, curcuma, fontina, insalata, salsa yogurt + contorno di patatine fritte. (\*1,\*3,\*7,\*11)

### SMASHED BURGER 13€

Hamburger di Fassona 240gr, cheddar, cipolla, jalapeños, salsa CPlace + contorno di patatine fritte. (\*1,\*3,\*7,\*10)

### CPIACE BURGER 13€

Hamburger di Fassona 240gr, scamorza, pesto di pomodori secchi, salsa cpiace, funghi + contorno di patatine fritte. (\*1,\*7,\*8,\*9,\*10,\*11)

### PIOVRA BURGER 13€

Polpo arrostito, cipolla caramellata, insalata, salsa cpiace, granella di pane condita + contorno di patatine fritte. (\*1,\*3,\*7,\*10,\*11,\*14)

\*olio di palma o di girasole

\*il prodotto potrebbe essere surgelato

## SCHIACCIATA

### SEMPLICE 6€

Schiacciata con un salume a scelta. (\*1)

### MORTAZZA 8€

Mortadella, stracciatella, granella di pistacchi. (\*1,\*7,\*8)

### BACON 8€

Cacio e pepe, bacon, Praga, salsa cpiace. (\*1,\*3,\*7,\*10)

### CRUDO 8€

Prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala. (\*1,\*7)

### NO MEAT 8€

Zucchine, pomodoro, cipolle caramellate, mozzarella fior di latte. (\*1,\*7)

### SPECK 8€

Speck, brie, pomodoro, salsa cpiace. (\*1,\*3,\*7,\*10)

### COTTO 6€

Cotto e fontina. (\*1,\*7)

Aggiungi quello che desideri tu:

0,5€ a verdura, 1€ a formaggio, 1,5€ a salume

## CLUB SANDWICH

### CLASSICO 8€

Pollo, pomodoro, insalata, salsa cpiace. (\*1,\*3,\*7,\*10)

### AMERICANO 10€

Pollo, pomodoro, insalata, bacon, salsa cpiace, uovo sodo. (\*1,\*3,\*10)

## INSALATA

### CAESAR SALAD 8,5€

Insalata, pollo, scaglie di grana, crostini di pane al forno, salsa cpiace. (\*1,\*3,\*7,\*10)

### LA GRECA 8,5€

Insalata, feta greca, olive, pomodorini freschi, salsa yogurt. (\*7,\*9,\*10)

### NIZZARDA 10€

Fagiolini, uovo sodo, stracciatella, olive taggiasche, crostini di pane al forno. (\*1,\*3,\*7)

\*Tabella allergeni:



Se preferisci il cartaceo, chiedi a una persona del nostro staff

## CARNE

### TAGLIATA DI MANZO 16€

300gr di tagliata di manzo piemontese con scaglie di grana e rucola. (\*7)

### ARROSTICINI ABRUZZESI 10€/15€

6 pezzi a 10€, 10 pezzi a 15€, con contorno di patatine fritte. (\*1)

### ZIGONER 13€

bastone ricoperto di pancetta e fettine di manzo, con contorno di patatine fritte. (\*1)

### ORECCHIA 13€

Carne di lonza impanata e fritta con contorno di patatine fritte. (\*1,\*3)

\*olio di palma o di girasole

## DOLCE

### TIRAMISÙ 5€

- Classico fatto in casa
- Pan di stelle e nutella
- Pistacchio

### TORTA DEL GIORNO 4,5€

Torta fatta in casa

### SCHIACCIATA CON NUTELLA 5€

Prova la nostra super sfida: **MAXI HAMBURGER** composto da 7 strati di carne, insalata, pomodori e salsa CPlace + contorno di patatine fritte!

**20 MINUTI a disposizione, 30€ il costo di iscrizione: se VINCI, riceverai un buono da 50€ da spendere presso il nostro locale!**

Parla con lo staff per prenotare la tua sfida nel primo giorno disponibile!

