



VINI BIANCHI

Capolemole Lazio Igp - Bellone - Carpineti Marco - Bio - 13° - Lazio 22€
Metamorfosi Frascati superiore Docg - Bombino, Greco, Malvasia
puntinata - Vitus - 13° - Lazio 24€
Justina Gewurztraminer Alto Adige Doc - Gewurztraminer - Kellerei
St Pauls - 14° - Alto Adige 27€
Ribolla Gialla Doc Collio - Ribolla gialla - Marco Sclaris - 13° - Friuli 21€
Derthona Colli Tortonesi Doc - Timorasso - Vigneti Massa - 14° - Piemonte 34€
Vermentino Vigne Basse - Vermentino - Terenzuola - 13° - Liguria/Toscana 26€
Etna bianco Le sabbie dell'Etna Doc - Carricante, Catarratto - Firriato -
12.5° - Sicilia 27€

VINI ROSSI

Capolemole Lazio Igp - Nero Buono, Montepulciano, Cesanese -
Marco Carpineti - Bio - 14° - Lazio 25€
Prodigo - Syrah - Donato Giangirolami - Bio - 14° - Lazio 22€
Quaranta Sessanta Igt - Syrah, Cesanese - L'Olivella - Bio - 13,5° - Lazio 22€
Pinot Noir - Pinot nero - Kellerei St.Pauls - 13° - Alto Adige 25€
Valpolicella Ripasso Doc - Corvina, Corvinone, Rondinella - Domini Veneti
13,5° - Veneto 26€
Schioppettino Igt - Ribolla nera - Marco Sclaris- 12,5° - Friuli 21€
Dolcetto d'Alba Bosset - Dolcetto - Marchesi di Barolo - 13° - Piemonte 28€
Chianti Classico Docg Peppoli - Sangiovese, Syrah, Merlot - Antinori -
13° - Toscana 28€
Etna Doc - Nerello Mascalese - Planeta - 13° - Sicilia 33€

VINI ROSE'

Tramari Rose' - Primitivo - Farnese - 12,5° - Puglia 26€

BOLLICINE

Spumante Kius - Marco Carpineti - Bio - Lazio 31€
Prosecco di Valdobbiadene Docg extra dry Setage - Canevel - Veneto 27€
Franciacorta Mosnel Docg Brut - Mosnel - Lombardia 43€
Champagne Lallier R.018 Brut - Lallier - Francia 60€

AL CALICE

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





BIRRA

BIRRA ARTIGIANALE 33cl

La 150° Bionda Premium Italian Lager, Menabrea 6€

La 150° Rossa Premium Italian Doppio Malto, Menabrea 6€

Birra Reale Italian Ipa, Indian Pale Ale, Birra del Borgo 7€

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€

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€

Amaro Jefferson / Amaro Formidabile 7€

Distillati / Liquori 8€

Distillati Gran Riserva 12€

