

**PRIMA,
COME LA MATERIA PRIMA CHE LA
TERRA CI DONA.**



MENU

≡≡≡ **APERITIVO** ≡≡≡

18.00 - 20.30

INCLUDE APPETIZER E TAGLIERE DEL GIORNO



I NOSTRI TAGLIERI

TAGLIERE DI SALUMI 13

CULATTA STAGIONATA 18 MESI "SALUMIFICIO ORLANDINI", MORTADELLA BOLOGNA IGP "LA FELINESE", VENTRICINA PICCANTE DEL VASTESE DOP E PANCETTA ARROTOLATA "SALUMIFICIO PASINI".



TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI 19

CULATTA STAGIONATA 18 MESI "SALUMIFICIO ORLANDINI", MORTADELLA BOLOGNA IGP "LA FELINESE", VENTRICINA PICCANTE DEL VASTESE DOP, PANCETTA ARROTOLATA "SALUMIFICIO PASINI", PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI, PECORINO ROMANO DOP E PROVOLONE DEL MONACO DOP.



🌿 TAGLIERE DI FORMAGGI 12

PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, PECORINO ROMANO DOP, BLU DI BUFALA "CASEIFICIO QUATTRO PORTONI" E PROVOLONE DEL MONACO DOP.



LA PASTA

🌿 RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI, FUNGHI PORCINI E NOCCIOLE 13



STROZZAPRETI, CREMA DI ZUCCA, STRACCIATELLA E GUANCIALE CROCCANTE E TIMO 12



RISOTTO "MERACINQUE", CREMA DI BARBABIETOLA, GORGONZOLA, RIDUZIONE DI BALSAMICO E SPECK CROCCANTE 12





PICCOLA CUCINA

**BON BON CALAMARI E CECI,
CIME DI RAPA E GEL DI LIMONE.**

10



**TARTARE DI FASSONA, FONDUTA DI
SCAMORZA, AMARETTI E RAVANELLI.**

13



**SALMONE MARINATO, CIPOLLA DI
TROPEA IN AGRODOLCE, CRÈME
FRAÎCHE AL LIME, POLVERE DI SPINACI
E TAPIOCA SOFFIATA.**

14



**MAIALINO SFILACCIATO, CREMA DI
CAROTE, ZENZERO E LIME, SPINACI E
POLVERE DI CAPPERI.**

14

**BACCALÀ MANTECATO, POLENTA
FRITTA E RADICCHIO DI CHIOGGIA.**

13



**CONTROFILETTO DI MANZO, CREMA DI
PANE E INDIVIA BELGA ARROSTITA.**

14



LO SFIZIO

POLPETTINE DI MELANZANE E PROVOLA.*

6



FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA.*

6



PATATINE FRITTE.*

6



*PRODOTTO SURGELATO

DOLCI

TIRAMISÙ "SECONDO PRIMA".

6



**CROSTATINA, MOUSSE AL CIOCCOLATO
FONDENTE, COMPOSTA DI LAMPONI E GANACHE
AL PRALINATO DI NOCCIOLE.**

6



**SPUMA DI CIOCCOLATO, CRUMBLE AL
CACAO, MIELE E NOCCIOLE TOSTATE.**

6



**CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO
"SECONDO PRIMA".**

6



**COPERTO
2 €**





PINSA DELLA SETTIMANA

COPPA STAGIONATA "SALUMIFICIO PASINI", STRACCIATELLA E FINOCCHIETTO.

14



PINSA DEL MESE

PORCHETTA DI "ARICCIA" IGP, FIOR DI LATTE DI "AGEROLA", BASTARDO DEL GRAPPA, FINOCCHIO CROCCANTE E COMPOSTA DI MARMELLATA DI ARANCE

18



LE COMFORT



LA FOCACCIA.

6



LA MARINARA

POMODORO PELATO "BIO", ORIGANO E OLIO EVO ALL'AGLIO.

7



LA MARGHERITA

POMODORO PELATO "BIO", FIOR DI LATTE DI "AGEROLA" E BASILICO.

8



MOZZARELLA DI BUFALA DOP, POMODORO PELATO BIO, PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI E BASILICO.

12



MORTADELLA BOLOGNA IGP "LA FELINESE", STRACCIATELLA E PISTACCHIO.

13



PATATE ARROSTO, PANCETTA ARROTOLATA, PROVOLA DI "AGEROLA", TIMO E ROSMARINO.

