



## ***BENVENUTI***

- I NOSTRI PIATTI*** ***PAG. 1-2***
- LA MESCITA*** ***PAG. 3-4-5***
- LE BIRRE*** ***PAG. 6-7***
- COCKTAILS & LONG DRINKS*** ***PAG. 8-9-10***
- VINI IN BOTTIGLIA*** ***PAG. 11-16***

## **LE NOSTRE PASTE**

<i>Rigatoni all'Amatriciana</i>	<b>€ 8,00</b>
<i>Spaghetti alla Carbonara</i>	<b>€ 8,00</b>
<i>Spaghettoni Senatore Capelli con Alici Fresche</i>	<b>€10,00</b>
<i>Spaghetti con Bottarga</i>	<b>€ 10,00</b>
<i>Spaghetti Burro e Acciughe</i>	<b>€ 10,00</b>
<i>Marubini in Brodo</i>	<b>€ 10,00</b>

## **PASTE RIPIENE**

<i>Panciotti cappesante e Gamberi con Bottarga e Datterini</i>	<b>€ 10,00</b>
<i>Ravioloni con Asiago e Radicchio</i>	<b>€ 10,00</b>

## *SECONDI PIATTI*

<i><b>Panino Hamburger con Patate</b></i>	<i><b>€ 10,00</b></i>
<i>(PANE, CARNE DI MANZO, BACON, CHEDDAR, POMODORO, CIPOLLE ROSSE CAMELLATE, INSALATA E SALSA A PIACERE)</i>	
<i><b>Panino con Burger Vegetariano con Patate</b></i>	<i><b>€ 10,00</b></i>
<i>(PANE, BURGER DI VERDURE,,CHEDDAR,POMODORO,CIPOLLE ROSSE CAMELLATE,ZUCCHINE,INSALATA E SALSA A PIACERE)</i>	
<i><b>Battuta al Coltello</b></i>	<i><b>€ 10,00</b></i>
<i><b>Coscia d'Anatra Confit in padella con Verdure Arrosto</b></i>	<i><b>€12,00</b></i>
<i><b>Polpo Arrosto su Crema di Piselli e Burratina</b></i>	<i><b>€ 14,00</b></i>
<i><b>Acciughe Cantabriche con Burratina, Pomodorino e Olive Taggiasche</b></i>	<i><b>€ 14,00</b></i>

## *VINI BIANCHI FERMI*

<i>DOC MÜLLER THURGAU Eisacktaler Alto Adige</i> <i>(Kellerei Bozen 2020 - 12.5%)</i>	<b>€ 4,00</b>
<i>DOC FRIULANO Friuli</i> <i>(Terre del Faet 2019 – 13.5%)</i>	<b>€5,00</b>
<i>DOC GRILLO Sicilia</i> <i>(Fina 2020 – 13.0%)</i>	<b>€4.00</b>
<i>AOC CHABLIS VIEILLES VIGNES Borgogna</i> <i>(Paul Nicolle 2019 - 13.0%)</i>	<b>€ 6,00</b>
<i>AOC GEWURZTRAMINER Alsazia</i> <i>(Grand C 2020 - 13%)</i>	<b>€ 6,00</b>
<i>AOC CÔTES DE PROVENCE Provenza (ROSÉ)</i> <i>(Château des Vingtinères 2020 - 12.5%)</i>	<b>€ 5,00</b>

## *BOLLICINE*

*TRENTODOC LEVII Trentino* € 6,00  
(Levii Pas Dosè 2016. - 12.5%)

*DOCG GATTI BRUT Lombardia* €6,00  
(Enrico Gatti Brut S.A. – 12.5%)

*AOC CREMANT D'ALSACE Alsazia* (ROSÉ) € 5,00  
(Grand C Brut S.A. - 12.0%)

*Ottimi Champagne alla Mescita*  
*Ampia Selezione di Champagne in Bottiglia*

## *VINI ROSSI*

*DOC ST. MAGDALENER Alto Adige* €3,00  
(Kellerei Bozen 2020 – 12.5%)

*DOC VALPOLICELLA RIPASSO Veneto* €5,00  
(Adalia 2018 – 13.5%)

*DOC PERRICONE Sicilia* €4,00  
(Fina 2020 – 13.0%)

*Ampia Selezione di Vini Rossi in Bottiglia*

*PROVATE IL NOSTRO VERMOUTH & TONIC!!!*  
(ROSSO, BIANCO, RUBINO, AMBRATO, ROSATO E FIERO)

*ECCEZIONALE!!!*

# LE NOSTRE BIRRE



## *Pilsner Urquell "The first golden beer"*


Dal 1842 prodotta per tutto il mondo nel solo birrificio di Plzen. Un gusto unico e gratificante con un aroma intenso di luppolo, un equilibrio di dolcezza sottile e di amaro vellutato, avvolto in un corpo gloriosamente frizzante.

