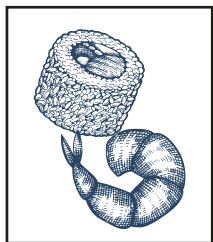
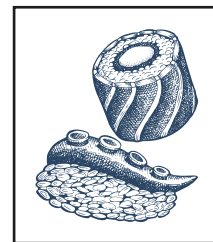


RISTORANTE EMPORIO



SUSHI, CUCINA E PIZZA D'ECCELLENZA



DISTINTA DELLA CENA

CARTA DEL SUSHI



Appetizer

Edamame*	€ 4,00
Miso Soup	€ 2,50
Riso Giapponese	€ 3,00
Ravioli Gyoza* 5 8	€ 6,00
Ravioli grigliati di Mazzancolle 4 pezzi	

SASHIMI

Sashimi di Salmone** 10 pezzi 5	€ 13,00
Sashimi di Tonno* 10 pezzi 5	€ 13,00
Sashimi Assortito*/** 12 pezzi 5	€ 14,00
Sashimi Big*/** 20 pezzi 5	€ 22,00

SUSHI MIX

Sushi Mix Small Size 5 6 8	€ 10,00
4 nigiri*** assortiti, 4 uramaki salmone** e avocado	
Sushi Mix Medium Size 5 6 8	€ 16,00
6 nigiri*** assortiti, 8 uramaki di salmone** e avocado	
Sushi e Sashimi 5 6 8	€ 20,00
6 nigiri*** assortiti, 4 hosomaki di salmone**, 4 uramaki salmone** e avocado, 6 fette di sashimi*/** assortite	
Love Boat 5 6 8	€ 55,00
12 nigiri*** assortiti, 16 hosomaki assortiti**, 16 uramaki*/** assortiti e 10 fette di sashimi*/** assortite	

CARPACCI E TARTARE

Tartare di salmone** e avocado ⁵	€ 14,00
servita con salsa di ponzu e sesamo	
Tartare di tonno* avocado ⁵	€ 13,00
con salsa teriyaki e maionese giapponese	
Carpaccio di salmone** , orata** , tonno* , gambero* rosso ^{5 8}	€ 13,00
olio extravergine d'oliva cipollotto , salsa al ponzu	
Carpaccio di gamberi* rossi , scampi* e avocado ^{5 8}	€ 16,00
servito con olio extravergine d'oliva sesamo	

Rolls

Alabama Shake ^{3 5 6 9}	€ 12,00
dentro salmone** fritto nel panko e avocado, fuori Philadelphia e salmone** flambè, salsa teriyaki	
Nori ^{5 6 14} 🍴	€ 12,00
dentro e fuori tartare di salmone** , avocado, maionese giapponese, salsa sriracha, cipollotto	
Sunrise ^{3 5 6 9 14}	€ 12,00
dentro tonno* e Philadelphia, fuori avocado, tartare di tonno* , maionese giapponese, salsa teriyaki	
Salmon Special ^{3 5 6 8 14} 🍴	€ 12,00
dentro gambero* impanato con Panko, Philadelphia e salsa spicy, fuori tartare di salmone** e avocado	
Tekka san ^{5 6 14} 🍴	€ 10,00
tonno* salsa spicy, avocado	
Geisha ^{5 6 9 8 14}	€ 12,00
dentro gambero* fritto nel panko e maionese giapponese, fuori salmone** scottato e salsa teriyaki	
Shangai Special ^{5 6 14} 🍴	€ 10,00
orata** frita nel panko, avocado, salsa spicy	
Oriental Cheese ^{3 5 6}	€ 11,00
dentro Philadelphia e carpaccio di salmone** , fuori salmone** crudo e avocado	
Ebiko ^{8 5 6 14}	€ 10,00
gambero* impanato nel panko, avocado, maionese giapponese	
Kai ^{5 6 9} 🍴	€ 12,00
tartare di salmone** , tonno* e avocado, salsa sriracha, salsa teriyaki	
Fried roll ^{9 8 3 5 6}	€ 9,00
alga frita, salmone** , surimi* , Philadelphia, salsa teriyaki	

