

Shot di linea 2,50€
Shot dalla bottigliera 5€



• COCKTAIL

Spritz €6.00

Aperol - Campari - Select - Hugo - Frutti di bosco - Passion fruit

I grandi classici IBA €7.50

negroni, americano, moscow mule, margarita etc

Hanky Panky €7.50

London Dry Gin, Vermouth Rosso, Fernet Branca

Jhon Collin's €7.50

Gin, succo di limone e soda water

Last Word €7.50

Gin, Chartreuse verde, Maraschino, di succo di limone

Tommy's margarita €7.50

Tequila, Lime, Sciroppo d'agave

Dark 'n' stormy €7.50

Black rum, Lime, Ginger beer

Fernandito €7.50

Fernet Branca, cocacola

Paloma €7.50

Tequila, Lime, Sciroppo d'agave, Soda pompelmo

Russian spring punch €7.50

Vodka, limone, creme de cassis, zucchero, prosecco

Bloody Mary €7.50

Vodka, succo pomodoro, lime, sale, tabasco, worcestershire

• ANALCOLICI

"Si nun è zuppa è pan bagnato" € 6.00

Sciroppo di cannella, arancia, lime, zenzero e anice

"Cercà Maria pe' Roma" € 7.00

Sanpellegrino, limone, zucchero, seedlip peperone

"Sta 'n campana" € 6.00

Cordial anice-arancia-peperoncino, succo mela verde e schweppes tonica

"Fa er provola" € 6.00

succo di mirtillo, passion fruit, limone e tonica

"Nun fa 'na piega" € 7.00

Tanqueray 0.0, bitter analcolico e soda

"Nun t'aregge" € 6.00

Passion fruit, cocco, ginger beer e tabasco

SNACK

tris: mais-arachidi-patatine 3€

olive € 1,5

taralli € 2

• SAM COCKTAIL

"Fra Ca__o da Velletri" € 7.50

Whisky, Frangelico, Cannella, Chocolate bitter

"In tempo di guerra....." € 7.50

Vodka, Succo di melograno, limone, zucchero

"Se stava meglio quando se stava peggio" € 7.50

Gin, Cognac, Caramello, Cordial pere, limone

"Chi non risica non rosica" € 7.50

Tequila, bitter, succo di uva, limone

"Rosso di sera" € 7.50

Dark rum, vermouth rosso, maraschino, arancia

"Grazia, Graziella e grazie al" € 7.50

Amaretto, Borghetti, Campari, albume

BIRRE ALLA SPINA

9 VIE DI BIRRE A VOSTRA DISPOSIZIONE DA
CONSULTARE ALLO SPECCHIO

• SOFT DRINK

Coca cola 3,5 €

Coca zero 3,5 €

Fanta 3,5 €

Sprite 3,5 €

Schweppes 3,5 €

Succhi di frutta 3,5 €

Cocktail Sanpellegrino 3,5 €

Cedrata 3,5 €

Red bull 4 €

Te' limone 3,5 €

ITALIANI

- VAGIN** (Compound gin) : **10 €**
genziana, scorza di arancia, iris, pepe rosa
- J.ROSE** (London Dry gin) : **12 €**
mandarino, fico d'india, maca peruviana, quercia
- DEL PROFESSORE MONSIEUR** (Bathtub gin) : **12 €**
angelica, camomilla, cardamomo, lavanda, arancia dolce
- DEL PROFESSORE CROCODILE** (Bathtub gin) : **12 €**
cardamomo, fiori di sambuco, pepe jamaicano, agrumi
- DEL PROFESSORE MADAME** (Bathtub gin) : **12 €**
limone, arancia, cannella, liquirizia, cassia
- MALFY POMPELMO ROSA** (Aromatico) : **10 €**
pompelmo rosa, rabarbaro, ginepro italiano
- PORTOFINO** (Dry Gin): **15 €**
limone, lavanda, rosmarino, salvia, iris, rosa

