



Benvenuto

L'eccellenza, la freschezza dei prodotti offerti e l'attenzione al cliente sono i nostri obiettivi. Produciamo un fantastico prodotto, nel migliore dei modi e al massimo della qualità. Per la vostra salute e per un gusto migliore usiamo farina di grani selezionati, lieviti speciali, olio extravergine d'oliva ecc.. inoltre la maturazione degli impasti (fino a 72 ore) attribuisce ai nostri prodotti la massima digeribilità e leggerezza.

Grazie e Buon appetito!

Welcome

Our mission is to serve excellent and fresh products at the satisfaction of our guests. We offer fantastic meals, at the highest quality and following the best methods. For your health and an enhanced taste, we selected the best wheat flour, yeasts, extra virgin olive oil, and more. Moreover, the dough maturation (up to 72 hours) make our products easily digestible and extremely light.

Thank you and enjoy your meal!



Antipasti Ristorante ***Restaurant's cold starters***

Antipasto Pizzalandia 🍷	€ 10,00
Mix di salumi, formaggi e olive al forno	
Pizzalandia's cold starters: Cold cuts platter with cheeses and oven baked olives	
Prosciutto crudo e bufala DOP 🍷	€ 9,00
Raw ham and buffalo cheese	
 Fagioli piccanti 🥗	€ 4,50
Spicy beans	
Sfiziosa 🍷	5 pz: € 10,00
Involtini di bresaola, rucola, philadelphia e olive al forno	
Roulade of rocket salad, "bresaola" meat, philadelphia cheese and oven baked olives	
La caprese 🍷	€ 10,00
Con mozzarella di bufala DOP	
Caprese salad: with buffalo mozzarella	
Carpaccio al piatto 🍷	€ 8,50
Bresaola, rucola, funghi champignon a crudo e grana	
Carpaccio platter: "Bresaola" meat, rocket salad, mushrooms and grana chese	
Carpaccio di manzo 🍷	€ 8,50
Rucola, scaglie di parmigiano e limone	
Beef carpaccio: Rocket salad, flakes of parmesan and lemon	

 Piccante - Spicy  Vegetariano - Vegetarian

Allergeni - Allergens: 🍷 Latte e lattosio - Milk (including lactose) 🥗 Sedano - Celery



Primi Ristorante

Restaurant's warm starters

- Amatriciana** 🌶️ 🍷 🍷 € 8,00
Salsa piccante, guanciale, pecorino romano
Pasta Amatriciana: Spicy sauce, "guanciale" (salt-cured pork jowl), pecorino cheese
- Cacio e pepe** 🌶️ 🍷 € 8,00
Pecorino romano e pepe
Cacio pasta and pepper: Pecorino cheese and pepper
- Carbonara** 🌶️ 🍷 🍷 € 8,00
Guanciale, uovo, pecorino, pepe
Pasta Carbonara: "Guanciale" (salt-cured pork jowl), egg, pecorino cheese, pepper
- Fettuccine guanciale, pachino e scaglie di pecorino** 🌶️ 🍷 € 9,00
Fettuccine pasta with "guanciale" (salt-cured pork jowl), pachino tomatoes and flakes of pecorino cheese

Secondi Ristorante

Restaurant's mains

- Controfiletto Argentino, taglio min. gr 300** etto: € 6,00
Argentinian fillet of sirloin, min. cut 300 g
- Chianina (Fiorentina IGP), taglio min. gr 800/900** etto: € 6,00
Fiorentina steak, min. cut 800/900 g
- T-bone Danese, taglio min. gr 800/900** etto: € 5,50
Danish T-bone, min. cut 800/900 g
- Hamburger di Chianina con patatine** 🌶️ € 7,50
"Chianina" beef burger with fries
- Straccetti di manzo con rucola e parmigiano** 🍷 € 14,00
Beef strips with rocket salad and parmesan
- Tagliata con funghi a crudo, grana, limone e pepe** 🍷 3 etti circa: € 18,00
Sliced steak with raw mushrooms, grana cheese, lemon and pepper
- Tagliata con pachino, rucola e grana** 🍷 3 etti circa: € 18,00
Sliced steak with pachino tomatoes, rocket salad and grana cheese



