

Caffetteria

(Cafeteria)

Caffè Espresso	2€
Caffè Espresso Doppio	3.50€
Caffè decaffeinato	2€
Caffè corretto	2.50€
Caffè americano	2€
Cappuccino	3€
Caffè d'orzo o Ginseng piccolo	2€
Caffè d'orzo o Ginseng grande	3€
Caffè shakerato	4€
Caffè shakerato corretto	4.50€
Latte bianco	2.50€
Latte macchiato	3€
Cioccolata calda	4€
The ed infusi	3.50€
Croissant	2€



Succhi di frutta

(Fruit juices)

Ace (Ace)	4€
Arancia (Orange)	4€
Ananas (Pineapple)	4€
Pesca (Peach)	4€
Pera (Pear)	4€
Mela (Apple)	4€

Bibite

(Soft drinks)

Coca Cola	4€
Coca Cola Zero	4€
Fanta	4€
Sprite	4€
Lemonsoda	4€
RedBull	4€
The Freddo alla Pesca	4€
The Freddo al Limone	4€
Acqua Tonica	4€
Ginger ale	4€

Acque minerali

(Mineral waters)

Acqua Naturale 0.50L <i>Still water 0.50L</i>	2€
Acqua Frizzante 0.50L <i>Sparkling water 0.50L</i>	2€
Acqua Naturale 0.90L <i>Still water 0.90L</i>	3.50€
Acqua Frizzante 0.90L <i>Sparkling water 0.90L</i>	3.50€

Vini al Calice

(Wines by the glass)

Prosecco (<i>Sparkling Wine</i>)	6€
Chardonnay (<i>White Wine</i>)	6€
Rosato del Salento (<i>Rosè Wine</i>)	6€
Cabernet Sauvignon (<i>Red Wine</i>)	6€

Desideri una bottiglia di vino? Domanda al nostro staff

Would you like a bottle of wine? Please ask our staff



Cocktails

Negroni 8€
Campari, vermouth rosso, gin

Americano 8€
Campari, vermouth rosso, soda

Sbagliato 8€
Campari, vermouth rosso, prosecco

Long Island Ice Tea 10€
Vodka, rum bianco, gin, triple sec, succo di lime, sciroppo di zucchero e Coca Cola

Caipirinha 10€
Cachaça, lime, zucchero di canna

Cuba Libre 10€
Rum scuro, Coca Cola e succo di lime

Daiquiri 10€
Rum bianco, sciroppo di zucchero, albume e succo di lime

Piña Colada 10€
Rum bianco, batida de coco, sciroppo di cocco e succo d'ananas

Mojito 10€
Rum bianco, lime, menta, sciroppo di zucchero e soda

Margarita 10€
Tequila, Cointreau e succo di lime

Tequila Sunrise 10€
Tequila, succo d'arancia e granatina

Di Saronno Sour 10€
Di Saronno, sciroppo di zucchero, albume e succo di lime

Whiskey e Cola 10€
Whiskey e Coca Cola

Kamikaze 10€
Vodka, triple sec, sciroppo di zucchero e succo di lime

Vodka Lemon/Tonic 10€
Vodka e Lemonsoda/Tonica

Black Russian 10€
Vodka e liquore al caffè

Espresso Martini 10€
Vodka, liquore al caffè e caffè espresso

Analcolici (Alcoholic-free drinks)

Virgin Spritz 7€
*SanBitter, Ginger ale e soda
(SanBitter, Ginger ale and soda)*

Virgin Mojito 7€
*Lime, menta, sciroppo di zucchero, soda e Sprite
(Lime, mint, sugar syrup, soda and Sprite)*

Virgin Colada 7€
*Succo d'ananas e sciroppo di cocco
(Pineapple Juice and Coconut cream)*

Shirley temple 7€
*Sciroppo di granatina e Ginger ale
(Granadine syrup and Ginger ale)*

Virgin Gin&Tonic 8€
*Gin 0.0% e acqua tonica
(Gin 0.0% and tonic water)*

Cocktail analcolico dolce 7€
*Mix succhi di frutta e sciroppi
(Mix of fruit juices and syrups)*





Bistrot
#15



Birre in bottiglia

(Bottled beers)

