



Benvenuti
Welcome

ALLERGENI

Si informa la gentile Clientela che in questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere allergeni. Si prega di consultare il manuale degli allergeni e di comunicare eventuali allergie ed intolleranze al personale di sala, in quanto le informazioni contenute nei menù e nel manuale degli allergeni, potrebbero non essere esaustive o aver subito variazioni.

-  1. **Cereali** contenente glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati)
-  2. **Crostacei** e loro prodotti derivati
-  3. **Pesce** e prodotti derivati
-  4. **Molluschi** e prodotti derivati
-  5. **Uova** e prodotti derivati
-  6. **Arachidi** e prodotti derivati
-  7. **Soia** e prodotti derivati
-  8. **Latte** e prodotti derivati
-  9. **Frutta a guscio** (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, anacardi)
-  10. **Sedano** e loro derivati
-  11. **Sesamo** e loro derivati
-  12. **Senape** e loro derivati
-  13. **Lupini** e loro derivati
-  14. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazione superiore a 10 mg/l espressi come SO₂

N.B. - Alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n. 852/04)
Alcuni ingredienti non stagionali possono essere congelati.

ALLERGENS

Please be advised that this establishment serves foods that may contain allergens. Please consult the allergen guide and inform the dining room staff of any allergies or intolerances, as the information contained in the menus and the allergen guide may not be exhaustive or may have changed.

-  1. **Cereals** containing gluten (*wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their derived strains*)
-  2. **Crustaceans** and their derived products
-  3. **Fish** and derived products
-  4. **Molluscs** and derived products
-  5. **Eggs** and derived products
-  6. **Peanuts** and peanut products
-  7. **Soy** and soy-based products
-  8. **Milk** and dairy products
-  9. **Nuts** (*almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, cashews*)
-  10. **Celery** and its derivatives
-  11. **Sesame** and their derivatives
-  12. **Mustard** and its derivatives
-  13. **Lupins** and their derivatives
-  14. **Sulfur dioxide and sulphites** *in concentrations greater than 10 mg/l expressed as SO2*

Some products are treated with rapid blast chilling (pursuant to EC Regulation No. 852/04).

Some non-seasonal ingredients can be frozen.



ANTIPASTI di CARNE *MEAT APPETIZERS*

Polenta "al Tinello" ¹⁻⁸ <i>Creamed corn "al Tinello"</i>	€ 10,00
Bresaola, rucola e grana ⁸ <i>Beef salami, rocket garden, and parmesan</i>	12,00
Bruschetta pomodoro classica (2 pezzi) ¹⁻¹⁰ <i>Toasted sliced bread with tomato</i>	6,00
Caprese con burrata e pomodorini ciliegino su letto di insalatina ⁸ <i>Caprese salad with burrata and cherry tomatoes on a bed of salad</i>	11,00
Crudo melone e straciatella ⁸ <i>Ham, melon and fresh cheese</i>	14,00
Tagliere di affettati misti ⁸ <i>Mixed cold cuts</i>	15,00
Formaggi misti ⁸ <i>Mixed cheeses</i>	14,00

ANTIPASTI di PESCE *FISH APPETIZERS*

Impepata di peoci e cozze (rossa) ¹⁻⁴⁻⁸⁻¹³⁻¹⁴ <i>Peppered mussels with tomato</i>	12,50
Gamberoni in crosta di pasta kataifi con salsa teriyaki ²⁻⁴⁻¹⁴ <i>Kataifi crusted prawns with teriyaki sauce</i>	14,00
Baccalà mantecato con polenta morbida ¹⁻³⁻⁴⁻⁸⁻¹⁴ <i>Creamy cod with creamed corn</i>	16,00
Tartare di tonno con straciatella ⁴⁻¹⁴ <i>Tuna tartare with fresh cheese</i>	17,00
Antipasti misti "Tinello" ²⁻⁴⁻¹³⁻¹⁴ <i>Mixed appetizers "Tinello"</i>	24,00