Tagliata al pepe verde 🍷

Con panna

Sliced steak with green pepper and cream

3 etti circa: € 18,00

Petto di pollo alla piastra 🌾

Grilled chicken breasts

€ 7,00

Petto di pollo agli agrumi 🌾

Chicken breast with citrus fruits

€ 8,00

❄️ **Cotoletta di pollo e patatine** 🌾 🥚

Pollo panato e patatine fritte

Pan fried chicken cutlet with fries

€ 8,00

Wüstel di pollo e tacchino con patatine fritte

Chicken sausage and turkey with fries

€ 6,50

Tagliata di pollo alla piastra con verdura 🌾

Turkey strips from the grill with vegetables

€ 8,00

Filetto di Chianina

al rosmarino

"Chianina" beef filet: with rosemary

€ 16,00

Filetto di Chianina al Cognac 🍷

al pepe verde e panna sfumato al cognac

with green pepper and cream sauce finished with Cognac

€ 18,00

🌶️ Piccante - Spicy ❄️ Prodotti surgelati - Defrosted

Allergeni - Allergens: 🌾 Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten 🥚 Uova - Egg

🍷 Latte e lattosio - Milk (including lactose) 🧴 Anidride solforosa e solfiti - Sulphur dioxide and sulphites



Contorni Ristorante

Side dishes

 Patate fritte French fries	€ 4,00
 Cicoria ripassata Sauteed chicory	€ 4,00
 Insalata mista Lattuga, rucola, radicchio e carote Mixed salad: Lettuce, rocket salad, chicory and carrots	€ 5,50
 Rucola e pachino Rocket salad and pachino tomatoes	€ 5,50
 Spinaci cotti al vapore Steamed spinach	€ 4,00
  Broccolo romano Ripassato con aglio, olio e peperoncino Romanesco broccoli: with garlic, olive oil and chili	€ 4,00
  Broccoletti Ripassati con aglio, olio e peperoncino Broccoli raab: with garlic, olive oil and chili	€ 4,00
Puntarelle  Con alici e aglio Puntarelle chicory: with anchovies and garlic	€ 5,00
 Verdure grigliate Grilled vegetables	€ 5,00
 Insalata di finocchi, arancia e olive Fennel, orange and olive salad	€ 5,00
 Insalata verde Green salad	€ 4,00

Le verdure variano in base alla stagione · The vegetables vary based on the season.

 Piccante - Spicy  Vegetariano - Vegetarian  Prodotti surgelati - Defrosted

Allergeni - Allergens:  Pesce - Fish



Antipasti Pizzeria

Pizzeria's cold starters

Supplì classico	€ 1,30
Classic "Supplì" rice balls with tomato sauce	
Supplì Gricia	€ 1,30
Gricia-style "Supplì" rice balls with pecorino cheese, pepper and "guanciale" (salt-cured pork jowl)	
Supplì 'Nduja	€ 1,30
"Supplì" rice balls with 'Nduja spicy salami	
Crocchette di patate e mozzarella	€ 1,30
Potato croquettes and mozzarella	
Mozzarelline di bufala DOP	5 pz: € 3,50
Mini buffalo mozzarella	
Olive all'ascolana	6 pz: € 3,50
Ascolana-style olives	
Fiore di zucca	€ 2,50
Squash blossom	
Filetto di baccalà	€ 2,50
Fillet of cod	
Antipasto fritto misto	€ 7,00
1 supplì, 1 crocchetta, 2 olive, 2 mozzarelline di bufala e patatine	
Fried mixed platter: 1 "supplì", 1 croquette, 2 olives, 2 buffalo mozzarella's and chips	
Gnocchetti fritti	€ 9,00
Con salame e formaggio	
Fried gnochettis: with sausages and cheese	

Piccante - Spicy Vegetariano - Vegetarian Fatto in casa - Home-made Prodotti surgelati - Defrosted

Allergeni - Allergens: Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten Uova - Egg Pesce - Fish

Latte e lattosio - Milk (including lactose) Sedano - Celery



Cestini

Pizza baskets

Broccoli

 **Cicoria**   € 9,00

Cicoria e mix di formaggi

Chicory: Chicory and cheese

 **Formaggi**   € 9,00

Mix di formaggi

Cheese mix

  **Messicana**  € 9,00

Fagioli piccanti

Mexican: Spicy beans

 **Estivo**   € 10,50

Pachino, mozzarella di bufala e basilico

Summer: Pachino tomatoes, buffalo mozzarella and basil

Primavera   € 10,00

Rucola, mais, pachino e tonno

Spring: Rocket salad, sweet corn, pachino tomatoes and tuna

Gambero rosa    € 9,50

Insalata, salsa rosa e gamberetti

Pink shrimp: Salad, cocktail sauce and shrimps

Tutte le opzioni aggiunte verranno considerate come extra · Added options will be charged extra

