

DRINK LIST

Espresso Negroni euro 12.00

Campari, vermouth, gin e caffè

Woman's Day euro 12.00

Vodka, lychee, limone, granatina e foam

Voolcano Sunset euro 13.00

Rum Anejo, angostura, limone, arancia rossa e creme de mure

Exotic Paradise euro 12.00

Vodka, mango, litchi e limone

Special Daiquiri euro 12.00

Rum Blended, Rum distillazione continua, passion fruit, honey mix e lime

Plunder Banana euro 12.00

Burbon whisky, banana, angostura e vaniglia

Analcolico Alcolico euro 12.00

Pesca, cocco, latte di cocco e light rum



GRACE DRINK

Manager Spritz euro 12.00

Aperol, Campari, Prosecco, Soda, Guarnizione frutta di stagione

Cinnamon shock euro 10.00

Triple sec, caffè espresso, sciroppo alla cannella, dash bitter al cioccolato

Woman's Day euro 12.00

Sciroppo Licis, vodka, succo di limone albume d'uovo

Amalfy euro 12.00

Gin Malfy Limone, italicus, zucchero e limone e prosecco

Moscow Mule euro 12.00

Vodka, ginger beer e lime



SOFT DRINK

Bramble

euro 12.00

Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero e float down di liquore alla mora

Clover Club

euro 12.00

Gin, sciroppo di lampone, succo di limone, albume d'uovo o stillabunt

MAI TAI

euro 12.00

Rum bianco, rum scuro, orange curacao, sciroppo di orzata e succo di lime

Mojito Fidel

euro 12.00

Pezzetti di lime, barspoon zucchero, foglioline di menta, rum chiaro e top birra bionda

Porno Star Martini

euro 12.00

Vodka alla vaniglia, passoa e succo di lime



GIN TONIC

Bosford	euro 10.00
Tanqueray	euro 12.00
Bulldog	euro 13.00
Bombay	euro 12.00
Gin Mare	euro 15.00
Hendrick's	euro 15.00
Tanqueray	euro 12.00
Malfy	euro 13.00
Cubical	euro 16.00
Big Gino	euro 15.00
Number 3	euro 15.00
RobyMarton – Handcrafted	euro 20.00
Amuerte	euro 18.00
Roku	euro 15.00
Elephant Prugna, Classico	euro 18.00
Monkey (se disponibile servito con mignon 5cl)	euro 18.00
Etsu	euro 16.00
Nordes	euro 15.00

DRINK

Aperol Spritz euro 10.00

Aperol e prosecco

Negroni euro 12.00

Campari, vermouth rosso, gin

Boulevardier euro 12.00

Bourboun whiskey, campari e vermouth rosso

Midori Sour euro 10.00

Midori, zucchero e limone

Grace Astemio (analcolico) euro 10.00

a piacere del Bartender



DISTILLATI

Rum Zacapa XO 0.45ml	euro 15.00
Rum Zacapa 23 anni 0.45ml	euro 10.00
Rum Diplomatico Riserva 0.45ml	euro 8.00
Rum Diplomatico Mantuano 0.45ml	euro 8.00
Rum Don Papa 0.45 ml	euro 8.00
Rum Don Papa Baroko 0.45 ml	euro 7.00
Rum Don Papa Masskara 0.45 ml	euro 7.00
Rum Agricole J. Bally 7 anni 0.45ml	euro 12.00
Rum Agricole J. Bally 0.45ml	euro 7.00
Rum Barcéllon Imperial 0.45 ml	euro 7.00
Rum Matusalem Wine Casc 0.45 ml	euro 7.00
Rum La Mauni 0.45 ml	euro 8.00
Cognac Hennessy XO 0.45 ml	Euro 30.00
Cognac Courvoisier 0.45 ml	euro 7.00
RobyMarton Gin Handcrafted 0.45 ml	euro 9.00
Wisky Tenjaku Japan 0.45 ml	euro 8.00
Whisky Lagavulin 16 anni 0.45 ml	euro 10.00
Dartigalongue Bas-Armagnac 0.45 ml	euro 10.00
Vodka Beluga 0.45 ml	euro 12.00
Vodka Belvedere 0.45 ml	euro 8.00
Vodka Grey Goose	euro 10.00
Vodka Crystal Head	euro 12.00