13



VENTRICINA PICCANTE DEL VASTESE DOP, POMODORO PELATO BIO, BURRATA DI ANDRIA IGP E BASILICO.

14



LE STAGIONALI

PUNTARELLE SALE & PEPE, STRACCIATELLA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO.

12



CARPACCIO DI ANGUS AFFUMICATO, CHÈVRE, FIOR DI LATTE DI "AGEROLA", COULIS DI MELOGRANO E CHIPS DI TAPIOCA SOFFIATA.

19



ORTOLANA D'INVERNO "SECONDO PRIMA"

SCAROLA SALTATA, CAVOLFIORI AOP, CREMA DI BARBABIETOLA, MOZZARELLA DI BUFALA DOP, POMODORO ZERBINO CONFIT E CIALDA DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI.

16



MAIALINO SFILACCIATO, FIORDILATTE DI "AGEROLA", CIPOLLA DI "TROPEA" IN AGRODOLCE, SEDANO CROCCANTE E SALSA DI SENAPE E MIELE.

17



SALMONE AFFUMICATO, CRÈME FRAÎCHE AL LIME, RUCOLA, SESAMO E RIUDUZIONE DI BALSAMICO.

16





COCKTAIL BAR



COCKTAIL ON TAP



SPRITZ 8
 APEROL – LIQUORE APERITIVO – AGRUMI
 VINO SPUMANTE – SODA.

HIBISCUS AMERICANO 8
 BITTER – VERMOUTH ROSSO – SODA ALL'IBISCO.

GIN GIN MULE 8
 GIN MEDITERRANEO – GINGER BEER.



BOTTLES
 COLLECTION

CLASSIC COCKTAIL

NO LO SPRITZ NO 9
 APEROL – CAMPARI BITTER – LIQUORE DI SAMBUCCO
 – VINO DI PRUGNE – ACQUA TONICA.

MILANO – TORINO 9
 CAMPARI BITTER – CARPANO VERMOUTH PUNT
 & MES.

NEGRONI 9
 TANQUERAY LONDON DRY GIN – CAMPARI BITTER –
 CARPANO VERMOUTH CLASSICO.

GIMLET 9
 TANQUERAY LONDON DRY GIN – CORDIALE DI LIME
 E MELA VERDE.

MARY POPPINS 9
 VODKA AL BASILICO – PASSATA DI POMODORO –
 SALSA WORCESTER – SALSA SRIRACHA –
 LIMONE – SALE & PEPE.

GIN & TONIC



TANQUERAY LONDON DRY GIN 9
 SCHWEPPE'S TONICA.

TANQUERAY N° TEN 12
 FEVER TREE INDIAN TONIC.

HENDRICK'S 12
 FEVER TREE INDIAN TONIC.

GIN MARE 12
 FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC.

MALFY POMPELMO 12
 FEVER TREE INDIAN TONIC.

MONKEY 47 12
 FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC.



BOTTLES
 COLLECTION

SIGNATURE COCKTAIL

NOT A CLUB SODA 10
 TANQUERAY LONDON DRY – FALERNUM –
 CORDIALE DI LEMONGRASS – ZENZERO – SODA.

REFORM CUP 10
 STOLYCHANYA VODKA – LIQUORE DI LITCHI –
 CORDIALE AI LAMPONI – AGRUMI.

PALO ALTO 10
 CIMARRON TEQUILA BLANCO – HERENCIA DE
 SANCHEZ MEZCAL – LIQUORE DI BERGAMOTTO
 – CORDIALE DI TÈ VERDE – SODA.

CAFFÈ CASONI 10
 GIN AL CAFFÈ – CAMPARI BITTER – COCCHI
 AMERICANO – APEROL – LIQUORE DI AMARETTO.

PAPPY VAN WINKLE 10
 BUFFALO TRACE BOURBON WHISKEY – ANGOSTURA
 BITTER – ROOIBOS TEA – ZUCCHERO SEMPLICE.



WINE BAR



BOLLICINE



PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

100% PROSECCO DI VALDOBBIADENE – 12% VOL.
SERAFINI & VIDOTTO – VENETO

5 26

FRANCIACORTA D.O.C.G. SATEN

100% CHARDONNAY – 12% VOL.
CONTI DUCCO – LOMBARDIA

7 35



ALTA LANGA D.O.C.G.