 Piccante - Spicy  Vegetariano - Vegetarian

Allergeni - Allergens:  Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten  Crostacei - Crustaceans

 Pesce - Fish  Soia - Soybeans  Latte e lattosio - Milk (including lactose)  Senape - Mustard



Bruschette

Bruschettas

Pomodoro e basilico 🌿

Tomatoes and basil

€ 1,50

Funghi e mozzarella 🌿 🥛

Mushrooms and mozzarella

€ 2,00

Alici e mozzarella 🌿 🐟 🥛

Anchovies and mozzarella

€ 2,00

Prosciutto cotto e mozzarella 🌿 🥛

Cooked ham and mozzarella

€ 2,00

Mozzarella e pancetta al pepe nero 🌿 🥛

Mozzarella with pancetta and black pepper

€ 2,00

Mozzarella e prosciutto crudo 🌿 🥛

Mozzarella and raw ham

€ 2,00

Crostino al piatto (3 bruschette) 🌿 🥛

Mozzarella e prosciutto cotto

€ 6,50

Toast platter (3 bruschettas): Mozzarella and cooked ham

🌿 Vegetariano - Vegetarian

Allergeni - Allergens: 🌿 Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten 🐟 Pesce - Fish

🥛 Latte e lattosio - Milk (including lactose)



Calzoni

Folded pizzas

Prosciutto cotto e mozzarella 🌾 🥛	€ 9,00
Cooked ham and mozzarella	
Prosciutto crudo e mozzarella 🌾 🥛	€ 9,00
Raw ham and mozzarella	
Funghi e salsiccia 🌾	€ 9,00
Mushrooms and "salsiccia" sausages	
Salame piccante e mozzarella 🌾 🥛	€ 9,00
Spicy sausage and mozzarella	
Broccoli, salsiccia e mozzarella 🌾 🥛	€ 9,00
Broccoli, sausage and mozzarella	
Romano 🌾 🥛	€ 9,00
Prosciutto cotto, ventricina, pancetta, salsa piccante e mozzarella	
Roman: Cooked ham, "ventricina" sausage, bacon, spicy sauce and mozzarella	
Cacio & pepe (mix di formaggi) 🌾 🥛	
Cacio and pepper (cheese mix)	

Tutte le opzioni aggiunte verranno considerate come extra · Added options will be charged extra

Allergeni - Allergens: 🌾 Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten
🥛 Latte e lattosio - Milk (including lactose)



Pizze speciali Special pizzas

-  **Pizzalandia**   € 10,00
Pomodoro, fiori di zucca, salsiccia, ventricina, mozzarella, pachino
Tomato, squash blossom, sausage, "ventricina" sausage, mozzarella, pachino tomatoes
- Zucca gialla**   € 10,00
Crema di zucca, formaggio, pancetta, provola affumicata, mozzarella
Yellow pumpkin: Pumpkin and cheese cream, bacon, smoked "provola" cheese, mozzarella
-  **L'ombelico del diavolo**  € 10,00
Cicoria, ventricina piccante, salsa piccante
The devil's belly button: Chicory, "ventricina" sausage, spicy sauce
-  **A Bona**   € 10,00
Salsa piccante, prosciutto cotto, ventricina, pancetta, mozzarella
Spicy sauce, cooked ham, "ventricina" sausage, bacon, mozzarella
- Roberto**   € 9,50
Mozzarella, pachino, funghi champignon a crudo, rucola, grana e limone
Mozzarella, pachino tomatoes, mushrooms, rocket salad, grana cheese and lemon
-  **Ruby**   € 9,00
Salsa piccante, pancetta, uovo, funghi e mozzarella
Spicy sauce, bacon, egg, mushroom and mozzarella
-  **Gabriel**   € 10,00
funghi porcini, pancetta e gorgonzola
Porcini mushrooms, bacon and gorgonzola cheese
-  **Crudo in bocca**   € 10,00
Rucola, funghi champignon, pachino, pecorino a scaglie e limone, tutto a crudo
Rocket salad, mushrooms, pachino tomatoes, pecorino cheese flakes with lemon, all served raw