4,4° vol. Rep. Ceca  Boccale: 0,30 lt €3,50 / 0,50 lt €5,50



## *Hoegaarden*

La regina dello stile Witbier. Colore giallo paglierino opaco, fresca con note di coriandolo e buccia d'arancia lascia la gola fresca e dissetata.

4,8° vol. Belgio  Tumbler: 0,25lt €3,50 / 0,50lt €5,50



## *St. Benoit Ambree*

Belgian Ale d'abbazia ad alta fermentazione di colore rosso ambrato. Le note fruttate si fondono armoniosamente con la nota dominante di liquorizia e caramello. Gusto amaro con una nota di cioccolato.

5,9° vol. Belgio  Coppa d'Abbazia: 0,30lt €3,50 / 0,50lt €5,50



## *Saint Benoit Supreme*

Belgian Strong Pale. Si presenta subito con il suo bouquet molto profumato, che rilascia una piacevole sensazione di luppolo aromatico, con il contributo di una leggera nota fruttata. Il corpo è caratterizzato da un gusto pieno e leggermente amaro con un finale secco accompagnato da una nota dominante di malto.

6,8° vol. Belgio  Coppa d'Abbazia: 0,30lt €3,50 / 0,5lt €5,50

# BIRRE IN BOTTIGLIA

*KLOSTER SCHEYERN 0.50 cl €5,00 (GERMANIA)*

*“Nunc est bibendum”*



**Kloster  
Scheuern**

*Gold Hell 5.4° : Helles di gradazione robusta dall'aspetto dorato, gusto pulito con una persistenza gradevolmente luppolata.*

*Weisse Hell 5.2°: chiara e velata, ad alta fermentazione, una Hefeweizen dai leggeri sentori speziati*

*Weisse Dunkel 5.2°: ambrata scura, ad alta fermentazione, una Hefeweizen dal gusto dolce e delicato*

*Export Dunkel 5°: limpida e dorata, a bassa fermentazione, aroma di malto e sentori di frutta e miele*

*Doppelbock Dunkel 7.4°: ambrata scura a bassa fermentazione, dal gusto ricco e intenso*

*KOZEL 0.33cl €3,50 (REP. CECA)*

*Lager: KozeL Lager è una Premium della tradizione Ceca dal gusto ricco e morbido e un delicato aroma di malto e luppolo. 4,6°vol*

*Dark: Grazie all'utilizzo di 4 diversi malti, si rivela sorprendentemente rinfrescante proprio perché è una lager. Il bilanciamento perfetto tra il dolce del caramello e il fresco aroma di luppolo le donano un gusto morbido ma mai stucchevole. 3,5°vol*





# COCKTAILS E LONG DRINKS

<b>ANALCOLICO CANTINA</b>	€6,00
<b>AMERICANO</b> (BITTER CAMPARI, VERMOUTH ROSSO, SELZ)	€6,00
<b>NEGRONI</b> (GIN, BITTER CAMPARI, VERMOUTH ROSSO)	€6,00
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b> (BITTER CAMPARI, VERMOUTH ROSSO, SPUMANTE)	€6,00
<b>BLOODY MARY</b> (VODKA 50°, SUCCO DI POMODORO, LIME, SALE DI SEDANO, PEPE, TABASCO, SALSA WORCESTER)	€6,00
<b>MARTINI COCKTAIL</b> (GIN, VERMOUTH DRY)	€7,00
<b>ALEXANDER</b> (BRANDY, CREMA DI CACAO SCURA, CREMA DI LATTE)	€7,00
<b>BACARDI</b> (RUM BIANCO, SUC. DI LIME, SCIR. DI GRTANATINA)	€7,00
<b>BLACK RUSSIAN</b> (VODKA, LIQUORE AL CAFFE)	€7,00
<b>WHITE RUSSIAN</b> (VODKA, LIQUORE AL CAFFE, CREMA DI LATTE)	€7,00
<b>DAIQUIRI</b> (RUM BIANCO, SUC. DI LIMONE, SCIR. DI ZUCCHERO)	€7,00
<b>GOT MOTHER</b> (VODKA, AMARETTO)	€7,00
<b>GOD FATHER</b> (SCOTCH, AMARETTO)	€7,00
<b>GOLDEN CADILLAC</b> (GALLIANO, CREMA DI CACAO, CREMA DI LATTE)	€7,00
<b>GRASSHOPER</b> (CREMA DI MENTA VERDE, CREMA DI CACAO, CREMA DI LATTE)	€7,00
<b>MANHATTAN</b> (RYE WHISKEY, VERMOUTH ROSSO, ANGOSTURA)	€7,00
<b>MARGARITA</b> (TEQUILA, TRIPLE SEC, SUC. DI LIME)	€7,00