ANTIPASTI FRITTI *FRIED APPETIZERS*

Patate fritte - <i>French fries</i>	4,50
Patate fritte Dippers - <i>French fries Dippers</i>	5,50
Verdure pastellate - <i>Battered vegetables</i> ¹	4,50
Mozzarelline panate - <i>Breaded mozzarella balls</i> ¹⁻⁸	4,50
Crocchette di patate - <i>Potato croquettes</i>	4,50
Olive ascolane - <i>Breaded meat-stuffed olives</i> ⁸	4,00
Pepite di pollo - <i>Chicken nuggets</i>	4,00
Fritti misti - <i>Mixed fried foods</i>	12,00



PRIMI PIATTI di PESCE *FISH FIRST COURSES*

Orecchiette al pesto di pistacchio con capesante ¹⁻⁹⁻¹³⁻¹⁴

Orecchiette pasta with pistachio pesto and scallops

€ 16,00

Linguine ai frutti di mare ²⁻³⁻⁴⁻¹³⁻¹⁴

Linguine pasta with seafood

17,00

Linguine alla busara ²⁻³⁻¹⁴

Linguine pasta with fish and tomato

17,00

Spaghetti alle vongole (Lupini) ³⁻¹⁴

Spaghetti with clams

15,00

Ravioli neri con ripieno al branzino e salsa di scampi ¹⁻³⁻⁴

Black ravioli filled with sea bass and scampi sauce

18,00

Zuppa di pesce ²⁻³⁻⁴⁻¹³⁻¹⁴

Fish soup

16,00

Pasta fresca dello chef

Chef's fresh pasta

16,00



PRIMI PIATTI di CARNE *FIRST COURSES OF MEAT*

Ravioli al gorgonzola con mandorle tostate su crema di zucca ¹⁻⁸⁻⁹

Gorgonzola ravioli with toasted almonds on a pumpkin cream sauce

17,00

Gnocchi al ragù ⁸

Gnocchi with meat sauce

15,00

Gnocchi ai quattro formaggi ⁸

Gnocchi with four cheeses

15,00

Lasagne del giorno ¹⁻²⁻⁴⁻⁸⁻¹⁴

Lasagna of the day

15,00



SECONDI DI PESCE *SECOND COURSES OF FISH*

Tagliata di tonno con fondo di zucca e stracciatella ³⁻⁸⁻¹⁴ <i>Tuna steak with pumpkin sauce and soft cheese</i>	€ 22,00
Filetto di salmone con crema di avocado ³⁻¹⁴ <i>Salmon fillet with avocado cream</i>	17,00
Seppie alla veneziana con polenta <i>Venetian-style cuttlefish with creamed corn</i>	16,00
Pescato del giorno (100 grammi) ³ <i>Catch of the day (100 grams)</i>	6,00
Grigliata mista di pesce (100 grammi) ³ <i>Mixed grilled fish (100 grams)</i>	6,00
Frittura mista di pesce con polenta ¹⁻²⁻³⁻¹⁴ <i>Mixed fried fish with creamed corn</i>	18,00



SECONDI DI CARNE *SECONDS COURSES OF MEAT*

Filetto di manzo con verdure - <i>Beef tenderloin with vegetables</i> ¹⁻⁸	20,00
Costata di manzo (100 grammi) - <i>Beef rib eye steak (100 grams)</i> ⁸	6,00
Filetto al pepe verde - <i>Fillet with green peppercorns</i> ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹²	22,00
Tagliata rucola e grana - <i>Sliced beef and rocket garden with parmesan</i> ¹⁻⁸	16,00
Petto di pollo alla griglia - <i>Grilled chicken breast</i> ⁷	14,00
Fegato alla veneziana con polenta - <i>Venetian-style liver with creamed corn</i> ¹	14,00



INSALATONE *SALADS*

Insalata mista - <i>Mixed salad</i>	4,50
Verdure grigliate - <i>Grilled vegetables</i>	4,50
Mista tonno e olive - <i>Mixed tuna and olives</i>	10,00
Mista pollo, mais e scamorza - <i>Mixed chicken, corn, and scamorza cheese</i> ⁷	12,00
Rucola, gorgonzola e noci - <i>Rocket garden, gorgonzola cheese, and walnuts</i> ⁷⁻⁹	10,00
Insalatona Tinello - <i>Tinello salad</i>	13,00
Caprese di bufala - <i>Buffalo caprese</i> ⁷	11,00