Tutte le opzioni aggiunte verranno considerate come extra · Added options will be charged extra

 Piccante - Spicy  Vegetariano - Vegetarian  Prodotti surgelati - Defrosted

Allergeni - Allergens:  Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten  Uova - Egg

 Latte e lattosio - Milk (including lactose)



Pizze rosse

Red pizzas

Contadina 🌾 🥛	€ 9,00
Pomodoro, zucchine, melanzane, funghi, patate, mozzarella, prosciutto crudo	
Tomato, zucchini, aubergine, mushroom, potato, mozzarella, raw ham	
Vienna 🌾 🥛	€ 6,50
Pomodoro, mozzarella, würstel	
Tomato, mozzarella, frankfurters	
Funghi rossa 🍄 🌾 🥛	€ 6,50
Pomodoro, mozzarella, funghi	
Tomato, mozzarella, mushroom	
Boscaiola rossa 🌾 🥛	€ 7,50
Pomodoro, salsiccia, mozzarella, funghi	
Tomato, sausage, mozzarella, mushroom	
Capricciosa 🌾 🍄 🥛	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, olive, uovo, prosciutto cotto o crudo	
Tomato, mozzarella, mushroom, artichoke, olive, egg, cooked or raw ham	
Salsiccia 🌾 🥛	€ 6,50
Pomodoro, mozzarella, salsiccia	
Tomato, mozzarella, sausage	
Margherita 🍄 🌾 🥛	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella	
Tomato, mozzarella	
Napoli 🌾 🥛	€ 6,50
Pomodoro, mozzarella, alici	
Tomato, mozzarella, anchovy	
Parmigiana 🍄 🌾 🥛	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, parmigiano	
Tomato, mozzarella, fried aubergine, parmesan cheese	

Tutte le opzioni aggiunte verranno considerate come extra · Added options will be charged extra

🍄 Vegetariano - Vegetarian

Allergeni - Allergens: 🌾 Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten 🍳 Uova - Egg

🥛 Latte e lattosio - Milk (including lactose)



Pizze al peperoncino

Pizzas with chili

- | | |
|--|---------|
| Diavola | € 7,00 |
| Pomodoro, mozzarella, salame piccante | |
| Cheese, mozzarella, spicy salami | |
| Fuoco di maggio | € 8,50 |
| Salsa piccante, salsiccia, funghi, mozzarella | |
| May fire: Spicy sauce, chili, sausages, mushroom, mozzarella | |
| Calabrese | € 9,00 |
| Salsa piccante, pachino, salame piccante, mozzarella | |
| Calabrian: Spicy sauce, pachino tomatoes, spicy sausage, chili, mozzarella | |
| Diavolessa | € 10,00 |
| Salsa piccante, guanciale, stracchino, mozzarella, rucola | |
| Spicy sauce, chili, spicy "guanciale" (salt-cured pork jowl), soft "stracchino" cheese, mozzarella, rocket salad | |
| Tentazione del diavolo | € 10,00 |
| Cicoria, salsa piccante, salsiccia, fiori di zucca e mozzarella | |
| Temptation of the devil: Chicory, spicy sauce, sausage, squash blossom and mozzarella | |
| Amatriciana | € 8,00 |
| Salsa piccante, pancetta, mozzarella e pecorino | |
| Spicy sauce, bacon, mozzarella and pecorino cheese | |

Tutte le opzioni aggiunte verranno considerate come extra · Added options will be charged extra

Piccante - Spicy

Allergeni - Allergens: Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten

Latte e lattosio - Milk (including lactose) Anidride solforosa e solfiti - Sulphur dioxide and sulphites



Pizze senza latticini

Lactose-free pizzas

Rossa San Daniele 🌾 Pomodoro, prosciutto crudo Tomato, raw ham	€ 6,50
Trentina 🌾 Pomodoro, speck, rucola Tomato, "speck" bacon, rocket salad	€ 7,50
Rossa 🌿 Pomodoro, olio d'oliva Tomato, olive oil	€ 4,50
Rossa special 🌾 Pomodoro, pachino, basilico, olio d'oliva Tomato, pachino tomato, basil, olive oil	€ 6,50
L'ombelico del diavolo 🌿 Cicoria, ventricina piccante, salsa piccante The devil's shadow: Chicory, "ventricina" sausage, spicy sauce	€ 10,00