50% PINOT NOIR, 50% CHARDONNAY – 12% VOL.
FONTANAFREDDA – PIEMONTE

32

FRANCIACORTA MILLESIMATO D.O.C.G. BRUT ROSÈ

100% PINOT NERO – 12% VOL.
CONTI DUCCO – LOMBARDIA

42

VINI BIANCHI



PECORINO OFFIDA D.O.C.G. "CIPREA"

100% PECORINO – 13% VOL.
SIMONE CAPECCI – MARCHE

28

VERDICCHIO RISERVA CLASSICO D.O.C.G 2015

100% VERDICCHIO – 13,5 % VOL.
FULVIA TOMBOLINI – MARCHE

6 28

SAUVIGNON ALTO ADIGE D.O.C.G.

100% SAUVIGNON – 13,5 % VOL.
CANTINE BOLZANO – TRENTO ALTO ADIGE

6 30

CHARDONNAY "AMPELIO"

100% CHARDONNAY – 13 % VOL.
FONTANAFREDDA – PIEMONTE

32

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C. "ALTARE"

100% TREBBIANO D'ABRUZZO – 14,5% VOL.
MARRAMIERO – ABRUZZO

32

VERMENTINO TRIPLE A "RENOSU"

VERMENTINO, MOSCATO DI SENNORI – 13% VOL.
DETTORI – SARDEGNA

6 27

VINI ROSSI



ROSSO PICENO SUPERIORE "PICUS"

MONTEPULCIANO, SANGIOVESE – 13,5% VOL.
SIMONE CAPECCI – MARCHE

6 26

SYRAH TERRE SICILIANE IGP

100% SYRAH – 14,5%
TENUTE ORESTIADI – SICILIA

6 29

"SASELLA" VALTELLINA SUPERIORE 2012

70% CORVINA, 20% RONDINELLA,
10% BARBERA – 13,5% VOL.
MUSELLA – VENETO

34

BARBERA D'ALBA SUPERIORE D.O.C.G

100% BARBERA – 14,5% VOL.
CASA E. DI MIRAFIORE – PIEMONTE

34

DOLCETTO D'ALBA D.O.C. "VILOT"

100% DOLCETTO - 13,5% VOL.
AZIENDA AGRICOLA CÀ VIOLA - PIEMONTE

6 32

CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C. "SARTIGLIA"

100% CANNONAU – 13% VOL.
AZIENDA VINICOLA CONTINI – SARDEGNA

31



BEER & SOFT DRINK



LE BIRRE

STELLA ARTOIS – BELGIO

LAGER – 5,2% VOL.
COL. DORATO



35 CL.
4



50 CL.
5

STELLA ARTOIS – BELGIO

LAGER – 5,2% VOL.
COL. DORATO



33 CL.
4

DUCHESSA

ARTIGIANALE ITALIANA

SAISON – 5,8% VOL.
COL. DORATO



33 CL.
6

REALE EXTRA

ARTIGIANALE ITALIANA

AMERICA PALE ALE – 6,4% VOL.
COL. DORATO INTENSO



33 CL.
6

MALEDETTA

ARTIGIANALE ITALIANA

BELGIAN ALE – 6,2% VOL.
COL. AMBRATO



33 CL.
6

ACQUA & BIBITE

ACQUA MINERALE VALVERDE 50 CL

2,5

SUCCHI BIO PLOSE

PERA - PESCA - ANANAS -
ARANCIA/CAROTA - POMPELMO

3,5

SUCCHI SPECIAL BIO PLOSE

MIRTILLO

4

TE' FREDDO BIO PLOSE

LIMONE - PESCA

4

COCA COLA – COCA ZERO

4

BIBITE SCHWEPES

TONICA - LIMONATA - GINGER BEER

4

BIBITE LURISIA

ARANCIATA - CHINOTTO - GASSOSA

4

CEDRATA TASSONI

4

APERITIVO

CRODINO - SAN BITTER

4

RED BULL ENERGY DRINK

4



ALLERGENI



VEGETARIANO



VEGANO



ARACHIDI



FRUTTA A GUSCIO



LATTE E DERIVATI



MOLLUSCHI



PESCE



SESAMO



SOIA



CROSTACEI



GLUTINE



LUPINI



SENAPE



SOLFITI



SEDANO



UOVA E DERIVATI

**PRIMA,
LIKE THE RAW MATERIAL THAT
THE EARTH GIVES US.**



MENU



APERITIF



18.00 PM - 20.30 PM

INCLUDED APPETIZER & PLATTER OF COLD CUTS



PLATTER OF COLD CUTS SELECTION

PLATTER OF COLD CUTS 13

CULATTA SEASONED 18 MONTH "SALUMIFICIO ORLANDINI", MORTADELLA BOLOGNA IGP "LA FELINESE", VENTRICINA PICCANTE DEL VASTESE DOP AND PANCETTA ARROTOLATA "SALUMIFICIO PASINI".