TAVOLA DEGLI ALLERGENI

- ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
- FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi
- PESCE** e prodotti a base di pesce
- SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo
- SOIA** e prodotti a base di soia
- CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei
- CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- LUPINI** e prodotti a base di lupini
- SENAPE** e prodotti a base di senape
- SEDANO** e prodotti a base di sedano
- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- UOVA** e prodotti a base di uova

* congelato all'origine ** abbattimento secondo le normative vigenti

ACCADEMIA
DI CUCINA

RISTORANTE EMPORIO

EVENTI E
CERIMONIE

Aperitivi

Lo Gnocco Fritto con Salumi e Formaggi ^{9 13 3}	€ 12,00
con Miele Cristallizzato e Mostarda di Fichi	
Lo Gnocco Fritto con Crudo, Mozzarella e Pomodorini ^{9 3}	€ 12,00
'O Cuppetiello ^{9 8 5}	€ 17,00
Frittura mista di Calamari, Gamberoni, Alici e Verdure Croccanti	
FOCACCIA EMPORIO ^{4 5}	€ 14,00
Prosciutto Crudo D.O.P minimo 18 Mesi, Stracciatella di Burrata, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Pomodorino ciliegino, Rucola e Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P.	



COCKTAIL

Gin Tonic

Hendrick's & Fever tree Tonic	€ 9,00
Gin Mare & Fever tree Tonic	€ 9,00
Panarea Sunset	€ 9,00
Hayman's Royal Dock & Fever tree Tonic ..	€ 8,00

T+

TeaSour	€ 6,00
Taracuja	€ 6,00
Teazen	€ 6,00

Spritz e amaricanti

Aperol Spritz	€ 5,00
Saint Germain Spritz	€ 5,00

Negroni	€ 8,00
Americano	€ 7,00
Negroni Sbagliato	€ 7,00

Classici & XXL signatory

Moscow Mule	€ 7,00
Grapes	€ 7,00
Frola Passion	€ 7,00
Charlotte	€ 7,00
Aloha	€ 7,00

Analcolici

Frola Passion Analcolico	€ 5,00
Aloha Analcolico	€ 5,00

ANTIPASTI

MARE

Le Crudit� di Mare: il Tonno, il Salmone, lo Scampo, Il Gambero Rosso ^{4 5 8}	€ 14,00
Insalata di Polpo, Patate e Olive Taggiasche ⁵	€ 14,00
Saut� di Cozze ⁴	€ 13,00

TERRA

La Tartare di Fassone con Punte di Asparagi e Tuorlo d'Uovo Fritto ^{14 9}	€ 12,00
La Parmigiana di Melanzane ^{3 9}	€ 10,00
La Caprese con Pesto di Basilico ³	€ 10,00

PRIMI

MARE

- Il Tonnarello allo Scoglio** ^{9 4 5 8 14} € 14,00
Scampo, Gamberone, Calamaro, Polpo, Cozze e Vongole
- Lo Spaghetto alle Vongole e Bottarga** ^{9 4 5} € 13,00

TERRA

- La Carbonara di Asparagi e Guanciale** ^{14 9 3} € 12,00
A richiesta senza Guanciale
- Il Cappellaccio alla Norma con Scamorza Affumicata** ^{3 14 9} € 13,00

SECONDI

BRACE DI MARE

- La Grigliata di Mare** ^{9 8 5} € 18,00
Seppie, Gamberoni, Polpo, Orata, Gallinella Verdure
- Il Polpo alla Brace** ^{9 8 5} € 18,00
- 'O Cuppetiello** ^{9 8 5} € 17,00
Frittura mista di Calamari, Gamberoni, Alici e Verdure Croccanti