CHAMPAGNE • METODO CLASSICO

Moet & Chandon – Riserve Imperial Brut	euro 150.00
Brut Premier Cru – Cattier	euro 100.00
Veuve Pelletier Brut	euro 100.00
Ca del Bosco – Cuvee prestige	euro 90.00
Bellavista – Assemblage	euro 80.00
Berlucchi 61 Franciacorta	euro 50.00
Cattier brut	euro 130.00
Brut 25 Freccia Nera – Franciacorta	euro 45.00
Ferrari Maximum – Blanc de Blancs	euro 45.00
Prosecco Valdobbiadene – Cannella	euro 40.00



VINI BIANCHI

Fiano di Avellino – Rocca del Principe	euro 40.00
Fiano Mater – Cantine Barone	euro 40.00
Fiano “Cecerale” Paestum – San Salvatore	euro 38.00
Chardonnay – Peter Zemmer	euro 25.00
Chardonnay – Reja	euro 35.00
Mar Isa Cuomo – Campania	euro 40.00
Fiano “Trentenare” Paestum – San Salvatore	euro 35.00
Biancolella d’ischia – Casa d’Ambra	euro 35.00
Coda di Volpe – Cantine Animeo	euro 30.00
Pinot Grigio – Peter Zemmer	euro 30.00
Pecorino “Riseis” – Agriverde	euro 28.00
Falanghina – Cantine Barone	euro 28.00
Fiano Marsia Campania – Cantine Barone	euro 25.00
Pinot Grigio “Rosanera” – Tenuta Giorgi	euro 30.00
Fiano d’Avellino “La Forgia” - Eliodoro	euro 35.00
Gewustraminer “Le Fate Furbe” – Tenuta Moriniello	euro 35.00
Fiano d’Avellino “Lessenza” – Contrada Mito	euro 40.00
Coda di Volpe – Terre Varano	euro 25.00
Pinot Bianco Weisburgunder – Glassier	euro 45.00
Gewustraminer “Kendermann” – Cristoph Knewitz	euro 25.00
Vermentino – Santa Cristina	euro 25.00



VINI ROSSI

Taurasi “Radici 2019” – Mastroberardino	euro 90.00
Mario’ Cabernet	euro 35.00
Pinot Nero “Langhe” – Del Tetto	euro 40.00
Per’ e Palummo Ischia – Casa d’Ambra	euro 35.00
Aglianico “Pietralena” – Cantine Barone	euro 25.00
Morellino di Scansano – Poggio Maestrino	euro 28.00
Aglianico “Terra di Safnio” – Nifo	euro 25.00
Negroamaro	euro 28.00
Sangue di Giuda	euro 25.00
Gragnano Penisola Sorrentina – Mariano Sabatino	euro 25.00
Aglianico Dunsogno 2018	euro 40.00
Aglianico di Vulture – Cantine di Venosa	euro 25.00
Aglianico “Centovie” – Orneta	euro 25.00
Piedirosso taburno – Sannio	euro 28.00
Gragnano Penisola Sorrentina – Mariano Sabatino	euro 25.00
Mar Isa Campania – Marisa Cuomo	euro 40.00
Lunia – Tenuta Moriniello 2021	euro 40.00

VINI ROSATI

Rosé “Vetere” – San Salvatore

euro 38.00

Visione – Feudi di San Gregorio

euro 28.00

Tramari – Cantine San Marzano

euro 35.00



BEVANDE

Acqua naturale / frizzante 0.50 cl

euro 2.50



MENU

ANTIPASTI

Tagliere salumi e formaggi consigliato per 2 persone euro 22.00

Tagliere “Napoletano” consigliato per 2 persone
Parmigiana di melanzane, 2 polpette al sugo, 2 mini buns con
genovese, gateau di patate. euro 25.00

Tagliere “Romano” consigliato per 2 persone euro 25.00
Pinza margherita, frittatine di pasta alla matriciana, coppiette,
porchetta, formaggi misti.

Tagliere “Siciliano” consigliato per 2 persone euro 25.00
Arancine, formaggio misto, olive e mandarle, pane cunzato,
mini bun con panella, coppa siciliana e mortadella d’asina.

PRIMI PIATTI

Linguine all’astice euro 25.00
Salvo disponibilità – min. x 2

SECONDI PIATTI















Frittura calamari e alici euro 20.00

Tagliata, rucola e grana euro 20.00

Patate Chips euro 5.00

Dessert euro 7.00

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

LEGENDA:

() "Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1".*

*(**) prodotto acquistato congelato*