PIZZE BIANCHE *WHITE PIZZAS*

FRESCA (bianca - white)

pesto alla genovese, pomodori secchi, olive,
mozzarella di bufala, mandorle tostate e basilico

Basil pesto, sun-dried tomatoes, olives, buffalo mozzarella, toasted almonds, and basil

€ 11,50

BIANCA DOP (bianca - white)

fiori di zucca, burratina e crudo di Parma

Zucchini flowers, fresh cheese, and Parma ham

12,50

CAMPAGNOLA

mozzarella, carciofi, pancetta coppata

Mozzarella, artichokes, bacon

10,00

CARBONARA

mozzarella, pancetta affuicata, uova, grana

Mozzarella, bacon, eggs, Parmesan

10,00

PIZZE ROSSE *RED PIZZAS*

NORMA (rossa - red)

melanzane fritte, pomodorini, basilico, ricotta affumicata

Fried eggplant, cherry tomatoes, basil, smoked cheese

10,00

PIONIÈRE (rossa- red)

pancetta, fagioli, cipolla, salame piccante

Bacon, beans, onion, spicy salami

10,50

ROSSA DOP (rossa- red)

stracciatella, crudo di Parma e pistacchi

fresh cheese, Parma ham, and pistachios

12,00

BAGUETTE

SPECIAL

radicchio di Treviso, gorgonzola e speck

Red radish, gorgonzola, and speck

10,00

BRIOSÀ

prosciutto crudo, brie e rucola

Prosciutto, brie cheese, and rocket garden

10,00

SORRISO

bresaola, sfilacci, provola, rucola e scaglie di grana

Bresaola, ragged, provola, rocket garden, and parmesan shavings

10,00

CIAMBELLA *DONUT*

mezza ricotta e spinaci, mezza gorgonzola e speck

con al centro burratina in un letto di rucola fresca

Half ricotta and spinach, half gorgonzola and speck with burrata in the center on a bed of fresh rocket garden

13,00



PIZZE SPECIALI del Tinello *SPECIAL PIZZAS*

TINELLO

pomodoro, mozzarella, friarielli napoletani, salsiccia, provola affumicata

Tomato, mozzarella, neapolitan broccoli rabe, sausage, smoked provola cheese

€ 10,00

AZZURRA

pomodoro, mozzarella, gamberoni, scampi, surimi di granchio, capasanta, seppioline, cozze

Tomato, mozzarella, prawns, scampi, crab surimi, scallops, baby cuttlefish, mussels

14,00

GAMBERETTI

pomodoro, mozzarella, gamberetti

Tomato, mozzarella, prawns

9,00

BRESAOLA RUCOLA E GRANA

pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana

Tomato, mozzarella, bresaola, rocket garden, parmesan

10,00

GRINTOSA

pomodoro, mozzarella, spinaci, brie, grana grattugiato

Tomato, mozzarella, spinach, brie, grated parmesan

9,50

PIZZA PAZZA

pomodoro, mozzarella, bresaola, provola, bocconcini al prosciutto, rucola, scaglie di grana

Tomato, mozzarella, bresaola, provola cheese, ham bites, rocket garden, parmesan shavings

10,00

SFIZIOSA

pomodoro, mozzarella, chiodini, provola, salsiccia

Tomato, mozzarella, mushrooms, provola cheese, sausage

10,00

SPACCONA

pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola, salame, cipolla, olive

Tomato, mozzarella, radish, gorgonzola, salami, onion, olives

10,00

AURORA

pomodoro, mozzarella, porcini, rucola, scaglie di grana

Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, rocket garden, parmesan shavings

10,00

FRITTATONA

pomodoro, mozzarella, uova sbattute, salsiccia, cipolla

Tomato, mozzarella, beaten eggs, sausage, onion

10,00

MAGNUM

pomodoro, mozzarella, sopressa, peperoni dolci, cipolla, olive

Tomato, mozzarella, sopressa, sweet peppers, onion, olives

10,00

SURPRISE

pomodoro, mozzarella, chiodini, gorgonzola, porchetta

Tomato, mozzarella, mushrooms, gorgonzola, porchetta

10,00

INFERNO

pom., mozz., salame piccante, cipolla, capperi, acciughe, olive nere, gorgonzola, peperoni in agrodolce

