



VINI BIANCHI

- Capolemole Lazio Igp - Bellone - Carpineti Marco - Bio - 13° - Lazio 22 €
Metamorfosi Frascati superiore Docg - Bombino, Greco, Malvasia
puntinata - Vitus - 13° - Lazio 21 €
Justina Gewurztraminer Alto Adige Doc - Gewurztraminer - Kellerei
St Pauls - 14° - Alto Adige 27 €
Derthona Colli Tortonesi Doc - Timorasso - Vigneti Massa - 14° - Piemonte 32 €
Ribolla Gialla Doc Collio - Ribolla gialla - Marco Sclaris - 13° - Friuli 21 €
Verdicchio di Matelica Doc - Verdicchio - Monacesca - 13,5° - Marche 25 €
Funtanaliras Vermentino di Gallura Docg - Vermentino - Cantina del
Vermentino - 13° - Sardegna 26 €
Etna bianco Le sabbie Doc - Carricante - Firriato - 12.5° - Sicilia 27 €

VINI ROSSI

- Capolemole Lazio Igp - Nero Buono, Montepulciano, Cesanese - Marco Carpineti -
Bio - 14° - Lazio 25 €
Syrah Tellus Igp - Syrah - Falesco - 13,5° - Lazio 21 €
Quaranta Sessanta Igt - Syrah, Cesanese - L'Olivella - Bio - 13,5° - Lazio 22 €
Lagrein Alto Adige Doc - Lagrein - Kellerei St.Pauls - 13 - Alto Adige 25 €
Valpolicella Ripasso Doc - Corvina, Corvinone, Rondinella - Domini Veneti -
13,5° - Veneto 26 €
Chianti Classico Docg Peppoli - Sangiovese, Syrah, Merlot - Antinori - 13° -
Toscana 28 €
Le Sabbie dell'Etna Doc - Nerello, Cappuccio - Firriato - 14° - Sicilia 27 €

VINI ROSE'

- Tramari Rose' Salento Igp - Primitivo - San Marzano - 12,5° - Puglia 26 €

BOLLICINE

- Spumante Kius - Marco Carpineti - Bio - Lazio 31 €
Prosecco di Valdobbiadene Docg extra dry Setage - Canevel - Veneto 26 €
Franciacorta Mosnel Docg Brut - Mosnel - Lombardia 39 €
Champagne Lallier R.018 Brut - Lallier - Francia 58 €

AL CALICE

- Vino o prosecco (chiedere al personale di sala) 6 €
Spumante 7 €





BIRRA

BIRRA ARTIGIANALE locale 33cl, Birrificio Birradamare

"Birra Roma Bionda" Premium Italian Lager 6 €

"Birra Roma Rossa" Bock 6 €

"Birra Roma IPA" Indian Pale Ale 6 €

APERITIVO

UN DRINK - CALICE DI VINO, PROSECCO OPPURE COCKTAIL - ACCOMPAGNATO
DALLE SFIZIOSITA' DELLO CHEF 10 €

(questa formula aperitivo è disponibile fino alle 20.00)

COCKTAIL SIGNATURE

SUBURRA Vodka, basilico fresco, sciroppo homemade zenzero e lime,
succo di lime, albume pastorizzato, estratto homemade al
peperoncino e pepe 9 €

CUCUMBER TONIC Vodka, tonica, pestato di cetriolo, lime e pepe 9 €

LITCHI MARTINI Vodka, liquore di litchi, succo di lime, sciroppo
di zucchero e sciroppo di litchi 9 €

MANDARIN SOUR 1930 Tequila, sciroppo al mandarino, sciroppo di
zucchero, succo di limone, albume pastorizzato 9 €

BASILICO` Gin, sciroppo al frutto della passione, ananas fresco,
foglie di basilico, succo di limone e sciroppo di zucchero 9 €

WHISKY COOLER Whisky, pestato di arance, succo di lime, sciroppo di
zucchero, ginger ale e liquore homemade di arance, caffè e rosmarino 9 €

ANNI `30 Sherry Montilla Pedro Ximenez, Rye whisky, Cointreau,
angostura, peel arancia 9 €

MEXICAN SOUR Mezcal, estratto homemade al peperoncino, succo di
lime, sciroppo di zucchero e sale al mais tostato 9 €

L'AGE D'OR Cognac, Disaronno, twist arancia 9 €

COCKTAIL CLASSICI

Grandi Cocktail Classici 9 €

SPRITZ Aperol / Campari 8 €

Cocktail analcolici 6 €

BEVANDE

Acqua trattata nat/gas/mista 2 €

Caffè / Caffè Dek 2 €

Cappuccino / Caffè d'orzo 3 €

Amari / Limoncello / Grappa / Soft Drink 5 €

Distillati / Liquori 8 €

Distillati Gran Riserva 12 €