PLATTER OF COLD CUTS AND CHEESES 19

CULATTA SEASONED 18 MONTH "SALUMIFICIO ORLANDINI", MORTADELLA BOLOGNA IGP "LA FELINESE", VENTRICINA PICCANTE DEL VASTESE DOP, PANCETTA ARROTOLATA "SALUMIFICIO PASINI", PARMESAN CHEESE DOP 24 MONTH, PECORINO ROMANO CHEESE DOP AND PROVOLONE CHEESE MONACO DOP.



PLATTER OF CHEESES 12

PARMESAN CHEESE SEASONED 24 MONTH, PECORINO ROMANO CHEESE DOP, BUFALA CHEESE "CASEIFICIO QUATTRO PORTONI" AND PROVOLONE CHEESE MONACO DOP.



PASTA

RICOTTA CHEESE AND SPINACH RAVIOLI, WITH PORCINI MUSHROOMS AND HAZELNUTS 13



STROZZAPRETI, WITH CARROTS CREAM, STRACCIATELLA SOFT CHEESE, CRUNCHY BACON AND THYME 12



"MERACINQUE" RISOTTO, BEETROOT CREAM, GORGONZOLA CHEESE, BALSAMIC REDUCTION AND CRUNCHY SPECK 12





KITCHEN



SMALL KITCHEN

**SQUID AND CHICKPEAS BON BON,
SAUTÉED TURNIP GREENS
AND LEMON GEL.**

10



**“FASSONA” BEEF TARTARE, SCAMORZA
CHEESE FONDUE, AMARETTI BISCUITS
AND RADISH.**

13



**MARINATED SALMON, SWEET AND SOUR
“TROPEA” ONION, LIME CRÈME FRAÎCHE,
SPINACH POWDER AND BLOWN TAPIOCA.**

14



**PULLED PORK, CREAM OF CARROTS
GINGER AND LIME, SPINACH AND
CAPERS POWDER.**

14

**CREAMED COD, FRIED POLENTA AND
RADICCHIO SALAD.**

13



**BEEF SIRLOIN, BREAD CREAM AND
ROASTED BELGIAN ENDIVE.**

14



APPETIZERS

**FRIED AUBERGINE AND PROVOLA
CHEESE BON BON.***

6



FRIED COURGETTE FLOWERS.*

6



FRENCH FRIES.*

6



*FROZEN PRODUCT

DESSERT

PRIMA'S TIRAMISÚ.

6



**TART WITH DARK CHOCOLATE MOUSSE,
COMPOSED OF RASPBERRIES AND GANACHE
WITH HAZELNUTS PRALINATE.**

6



**CHOCOLATE MOUSSE, COCOA CRUMBLE,
HONEY AND TOASTED HAZELNUTS.**

6



PRIMA'S CHEESECAKE WITH BERRIES.

6



**SERVICE
2 €**





PINSA ROMANA



PINSA OF THE WEEK

SEASONED COPPA CURED MEAT,
STRACCIATELLA SOFT CHEESE
AND WILD FENNELS.

14



PINSA OF THE MONTH

BUFALA WITH THREE TOMATOES
PEELED TOMATO, SEMI-DRY ZEBRINO
TOMATO, PICCADILLY CHERRY TOMATOES,
BUFFALO MOZZARELLA DOP,
OREGANO AND BASIL.

15



COMFORT

 FOCACCIA BREAD.



6



 LA MARINARA



ORGANIC TOMATO SAUCE, OREGANO
AND GARLIC OIL.

7



 LA MARGHERITA

ORGANIC TOMATO SAUCE, "AGEROLA"
MOZZARELLA CHEESE AND BASIL

8



 BUFFALO MOZZARELLA CHEESE,
ORGANIC TOMATO SAUCE, PARMIGIANO
REGGIANO 24 MONTHS AND BASIL.