Tomato, mozzarella, spicy salami, onion, capers, anchovies, black olives, gorgonzola, sweet and sour peppers

10,00

CONTADINA

pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta, grana, mais

Tomato, mozzarella, radish, bacon, parmesan, corn

10,00

VERDURE

pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, funghi, carciofi, asparagi, olive nere

Tomato, mozzarella, eggplant, peppers, mushrooms, artichokes, asparagus, black olives

9,50

PRIMAVERA

pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, brie, rucola
Tomato, mozzarella, sliced tomatoes, brie, rocket garden

€ 9,50

GOLOSA

pomodoro, mozzarella, porcini, uova, speck
Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, eggs, speck

10,00

CRUCKEN

pomodoro, mozzarella, würstel, patate fritte
Tomato, mozzarella, sausage, french fries

9,50

RUSTICA

pomodoro, mozzarella, salsiccia, salame piccante
Tomato, mozzarella, sausage, spicy salami

9,50

TONNO

pomodoro, mozzarella, tonno
Tomato, mozzarella, tuna

7,50

GORGONZOLA

pomodoro, mozzarella, gorgonzola
Tomato, mozzarella, gorgonzola

7,50

CALZONE

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

9,00

CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes

9,00

STAGIONI

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, peperoni in agrodolce
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, sweet and sour peppers

9,00

PROSCIUTTO E FUNGHI

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

8,00

SICILIANA

pomodoro, mozzarella, capperi, olive nere, origano
Tomato, mozzarella, capers, black olives, oregano

8,00

ROMANA

pomodoro, mozzarella, acciughe
Tomato, mozzarella, anchovies

8,00

VIENNESE

pomodoro, mozzarella, würstel
Tomato, mozzarella, sausage

7,50

PROSCIUTTO

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
Tomato, mozzarella, cooked ham

7,50

DIAVOLA

pomodoro, mozzarella, salame piccante
Tomato, mozzarella, spicy salami

7,50

FUNGHI

pomodoro, mozzarella, funghi
Tomato, mozzarella, mushrooms

7,50

PUGLIESE

pomodoro, mozzarella, cipolla
Tomato, mozzarella, onion

7,00



PIZZE CONDITE a FINE COTTURA

PIZZAS WITH SEASONING AT THE END OF COOKING

ISOLA

pomodoro, mozzarella

a fine cottura: radicchio rosso, rucola, scaglie di grana, noci, sfilacci

tomato, mozzarella

at the end of cooking: red radish, rocket garden, parmesan shavings, walnuts, shredded cheese

€ 12,00

BLUE MOON

pomodoro, mozzarella

a fine cottura: radicchio rosso, noci, pancetta coppata

tomato, mozzarella

at the end of cooking: red radish, walnuts, bacon

12,00

PENSIERO (bianca - white)

gorgonzola

a fine cottura: mozzarella di bufala, rucola, gamberetti, pomodorini

gorgonzola

at the end of cooking: buffalo mozzarella, rocket garden, shrimp, cherry tomatoes

12,00

HAWAII (bianca - white)

mozzarella

a fine cottura: rucola, gamberetti, sfilacci, grana a scaglie

condita con olio, sale, pepe e limone

mozzarella

at the end of cooking: rocket garden, shrimp, shredded cheese, parmesan shavings

seasoned with oil, salt, pepper, and lemon

12,00

SCHIACCIATA

pomodoro

a fine cottura: mozzarella di bufala, pomodorini, rucola, basilico

tomato

at the end of cooking: buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket garden, basil