- TANQUERAY** (London dry gin) : **8 €**
ginepro, liquirizia e note spezziate
- THE BOTANIST** (Dry gin) : **12 €**
artemisia, biancospino, brugo, caglio zolfino,
- HENDRICK'S** (Dry Gin): **10 €**
rosa, cetriolo, angelica, cumino

SCOZZESI

GIAPPONESI

- ROKU** (Dry gin) : **9 €**
fiori di Sakura, buccia di Yuzu, tè Sencha, tè Gyokuro e pepe Sanshō.
- NIKKA COFFEE GIN** (Gin dry) : **14 €**
agrumi giapponesi Yuzu, Kabosu, Amanatsu e Shikuwasa, pepe Sansho
- ETSU** (Dry Gin): **11 €**
peperoni, tè, coriandolo, liquirizia e agrumi, tra cui spicca lo Yozu

SPAGNOLI

- MARE** (Gin aromatico): **11 €**
timo, basilico, rosmarino, olive
- KUBICAL KISS** (Distilled Gin): **11 €**
fragole, lamponi, mirtilli, cannella, liquirizia
- NORDES** (Gin aromatico): **10 €**
alloro, cardamomo, chinino, ibisco, menta piperita, salvia

FRANCESI

- CITADELLE** (Distilled gin): **10 €**
finocchio, ginepi, giaggiolo, limone, grani del paradiso
- CITADELLE OLD TOM** (Old tom) **10 €**
semi di coriandolo, cardamomo, scorza di arancia, cumino, pinoli

EUROPEI

- BULLDOG** (London dry) "Regno Unito": **9 €**
angelica, coriandolo, foglie di loto
- MONKEY 47** (Gin dry) "Germania": **15 €**
ibisco, gelsomino, bergamotto, mirtillo, verbena, sambuco
- BOBBY'S** (Dry Gin) "Olanda": **11 €**
rosa canina, pepe di giava e botaniche indonesiane

Gin & Toniche

Serviamo i nostri gin senza cannuccia per permettervi di avere un'esperienza olfattiva e gustativa completa

LONDON DRY GIN

È il risultato della distillazione di un macerato con alambicchi tradizionali o a vapore di alcol etilico in presenza di ginepro, non è possibile fare aggiunte di altre sostanze aromatiche dopo la distillazione

COMPOUND GIN

Se fossimo ancora nel proibizionismo lo produrremmo nella vasca da bagno. Si produce aromatizzando alcol puro. Il processo è un assemblaggio, un composto creato a freddo

GIN DISTILLATO (DISTILLED GIN)

È di base un London Dry Gin a cui si possono aggiungere altre sostanze aromatiche alla fine della distillazione.

SCHWEPPES TONICA

inclusa

viene ottenuta da chinino e altri aromi naturali al 100% ed è perfetta per chi predilige la sensazione di amaro persistente.

FEVER TREE INDIAN

+ 2 €

Con Aromi Naturali, Essenza di Arancia Amara, Chinino, Acqua Tonica di Fonte ad alta Carbonatazione

FEVER TREE MEDITERANEAN

+ 2 €

È un'acqua tonica i cui ingredienti principali, oltre il chinino, sono estratti di agrumi, fiori ed erbe aromatiche mediterranee come il timo limone della Provenza.

ACQUA BRILLANTE

+ 2 €

E' preparata a partire da una ricetta antica e tutt'ora segreta che le conferisce il suo gusto inconfondibile, leggermente amaro e intensamente dissetante.

FEVER TREE REFRESHINGLY LIGHT + 2 €

Mescolando i delicati aromi vegetali all'acqua di fonte al chinino di alta qualità si ottiene il caratteristico gusto pulito e croccante della Indian Tonic Water, ma con il 46% di calorie in meno.





Whisky

Bevanda alcolica ottenuta per distillazione da mosti fermentati di uno o più cereali, e quindi invecchiata in botti di legno per un tempo non inferiore a 3 anni.

