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

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

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

GRACE

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

GRACE

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

GRACE

CHAMPAGNE • METODO CLASSICO

Moet & Chandon – Riserve Imperial Brut	euro 150.00
Moet Ice	euro 180.00
Veuve Pelletier Brut	euro 100.00
Ca del Bosco – Cuvee prestige	euro 90.00
Bellavista – Assemblage	euro 80.00
Brut 25 Freccia Nera – Franciacorta	euro 45.00
Ferrari Maximum – Blanc de Blancs	euro 45.00
Prosecco Valdobbiadene – Cannella	euro 40.00
Franciacorta Mirabella edea	euro 50.00

GRACE

VINI BIANCHI

Fiano di Avellino – Rocca del Principe	euro 40.00
Fiano "Cecerale" Paestum – San Salvatore	euro 38.00
Mar Isa Cuomo – Campania	euro 40.00
Fiano "Trentenare" Paestum – San Salvatore	euro 35.00
Fiano d'Avellino "Lessenza" – Contrada Mito	euro 40.00
Pinot Bianco Weisburgunder – Glassier	euro 45.00
Nonna volpe cantine Rocca del Principe	euro 30.00
Chardonne Trentino doc Lavis	euro 28.00
Falanghina fontana della loggia Luciano Ercolino	euro 28.00
Falanghina beneventano La baccano Altavigna	euro 28.00
Greco di Tufo – L'Ariella Luciano Ercolino	euro 30.00
Vermentino Pienaluna – Joy Deciso	euro 35.00
Gewustraminer Sudtirol Alto Adige Cantine	euro 30.00
Gewustraminer Trentino cantine Lavis Kellerei	euro 30.00
Biancolella d'Ischia – Carlo Mazzei	euro 27.00
Passerina Marche – Tenute San Sisto	euro 28.00
Riesling – Trentino Cantine Lavis	euro 28.00
Sauvignon – Trentino Cantine Lavis	euro 28.00
Pecorino Fallerio – Tenute San Sisto	euro 28.00
Pinot Grigio – Tenute Orestiadi	euro 27.00

GRACE

VINI ROSSI

Taurasi “Radici 2019” – Mastroberardino	euro 90.00
Mario’ Cabernet	euro 35.00
Per’ e Palummo Ischia – Casa d’Ambra	euro 35.00
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
Aglianico Dunsogno 2018	euro 40.00
Piedirosso taburno – Sannio	euro 28.00
Mar Isa Campania – Marisa Cuomo	euro 40.00
Lunia – Tenuta Moriniello 2021	euro 40.00
Gragnano - Cantine federiciane	euro 25.00
Chianti Leonardo da vinci	euro 25.00
Chianti classico Rocca dei Castiglioni	euro 28.00
Morellino di scansano - La rasola	euro 25.00
Fichimori – Salento IGT	euro 30.00

VINI ROSATI

Rosé “Vetere” – San Salvatore	euro 38.00
Tramari – Cantine San Marzano	euro 35.00

BEVANDE

Acqua naturale / frizzante 0.50 cl	euro 2.50

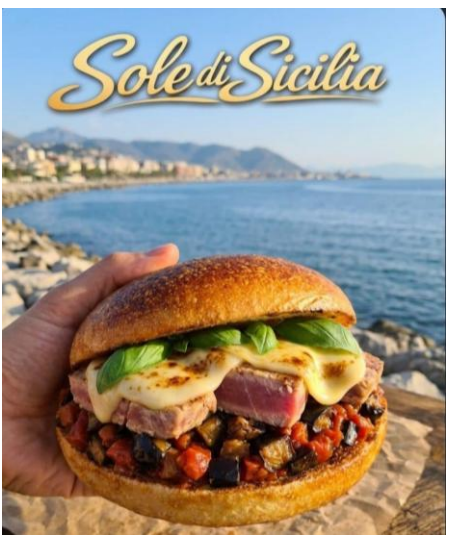
MENU

Pinsa Margherita: pomodoro, fior di latte, basilico, sale e olio 1, 7, 6, 3 euro 10.00
Pinsa Giardino Italiano: crudo, rucola, pomodorini, grana, sale e olio 1, 7, 6, 3 euro 12.00

Frittura di calamari. 1, 2, 14 euro 20.00

Tagliata di Tonno. 4, 3,10, 12, 7 euro 16.00

Chiedere ingredienti al personale di sala. euro 15.00



Sole di Sicilia: Pane, tonno, melanzane, pomodorini, provola e basilico.
1, 4, 7, 14
euro 15.00

Sole di Sicilia: Pane, hamburger, pomodoro, insalata, salsa cheddar e bacon
1, 10, 3, 7
euro 13.00

Crispy Octopus: Pane, polpo, stracciatella, rucola e zucchine alla scapece. euro 15.00
1, 2, 14, 7, 12

Chicken Sandwich: Pane, pollo al forno, maionese (rum, lime, menta), insalata, pomodori e bacon. euro 12.00

1, 3, 7, 10, 12

Coperto euro 2.00

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** (Amygdalus communis L.), **nocciole** (Corylus avellana), **noci comuni** (Juglans regia), **noci di anacardi** (Anacardium occidentale), **noci di pecan** (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), **noci del Brasile** (Bertholletia excelsa), **pistacchi** (Pistacia vera), **noci del Queensland** (Macadamia ternifolia) 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 $S0_2$.
13		**LUPINI** e prodotti derivati
14		**MOLLUSCHI** e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON <u>IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI</u>

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