



## VINI BIANCHI

---

- Capolemole Lazio Igp** - Bellone - Carpineti Marco - Bio - 13° - Lazio 25  
**Metamorfofi Frascati Superiore Docg** - Bombino, Greco, Malvasia puntinata - Vitus - 13° - Lazio 24  
**Ribolla Gialla Doc Collio** - Ribolla gialla - Marco Sclaris - 13° - Friuli 23  
**Vulcaia Sauvignon** - Sauvignon - Inama - 13,5° - Veneto 33  
**Vermentino Vigne Basse Doc** - Vermentino - Terenzuola - 13° - Liguria/Toscana 32  
**Ischia Biancolella Doc** - Biancolella - Casa D'Ambra - 12° - Campania 31

## VINI ROSSI

---

- Capolemole Lazio Igp** - Nero Buono, Montepulciano, Cesanese - Marco Carpineti - Bio - 14° - Lazio 30  
**Roma Doc** - Syrah, Montepulciano - Poggio Le Volpi - 14° - Lazio 24  
**Valpolicella Ripasso Doc** - Corvina, Corvinone, Rondinella - Domini Veneti - 13,5° - Veneto 30  
**Chianti Classico Docg Peppoli** - Sangiovese, Syrah, Merlot - Antinori - 13° - Toscana 33  
**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 28  
**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