Coperto: 1€ a persona

**I NOSTRI GIN**



Gin	Prezzo	Gin	Prezzo
<p><b>Ginfe</b> Gin balsamico realizzato con: zafferano, bacche di ginepro, buccia di arancia, buccia di limone, coriandolo, radice di angelica, lavanda, cannella, pimento, zenzero, aghi di abete. Gradazione: 42,5% vol.</p>	<b>10,00€</b>	<p><b>Grace Paradiso</b> Il Grace Paradiso è un gin morbido e delicato con note agrumate e floreali. Le botaniche utilizzate sono le bacche di ginepro, la buccia d'arancia e quella del limone, il coriandolo, la radice di angelica, la lavanda, la cannella, il pimento, lo zenzero, gli aghi d'abete e il Butterfly Pea flore, un fiore derivante dalla Thailandia che ne conferisce il colore. GRADAZIONE: 42% VOL.</p>	<b>10,00€</b>
<p><b>Grace Inferno</b> Il Grace Inferno è un gin stile London Dry con note fresche e secche di ginepro. Le botaniche utilizzate sono il coriandolo, la radice di angelica e le bacche di ginepro. GRADAZIONE: 42% VOL.</p>	<b>10,00€</b>	<p><b>Grace Purgatorio</b> Il Grace Purgatorio è un gin delicato e aromatico dalle note agrumate. Le botaniche utilizzate sono: bacche di ginepro, buccia di arancia e di limone, coriandolo, radice di angelica, lavanda, cannella, pimento, zenzero e aghi d'abete. GRADAZIONE: 42% VOL.</p>	<b>10,00€</b>

**LA SELEZIONE DI GIN**



Gin	Prezzo	Gin	Prezzo
<p><b>Edgar Dry Gin</b> Gradazione: 40% vol.</p>	<b>8,00€</b>	<p><b>Tanqueray London Dry Gin</b> Gradazione: 43,1% vol.</p>	<b>9,00€</b>
<p><b>Gin Mare</b> Gradazione: 42,7% vol.</p>	<b>12,00€</b>	<p><b>Tanqueray N°10 Gin</b> Gradazione: 47,3% vol.</p>	<b>10,00€</b>
<p><b>Gin Hendrick's</b> Gradazione: 44% vol.</p>	<b>10,00€</b>	<p><b>Nordes Gin</b> Gradazione: 40% vol.</p>	<b>10,00€</b>
<p><b>Monkey 47 Gin</b> Gradazione: 47% vol.</p>	<b>14,00€</b>	<p><b>Bombay Sapphire London Dry Gin</b> Gradazione: 40% vol.</p>	<b>9,00€</b>
<p><b>Brockmans Gin</b> Gradazione: 40% vol.</p>	<b>10,00€</b>	<p><b>Tanqueray 0.0%</b> Gradazione: 0% vol.</p>	<b>7,00€</b>
<p><b>Citadelle</b> Gradazione: 44% vol.</p>	<b>10,00€</b>	<p><b>Gin Malfy rosa</b> Gradazione: 41% vol.</p>	<b>10,00€</b>
<p><b>Gin Monsieur</b> Gradazione: 43,7% vol.</p>	<b>12,00€</b>	<p><b>Gin Malfy Originale</b> Gradazione: 41% vol.</p>	<b>10,00€</b>
<p><b>Gin À La Madame</b> Gradazione: 42,9% vol.</p>	<b>12,00€</b>	<p><b>Gin Malfy con limone</b> Gradazione: 41% vol.</p>	<b>10,00€</b>
<p><b>Old Tom Gin Crocodile</b> Gradazione: 45% vol.</p>	<b>12,00€</b>	<p><b>Gin Malfy con arancia</b> Gradazione: 41% vol.</p>	<b>10,00€</b>
<p><b>Roku Gin</b> Gradazione: 43% vol.</p>	<b>10,00€</b>		

**SERATA BIRRA**



Alla spina	grande	piccola
<b>CASTELLO</b> 7°	5,50€	3,50€
<b>MAISEL IPA</b> 6,3°	6,50€	4,50€
<b>MENA DHU STOUT</b> 4,5°	6,50€	4,50€
<b>LEFFE ROUGE</b> 6,6°	6,50€	4,50€

**ARTIGIANALE A ROTAZIONE** Chiedi allo staff

In bottiglia

<b>MAISEL WEISS</b> <i>Weiss da 5,2° in bottiglia da 50cl</i>	6,00€
<b>DOLOMITI PILS</b> <i>Pilsner da 4,9° in bottiglia da 33cl</i>	5,00€
<b>DOLOMITI ROSSA</b> <i>Rossa doppio malto da 6,7° in bottiglia da 33cl</i>	5,00€
<b>DOLOMITI 8 GRADI</b> <i>Doppio malto da 8° in bottiglia da 33cl</i>	5,00€
<b>DOLOMITI NON FILTRATA</b> <i>Lager non filtrata da 5,8° in bottiglia da 33cl</i>	5,00€
<b>CORONA EXTRA</b> <i>Lager da 4,6° in bottiglia da 33cl</i>	5,00€
<b>BALADIN NAZIONALE GLUTEN FREE</b> 7,00€ <i>Blonde ale senza glutine da 6,5° in lattina da 33cl</i>	

Tutte le birre contengono l'allergene n°1 e l'allergene n°12.