12



"LA FELINESE" MORTADELLA,
STRACCIATELLA SOFT CHEESE AND
PISTACHIO CRUMBLES.

13



ROASTED POTATOES, ROLLED BACON,
"AGEROLA" PROVOLA CHEESE, THYME
AND ROSEMARY.

13



"VASTESE" SPICY SALAMI, ORGANIC
TOMATO SAUCE, "ANDRIA" BURRATA
SOFT CHEESE AND BASIL.

14



SEASONAL

PORCINI MUSHROOMS, BLU DI BUFALA
CHEESE, "AGEROLA" MOZZARELLA
CHEESE, TARRAGON AND
POMEGRANATE SAUCE.



18

PULLED PORK, "AGEROLA"
MOZZARELLA CHEESE, SWEET AND
SOUR "TROPEA" ONION,
CRUNCHY CELERY AND SAUCE OF
MUSTARD AND HONEY.



17

"MANTOVANA" PUMPKIN, BASTARDO
DEL GRAPPA CHEESE, "AGEROLA"
MOZZARELLA CHEESE, AMARETTI
BISCUITS AND THYME.



14

BLACK PORK SAUSAGE,
SAUTÉED FRIARIELLI AND "AGEROLA"
PROVOLA CHEESE.



14

SMOKED SALMON, LIME CRÈME
FRAÎCHE, ROCKET, SESAME SEEDS AND
REDUCED BALSAMIC VINEGAR.



16



COCKTAIL BAR



COCKTAIL ON TAP



SPRITZ 8
APEROL – APERITIVO LIQUOR – CITRUS FRUIT
SPARKLING WINE – SODA.

HIBISCUS AMERICANO 8
BITTER – VERMOUTH RED – HIBISCUS SODA.

GIN GIN MULE 8
MEDITERRANEAN GIN – GINGER BEER.



BOTTLES
COLLECTION

CLASSIC COCKTAIL

NO LO SPRITZ NO 9
APEROL – CAMPARI BITTER – ELDER LIQUOR
– PLUM WINE – TONIC WATER.

MILANO – TORINO 9
CAMPARI BITTER – CARPANO VERMOUTH PUNT
& MES.

NEGRONI 9
TANQUERAY LONDON DRY GIN – CAMPARI BITTER –
CARPANO VERMOUTH CLASSIC.

GIMLET 9
TANQUERAY LONDON DRY GIN – LIME CORDIAL
AND GREEN APPLE.

MARY POPPINS 9
BASIL VODKA – TOMATO SOUP – WORCESTER
SAUCE – SRIRACHA SAUCE – LIMON – SALT &
PEPPER.

GIN & TONIC



TANQUERAY LONDON DRY GIN 9
SCHWEPPE'S TONIC.

TANQUERAY N° TEN 12
FEVER TREE INDIAN TONIC.

HENDRICK'S 12
FEVER TREE INDIAN TONIC.

GIN MARE 12
FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC.

MALFY POMPELMO 12
FEVER TREE INDIAN TONIC.

MONKEY 47 12
FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC.



BOTTLES
COLLECTION

SIGNATURE COCKTAIL

NOT A CLUB SODA 10
TANQUERAY LONDON DRY – FALERNUM –
LEMONGRASS CORDIAL – GINGER – SODA.

REFORM CUP 10
STOLYCHANYA VODKA – LYTCHY LIQUOR –
RASPBERRIES CORDIAL – CITRUS FRUIT.

PALO ALTO 10
CIMARRON TEQUILA BLANCO – HERENCIA DE
SANCHEZ MEZCAL – BERGAMOT LIQUOR
– GREEN TEA CORDIAL – SODA.

CAFFÈ CASONI 10
COFFEE GIN – CAMPARI BITTER – COCCHI
AMERICANO – APEROL – AMARETTO LIQUOR.

PAPPY VAN WINKLE 10
BUFFALO TRACE BOURBON WHISKEY – ANGOSTURA
BITTER – ROOIBOS TEA – SIMPLE SUGAR.



WINE BAR



SPARKLING WINE



PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

100% PROSECCO DI VALDOBBIADENE – 12% VOL.
SERAFINI & VIDOTTO – VENETO

5 26

FRANCIACORTA D.O.C.G. SATEN

100% CHARDONNAY – 12% VOL.
CONTI DUCCO – LOMBARDIA

7 35



ALTA LANGA D.O.C.G.