<b>STINGER</b> (BRANDY, CREMA DI MENTA BIANCA)	€7,00
<b>WHITE LADY</b> (GIN, COINTREAU, SUC. DI LIME)	€7,00
<b>GIN FIZZ</b> (GIN, BASE SOUR, SELZ)	€7,00
<b>PINA COLADA</b> (ANANAS FRESCO, RUM BIANCO, BATIDA DE COCCO)	€7,00
<b>SCREWDRIVER</b> (VODKA, SUC. D'ARANCIA)	€7,00
<b>TEQUILA SUNRISE</b> (TEQUILA, SUC. D'ARANCIA, SCIR. DI GRANATINA)	€7,00
<b>CAIPIRINA</b> (CACHACA, LIME, ZUC. DI CANNA)	€7,00
<b>CAIPIRISSIMA</b> (RUM, LIME, ZUC. DI CANNA)	€7,00
<b>CAIPIROSKA</b> (VODKA, LIME, ZUC. DI CANNA)	€7,00
<b>CUBALIBRE</b> (RUM SCURO, LIME, ZUC. DI CANNA, COLA)	€7,00
<b>MOJITO</b> (RUM, MENTA FRESCA, LIME, ZUC. DI CANNA, SODA)	€7,00
<b>MOJITO ORIGINAL</b> (RUM, MENTA FRESCA, SUCCO DI LIME, ZUC. DI CANNA, SODA)	€7,00
<b>GIN TONIC</b> (GIN, TONICA)	€7,00
<b>MOSCOW MULE</b> (VODKA, GINGER BEER, SUC. DI LIME, CETRIOLO)	€7,00
<b>LONDON MULE</b> (LONDON GIN, GINGER BEER, LIME)	€7,00
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b> (RUM BIANCO, VODKA, GIN, TRIPLE SEC, LIME, COCA COLA)	€7,00
<b>TEXAS ICE TEA</b> (RUM BIANCO, VODKA, GIN, TRIPLE SEC, TEQUILA, LIME, COCA COLA)	€7,00
<b>SEX ON THE BEACH</b> (VODKA, VODKA ALLA PESCA, SUC. D'ARANCIA, CRANBERRY JUICE)	€7,00
<b>DARK AND STORMY</b> (DARK RUM, GINGER BEER, LIME)	€7,00

<b>SAN FRANCISCO</b>	<b>€7,00</b>
<i>(VODKA, APRICOT BRANDY, SUC. D'ARANCIA, SCIR. DI GRANATINA)</i>	
<b>AMERICAN GIGOLO</b>	<b>€7,00</b>
<i>(TENNESSE WHISKEY, VERMOUTH BIANCO, BITTER ORANGE, GINGER ALE)</i>	
<b>LONDON TIME</b>	<b>€7,00</b>
<i>(GIN, VERMOUTH DRY, ANGOSTURA, ACQUA TONICA)</i>	
<b>CAMPIGNA</b>	<b>€7,00</b>
<i>(VODKA, BITTER CAMPARI, SUC. DI POMPELMO, SCIR. DI COCCO, SCIR. DI FRAGOLA)</i>	
<b>ZANCO</b>	<b>€7,00</b>
<i>(RUM BIANCO, VODKA ALLA PESCA, SUC. D'ANANAS, SUC. D'ARANCIA, SCIR. DI GRANATINA)</i>	
<b>LE CIEL</b>	<b>€7,00</b>
<i>(GIN, COINTREAU, SUC. DI LIME, BLU CURACAO)</i>	
<b>SMERALDO</b>	<b>€7,00</b>
<i>(RUM, BATIDA DE COCCO, CREMA DI MENTA VERDE, GOCCE DI ANICE)</i>	

