

# ALLERGENI

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che in alcuni piatti e bevande preparati e somministrati in questo esercizio, sono contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Lupini e prodotti a base di lupini
13. Molluschi e prodotti a base di molluschi
14. Anidride solforosa e solfiti.

Invitiamo gli interessati a richiedere ogni informazione sugli ingredienti allergeni utilizzati per i singoli piatti/bevande proposti in menù/listino al personale in servizio ovvero al Titolare.

La direzione

ALLEGATO II – “SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE” REG.1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio(\*);
  - b) maltodestrine a base di grano (\*);
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato (\*);
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. (\*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

## INFO SULL'UTILIZZO DEI PRODOTTI

\* I nostri piatti che riportano l'asterisco potrebbero presentare al loro interno prodotti preparati con materia prima congelata/surgelata all'origine.

Inoltre potrebbero presentare prodotti freschi di origine animale e prodotti di pesca somministrati crudi, ai quali viene applicato un abbattimento rapido di temperatura, per garantire la sicurezza e qualità. Come descritto nel piano HACCP ai sensi del REG. CE 582 / 04 e CE 853 / 04

# ANTIPASTI

<b>*Antipasto mare e terra per 2 persone</b>	euro 50
<i>Insalata di mare, soutè di cozze e vongole, fritto misto, ostrica cruda, crocchè capesante gratinate, Bruschette con acciughe e burrata</i>	
<b>* Antipasto napule's</b>	euro 18
<i>Tartare di tonno, insalata di mare, capasanta gratinata, ostrica e involtini di salmone</i>	
<b>* tartare di tonno</b>	euro 15
<i>Tonno condito con olio extra vergine d'oliva e limone della costiera</i>	
<b>* Crudità di mare</b>	euro 25
<i>Gamberi rossi, scampi, ostriche, tartare di tonno, gambero</i>	
<b>* Il soutè piccantino</b>	euro 16
<i>Vongole, polpo e crostini</i>	
<b>* Il soutè misto</b>	euro 14
<i>Cozze e vongole</i>	
<b>La pepata</b>	euro 11
<i>Cozze e pepe</i>	
<b>L'ostrica o capasanta gratinata</b>	cad.1 euro 3.5
<b>Insalata di mare e terra</b>	euro 16
<i>Seppie, gamberetti, bufala, pomodorini e olive verdi</i>	
<b>Insalata di mare</b>	euro 15
<i>Polpo, seppie e gamberetti</i>	
<b>Prosciutto di parma dop 24 mesi</b>	euro 13
<b>Mozzarella di bufala campana dop 250 gr</b>	euro 6
<b>Tagliere della casa</b>	euro 15
<i>Fantasia di salumi e formaggi con confettura e miele</i>	
<b>Fritto napoletano minimo per 2 persone</b>	euro 10
<i>Crocchette, arancini, polpette di melanzane e mozzarella in carrozza</i>	
<b>Caprese con bufala campana dop pomodori e olive verdi</b>	euro 10

# PRIMI PIATTI

<b>* Spaghettoni napoletani per 2 persone</b>	euro 45
<i>Frutti di Mare, pomodorini, pesce di giornata per 2 persone da condividere</i>	
<b>* Giglio della costiera</b>	euro 19
<i>Vongole, gamberi rossi, pomodorini secchi, pomodorini e crema di burrata</i>	
<b>* Linguine di gragnano all'astice</b>	euro 20
<i>Con ½ astice e salsa di pomodorini</i>	
<b>* risotto alla pescatora</b>	euro 16
<i>Insalata di mare, cozze, vongole e pomodoro san Marzano</i>	
<b>* Paella di solo pesce</b>	euro 20
<i>Insalata di mare, cozze, vongole</i>	
<b>* Linguine mare e terra</b>	euro 16
<i>Calamari, speck, carciofi e olive</i>	
<b>* spaghetti con frutti di mare al cartoccio</b>	euro 18
<i>Insalata di mare, cozze, vongole e pomodoro san Marzano</i>	
<b>* Padella di paccheri ai crostacei per 2 persone</b>	euro 40
<i>Scampo, gamberone, gamberetti, astice, granchio e pomodorini</i>	
<b>Spaghetti alle vongole in bianco</b>	euro 15
<b>* Penne pesce spada, pomodorini e menta</b>	euro 16
<b>Trofia mare e monti</b>	euro 16
<i>Gamberetti, porcini e pomodori</i>	