BRACE DI TERRA

- La Grigliata di Carne** € 18,00
Costine di Maiale, Salamella, Braciola di Maiale, Petto di Pollo, Sottofileto Verdure
- Le Costolette di Agnello** ⁹ € 18,00
- Il Filetto** € 22,00
- L' Entrecote** € 18,00
- La Costata (700 gr.)** € 28,00
- L' Hamburger** € 12,00
- Il Panino Cheeseburger** ^{3 14 9} € 12,00
Hamburger, Cheddar, Pomodoro, Insalata, Ketchup e Maionese
- Il Panino Gourmet** ^{3 14 9 13} € 13,00
Hamburger, Cheddar, Pomodoro, Cipolla di Tropea Caramellata, Uovo, Ketchup e Maionese

INSALATONE

L'Insalata con Pollo ^{3 14 13} € 8,00

Gentilina, Pomodori, Pollo, Mais, Toma, Cipolla di tropea, Uovo Sodo, Basilico

L'Insalata con Tonno e Acciughe ^{5 13 14} € 8,00

Gentilina, Pomodori, Tonno, Acciughe, Mais, Cipolla di tropea, Uovo Sodo, Basilico

CONTORNI

Le Verdure alla Brace € 4,00

Le Patate al Forno ⁹ € 4,00

Le Patate Fritte ⁹ € 4,00

Insalata Mista € 4,00

Insalata Verde, Pomodori, Mais, cipolle Rosse

DOLCI

La Zeppola di San Giuseppe ^{3 9 14} € 6,00

Il Tiramisù ^{3 9 14} € 6,00

Il Nostro Gelato Artigianale ^{2 14 9 3} € 7,00

Gianduja e Nocciola, Pistacchio di Bronte

Il Sorbetto al Limone ^{3 9} € 5,00

La Tagliata di Frutta € 7,00

Pesca, Mirtilli, lamponi, Fragole, Ananas, Frutto della Passione

La Cheesecake € 6,00

TAVOLA DEGLI ALLERGENI

1. **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
2. **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
3. **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
4. **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi
5. **PESCE** e prodotti a base di pesce
6. **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo
7. **SOIA** e prodotti a base di soia
8. **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei
9. **CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
10. **LUPINI** e prodotti a base di lupini
11. **SENAPE** e prodotti a base di senape
12. **SEDANO** e prodotti a base di sedano
13. **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
14. **UOVA** e prodotti a base di uova

In assenza del reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore



LA PIZZERIA



Impasto di farine della miglior qualità *Molino Caputo* e acqua *Lurisia* con una maturazione minima di 72h, condita con salsa di pomodoro italiano biologico *La Torrente*, fior di latte *Latteria Sorrentina* e olio extra vergine di oliva D.O.P.

MARGHERITA ^{4 5}  € 5.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

MARGHERITA di BUFALA D.O.P. ^{4 5}  € 8.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Mozzarella di Bufala D.O.P., Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

MARGHERITA con STRACCIATELLA di BURRATA ^{4 5}  € 9.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Stracciatella di Burrata, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

MARINARA ⁵   € 4.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Origano Selvatico di Sicilia, Aglio Piacentino, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

NAPOLETANA ^{4 5 2} € 7.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Acciughe, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

ALICI DEL CANTABRICO ^{4 5 2} € 11.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Alici del Cantabrico, Capperi di Pantelleria, Origano selvatico Siciliano, Aglio Piacentino, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ ^{4 5} € 8.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Prosciutto Cotto Alta Qualità (in cottura), Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

PROSCIUTTO COTTO e BUFALA ^{4 5} € 11.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Bufala D.O.P., Prosciutto Cotto Alta Qualità (in cottura), Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

LA VALDOSTANA ^{4 5} € 9.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Fontina, Prosciutto Cotto Alta Qualità (in cottura), Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

CRUDO e STRACCIATELLA di BURRATA ^{4 5} € 12.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Stracciatella di Burrata, Prosciutto Crudo D.O.P. minimo 18 Mesi, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