**L'ANGOLO DIVINO**



Vini rossi	Calice	Bottiglia
<b>OTTAVA RIMA</b> <i>Toscana, azienda l'Impostino. Gradi: 13,5% vol.</i>	5,00€	22,00€
<b>VALPOLICELLA</b> <i>Veneto, azienda Tommasi. Gradi: 12% vol.</i>	5,00€	20,00€
<b>AMARU MALBEC</b> <i>Argentina, azienda El Esteco. Gradi: 14% vol.</i>	6,00€	25,00€
<b>NEBBIOLO</b> <i>Piemonte, azienda Forte Masso. Gradi: 14% vol.</i>	6,00€	25,00€

Vini bianchi	Calice	Bottiglia
<b>RIBOLLA GIALLA</b> <i>Friuli, azienda Ca' Bolani. Gradi: 12,50% vol.</i>	5,00€	22,00€
<b>FALANGHINA</b> <i>Campania, azienda Vigne Storte. Gradi: 13% vol.</i>	5,00€	20,00€
<b>PASSERINA</b> <i>Marche, azienda Velenosi. Gradi: 13% vol.</i>	5,00€	20,00€
<b>GEWURZTRAMINER</b> <i>Alto Adige, azienda Lentsch. Gradi: 13,5% vol.</i>	6,00€	28,00€

Tutti i vini contengono l'allergene n°12.

**LE BOLLE**



Bollicine italiane	Calice	Bottiglia
<b>PROSECCO D'ASOLO</b> <i>Veneto, azienda Montelvini. Gradi: 11,5% vol.</i>	5,00€	25,00€
<b>BRUT TRENTO DOC</b> <i>Trentino, azienda Endrizzi. Gradi: 12,5% vol.</i>	7,00€	32,00€
<b>PIANCASTELLO ROSÉ TRENTO DOC</b> <i>Trentino, azienda Endrizzi. Gradi: 12,5% vol.</i>	7,00€	35,00€
<b>ANTEPRIMA FRANCIACORTA BRUT</b> <i>Lombardia, azienda Bersi Serlini. Gradi: 12,5% vol.</i>	8,00€	36,00€
<b>ROSA ROSAE FRANCIACORTA</b> <i>Lombardia, azienda Bersi Serlini. Gradi: 12,5% vol.</i>	9,00€	40,00€

In alternativa: **BOLLICINE A ROTAZIONE**

Champagne	Bottiglia
<b>BRUT PREMIER CRU</b> <i>Francia, azienda Autreau. Gradi: 12,50% vol.</i>	60,00€

**BIBITE**



Bibita	Prezzo
<b>COCA COLA / COCA COLA ZERO</b>	4,00€
<b>LEMON SODA</b>	4,00€
<b>CHINOTTO</b>	4,00€
<b>SPRITE</b>	4,00€
<b>FANTA</b>	4,00€
<b>ESTATHE PESCA / LIMONE</b>	4,00€
<b>GINGER BEER</b>	4,00€
<b>ACQUA BRILLANTE RECOARO</b>	4,00€
<b>CRODINO / SAN BITTER</b>	4,00€
<b>SUCCO DI FRUTTA</b> <i>Pera, Pesca, Ananas, Melograno</i>	4,00€
<b>REDBULL</b>	4,00€