## PRIMI PIATTI CON PASTA FATTA IN CASA

<b>* Scialatielli della casa</b>	euro 18
<i>Bocconcini di pesce giornaliero, olive taggiasche, gamberone, pomodorini e pane aromatizzato</i>	
<b>Tagliatelle, porcini e burrata</b>	euro 13
<b>Gnocchi alla sorrentina</b>	euro 10
<b>Scialatiello gustoso</b>	euro 18
<i>Bocconcini di salmone fresco, scampi, vongole e pomodorini</i>	
<b>Tagliatelle mare e monti</b>	euro 14
<i>Porcini, gamberetti e pomodorini</i>	

*Richiesta d'aggiunta abbondante, tutti i primi piatti subiscono un aumento da euro 5 a euro 10*

COPERTO € 2.30

# SECONDI PIATTI

<b>* Grigliata Napule's</b>	euro 20
<i>Scampi, gamberoni, pesce spada, salmone, branzino e verdure grigliate</i>	
<b>* tagliata di tonno</b>	euro 17
<i>Tagliata di tonno, rucola, pomodorini, sedano e olive taggiasche</i>	
<b>* Gran fritto</b>	euro 19
<i>Calamari, gamberoni, capasanta, baccalà, seppie e verdure</i>	
<b>* fritto di calamari</b>	euro 15
<i>Calamari fritti</i>	
<b>* La catalana</b>	euro 35
<i>½ astice, scampi, gamberoni, ostrica, capasanta, cozze, vongole, polpo e frutta fresca</i>	
<b>* pesce spada alla griglia</b>	euro 16
<i>Pesce spada alla griglia con insalata mista</i>	
<b>* Filetto di branzino alla mediterranea</b>	euro 19
<b>* Calamari ai ferri</b>	euro 16
<b>Pesce fresco dalla vetrina</b>	da euro 4.5 a euro 6
<b>Tagliata di manzo</b>	euro 16
<i>Tagliata di roastbeef, rucola e grana padano dop</i>	
<b>Costata di manzo ai ferri</b>	all'etto euro 4.5
<i>Costata di red king irlandese accompagnata da patate rustiche</i>	
<b>Fiorentina alla griglia</b>	all'etto euro 5
<i>Fiorentina di Scottona scelta accompagnata da patate rustiche</i>	
<b>Grigliata di carne</b>	euro 15
<i>Braciola di maiale, salamina, pollo, bistecca di manzo e verdure grigliate</i>	
<b>Cotoletta di pollo con patate</b>	euro 12

# CONTORNI

<b>Insalata mista</b>	euro 5
<b>Verdura alla griglia</b>	euro 5
<b>* patatine rustiche</b>	euro 5

# O'CAZON FRIT

<b>Sensazioni tradizionali</b>	<b>euro 9</b>
<i>Ricotta caseificio Cigno, provola affumicata, cigoli di maiale, basilico, parmigiano reggiano e pepe</i>	
<b>Nata con il cravattino</b>	<b>euro 10</b>
<i>Salsa di pomodoro san Marzano, mozzarella fior di latte d'Agerola, salame dolce, grana, pepe e basilico</i>	

## PIZZE VERACI SECONDO LA TRADIZIONE

CON FIOR DI LATTE D'AGEROLA

Tutte le nostre pizze presentano parmigiano reggiano e basilico come da tradizione