12,00



PIZZE TRADIZIONALI *TRADITIONAL PIZZAS*

MARINARA

pomodoro, aglio, origano

tomato, garlic, oregano

€ 5,50

MARGHERITA

pomodoro, mozzarella

tomato, mozzarella

6,00

BUFALA

pomodoro, mozzarella di bufala

tomato, buffalo mozzarella

8,00

FUNGHI ISTI

pomodoro, mozzarella, misto bosco

tomato, mozzarella, mixed forest mushrooms

9,50

PORCINI

pomodoro, mozzarella, porcini

tomato, mozzarella, porcini mushrooms

8,50

CHIODINI

pomodoro, mozzarella, chiodini

tomato, mozzarella, chiodini mushrooms

8,50

ASPARAGI E UOVA

pomodoro, mozzarella, asparagi, uova

tomato, mozzarella, asparagus, eggs

9,00

GORGONZOLA E SPECK

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck

tomato, mozzarella, gorgonzola, speck

9,50

TONNO E CIPOLLA

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

tomato, mozzarella, tuna, onion

8,50

PARMIGIANA

pomodoro, mozzarella, melanzane, grana

tomato, mozzarella, eggplant, parmesan

8,50

FORMAGGI

pomodoro, mozzarella, montasio, emmenthal, gorgonzola

tomato, mozzarella, montasio, emmental, gorgonzola cheese

8,50

RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA

pomodoro, mozzarella, rucola, scaglie di grana

Rocket garden and parmesan shavings tomato, mozzarella, rocket garden, parmesan shavings

8,00

SFILACCI

pomodoro, mozzarella, sfilacci
tomato, mozzarella, ragged

€ 8,50

SAN DANIELE

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
tomato, mozzarella, ham row

8,50

SPINACI E RICOTTA

pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta
tomato, mozzarella, spinach, ricotta cheese

8,50

PORCHETTA

pomodoro, mozzarella, porchetta
tomato, mozzarella, porchetta

8,50

SPECK

pomodoro, mozzarella, speck
tomato, mozzarella, speck

8,00

POMODORINI

pomodoro, mozzarella, pomodorini
tomato, mozzarella, cherry tomatoes

7,50

CAPRESE

pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, origano
tomato, mozzarella, sliced tomatoes, oregano

8,00

PEPERONI

pomodoro, mozzarella, peperoni ai ferri
tomato, mozzarella, grilled peppers

7,50

RADICCHIO

pomodoro, mozzarella, radicchio
tomato, mozzarella, radish

8,00

STRACCHINO E NOCI

pomodoro, mozzarella, stracchino, noci
Tomato, mozzarella, stracchino cheese, walnuts

9,00

PROSCIUTTO ALLA BRACE

pomodoro, mozzarella, prosciutto alla brace
Tomato, mozzarella, grilled ham

8,50

PROSCIUTTO ALLA BRACE E PROVOLA

pomodoro, mozzarella, prosciutto alla brace, provola
Tomato, mozzarella, grilled ham, provola cheese

9,50

PROSCIUTTO ALLA BRACE PORCINIE BRIE

pomodoro, mozzarella, prosciutto alla brace, porcini, brie
Tomato, mozzarella, grilled ham, porcini mushrooms, brie cheese

11,00

TIROLESE

pomodoro, mozzarella, cipolla, speck
Tomato, mozzarella, onion, speck

9,00

KARTOFFEL

pomodoro, mozzarella, patate fritte
Tomato, mozzarella, French fries

8,00

Ogni aggiunta fatta nelle pizze può variare da € 2,00 a € 3,00
la pizza mignon ha lo stesso prezzo di quella normale
in questo locale alcuni prodotti vengono conservati sotto zero

Each addition to the pizza can vary from €2.00 to €3.00.

The mini pizza is the same price as the regular one.

Some products are stored below freezing.