**COCKTAILS**

Drink	Prezzo	Tropical cocktails	Prezzo
<b>SPRITZ</b> <i>Aperol o Campari, prosecco*</i>	6,00€	<b>SEX ON THE BEACH</b> <i>Vodka pesca, granatina, succo d'arancia *</i>	8,00€
<b>SPRITZ CPIACE</b> <i>Aperol, birra, prosecco *</i>	6,00€	<b>DAIQUIRI</b> <i>Rum bianco, limone, zucchero</i>	8,00€
<b>SPRITZ SELECT</b> <i>Select, prosecco *</i>	6,00€	<b>PIÑA COLADA</b> <i>Rum bianco, cocco, succo d'ananas*</i>	8,00€
<b>HUGO</b> <i>Prosecco, sciroppo di fiori di sambuco, lime, menta*</i>	6,00€	<b>CAIPIROSKA</b> <i>Vodka, lime, zucchero di canna + maracuja o fragola</i>	8,00€
<b>SBAGLIATO</b> <i>Martini rosso, Campari, spumante*</i>	7,00€	<b>CAIPIRIÑA</b> <i>Cachaça, lime, zucchero di canna</i>	8,00€
<b>NEGRONI</b> <i>Martini rosso, Campari, gin *</i>	7,00€	<b>Classici</b>	<b>Prezzo</b>
<b>AMERICANO</b> <i>Martini rosso, Campari, seltz *</i>	7,00€	<b>MARGARITA</b> <i>Tequila, triple sec, lime</i>	8,00€
<b>BOULEVARDIER</b> <i>Martini rosso, Campari, whisky *</i>	7,00€	<b>MARGARITA FROZEN ALLA FRAGOLA</b> <i>Lime, limone, tequila, triple sec, fragola*</i>	8,00€
<b>MOJITO</b> <i>Rum bianco, menta, lime, zucchero di canna</i>	8,00€	<b>TOMMY'S MARGARITA</b> <i>Tequila, lime, sciroppo d'Agave</i>	8,00€
<b>MOJITO ZEN</b> <i>Rum bianco, menta, ginger beet, zucchero di canna</i>	8,00€	<b>COSMOPOLITAN</b> <i>Vodka, triple sec, succo di lime, succo di Cranberry*</i>	8,00€
<b>JAPAN MOJITO</b> <i>Rum bianco, Midori, menta, lime, zucchero di canna</i>	8,00€	<b>OLD FASHION</b> <i>Whisky, bourbon, soda, zolletta di zucchero</i>	10,00€
<b>LONG ISLAND</b> <i>Rum, vodka, gin, triple sec, sour, Coca cola</i>	8,00€	<b>Virgin Cocktails</b>	<b>Prezzo</b>
<b>MIAMI ICE TEA</b> <i>Rum, vodka, gin, blue curaçao, sour, lemon soda</i>	8,00€	<b>ESOTICO</b> <i>Succo d'ananas, sciroppo al cocco, sciroppo al maracuja*</i>	6,00€
<b>JAPANESE ICE TEA</b> <i>Rum, vodka, gin, Midori, sour, lemon soda</i>	8,00€	<b>FLORIDA</b> <i>Succo d'arancia, succo di pompelmo, sciroppo di zucchero, soda, succo di lime</i>	6,00€
<b>QUATTRO BIANCHI</b> <i>Gin, vodka, rum, triple sec + maracuja o fragola</i>	8,00€	<b>PUNCH</b> <i>Sciroppo al cocco, succo d'ananas, granatina*</i>	6,00€
<b>MOSCOW MULE</b> <i>Vodka, lime, ginger beer</i>	9,00€	<b>CPIACE</b> <i>Succo d'arancia, succo d'ananas, sciroppo alla fragola*</i>	6,00€
<b>LONDON MULE</b> <i>Gin, lime, ginger beer</i>	9,00€	<b>DANA</b> <i>Menta, zucchero, lime, mirtillo canadese, pompelmo, Sprite*</i>	6,00€
<b>MONTE MULE</b> <i>Montenegro, lime, ginger beer</i>	9,00€	<b>ANDY</b> <i>Lime, maracuja, the alla pesca, ananas *</i>	6,00€
<b>VODKA SOUR</b> <i>Vodka, sour, sciroppo di zucchero</i>	8,00€		

\*contengono l'allergene n°12.

**QUALCOSA DI DIVERSO**



Drink	Prezzo		Prezzo
<b>LA MORT</b> <i>Vodka Crystal Head, Chartreuse verde, succo di lime, tonica al pompelmo</i>	10,00€	<b>LAST WORLD</b> <i>Lime, Chartreuse green, maraschino, gin</i>	10,00€
<b>FAI TU!</b> <i>Sei indeciso o hai voglia di cambiare? Dicci i tuoi gusti e ti stupiremo!</i>	10,00€	<b>NEGRONI DEL PROFESSORE</b> <i>Bitter del professore, Vetz, Gin Inferno</i>	10,00€
<b>BOCCADORO</b> <i>Lime, lychee, lampone, gin</i>	10,00€	<b>VECCHIO STAMPO</b> <i>Zolletta di zucchero, bitter chocolate, seltz, liquore al cacao, china Martini, Bourbon whisky</i>	10,00€