Tutte le opzioni aggiunte verranno considerate come extra · Added options will be charged extra

🌿 Piccante - Spicy 🌿 Vegetariano - Vegetarian

Allergeni - Allergens: 🌾 Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten



Pizze bianche

White pizzas

Berlino 🌾 🍷	€ 7,50
Patate lesse, mozzarella, prosciutto cotto	
Boiled potato, mozzarella, cooked ham	
Milano 🍷 🍷	€ 8,00
Mozzarella, stracchino, zucchine grigliate	
Mozzarella, soft "stracchino" cheese, grilled zucchini	
Tedesca 🌾 🍷	€ 7,00
Patate fritte, mozzarella, würstel	
French fries, mozzarella, frankfurters	
Braccio di ferro 🍷 🍷	€ 9,00
Mozzarella, spinaci, mozzarella di bufala, parmigiano	
Mozzarella, spinach, buffalo mozzarella, parmesan	
Fiori 🌾 🍷	€ 8,50
Fiori di zucca, alici, mozzarella	
Squash blossom, anchovy, mozzarella	
Funghi bianca 🍷 🍷	€ 6,50
Mozzarella, funghi	
Mozzarella, mushroom	
Boscaiola bianca 🌾 🍷	€ 7,50
Mozzarella, funghi, salsiccia	
Mozzarella, mushroom, sausage	
Semplice 🌾 🍷	€ 9,00
Mozzarella di bufala, mozzarella, prosciutto crudo	
Buffalo mozzarella, mozzarella, raw ham	
Gamberi 🌾 🦞 🍷	€ 8,00
Zucchine, gamberi, mozzarella	
Crayfish: Zucchini, crayfish, mozzarella	
Crostino 🌾 🍷	€ 7,00
Mozzarella, prosciutto cotto	
Toast: Mozzarella, cooked ham	



Tutti i formaggi 🌾 🥛 € 8,50

Mix di formaggi, mozzarella, gorgonzola

Buffalo mozzarella, mozzarella, taleggio cheese, fontina cheese, gorgonzola

🌿 Vegetariana 🌾 🥛 € 8,50

Funghi, pachino, melanzane, zucchine, mozzarella

Mushroom, pachino tomatoes, aubergines, mozzarella

❄️ Funghi porcini 🌾 🥛 € 10,00

Funghi porcini, mozzarella, prezzemolo

Cep mushrooms: Cep mushroom, mozzarella, parsley

Cacio & Pepe 🌾 🥛 € 8,00

Mix di formaggi, pepe, pecorino

Cacio pasta and pepper: Cheese mix, pepper, pecorino cheese

Tutte le opzioni aggiunte verranno considerate come extra · Added options will be charged extra

🌿 Vegetariano - Vegetarian ❄️ Prodotti surgelati - Defrosted

Allergeni - Allergens: 🌾 Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten 🦀 Crostacei - Crustaceans

🥛 Latte e lattosio - Milk (including lactose)



Focacce Focaccias

 Rosmarino  Olio d'oliva, rosmarino Rosemary: Olive oil, rosemary	€ 4,00
Trento   Stracchino, speck, rucola Soft "stracchino" cheese, "speck" bacon, rocket salad	€ 8,50
Carpaccio  Olio, rucola, bresaola, parmigiano a scaglie Oil, rocket salad, "bresaola" meat, flakes of parmesan	€ 9,50
 Caprese   Mozzarella di bufala, pomodoro, basilico Buffalo mozzarella, tomatoes, basil	€ 9,50
Bufala   Mozzarella di bufala DOP, prosciutto crudo Buffalo mozzarella, raw ham	€ 9,50
 Rucola Rucola e pachino Rocket salad: Rocket salad and pachino tomatoes	€ 8,00
Gamberetto     Gamberi, insalata, salsa rosa Shrimps, salad, cocktail sauce	€ 9,00
Tonnarello   Tonno, rucola, pachino e mais Tuna, rocket salad, pachino tomatoes and sweet corn	€ 9,50

Tutte le opzioni aggiunte verranno considerate come extra · Added options will be charged extra

 Vegetariano - Vegetarian

Allergeni - Allergens:  Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten  Crostacei - Crustaceans
 Pesce - Fish  Soia - Soybeans  Latte e lattosio - Milk (including lactose)  Senape - Mustard