Birra Analcolica 33cl	0% Vol.	5.50€
Beck's 33cl	5% Vol.	5.50€
Poretti 4 Luppolti chiara 33cl	5% Vol.	5.50€
Poretti 6 Luppolti rossa 33cl	7% Vol.	5.50€
Ichnusa non filtrata 50cl	5% Vol.	7.50€
Messina Cristalli di Sale 50cl	5% Vol.	7.50€

Birre in bottiglia artigianali Bavaresi

(Bavarian Craft Bottled Beers)

Red 33cl	8.5% Vol.	6€
Hell Weizen 50cl	5.5% Vol.	7.50€
Export 50cl	5.5% Vol.	7.50€

Alla spina

(Draft beer)

20 cl - <i>piccola</i>	3.50€
40 cl - <i>media</i>	6€
50 cl - <i>grande</i>	7.50€





Bistrot
#15



Gli spritz

Aperol Spritz 8€
Aperol, prosecco e soda

Campari Spritz 8€
Campari bitter, prosecco e soda

Sarti Spritz 8€
Sarti, prosecco e soda

Hugo Spritz 8€
Sciroppo ai fiori di sambuco, menta, prosecco e soda

Limoncello Spritz 8€
Limoncello, prosecco e soda

Disaronno Spritz 8€
Amaretto Disaronno, prosecco e soda

Cynar Spritz 8€
Cynar, prosecco e soda

Mare Spritz 8€
Batida de Cocco, blue caraçao, prosecco e soda

Aperitivi

(Aperitifs)

Crodino 4.50€

SanBitter 4.50€

Campari Soda 4.50€

Gin Tonic

Bickens Tonic 40,0% Vol.

Morbido e classico, equilibrato nel sapore
Smooth and classic, well-balanced in flavor

Bulldog Tonic 40,0% Vol.

Secco e pulito, con un tocco speziato
Clean and dry, with a spicy twist

Bulldog Boldblack Tonic 47,0% Vol.

Intenso e moderno, con carattere deciso
Bold and modern, with strong personality

Tanqueray Tonic 43,1% Vol.

Classico e deciso, dominato dal ginepro
Classic and bold, driven by juniper

Hendrick's Tonic 44,0% Vol.

Fresco e floreale, con un infuso di cetriolo e rosa
Fresh and floral, infused with cucumber and rose

Gin Mare Tonic 42,7% Vol.

Mediterraneo e aromatico, con olive e rosmarino
Mediterranean and aromatic, with olive and rosemary notes.

Malfy Pompelmo Tonic 41,0% Vol.

Agrumato e brillante, con pompelmo rosa italiano
Bright and citrusy, featuring italian pink grapefruit

Professore Monsieur Tonic 43,7% Vol.

Elegante, secco e tradizionale, ricco di note floreali e balsamiche
Elegant, dry and traditional, rich in floral and balsamic notes.

Professore 'A la Madame Tonic 42,9% Vol.

Raffinato, intenso e speziato con piacevoli note alla Cannella
Refined, intense and spicy, with pleasant notes of cinnamon.

Professore Crocodile Tonic 45,0% Vol.

Fresco e morbido con delicate sfumature di ai fiori di sambuco e pepe giamaicano.
Fresh and smooth, with delicate hints of elderflower and allspice.

PREMIUM SELECTION

Portofino Tonic 43,0% Vol.

Raffinato ed elegante, ispirato alla Riviera Ligure. Un gusto delicato di ginepro alpino si intreccia con fresche note agrumate e profumi di erbe mediterranee locali.
Refined and elegant, inspired by the Italian Riviera. A delicate alpine juniper core is complemented by fresh citrus notes and aromas of local Mediterranean herbs.

Scapegrace Black Tonic 41,6% Vol.

Misterioso e affascinante, con note di frutta esotica, sfumature floreali e un leggero accento terroso. Le bacche di aronia regalano il suo sorprendente colore nero.
Mysterious and captivating, with notes of exotic fruit, floral nuances and a subtle earthy touch. Aronia berries create its striking black color.