# *BOURGOGNE BLANC*

- CHASSAGNE-MONTRACHET 1er CRU LES FAIRENDES €100,0**  
**(2016 - COFFINET-DUVERNAY - 13.5%)**
- PULIGNY-MONTACHET VIEILLES VIGNES €95,00**  
**(2017 - VINCENT GIRARDIN - 13.0%)**
- PULIGNY MONTRACHET €68,00**  
**(2018 - PATRICK MIOLANE - 13.0%)**
- SAINT-AUBIN 1er CRU LE CHARMOIS €55,00**  
**(2017 - PARICK MIOLANE - 13.0%)**
- MERSAULT "LES NARVAUX" €85,00**  
**(2017 - VINCENT BOUZERAU - 13.0%)**
- BOURGOGNE BLANC CUVEE SAIN-VINCENT €35,00**  
**(2017 - VINCENT GIRARDIN - 13.0%)**
- BOURGOGNE BLANC CUVEE SAIN-VINCENT 1.5 L €75,00**  
**(2016 - VINCENT GIRARDIN - 13.0%)**
- SANTENAY LE BIEVAUX "L'AIR DE RIEN" €65,00**  
**(2017 - ANTOINE OLIVIER - 13.5%)**
- CHABLIS 1er CRU LES LYS €70,00**  
**(2006 - DANIEL-ETIENNE DEFAIX - 13.0%)**
- CHABLIS 1er CRU CÔTE DE LECHET €70,00**  
**(2006 - DANIEL-ETIENNE DEFAIX - 13.0%)**
- CHABLIS 1er CRU VAILLON €70,00**  
**(2006 - DANIEL-ETIENNE DEFAIX - 13.0%)**

- CHABLIS 1er CRU VAILLON 1.5 L** €180,00  
(2003 - DANIEL-ETIENNE DEFAIX - 13.0%)
- CHABLIS 1er CRU LES FOURNEAUX** €50,00  
(2018 - PAUL NICOLLE - 13.5%)
- CHABLIS 1er CRU MONT DE MILIEU** €50,00  
(2018 - PAUL NICOLLE - 13.5%)

## ***BOURGOGNE ROUGE***

- BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE** €38,00  
(2018 - JEAN-LUC JOILLOT - 13.0%)
- POMMARD "LES TROIS FOLLOTS"** €85,00  
(2018 - LEJEUNE - 13.0%)
- BOURGOGNE CÔTE D'OR** €35,00  
(2019 - LEJEUNE - 14.0%)
- BOURGOGNE ROUGE** €35,00  
(2015 - PIERRE MOREY - 12.5%)
- BOURGOGNE ROUGE** €37,00  
(2015 - VIGNERONS DE MANCEY - 12.5%)
- CÔTE DE NUITS-VILLAGES "AUX FALQUES"** €60,00  
(2017 - JEAN-MARC MILLOT - 13.0%)
- SANTENAY 1er CRU BEAUREPAIRE** €60,00  
(2018 - PONSARD-CHEVALIER - 13.5%)
- BOURGOGNE ROUGE** €30,00  
(2017 - JOSEPH FAIVELEY - 13.0%)

<b>-MARSANNAY VIEILLES VIGNES</b> <b>(2019 - COLLOTTE - 13.0%)</b>	<b>€45,00</b>
<b>-MARSANNAY “LE CLOS DE JEU”</b> <b>(2019 – COLLOTTE - 13.0%)</b>	<b>€50,00</b>
<b>-MAESANNAY “LES GRASSES TÊTES”</b> <b>(2018 - COLLOTTE - 13.0%)</b>	<b>€50,00</b>
<b>-MARSANNAY “LES BOIVINS”</b> <b>(2018 – COLLOTTE - 13.0%)</b>	<b>€50,00</b>
<b>-FIXIN “LES CRAIS DE CHÊNE” VIEILLES VIGNES</b> <b>(2018 - COLLOTTE - 13.0%)</b>	<b>€60,00</b>
<b>-CHAMBOLLE-MUSIGNY VIEILLES VIGNES</b> <b>(2018 - COLLOTTE - 13.0%)</b>	<b>€85,00</b>
<b>-BEAUJOLAIS LANTIGNIÉ</b> <b>(2017 - FRÉDÉRIC BERNE - 12.5%)</b>	<b>€28,00</b>

