



VINI BIANCHI

- Capolemole Lazio Igp - Bellone - Carpineti Marco - Bio - 13° - Lazio 24€
Metamorfofi Frascati Superiore Docg - Bombino, Greco, Malvasia puntinata - Vitus - 13° - Lazio 24€
Ribolla Gialla Doc Collio - Ribolla gialla - Marco Sclaris - 13° - Friuli 22€
Vulcaia Sauvignon - Sauvignon - Inama - 13,5° - Veneto 33€
Vermentino Vigne Basse Doc - Vermentino - Terenzuola - 13° - Liguria/Toscana 31€
Ischia Biancolella Doc - Biancolella - Casa D'Ambra - 12° - Campania 30€

VINI ROSSI

- Capolemole Lazio Igp - Nero Buono, Montepulciano, Cesanese - Marco Carpineti - Bio - 14° - Lazio 29€
Syrah Prodigio Igp - Syrah - Donato Giangirolami - Bio - 14° - Lazio 23€
Lagrein - Lagrein - Kellerei Terlano - 13,5° - Trentino Alto Adige 36€
Valpolicella Ripasso Doc - Corvina, Corvinone, Rondinella - Domini Veneti - 13,5° - Veneto 31€
Chianti Classico Docg Peppoli - Sangiovese, Syrah, Merlot - Antinori - 13° - Toscana 32€
Primitivo Talò - Primitivo - Farnese - 14° - Puglia 28€

VINI ROSE'

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

BOLLICINE

- Spumante Kius - Marco Carpineti - Bio - Lazio 33€
Prosecco di Valdobbiadene Docg extra dry Setage - Canevel - Veneto 27€
Franciacorta Mosnel Docg Brut - Mosnel - Lombardia 45€
Champagne Lallier R.018 Brut - Lallier - Francia 58€

AL CALICE

- Calice di 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€ (servito dalle 18.30 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 / Cynar 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€