- **Scotch whisky**
CAOL ILA 12 (Single malt) torbatura alta: **12 €**
fresco, torbato e delicatamente fruttato
LAGAVOULIN 16 (Single malt) torbatura media: **15 €**
speziato e torbato con leggero sentore di dolce vaniglia
TALISKER SKYE (Single malt) torbatura media: **9 €**
note di fumo piccante e spezie
ARDBEG TEN (Single malt) torbatura alta: **13 €**
note di scorza di agrumi, mandorle tostate, malto e pera
- **Irish whisky**
JAMESON (blended whiskey) torbatura assente: **5 €**
note di spezie, legno e toffee
TULLAMORE DEW (Single malt) torbatura assente: **5 €**
note di cereali, uva passa, cioccolato, erba secca e pepe
- **American Whiskey**
BULLEIT BOURBON (bourbon) torbatura assente: **6 €**
note di arancia piccante, legno d'acero e noce moscata
WOODFORD KENTUCKY (bourbon) torbatura assente: **8 €**
note di segale seguite da note di caffè, spezie e cereali
JACK DANIEL'S (Tennessee Whiskey) torbatura assente: **6 €**
giusto equilibrio tra sapore dolce e legnoso
- **Japanase whisky**
NIKKA FROM THE BAREL (blended) torbatura assente: **11 €**
note di spezie e caramella mou, caramello e vaniglia
NIKKA COFFEY GRAIN (single grain) torbatura assente: **15 €**
note di melone, pompelmo, vaniglia, biscotti e agrumi
- **Indian whisky**
PAUL JHON (single malt) torbatura assente: **10 €**
note di vaniglia, mela, un pizzico di arancia e cioccolato

Vodka

Acquavite nata dalla distillazione di un mosto fermentato, elaborato a partire da cereali, melassa di barbabietola da zucchero o patate.

- **ABSOLUT BLU** (frumento) "Svezia": **5 €**
grano seguito da note di frutta secca
- **GREY GOOSE** (grano) "Francia": **9 €**
gusto di dolce e rotondo, finale deciso di toffee
- **BELVEDERE** (segale) "Polonia": **8 €**
profumo di fiori bianchi, vaniglia, spezie e pepe bianco

Rum

distillato derivato dalla melassa della canna da zucchero o dal suo succo. Ne esistono di due tipi: il rum agricolo è il più pregiato e viene prodotto dalla distillazione di tutto il succo della canna da zucchero. Il rum tradizionale derivato dalla distillazione della melassa.

- **SAILOR JERRY** (Spiced rum) "Caraibi": **5 €**
cannella, chiodi di garofano, vaniglia, zenzero, lime
- **DIPLOMATICO RESERVA** (Single blended) "Venezuela": **8 €**
scorza di arancia, caramella mou, liquirizia
- **PLANTATION DARK** (Artisanal) "Caraibi": **6 €**
frutta matura, uvetta e agrumi
- **PLANTATION PINEAPPLE** (Artisanal infusion) "Caraibi": **9 €**
ananas
- **ZACAPA 23** (Rum invecchiato) "Guatemala": **13 €**
frutta secca, albicocca, noce moscata, caffè, vaniglia, cannella
- **CLARIN LE ROCHER** (Agricolo) "Haiti": **11 €**
frutta fresca e pepe nero
- **J.BALLY 7 Anni** (Agricole) "Martinica": **15 €**
Frutta secca, albicocca, cannella, anice, vaniglia

Tequila & Mezcal

"Il Tequila" è un distillato prodotto a Jalisco, uno stato messicano che si affaccia sull'oceano Pacifico. Qui il vero Tequila è prodotto unicamente da agave di Weber, ovvero quella blu. Il Mezcal, invece, si produce con una varietà di agave con una scelta tra oltre trenta specie differenti.