10€

12€

15€

12€

12€

12€

12€

15€

15€

15€

18€

18€





Bistrot
#15



Le nostre pizze

Le nostre basi sono 100% italiane*

Margherita

9€

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Basilico, Olio EVO
(Tomato, Fiordilatte, Basil, EVO Oil)
(1,7)

Just

13€

Mozzarella Fiordilatte, Mozzarella di Bufala campana, Mortadella, Crema di pistacchio, Granella di pistacchio, Olio EVO
(Fiordilatte, Buffalo mozzarella from Campania, Mortadella, Pistachio cream and granel, EVO Oil)
(1,7,8)

Prosciutto e Funghi

11€

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto cotto, funghi, Olio EVO
(Tomato, Fiordilatte, Ham, Mushrooms, EVO oil)
(1,7)

Diavola

11€

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Salame piccante, Olio EVO
(Tomato, Fiordilatte, Spicy salami, EVO Oil)
(1,7)

Focaccia

7€

Sale Maldon, Origano, Olio EVO
(Maldon salt, Oregano, EVO Oil)
(1)

*Prodotto surgelato

Coperto €3 per persona (applicato solo alle consumazioni food)
€3 cover charge per person (applied to food only)



Il nostro Tagliere

Tagliere XXL con salumi e formaggi locali accompagnato da focaccia*

(Platter XXL with meat and local cheese served with focaccia)

Culatello, Salame felino, Coppa, Grana Padano 36 mesi, bufala campana, Pecorino Romano

(1,7)

25€

Just Salad

Insalatina novella mista, Edamame*, Olive Taggiasche, Salmone affumicato, lamelle di mandorle tostate, salsa Yogurt, erba cipollina accompagnata da focaccia*

(Mixed baby salad, Edamame, Taggiasca olives, smoked salmon slices, toasted almond flakes, yogurt sauce, chives served with focaccia)

(1,4,7,8)

15€

Caesar Salad

Filetti di pollo* marinato agli agrumi, insalatina mista, crostini dorati, scaglie di GranaPadano 36 mesi e salsa Caesar accompagnata da focaccia*

(Marinated chicken fillets with citrus, mixed salad, golden croutons, flakes of 36-month Grana Padano and Caesar sauce served with focaccia)

(1,7,10,12)

15€

*Prodotto surgelato



Coperto €3 per persona (applicato solo alle consumazioni food)
€3 cover charge per person (applied to food only)

Rum

Kingston 62 White	5€
Kingston 62 Gold	6€
Zacapa 23	9€

Cognac e Brandy

Branca Stravecchio	5€
Vecchia Romagna	5€
Courvoisier VS	7€

Whisky

Jack Daniel's	6€
Wild Turkey	6€
Irish Jameson Whiskey	6€
J&B	6€
Bushmills	7€
Caol ila 12 yo	10€

Grappa

Grappa Bianca Segnana	5€
Grappa Barrique Segnana	6€
Grappa Barrique Astoria	8€

Liquori, amari, digestivi (Liqueurs, bitters, digestives)

Averna	5€
Braulio	5€
Limoncello	5€
Montenegro	5€
Amaro del Capo	5€
Jagermeister	5€
Di Saronno	5€
Ramazzotti	5€
Cynar	5€
Amaro Lucano	5€
Baileys	5€
Liquirizia (Liquorice)	5€
Mirto Sardo (Sardinian Myrtle)	5€
Sambuca	5€
Contreau	5€
Fernet Branca	5€
Fernet Branca Menta	5€
Tequila Espolon blanco	7€
Tequila Espolon reposado	7€
Pernod	7€
Martini bianco	5€
Martini Extra dry	5€



Lista Allergeni

Allergen list

- 1) Cereali contenenti glutine
Cereals with gluten
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and products with them
- 3) Uova e prodotti a base di uova
Eggs and eggs products
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and fish product
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and peanut products
- 6) Soia e prodotti a base di soia
Soy and soy products
- 7) Latte e prodotti a base di latte
Milk and milk products
- 8) Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci
Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and celery products
- 10) Senape e prodotti a base di senape
Mustard and mustard-based products
- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
Sesame seeds and sesame products
- 12) Anidride solforosa e solfiti
Sulphur dioxide and sulphites
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini
Lupins and lupin-based products
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products with them