INGREDIENTI per AGGIUNTE alla PIZZA

CARNE:	Prosciutto crudo - Prosciutto cotto - Salame piccante - Würstel - Pancetta Sfilacci - Bresaola - Speck - Salsiccia - Porchetta
LATTICINI:	Mozzarella di Bufala - Ricotta - Ricotta affumicata - Stracciatella Burrata - Provola - Grana - Gorgonzola - Brie
PESCE:	Tonno - Acciughe - Gamberi
VERDURE:	Melanzane - Rucola - Peperoni - Zucchine - Pomodorini - Pomodori fette Pomodori secchi - Salsa di pomodoro - Salsa di pistacchio - Fiori di zuccina Fagioli - Spinaci - Mandorle tostate - Funghi Chiodini - Funghi porcini Olive - Radicchio - Asparagi - Cipolla - Carciofi - Uova - Piselli - Melanzane - Basilico

INGREDIENTS for PIZZA ADDITIONS

MEAT:	Raw ham - Cooked ham - Spicy salami - Frankfurters - Pancetta Ragged - Bresaola - Speck - Sausage - Porchetta
DAIRY:	Buffalo mozzarella - Ricotta - Smoked ricotta - Stracciatella Burrata - Provola - Grana Padano - Gorgonzola - Brie
FISH:	Tuna - Anchovies - Shrimp
VEGETABLES:	Eggplant - Rocket garden - Peppers - Zucchini - Cherry tomatoes - Sliced tomatoes Sun-dried tomatoes - Tomato sauce - Pistachio sauce - Zucchini flowers Beans - Spinach - Toasted almonds - Honey mushrooms - Porcini mushrooms Olives - Radicchio - Asparagus - Onion - Artichokes - Eggs - Peas - Eggplant - Basil

DOLCI fatti in CASA *HOMEMADE DESSERTS*

Chiedere al personale i dolci del giorno

Ask the staff for the desserts of the day

€ 6,00

BEVANDE *DRINKS*

bevande aperitivi - <i>Aperitif drinks</i>	4,00
vino alla spina 1/4 lt. - <i>Draft wine 1/4 lt.</i>	4,00
vino alla spina 1/2 lt. - <i>Draft wine 1/2 lt.</i>	6,50
vino alla spina 1 lt. - <i>Draft wine 1 lt.</i>	12,00
Prosecco alla spina 1/4 lt. - <i>Draft prosecco 1/4 lt.</i>	4,50
Prosecco alla spina 1/2 lt. - <i>Draft prosecco 1/2 lt.</i>	7,00
Prosecco alla spina 1 lt. - <i>Draft prosecco 1 lt.</i>	13,00
acqua minerale 0,75 lt. - <i>Mineral water 0.75 lt.</i>	3,00
Bibite in barattolo - <i>Canned soft drinks</i>	3,00
Bibite alla spina 0,30 lt. - <i>Draft soft drinks 0.30 lt.</i>	3,00
Bibite alla spina 0,50 lt. - <i>Draft soft drinks 0.50 lt.</i>	4,00
Succhi di frutta - <i>Fruit juices</i>	3,00
Caffè - <i>Coffee</i>	2,00
Caffè corretto - <i>Coffee with alcohol</i>	2,50
Caffè d'orzo - <i>Barley coffee</i>	2,00
Liquori nazionali/esteri - <i>Domestic/foreign spirits</i>	4,00
Grappe - <i>Grappa</i>	4,00
Whisky - <i>Whiskey</i>	5,00
Thè - <i>Tea</i>	3,00
Camomilla - <i>Chamomile tea</i>	3,00
Cioccolata calda - <i>Hot chocolate</i>	3,50

BIRRA alla SPINA *DRAFT BEER*

BIONDA - <i>BLOND</i>	
Bionda 0,30 lt. - <i>Blond 0.30 lt.</i>	3,50
Bionda 0,40 lt. - <i>Blond 0.40 lt.</i>	5,50
Bionda 1 lt. - <i>Blond 1 lt.</i>	10,00
ROSSA - <i>RED</i>	
Rossa 0,30 lt. - <i>Red 0.30 lt.</i>	4,00
Rossa 0,40 lt. - <i>Red 0.40 lt.</i>	6,00
Rossa 1 lt. - <i>Red 1 lt.</i>	11,00

BIRRE IN BOTTIGLIA *BOTTLED BEERS*

Ceres - <i>Ceres</i>	4,50
Leffe rossa - <i>Leffe Red</i>	5,50
Beck's 0,33 lt. - <i>Beck's 0.33 liter</i>	4,50
Birra analcolica - <i>Non-alcoholic beer</i>	4,50



Coperto - cover charge € 2,50