



AL 18

DRINK
AND FOOD
LIST
MIXOLOGY
WINE & BEER

CICCHETTI CO.

CICCHETTI	2,5€
POLPETTE DI CARNE HOME MADE	2,5€
MOZZARELLE IN CARROZZA	3€

DALLA NOSTRA CUCINA

PATATE AL FORNO CON SALSA (MAIONESE, BBQ O SENAPE AL MIELE)	3.5€
---	------

FOCACCELLA FRITTA:

PORCHETTA HOMEMADE E SENAPE AL MIELE	12€
PROSCIUTTO CRUDO E STRACCIATELLA DI BURRATA	13€
GUACAMOLE E TROPEA MARINATA	12€

1/2 TAGLIATELLA AL RAGU' (MINIMO X2 PERSONE)	7€
TARTARE MINI AL NATURALE	7€
1/2 TAGLIATA MANZO (MINIMO X2 PERSONE)	10€

TAGLIERE DI AFFETTATI E MONTASIO

SALAME	12€
PORCHETTA	12€
COPPA	12€
PROSCIUTTO CRUDO	14€

DESSERT

CHIEDI ALLO STAFF I DOLCI DEL GIORNO

BIRRA ALLA SPINA

STAROPRAMEN CZECH LIGHT LAGER (5%)

3,5-5,5€

BIRRE ALLA SPINA A ROTAZIONE (CHIEDI ALLO STAFF)

3,5-6,5€

BIRRA IN BOTTIGLIA

BLANCHE DE LIEGE, BRASSERIE DE L'ABBAYE DU VAL-DIEU (BLANCHE- 33CL- 4,9%)

6€

GUINNESS STOUT, GUINNESS (STOUT- 33CL- 4,2%)

6€

CHIMAY, (TRAPPIST - 33CL- 8%)

6.5€

CHARLES QUINT, (DARK STRONG ALE- 33CL- 8.5%)

6.5€

VETRA, (IPA- 33CL- 6%)

6.5€

BRLO, (BERLINER WEISSE- 33CL- 4%)

10€

GEUZE MARIAGE PARFAIT, (GEUZE, 375CL - 8%)

12€

SIDRO

HOPPLE SIDRE, POMOLOGIK (SVEZIA 75CL- 4,5%)

21€

NO BRAIN (INGHILTERRA 33CL- 4,7%)

6€

CORNISH VINTAGE (INGHILTERRA 50CL- 4,7%)

9€

AMERICANO

[10%]

“CLASSICO”	6€
È IL CLASSICO: CAMPARI, CINZANO ROSSO	
“TREVIGIANO”	7€
È IL TRADIZIONALE: ORIGINAL RABITT BITTER, RABIOSO 65	
“PORTICANO”	7€
È L'ALTERNATIVO: BITTER ROUGE CLEAR, PORTO	
“BASSANESE”	7€
È LO SPEZIATO: SUPER TAURUS BITTER, GRAN BASSANO ROSSO VERMOUTH	
“BIANCONIGLIO”	8€
È L'AGRUMATO: RABITT SUMMER EDITION, POLI GRAN BASSANO BIANCO	
“AMARICANTE”	8€
È L'AMARO: GAJARDO BITTER RADICALE, PUNT E MES	
“SWEETY”	8€
È L'AMATO: BAGNOLI BITTER, COCCHI STORICO ROSSO	
“COFFEE BREAK”	8€
È LO SVEGLIATO: COFFEE RABITT BITTER, VERMOUTH CINZANO BIANCO	
“LUXURIA”	8€
È L'AFRODISIACO: BITTER LUXARDO ROSSO, VERMOUTH DEL PROFESSORE BIANCO	

APERITIVO LIGHT

COCKTAILS CLASSICI O RIVISITATI, PER UN'APERITIVO LEGGERO

MY WAY [3.5%]	5€
CINZANO VERMOUTH, SWEET AND SOUR, SODA	
MY WAY PRO [4.3%]	7€
VERMOUTH DEL PROFESSORE, SWEET AND SOUR, SODA	
RED PASSION [5.2%]	5€
CAMPARI INFUSO A FREDDO, SODA	
CLEMENTINI 2.0 [6.5%]	6€
PROSECCO BRUT DOCG LOREDAN GASPARINI, SHRUB DI CLEMENTINA E MANDORLA	
MELLINI 2.0 [6.5%]	6€
PROSECCO BRUT DOCG LOREDAN GASPARINI, SHRUB DI MELA, ZENZERO E CANNELLA	
GARIBALDINO [5.2%]	6€
BITTER ROSSO, SPREMITA D'ARANCIA FILTRATA	