LA QUATTRO FORMAGGI ^{4 5}  € 9.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Gorgonzola D.O.P., Fontina, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

DIAVOLA ^{4 5} € 7.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Spianata Piccante Calabrese "Madeo", Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

CALABRESE ^{4 5} € 11.00

Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Stracciatella di Burrata, Nduja Piccante di Spilinga "Azienda Artigiana dell'Nduja", Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco



LA PIZZERIA



Impasto di farine della miglior qualità *Molino Caputo* e acqua *Lurisia* con una maturazione minima di 72h, condita con salsa di pomodoro italiano biologico *La Torrente*, fior di latte *Latteria Sorrentina* e olio extra vergine di oliva D.O.P.

- SALSICCIA** ^{4 5} € 11.00
 Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Salsiccia di Fassona Piemontese (in cottura), Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco
- STRACCIATELLA e SALSICCIA** ^{4 5} € 12.00
 Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Stracciatella di Burrata, Salsiccia di Fassona Piemontese (in cottura), Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco
- ATOMICA** ^{4 5} € 12,00
 Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Gorgonzola D.O.P., Spianata Piccante Calabrese "Madeo", Prosciutto Cotto Alta Qualità (in cottura), Olive Taggiasche e 'Nduja Piccante di Spilinga "Azienda Artigiana dell'Nduja", Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari
- CAPRICCIOSA** ^{4 5} € 10.00
 Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Prosciutto Cotto Alta Qualità (in cottura), Salamino Piccante, Carciofini, Funghi, Olive Taggiasche, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco
- LA QUATTRO STAGIONI** ^{4 5} € 9.00
 Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Prosciutto Cotto Alta Qualità (in cottura), Carciofini, Funghi Champignon, Olive Taggiasche, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco
- PESCATORA** ^{5 1 2 3} € 12.00
 Pomodoro italiano Biologico "La Torrente" con pesce della settimana, Aglio, Prezzemolo, Pomodori Confit, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco
- TONNO e CIPOLLE di TROPEA** ^{4 5 2} € 11.00
 Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Filetti di Tonno in Olio d'Oliva, Cipolle di Tropea, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco
- CALZONE CLASSICO** ^{4 5} € 8.00
 Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Ricotta, Prosciutto Cotto Alta Qualità, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco
- LA VESUVIO** ^{4 5} € 12.00
 Metà Calzone Classico con Fior di latte "Latteria Sorrentina", Ricotta, Prosciutto Cotto Alta Qualità e Metà Margherita con Mozzarella di Bufala, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco
- FOCACCIA BIANCA** ⁵ € 4.00
 Origano Selvatico di Sicilia, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Rosmarino
- ORTOLANA** ^{4 5} € 8.00
 Zucchine, Melanzane, Peperoni, Fior di latte "Latteria Sorrentina", Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco
- TARANTINA** ^{4 5 2} € 8.00
 Pomodorino Datterino, Acciughe del Cantabrico, Capperi Lacrimelle, Olive Taggiasche, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Origano Selvatico di Sicilia (Aglio a richiesta)
- PIZZA CAPRI** ^{4 5} € 9.00
 Ciliegino Fresco, Mozzarella di Bufala D.O.P., Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco
- LA GUSTOSA** ^{4 5 2} € 11.00
 Pomodoro italiano Biologico "La Torrente", Fior di latte "Latteria Sorrentina", Acciughe, Capperi di Pantelleria, Prosciutto cotto Alta Qualità, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco
- FOCACCIA EMPORIO** ^{4 5} € 14,00
 Prosciutto Crudo D.O.P. minimo 18 Mesi, Stracciatella di Burrata, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Pomodorino ciliegino, Rucola e Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P.
- D.O.P.** ^{4 5} € 11.00
 Mozzarella di Bufala D.O.P., Prosciutto Crudo D.O.P. minimo 18 Mesi, Pomodori Datterini, Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Gennari, Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P., Basilico Fresco

