



VINI BIANCHI

- Capolemole Lazio Igp - Bellone - Carpineti Marco - Bio - 13° - Lazio 23€
Metamorfofi Frascati superiore Docg - Bombino, Greco, Malvasia puntinata - Vitus - 13° - Lazio 24€
Appia Antica 400 Bianco Igt - Malvasia - Tenuta Alberigo - 13,5° - Lazio 24€
Ribolla Gialla Doc Collio - Ribolla gialla - Marco Sclaris - 13° - Friuli 21€
Vulcaia Sauvignon - Sauvignon - Inama - 13,5° - Veneto 31€
Vermentino Vigne Basse Doc - Vermentino - Terenzuola - 13° - Liguria/Toscana 27€
Capofila del Pozzo Buono Doc - Verdicchio - Vicari - 13,5° - Marche 22€
Devon Greco di Tufo Docg - Greco di Tufo - Antonio Caggiano - 13,5° - Campania 27€
Etna bianco Doc - Carricante - Planeta - 13° - Sicilia 34€

VINI ROSSI

- Capolemole Lazio Igp - Nero Buono, Montepulciano, Cesanese - Marco Carpineti - Bio - 14° - Lazio 26€
Prodigio Igp - Syrah - Donato Giangirolami - Bio - 14° - Lazio 22€
Appia Antica 400 Rosso Igt - Cabernet, Merlot - Tenuta Alberigo - 13° - Lazio 25€
Nebbiolo Perbacco Doc - Nebbiolo - Vietti - 14° - Piemonte 36€
Valpolicella Ripasso Doc - Corvina, Corvinone, Rondinella - Domini Veneti - 13,5° - Veneto 27€
Chianti Classico Docg Peppoli - Sangiovese, Syrah, Merlot - Antinori - 13° - Toscana 29€
Primitivo Talò - Primitivo - Farnese - 14° - Puglia 26€

VINI ROSE'

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

BOLLICINE

- Spumante Kius - Marco Carpineti - Bio - Lazio 32€
Prosecco di Valdobbiadene Docg extra dry Setage - Canevel - Veneto 27€
Franciacorta Mosnel Docg Brut - Mosnel - Lombardia 44€
Franciacorta Mosnel Docg Rosè - Mosnel - Lombardia 48€
Champagne Lallier R.018 Brut - Lallier - Francia 58€

AL CALICE

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





SUBURRA 1930
CUCINA E LIQUORI

APERITIVO

UN DRINK - CALICE DI VINO, PROSECCO OPPURE COCKTAIL - ACCOMPAGNATO
DALLE SFIZIOSITA' DELLO CHEF 10€ (questa formula aperitivo è disponibile fino alle 20.00)

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€

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€
- BASILICO' Gin, sciroppo al frutto della passione, ananas fresco, foglie di basilico, succo di limone e sciroppo di zucchero 9€
- VIOLET NIGHT Rum bianco, bitter Campari, blue curacao, vermouth bianco, sciroppo di granatina 9€
- WHISKY COOLER Whisky, pestato di arance, succo di lime, sciroppo di zucchero, ginger ale e liquore homemade di arance, caffè e rosmarino 9€
- HONEY MOON Bourbon whisky, premix di miele, succo di limone 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 / Liquori fatti da noi / Grappa / Soft Drink 5€
- Amaro Jefferson / Amaro Formidabile 7€
- Distillati / Liquori 8€
- Distillati Gran Riserva 12€