# CHAMPAGNE

<b>-ALAIN COUVREUR TRADITION</b> <b>(BRUT S.A. - ALAIN COUVREUR - 12.5%)</b>	<b>€63,00</b>
<b>-FERNAND THILL TRADITION</b> <b>(BRUT S.A. - THILL MARIE-THÉRÈSE - 12.0%)</b>	<b>€65,00</b>
<b>-FERNAND THILL MILLÉSIME</b> <b>(BRUT 2011 - THILL MARIE-THÉRÈSE - 12.0%)</b>	<b>€75,00</b>
<b>-GONET-MEDEVILLE BLANC DE NOIRS</b> <b>(BRUT S.A. - GONET-MEDEVILLE - 12.5%)</b>	<b>€70,00</b>
<b>-GONET-MEDEVILLE ROSÉ</b> <b>(EXTRA BRUT S.A. - GONET-MEDEVILLE - 12.5%)</b>	<b>€85,00</b>
<b>-PIERRE CALLOT BLANC DE BLANC GRAND CRU</b> <b>(BRUT S.A. - PIERRE CALLOT - 12.0%)</b>	<b>€60,00</b>
<b>-PIERRE CALLOT LES AVATS GRAND CRU</b> <b>(EXTRA BRUT 2011 - PIERRE CALLOT - 12.0%)</b>	<b>€75,00</b>
<b>-ERNEST REMY BLANC DE NOIR GRAND CRU</b> <b>(BRUT S.A. - ERNEST REMY - 12.0%)</b>	<b>€65,00</b>
<b>-ERNEST REMY BLANC DE NOIR GRAND CRU 1.5 L</b> <b>(BRUT S.A. - ERNEST REMY - 12.0%)</b>	<b>€130,00</b>
<b>-ERNEST REMY BLANC DE NOIR GRAND CRU</b> <b>(PAS DOSÉ S.A. - ERNEST REMY - 12.0%)</b>	<b>€65,00</b>
<b>-ERNEST REMY BLANC DE NOIR GRAND CRU MILL.</b> <b>(BRUT 2011 - ERNEST REMY - 12.0%)</b>	<b>€78,00</b>
<b>-ERNEST REMY OXYMORE 2008 GRAND CRU 1.5 L</b> <b>(EXTRA BRUT 2008 - ERNEST REMY - 12.0%)</b>	<b>€250,00</b>

<b>-SECONDÉ-SIMON CUVÉE N GRAND CRU</b> <b>(BRUT S.A. - SECONDÉ-SIMON - 12.0%)</b>	<b>€55,00</b>
<b>-MANDOIS BRUT ZÉRO</b> <b>(PAS DOSÈ S.A. – MANDOIS - 12.0%)</b>	<b>€70,00</b>
<b>-MANDOIS BLANC DE NOIRS</b> <b>(BRUT 2012 - MANDOIS - 12.0%)</b>	<b>€70,00</b>
<b>-HARLIN PUR MEUNIER</b> <b>(EXTRA BRUT S.A. - HARLIN - 12.0%)</b>	<b>€60,00</b>
<b>-HARLIN CRAND CRU</b> <b>(BRUT S.A. – HARLIN - 12.0%)</b>	<b>€60,00</b>
<b>-HARLIN CUVÉE “ÉPHÉMÈRE” BLANC DE BLANCS</b> <b>(EXTRA BRUT 2011 - HARLIN - 12.0%)</b>	<b>€90,00</b>
<b>-LOUIS RODERER COLLECTION 242</b> <b>(BRUT S.A. - LOUIS RODERER - 12.0%)</b>	<b>€75,00</b>
<b>-LOUIS RODERER VINTAGE 2014</b> <b>(BRUT 2014 – LOUIS RODERER – 12.0%)</b>	<b>€110,00</b>
<b>-PHILIPPE GONET BRUT RESERVE</b> <b>(BRUT S.A. - PHILIPPE GONET - 12.0%)</b>	<b>€55,00</b>
<b>-PHILIPPE GONET BRUT RESERVE 1.5 L</b> <b>(BRUT S.A. - PHILIPPE GONET - 12.0%)</b>	<b>€115,00</b>
<b>-PHILIPPE GONET 3210 BLANC DE BLANCS</b> <b>(EXTRA BRUT S.A. - PHILIPPE GONET - 12.0%)</b>	<b>€60,00</b>
<b>-PHILIPPE GONET ROSÉ</b> <b>(BRUT S.A. - PHILIPPE GONET - 12.0%)</b>	<b>€60,00</b>
<b>-PHILIPPE GONET SIGNATURE BLANC DE BLANCS</b> <b>(BRUT S.A. - PHILIPPE GONET - 12.0%)</b>	<b>€60,00</b>



***-SUBSTANCE***

***€400,00***

***(BRUT S.A. - JACQUES SELOSSE - 12.5%)***