<b>* Napule's</b>	<b>euro 15</b>
<i>Ricotta caseificio Cigno, mozzarella fiori di latte d'Agerola, salsiccia fresca, porcini e velata di confettura di pera pennata</i>	
<b>Regina margherita</b>	<b>euro 8</b>
<i>Pomodoro san Marzano, mozzarella fior di latte d'Agerola, basilico, parmigiano reggiano e olio extra vergine d'oliva</i>	
<b>La piccante</b>	<b>euro 10</b>
<i>Pomodoro san Marzano, fior di latte d'Agerola, salame piccante, olio extra vergine d'oliva e basilico</i>	
<b>Trionfo di tartufo</b>	<b>euro 11</b>
<i>Mozzarella fior di latte d'Agerola, porcini, speck e crema di tartufo</i>	
<b>La stagionale</b>	<b>euro 11</b>
<i>Pomodoro san Marzano, mozzarella fior di latte d'Agerola, basilico, prosciutto cotto, funghi porcini e carciofi</i>	
<b>Napoli</b>	<b>euro 10</b>
<i>Pomodoro san Marzano, mozzarella fior di latte d'Agerola, origano di montagna e acciughe</i>	
<b>Amatriciana</b>	<b>euro 13</b>
<i>Mozzarella fior di latte d'Agerola, guanciale, petali di pomodoro confit, scaglie di pecorino e burrata</i>	
<b>Ritorno a napule's</b>	<b>euro 13</b>
<i>Mozzarella fior di latte d'Agerola, crochè di patate, prosciutto cotto, parmigiano reggiano e basilico</i>	
<b>Pasta e patate</b>	<b>euro 13</b>
<i>Mozzarella fior di latte d'Agerola, provola affumicata d'Agerola, patate schiacciate, cipolla rossa, basilico, pancetta in cottura, parmigiano reggiano</i>	
<b>Porchetta</b>	<b>euro 12</b>
<i>Mozzarella fior di latte d'Agerola, porchetta e patate</i>	
<b>Alessia</b>	<b>euro 22</b>
<i>Pomodoro, fior di latte d'Agerola, burrata, pesto, pomodorini confit, code di gamberoni crudi</i>	
<b>Saracena</b>	<b>euro 15</b>
<i>Pomodoro, fior di latte d'Agerola, friarielli e polpo</i>	
<b>Partenopea</b>	<b>euro 13</b>
<i>Fior di latte d'Agerola, friarielli, salsiccia e provola</i>	

# LE RIPIENE

## Non plus ultra

euro 13

*Cornicione ripieno di ricotta caseificio Cigno, salsa di ragù di carne, melanzane funghetto, patate al forno, rosmarino e pecorino*

## PIZZE VERACI

CON MOZZARELLA CLASSICA

### \* Calamari

euro 12

*Pomodoro, mozzarella caseificio Cigno e calamari Fritti*

### Zio gigi

euro 13

*Pomodoro San Marzano, olive taggiasche, burrata e acciughe di Cetara*

### Bagoss

euro 13

*Mozzarella caseificio Cigno, porcini, bagoss e crudo*

### Campagnola

euro 11

*Mozzarella caseificio Cigno, taleggio, rucola e bresaola*

### Rustica

euro 11

*Pomodoro, mozzarella caseificio Cigno, porcini e speck in cottura*

### Vegetariana

euro 9

*Pomodoro, mozzarella caseificio Cigno, melanzane, peperoni, zucchine e pecorini romano*

### Capricciosa

euro 9

*Pomodoro, mozzarella caseificio Cigno, prosciutto, carciofi e funghi*

### Crudo

euro 10

*Pomodoro, mozzarella caseificio Cigno, prosciutto crudo 24 mesi*

### \* Americana

euro 7

*Pomodoro, mozzarella caseificio Cigno, wurstel e patatine*

### Tonno

euro 8

*Pomodoro, mozzarella caseificio Cigno e tonno*

### Bologna

euro 10

*Mozzarella caseificio Cigno, mortadella, provola, patate e granella di pistacchio*

### Sciallese

euro 10

*Mozzarella caseificio Cigno, pomodorini, scamorza, funghi e pancetta*

### Porcini

euro 9

*Pomodoro, mozzarella caseificio Cigno e porcini*

### \* Positano

euro 12

*Pomodoro, mozzarella caseificio Cigno e insalata di mare*

### Bufala

euro 9

*Pomodoro, mozzarella di bufala campana dop, basilico e olio extra vergine d'oliva*

Imp. integrale **euro 1** Senza glutine **euro 2.5** mozz. senza lattosio **euro 1.5** aggiunte **da 1 a euro 5** bufala **euro 2**