**WHISKY**



Classici	Prezzo
<b>JACK DANIEL'S APPLE</b> <i>Produzione: Stati Uniti. Gradi: 40% vol.</i>	7,00€
<b>JACK DANIEL'S</b> <i>Produzione: Stati Uniti. Gradi: 40% vol.</i>	7,00€
<b>JACK HONEY</b> <i>Produzione: Stati Uniti. Gradi: 35% vol.</i>	7,00€
<b>BULLEIT BOURBON</b> <i>Produzione: Stati Uniti. Gradi: 45% vol.</i>	8,00€
<b>BULLEIT RYE</b> <i>Produzione: Stati Uniti. Gradi: 45% vol.</i>	8,00€
<b>MAKER'S MARK</b> <i>Produzione: Stati Uniti. Gradi: 45% vol.</i>	8,00€
<b>JOHNNIE WALKER RED LABEL</b> <i>Produzione: Scozia. Gradi: 40% vol.</i>	8,00€
<b>JOHNNIE WALKER BLACK LABEL</b> <i>Produzione: Scozia. Gradi: 40% vol.</i>	10,00€
<b>GLENLIVET</b> <i>Produzione: Scozia. Gradi: 40% vol.</i>	9,00€
<b>GLENMORANGIE</b> <i>Produzione: Scozia. Gradi: 40% vol.</i>	9,00€
<b>LAPHROIG 10</b> <i>Produzione: Regno Unito. Gradi: 40% vol.</i>	9,00€
<b>TALISKER 10</b> <i>Produzione: Regno Unito. Gradi: 45,8% vol.</i>	10,00€
<b>OBAN 14</b> <i>Produzione: Scozia. Gradi: 43% vol.</i>	12,00€
<b>NIKKA FROM BARREL</b> <i>Produzione: Giappone. Gradi: 51,4% vol.</i>	12,00€
<b>CAOL ILA 12</b> <i>Produzione: Scozia. Gradi: 43% vol.</i>	12,00€
<b>ARDBEG 10</b> <i>Produzione: Scozia. Gradi: 46% vol.</i>	12,00€

**AMARI, RUM e VODKA**



Classici	Prezzo
<b>SOLUZIONE BALZAROTTI</b>	4,00€
<b>AVERNA</b>	4,00€
<b>BAILEYS</b>	4,00€
<b>BRANCAMENTA</b>	4,00€
<b>BRAULIO</b>	4,00€
<b>BRAULIO RISERVA</b>	5,00€
<b>DISARONNO</b>	4,00€
<b>FERNET BRANCA</b>	4,00€
<b>FRANGELICO</b>	4,00€
<b>JAGERMEISTER</b>	4,00€
<b>JEFFERSON</b>	5,00€
<b>MONTENEGRO</b>	4,00€
<b>AMARO DEL CAPO</b>	4,00€
<b>AMARO MERAUVIGLIOSO</b>	4,00€

  

Rum	Prezzo
<b>MATUSALEM 7</b>	8,00€
<b>MATUSALEM 15</b>	9,00€
<b>MATUSALEM 23</b>	12,00€
<b>LEGENDARIO</b>	8,00€
<b>DON PAPA BAROKO</b>	9,00€
<b>ZACAPA 23</b>	10,00€
<b>MATUSALEM INSOLITO WINE CASK</b>	10,00€

  

Vodka	Prezzo
<b>MEMBER'S VODKA</b>	8,00€
<b>ABSOLUT ELYX</b>	10,00€
<b>BELUGA</b>	10,00€
<b>BELVEDERE</b>	10,00€
<b>GREY GOOSE</b>	10,00€

**CAFFETTERIA**

	Prezzo		Prezzo		Prezzo
<b>CAFFÈ ESPRESSO</b>	1,50€	<b>CAPPUCCINO</b>	2,00€	<b>MAROCCHINO</b>	2,00€
<b>CAFFÈ MACCHIATO</b>	1,50€	<b>GINSENG PICCOLO</b>	2,00€	<b>LATTE BIANCO</b>	2,00€
<b>CAFFÈ DECAFFEINATO</b>	1,60€	<b>ORZO PICCOLO</b>	2,00€	<b>LATTE MACCHIATO</b>	2,50€
<b>CAFFÈ AMERICANO</b>	2,00€	<b>CIOCCOLATA CALDA</b>	4,00€	<b>THE TWININGS</b>	4,00€
<b>CAFFÈ CORRETTO</b>	2,50€	<small>Latte, bianca o fondente con pasticceria secca</small>		<small>Con pasticceria secca</small>	