LA CANTINA

VINI ROSSI

Nebbiolo Prunotto Occhetti.....	Piemonte	€ 24,00
Nebbiolo Chionetti	Piemonte	€ 23,00
Nebbiolo Langhe Produttori Barbaresco	Piemonte	€ 18,00
Roero Chicco Rosso Montespinato	Piemonte	€ 14,00
Ruché di Castagnole Monferrato Marengo.....	Piemonte	€ 11,00
Gattinara Travaglini	Piemonte	€ 26,00
Barbera Ceretto Alba.....	Piemonte	€ 25,00
Barbera Ratti Alba.....	Piemonte	€ 18,00
Barbera Monella Bologna.....	Piemonte	€ 15,00
Barbera Bric Banditi Martinetti.....	Piemonte	€ 20,00
Barbera delle Langhe Moroso	Piemonte	€ 13,00
Dolcetto Conterno Fantino Alba	Piemonte	€ 15,00
Freisa Balbiano Chieri.....	Piemonte	€ 13,00
Barolo Ratti Marcanasco	Piemonte	€ 50,00
Barolo Massolino.....	Piemonte	€ 42,00
Barbaresco Riserva Produttori	Piemonte	€ 50,00
Pinot Nero E. Walch	Trentino Alto-Adige.....	€ 20,00
Ripasso Bertani	Veneto.....	€ 19,00
Amarone Zenato.....	Veneto.....	€ 64,00
Lambrusco Otello Ceci	Emilia-Romagna.....	€ 13,00
Morellino Biondi Santi Bracciale.....	Toscana	€ 14,00
Rosso Frescobaldi Montalcino.....	Toscana	€ 21,00
Bruciato Bolgheri DOC	Toscana	€ 31,00
Chianti Nipozzano	Toscana	€ 21,00
Primitivo di Manduria Rocca Macie Mandus	Toscana	€ 21,00
Brunello Col d'Orcia	Toscana	€ 40,00
Primo Scuro Mesa	Sardegna.....	€ 12,00
Nero d'Avola Cusumano.....	Sicilia	€ 20,00

VINI BIANCHI e ROSATI

Arneis Correggia	Piemonte	€ 17,00
Arneis Ceretto Blangé Langhe Bio	Piemonte	€ 25,00
Arneis Langhe Moroso Pier	Piemonte	€ 13,00
Erbaluce Orsolani La Rustia	Piemonte	€ 15,00
Gavi La Scolca	Piemonte	€ 16,00
Chardonnay Bricco dei Guazzi	Piemonte	€ 17,00
Lugana Ca' dei Frati	Lombardia	€ 17,00
Lugana Rosè Ca' dei Frati	Lombardia	€ 17,00
Sauvignon Terlano Winkl	Trentino Alto-Adige	€ 25,00
Terlaner Terlano Pinot Chardonnay	Trentino Alto-Adige	€ 21,00
Sauvignon Elena Walch	Trentino Alto-Adige	€ 14,00
Muller Hofstaetter	Trentino Alto-Adige	€ 17,00
Gewurztraminer Colterenzio	Trentino Alto-Adige	€ 18,00
Vinnae Ribolla Gialla Jermann	Friuli Venezia-Giulia	€ 27,00
Vermentino Giunco di Sardegna Mesa	Sardegna	€ 14,00
La Fuga Donnafugata Chardonnay	Sicilia	€ 17,00