- **ESPLOLON BIANCA** (agave blu) "Messico": **5 €**
note di pepe, vaniglia, ananas affumicato
- **ALTOS BIANCO** (agave blu weber) "Messico": **5 €**
note di agave cotta, erbe aromatiche, lime e vaniglia
- **ALTOS REPOSADA** (agave blu weber) "Messico": **7 €**
note di frutta secca, vaniglia, miele e spezie
- **CASA AMIGOS BIANCA** (agave blu weber) "Messico": **11 €**
profumo di menta, agave e agrumi
- **MEZCAL BENEVA** (agave espadin) "Messico": **7 €**
note di erbe secche leggermente affumicate
- **MEZCAL VERDE** (agave espadin) "Messico": **8 €**
Frutta secca, albicocca, cannella, anice, vaniglia

Amari & Grappe

- | | | | |
|----------------|----|---------------------------|----|
| Jefferson | 5€ | Brancamenta | 5€ |
| Montenegro | 4€ | Amaro di angostura | 5€ |
| Amaro del Capo | 4€ | Grappa Bianca | 5€ |
| Jagermeister | 4€ | Grappa Barricata | 5€ |
| Fernet | 4€ | Grappa ciliegia Castagner | 7€ |
| Brancamenta | 4€ | Grappa moscato Dolcevita | 6€ |

Liquori

- **Mirto** **4€**
- **Limoncello** **4€**
- **Liquore da cognac alle pere** **6€**
- **Strega** **5€**
- **Frangelico** **5€**
- **Khalua (caffè)** **5€**

Vini bianchi

LAZIO

Valle Bianca Passerina "Pileum" 18 € 6 €

Castore Bellone "Cincinnato" 17 € 6 €

Malvasia puntinata "Cincinnato" 17 € 6 €

ENYO bellone igt "Cincinnato" 31 €

ALTO ADIGE

Gewurztraminer Ceslar "Bozen" 27 € 7 €

PUGLIA

Cilenza IGT Salento "Schola Sarmenti" 40 €

Fiano Vestre "Schola Sarmenti" 22 € 5 €

SARDEGNA

Elibaria vermentino di gallura "Contini" 25 € 6 €

FRIULI

Ribolla gialla "Zorzettig" 19 € 5 €

MYO friulano cof "Zorzettig" 47 €



Bollicine

PAS DOSE KORI metodo classico 43 € 11 €

VIGNA RIVA CRIVEL extra dry 32 € 8 €

X-DRY spumante extra dry 18 € 5 €

VIGNA PIAI ALTO extra brut 32 € 8 €

Carta dei vini

Vini rossi

LAZIO

Raverosse Cori doc rosso "Cincinnato" 19 € 5 €

Massitium Cesanese "Pileum" 26 € 6 €

Ercole nero buono "Cincinnato" 29 € 7 €

Kora nero buono "Cincinnato" 41 € 10 €

Bolla di Urbano Cesanese Riserva "Pileum" 47 € 12 €

ALTO ADIGE

Cabernet riserva Graf Huyn "Bozen" 34 € 9 €

Lagrein Peri "Bozen" 34 € 9 €

Pinot nero "Bozen" 37 € 9 €

PUGLIA

Roccamora Negramaro salento "Schola Sarmenti" 22 € 5 €

Nerio Nardo' Negramaro-malvasia riserva "Schola Sarmenti" 29 € 7 €

Chiacchierino Primitivo di Manduria "Schola Sarmenti" 34 € 8 €

SARDEGNA

Sartiglia cannonau di sardegna "Contini" 21 € 5 €

I Giganti rosso "Contini" 42 € 11 €

FRIULI

Argeo Cesanese Bio igt "Cincinnato" 20 € 5 €

Merlot friuli "Zorzettig" 22 € 5 €

Schioppettino "Zorzettig" 27 € 7 €

MYO pignolo cof "Zorzettig" 73 € 18 €