50% PINOT NOIR, 50% CHARDONNAY – 12% VOL.
FONTANAFREDDA – PIEMONTE

32

FRANCIACORTA MILLESIMATO D.O.C.G. BRUT ROSÉ

100% PINOT NERO – 12% VOL.
CONTI DUCCO – LOMBARDIA

42

WHITE WINE



PECORINO OFFIDA D.O.C.G. "CIPREA"

100% PECORINO – 13% VOL.
SIMONE CAPECCI – MARCHE

28

VERDICCHIO RISERVA CLASSICO D.O.C.G 2015

100% VERDICCHIO – 13,5 % VOL.
FULVIA TOMBOLINI – MARCHE

6 28

SAUVIGNON ALTO ADIGE D.O.C.G.

100% SAUVIGNON – 13,5 % VOL.
CANTINE BOLZANO – TRENTO ALTO ADIGE

6 30

CHARDONNAY "AMPELIO"

100% CHARDONNAY – 13 % VOL.
FONTANAFREDDA – PIEMONTE

32

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C. "ALTARE"

100% TREBBIANO D'ABRUZZO – 14,5% VOL.
MARRAMIERO – ABRUZZO

32

VERMENTINO TRIPLE A "RENOSU"

VERMENTINO, MOSCATO DI SENNORI – 13% VOL.
DETTORI – SARDEGNA

6 27

RED WINE



ROSSO PICENO SUPERIORE "PICUS"

MONTEPULCIANO, SANGIOVESE – 13,5% VOL.
SIMONE CAPECCI – MARCHE

6 26

SYRAH TERRE SICILIANE IGP

100% SYRAH – 14,5%
TENUTE ORESTIADI – SICILIA

6 29

"SASELLA" VALTELLINA SUPERIORE 2012

70% CORVINA, 20% RONDINELLA,
10% BARBERA – 13,5% VOL.
MUSELLA – VENETO

34

BARBERA D'ALBA SUPERIORE D.O.C.G

100% BARBERA – 14,5% VOL.
CASA E. DI MIRAFIORE – PIEMONTE

34

DOLCETTO D'ALBA D.O.C. "VILOT"

100% DOLCETTO - 13,5% VOL.
AZIENDA AGRICOLA CÀ VIOLA - PIEMONTE

6 32

CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C. "SARTIGLIA"

100% CANNONAU – 13% VOL.
AZIENDA VINICOLA CONTINI – SARDEGNA

31



BEER & SOFT DRINK



BEER

STELLA ARTOIS – BELGIO

LAGER – 5,2% VOL.
GOLDEN DRAFT



35 CL.

4



50 CL.

5

STELLA ARTOIS – BELGIO

LAGER – 5,2% VOL.
GOLDEN DRAFT



33 CL.

4

DUCHESSA

ARTIGIANALE ITALIANA

SAISON – 5,8% VOL.
GOLDEN DRAFT



33 CL.

6

REALE EXTRA

ARTIGIANALE ITALIANA

AMERICA PALE ALE – 6,4% VOL.
GOLDEN DRAFT



33 CL.

6

MALEDETTA

ARTIGIANALE ITALIANA

BELGIAN ALE – 6,2% VOL.
AMBER DRAFT



33 CL.

6

SOFT DRINK

STILL WATER VALVERDE 50 CL

2,5

“ORGANIC” JUICE

PEAR, PEACH, PINEAPPLE, GRAPEFRUITS,
ORANGE/CARROT/LEMON.

3,5

“ORGANIC” SPECIAL JUICE

BLUEBERRY

4

ORGANIC COLD TEA

LEMON, PEACH

4

COCA COLA – COCA ZERO

4

SCHWEPPE'S SOFT DRINK

TONIC, LEMONADE, GINGER BEER

4

LURISIA SOFT DRINK

ORANGE, CHINOTTO, SODA

4

CEDRATA TASSONI

4

BITTER SOFT DRINK

CRODINO, SAN BITTER

4

RED BULL ENERGY DRINK

4



ALLERGENS



VEGETARIAN



VEGAN



PEANUTS



SHELL FRUIT



MILK & DERIVATES



CLAMS



FISH



SESAME



SOY



SHELLFISH



GLUTIN



LUPINS



MUSTARD



SULPHITES



CELERY



EGG & DERIVATES