BOLLICINE

Secò Spumante Rocche dei Manzoni	Piemonte	€ 14,00
Alta Langa Extra Brut Fontanafredda	Piemonte	€ 20,00
Erbaluce Cieck Brut	Piemonte	€ 21,00
Franciacorta Gatti Brut	Lombardia	€ 25,00
Bellavista Brut	Lombardia	€ 50,00
Ca' Del Bosco Cuvée Prestige	Lombardia	€ 47,00
Monte Rossa Rosé Franciacorta	Lombardia	€ 34,00
Contadi Castaldi Saten Blanc de Blanc	Lombardia	€ 35,00
Prosecco Valdobbiadene Superiore Val d'Oca	Veneto	€ 16,00
Prosecco Val d'Oca Treviso Extra Dry	Veneto	€ 12,00
Cartizze Mionetto Prosecco Valdobbiadene	Veneto	€ 32,00
Spumante Sior Berto V8	Veneto	€ 12,00
Mionetto Cuvée Rosè	Veneto	€ 14,00
Ferrari Maximum Brut	Trentino Alto-Adige	€ 32,00
Foss Marai Surfine	Trentino Alto-Adige	€ 17,00
Ruinart Champagne Brut	Francia	€ 83,00
Roederer Brut Champagne	Francia	€ 75,00
Theophile Champagne Brut	Francia	€ 50,00
Taittinger Rosé	Francia	€ 100,00

Vini da Dessert

Moscato d'Asti Runchet	Piemonte	€ 13,00
Moscato Saracco	Piemonte	€ 17,00
Moscato Kabir Pantelleria Donnafugata	Sicilia	€ 32,00
Passito Diamante Tasca d'Almerita	Sicilia	€ 27,00

CAFFETTERIA & BEVANDE

ACQUA

Acqua Minerale "Lurisia Stille" 75 cl ... € 2,00

Acqua Minerale "Lurisia Bolle" 75 cl ... € 2,00

CAFFETTERIA

Caffè Espresso € 2,00

Caffè Americano € 3,00

Caffè Decaffeinato € 2,50

Caffè d'Orzo € 2,50

Caffè al Ginseng € 2,50

Caffè Corretto € 3,00

Cappuccino € 2,50

The € 3,00

Tisane € 3,00

BIRRE

Birrificio Poretti 4 Luppoli Chiara Small € 3,00

Birrificio Poretti 4 Luppoli Chiara Medium.. € 5,00

Birrificio Poretti 6 Luppoli Scura Small € 3,50

Birrificio Poretti 6 Luppoli Scura Medium .. € 5,50

Balladin Isaac (Speziata) 75 cl € 13,00

Balladin Super (Doppio Malto) 75 cl... € 13,00

Balladin Nazionale (Luppolata) 75 cl .. € 13,00

Balladin Nora (Speziata) 75 cl..... € 13,00

VINO della CASA

Rosso / Bianco 25 cl € 2,00

Rosso / Bianco 50 cl € 4,00

Rosso / Bianco 75 cl € 5,50

Rosso / Bianco 1 lt € 7,00

BIBITE

Bibite in Vetro € 3,00

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta

Estathé € 2,50

Pesca e Limone

DISTILLATI

Amari € 3,50

S.Simone, Jaegermeister, Montenegro, Cynar, Fernet Branca, Brancamenta, Averna, Amaro del Capo

Brandy

Vecchia Romagna Etichetta Nera..... € 3,50

Poli Brandy Italiano € 4,00

Armagnac Duc De Maravat € 4,50

Armagnac Dartigalongue 1995 € 10,00

Gin & Tequila

Gin Bombay € 6,00

Gin Hendricks..... € 9,00

Tequila Herradura Bianca..... € 7,00

Distillati & Liquori

Genepy Granger..... € 3,00

Baileys € 3,00

Mirto del Contadino € 3,00

Sambuca Molinari € 4,00

Limoncello Villa Massa..... € 4,00

Grand Marnier € 5,00

Calvados Fine Château du Breil € 7,00

Grappe

Grappa Poli Sarpa barrique oro € 4,50

Grappa Berta € 5,00

Nardini riserva..... € 5,50

Poli Amarone..... € 7,00

Rhum

La Mauny Agricol € 5,00

Matusalem 15 anni € 7,00

Whisky

GlenGrant € 6,00

Chivas Regal € 6,00

Jack Daniels € 6,00

Talisker € 10,00

Lagavulin 16 Anni..... € 15,00

Vodka & Vermouth

Moskovskaya..... € 8,00

Grey Goose..... € 10,00

Martini € 5,00

Vermouth Cocchi € 5,00