SIGNATURE COCKTAIL

COCKTAILS DA NOI ELABORATI PER NUOVE ESPERIENZE DEGUSTATIVE

DAIDAI [4,2%]	10€
VERMOUTH BIANCO SECCO, SAKE ALLO YUZU, DASHI CORDIALE, TONICA	
BARB-ON [8%]	9€
AMARO DI RABARBARO, BITTER AL MANDARINO E CANAPA, TONICA AGRUMATA	
EL DIABLO [6,5%]	10€
TEQUILA AL HABANERO, LIQUORE DI BANANA, LIME, GINGER BEER	
CHARLIE BROWN [18,5%]	10€
PISCO ALLE ARACHIDI, SIMPLE SYRUP, LIME	
FLOWER POWER [16%]	10€
VODKA, LIMONE, SCIROPPO DI LAVANDA, TINTURA DI VIOLA	
BLACK FOREST FLIP [17%]	10€
PORTO RUBY, COGNAC, AURUM. LIQUORE AL CIOCCOLATO, TUORLO PASTORIZZATO	
DELICIOUS SOUR [18%]	10€
BRANDY DI MELE, LIQUORE ALLA PESCA, LIMONE, ZUCCHERO, SCHIUMOGENO	
FUMATA ROSSA [29%]	10€
GIN TORBATO, CAMPARI, VEMROUTH ROSSO, VERMOUTH SECCO	

MOMENTI ANALCOLICI

NIENTE ALCOOL NON SIGNIFICA BERE NOIA

BIG GINO ZERO	5€
BIG GINO FREE, SELTZ	
AMERICANO COI PIEDI PER TERRA	6.5€
BITTER RABBIT INTEGRALE 0,0%, CORDIAL BITTER ODK 0.0%, TONICA	
TANGERINE TEA	5€
TÈ NERO AL MANDARINO, SOLUZIONE ACIDA	
AI (APERITIVO ITALIANO)	6€
SCIROPPO AL BITTER, INFUSO DI ARTEMISIA, LIMONE, SALE, SODA	
INDO VETU MORE	6€
PUREA DI MORE, LIMONE, SODA ALL'ANANAS, VANIGLIA	
SPICY COCO	5€
PIMENTO GINGER BEER AL PEPERONCINO, PUREA DI COCCO, LIME	
MANGO OGGI SI BEVE	7€
PUREA DI MANGO, LIME, SIMPLE SYRUP, SODA	
MATCHA FIT	7€
SCIROPPO ZERO AL MATCHA, TONICA ZERO	
	8€
BIBITE (GINGER BEER/ALE/ROUGE, SODA: POMPELMO ROSA/LIMONE/ANANAS)	3,5€
CEDRATA HOME MADE	5€
ACQUA SAN BENEDETTO 0,4L	1,5€

GIN OR GINETTO?

[GIN TONIC: SERVITO CON TONICA PREMIUM IN ABBINAMENTO]

[GINETTO: DOSE GIN RIDOTTA, SERVITO GIÀ MISCELATO]

GINETTI (8%) 6-8€

GIN TONIC (11%) 9-15€

BULLDOG (INGHILTERRA / 40%)

FRESCO, SECCO, CLASSICO

MONSIEUR (ITALIA, PIEMONTE / 43.7%)

GINEPRO, ANGELICA, FIORI

A LA MADAME (ITALIA, PIEMONTE / 42,9%)

MIELE, CANNELLA, NOCE MOSCATA

OLD TOM CROCODILE (ITALIA, PIEMONTE / 45%)

ARANCIA, PIMENTO, FIORI DI SAMBUCO

ONDINA (ITALIA, LOMBARDIA / 40%)

BASILICO, AGRUMI, MAGGIORANA

KAPRIOL GRAPEFRUIT & HIBISCUS (ITALIA, VENETO / 40.7%)

POMPELMO, PRUGNOLA, FIORI D'IBISCO

ROBY MARTON (ITALIA, VENETO / 47%)

SPEZIATO, ZENZERO, LIQUIRIZIA

SABATINI 0.0% (ITALIA, TOSCANA / 0%)

FOGLIE D'OLIVO, SALVIA, LAVANDA

EXOTIC DREAM BIG GINO (ITALIA, VENETO / 40%)

DOLCE, FRUTTATO, ESOTICO

OLD GRIFU PILLONI (ITALIA, SARDEGNA / 43%)

TIMO, LENTISCO, AFFINATO IN BOTTI DI CASTAGNO

MAY FAIR HIGH TEA (INGHILTERRA / 44%)

EARL GREY TEA, BERGAMOTTO, PETALI DI ROSA

BREWDOG CACTUS LIME (SCOZIA / 38%)

FIORI DI CACTUS, LIME, CACTUS

GINNASTIC CHALLENGE (ITALIA, CALABRIA / 41.5%)

GINEPRO, BLEND DI LIMONI,

WILD GARDEN (GERMANIA / 40%)

CAMOMILLA, IRIS, POLLINE

BLACKWOODS (SCOZIA / 60%)

ALGA MARINA. OLIVELLO SPINOSO, PEPE NERO

BOSQUE (ARGENTINA / 42%)

GINEPRO DELLA PATAGONIA. VERBENA, FIORI D'ARANCIO

BROCKMAN'S (INGHILTERRA / 40%)

DOLCE, FRUTTI DI BOSCO, FRAGOLE

CHIEDI ALLO STAFF I GIN FUORI MENÙ!