Dolci della Casa ***Homemade desserts***

-  **Tiramisù**   € 5,00
Classico, alla nutella, all'amaretto di saronno o all'ananas
Classic tiramisù: Classic, with nutella, amaretto or pineapple
-  **Panna cotta**  € 5,00
Topping a scelta: caramello, frutti di bosco, nutella, menta e rum
Choose your topping: caramel, berries, nutella, mint and rhum
- Pizza nutella**   € 8,00
Nutella pizza
- Sbriciolata**    € 5,00
Crema chantilly e pasta fillo Topping: cioccolato o frutti di bosco o nutella
Crumble cake "Sbriciolata": Chantilly whipped cream and filled pasta: chocolate, berries or Nutella
-  **Pavlova**    € 5,00
Meringa, panna e frutti di bosco freschi
Meringue, cream and fresh berries
-  **Moretta**     € 5,00
Pan di spagna alla nutella, panna, nutella e glassa di cioccolato
Sponge cake with nutella, cream, nutella and chocolate mirror glaze

Frutta

Fruits

-  **Frutta di stagione a porzione** € 4,00
Portion of seasonal fruits
-  **Ananas** € 3,50
Pineapple

 Vegetariano - Vegetarian  Fatto in casa - Home-made

Allergeni - Allergens:  Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten  Uova - Egg  Arachidi - Peanuts
 Soia - Soybeans  Latte e lattosio - Milk (including lactose)  Frutta a guscio - Nuts



Birra alla spina

Cask beer

Birra chiara piccola 🍷 Jupiler cl 25	5,2% vol	€ 3,00
Birra chiara media 🍷 Jupiler cl 40 Medium light beer	5,2% vol	€ 4,00
Birra chiara grande 🍷 Jupiler cl 50 Large light beer	5,2% vol	€ 5,00
Birra rossa 25 cl 🍷 Leffe Rituel cl 25 Small Pale Ale	9% vol	€ 3,50
Birra rossa 33 cl 🍷 Leffe Rituel cl 33 Medium Pale Ale	9% vol	€ 4,50
Birra rossa 40 cl 🍷 Leffe Rituel cl 40 Large Pale Ale	9% vol	€ 5,50
Birra rossa 50 cl 🍷 Leffe Rituel cl 50 Extra large Pale Ale	9% vol	€ 6,50



Bibite ***Beverages***

Acqua ***Water***

Acqua naturale

Mineral water

Acqua frizzante

Sparkling water

1 lt San Benedetto	1 lt Nepi
-----------------------	-----------

€ 2,00	€ 2,50
--------	--------

€ 2,00	€ 2,50
--------	--------

Softdrinks

0,33 cl

Coca-Cola

€ 1,80

Coca-Cola Zero

€ 1,80

Fanta

€ 1,80

Coca- Cola 1 LT

€ 3,00

Liquori Italiani / internazionali

Amari

€ 4,00

Abbruzzese, Averna, del Capo, Fernet Branca, Jägermeister, Jannammico, Genziana, Liquorice, Lucano, Mirto di Sardegna, Montenegro, Unicum

Limoncello

€ 3,00

Mistra

€ 4,00

Sambuca

€ 4,00



Distillati

Grappa

Amarone Riserva Fuoriclasse Leon, Castagner	38% vol	€ 5,00
Ben Ryé, Donnafugata	42% vol	€ 7,00
Berta, Villa Prato	40% vol	€ 5,00
Grappa Bianca Myricae	40% vol	€ 4,00
Grappa Barricata Gran Riserva, Monte Sabotino, 10 anni	40% vol	€ 8,00
Grappa Invecchiata, Villa del Doge	40% vol	€ 7,00
La Grappa 903 Barrique	40% vol	€ 5,00
Le Dicotto Lune, Marzadro	41% vol	€ 5,00
Prime Uve, Bonaventura Maschio	39% vol	€ 5,00

Distillati internazionali

Artic Vodka	€ 4,00
Gin Lemon	€ 10,00
Armagnac Sempé	€ 5,00
Cognac Martell	€ 5,00
Havana Club, 7 anni	€ 7,00
Ron El Dorado, 12 anni	€ 7,00
Ron Pampero Añejo Especial	€ 5,00
Ron Zacapa Solera, 23 anni	€ 7,00
Jack Daniel's Whisky	€ 5,00
Laphroaig Islay Whiskey, 10 anni	€ 7,00