VERMUT OR VERMUTTINO?

(SERVITO LISCIO, CON GHIACCIO O CON SPLASH DI SODA)

GRAN BASSANO POLI ROSSO (ITALIA, VENETO / 18%) BASE MERLOT, INTENSO, SPEZIATO	4€
GRAN BASSANO POLI BIANCO (ITALIA, VENETO / 17%) BASE VESPAIOLO, FLOREALE, AGRUMATO,	4€
DEL PROFESSORE ROSSO (ITALIA, PIEMONTE / 18%) BASE NEBBIOLO, ELEGANTE, BALSAMICO	5€
DEL PROFESSORE CLASSICO (BIANCO) (ITALIA, PIEMONTE / 18%) BASE MOSCATO, AGRUMATO, MACIS	5€
COCCHI STORICO ROSSO (ITALIA, PIEMONTE / 16%) VANIGLIA, ARANCIA, CIOCCOLATO	5€
LUSTAU ROSSO (SPAGNA / 17%) INTENSO, DOLCE, AFFINATO EX SHERRY	6€
GIUSEPPE GIUSTI (ITALIA, EMILIA ROMAGNA / 17%) BASE LAMBRUSCO, CIGLIEGIE, AFFINATO EX ACETO BALSAMICO	6€
MANCINO KOPI COFFEE (ITALIA, PIEMONTE / 17%) MEDIAMENTE DOLCE, 14 CHICCHI DI KOPI ROBUSTA, BILANCIATO	7€
PELITI'S BIANCO (ITALIA, PIEMONTE / 16%) SPEZIE INDIANE, FLOREALE, ESOTICO	7€
EXELSIOR RISERVA BORDIGA (ITALIA, PIEMONTE / 18%) BASE BAROLO DI CONTERNO, LIEVI TANNINI, AFFINATO 3 ANNI IN BOTTE	8€

GRAPPE

4-8 €

NEGRONI BARRICATA AL RADICCHIO
POLI MIELE
POLI SARPA BIANCA
POLI ORO 24K
POLI CLEOPATRA AMARONE ORO
POLI DUE BARILI
LOREDAN GASPARINI CAPO DI STATO
LOREDAN GASPARINI CAPO DI STATO BARRIQUE
ORNELLA MOLON DI RABOSO
ORNELLA MOLON DI CABERNET

LIQUORI & AMARI

3.5-6 €

DELLA CASA LOREDAN GASPARINI
BEKES KAZ
POLI CAMOMILLA
POLI PRUGNA
POLI SAMBUCA
AMARO PERFETTO
AMARO VENESSIAN
LICOR 43
NEGRONI FERNET
DIESUS DEL FRATE
CENTERBA TORO
FRANGELICO
PIOLINKOMAX
BONAVENTURA FIORI ED ERBE
VALHALLA
MANFREDI

CHIEDI ALLO STAFF PER FARTI CONSIGLIARE AL MEGLIO!

BRANDY

CARLOS I

5,5€

ARMAGNAC

JANNEAU VSOP

7€

ARMAGNAC BORDENEUVE TROIS ÉTOILES 8€

COGNAC

FERRAND 10 GENERATIONS

10€

VODKA

[LISCIA O CON TONICA IN ABBINAMENTO]

SKYY (CALIFORNIA) 4-9€

BUSS 509 (BELGIO) 5-10€

KAUFFMAN (RUSSIA) 6-10€

CHRISTIANIA (NORVEGIA) 6-10€

BELUGA (RUSSIA) 6-10€

AGAVE SPIRITS

[SU RICHIESTA SALE E SPICCHI D'ARANCIA]

TEQUILA

ESPOLON 4€

ESPOLON REPOSADO 5.5€

ESPOLON ANEJO 7€

OCHO BLANCO 8€

CORRALEJO REPOSADO 6€

CLAZE AZUL REPOSADO 25€

MEZCAL

MONTELOBOS ESPADIN JOVEN 9€

ILEGAL ESAPDIN JOVEN 10€

SOTOL

COYOTE TRIUNFO DEL DESIERTO 10€

CHIEDI ALLO STAFF PER FARTI CONSIGLIARE AL MEGLIO!

WHISKY

WILD TURKEY 101 PROOF	5€
LONGBRANCH WILD TURKEY	8€
JAMESON BLACK BARREL	7€
LIVING SOUL SOLERA 15Y	12€
OLD PULTNEY 12Y	10€
KENSEI YU	12€
THE SAN-IN	10€
ARDEBERG 10Y	12€
BOWMORE N1	9€
LOCH LOMOND COFFEY STILL	8€
BRENNE ESTATE CASK	10€
MUJA	15€

RUM

EL DORADO GUYANA 15Y	12€
APPLETON JAMAICA 12Y	10€
J.BALLY AGRICOLE 7Y	12€
CANEROCK SPICED RUM (VANIGLIA)	9€

CHIEDI ALLO STAFF PER FARTI CONSIGLIARE AL MEGLIO!