COPERTO € 2.30

## BEVERAGE

Acqua naturale o frizzante 1 lt	euro 3
Acqua naturale o frizzante 1/2 lt	euro 1.5
Coca cola o coca cola zero in vetro 0.33 lt	euro 2.8
Coca cola in vetro 1 lt	euro 7
Coca cola alla spina piccola	euro 3.5
Coca cola alla spina media	euro 4.5
Fanta sprite estathè pesca o limone in vetro 0.33 lt	euro 2.8
Kinley tonic bottle glass 0.20 lt	euro 2.8
Spritz o pirlò	euro 5
Gin tonic	euro 7
Succo di frutta	euro 2.5
Vino bianco frizzante della casa 0.25 lt	euro 3.5
Vino bianco frizzante della casa 0.5 lt	euro 6.5
Vino bianco frizzante della casa 1 lt	euro 13

## CAFFETTERIA

Caffè espresso	euro 1.5
Caffè doppio	euro 3
Caffè corretto	euro 2
Caffè ginseng	euro 1.8
Caffè orzo	euro 1.8
Caffè decaffeinato	euro 1.8

## BIRRE ALLA SPINA

Fischer bionda	piccola euro 3	media euro 4.5
Ichnusa non filtrata	piccola euro 3.5	media euro 5.5
Moretti rossa	piccola euro 3.5	media euro 5.5

## BIRRE IN BOTTIGLIA

Isabella non filtrata “ senza glutine “ 4.9% vol. – 0.33 lt	euro 5.5
Heineken alcol zero 0.0% vol. – 0.33 lt	euro 5.5

# VINI BIANCHI

## Piemonte

Arneis blangè 0.75 lt – ceretto **euro 30**

*Arneis*

## Alto adige

Gewurztraminer 0.75 lt - elena walch **euro 25**

*Traminer speziato*

## Lombardia

Curtefranca conv. Annunciata 0.75 lt bellavista **euro 45**

*Chardonnay*

Curtefranca polzina d.o.c. 0.75 lt - barone pizzini **euro 22**

*Chardonnay*

Curtefranca polzina doc 0.375 lt - barone pizzini **euro 12**

*Chardonnay*

Curtefr. Corte del lupo d.o.c. 0.75 lt - ca' del bosco **euro 45**

*Chardonnay*

Brolettino 0.75 lt - ca' dei frati **euro 26**

*Turbiana*

Brolettino 0.375 lt - ca' dei frati **euro 13**

*Turbiana*

Pinot nero 0.75 lt – giorgi **euro 18**

*Pinot nero vinificato in bianco*

## Veneto

Soave calvarino d.o.c. 0.75 lt. – pieropan **euro 20**

*Garganega 70% i trebbiano di soave 30%*

## Friuli venezia giulia

Sauvignon 0.75 lt - jermann **euro 30**

*Sauvignon*



# VINI BIANCHI

## Umbria

Bramito del cervo *0.75 lt* – antinori **euro 25**  
*Chardonnay*

## Abruzzo

Trebbiano marina cvetich *0.75 lt* – masciarelli **euro 43**  
*Trebbiano d'abruzzo*

## Campania

Greco di tufo *0.75 lt* - pagano **euro 22**  
*Greco di tufo*

Pectus *0.75 lt* – pagano **euro 25**  
*Falerno del massico bianco doc*

Fabula *0.75 lt* – pagano **euro 23**  
*Falerno del massico bianco doc*

Fiano di avellino docg *0.75 lt* – pagano **euro 22**  
*Fiano di avellino docg*

Greco di tufo vico storto 2022 *0.75 lt* - nativ **euro 23**  
*Greco di tufo 100%*

## Sardegna

Vermentino vigna'ngena *0.75 lt* – capichera **euro 39**  
*Vermentino (vigna altrui o straniera)*

## Sicilia

Altavilla della corte *0.75 lt* – firriato **euro 18**  
*Chardonnay*

# VINI ROSSI

## Piemonte

Barbera d'alba d.o.c. 0.75 lt - pio cesare **euro 25**

*Barbera*

## Alto adige

Lagrein d.o.c. 0.75 lt - j.hoffstatter **euro 22**

*Lagrein*

## Lombardia

Curte franca doc rosso 0.75 lt – ferghettina **euro 22**

*Cabernet Sauvignon 50% | Merlot 30%, Nebbiolo 10% | Barbera 10%.*

Curtefr. Corte del lupo d.o.c. 0.75 lt - cà del bosco **euro 40**

*Cabernet 45% | merlot 45% | barbera 5% | nebbiolo 5%*

Tajardino d.o.c. 0.75 lt – Cavalleri **euro 30**

*Cabernet franc | cabernet sauvignon | merlot*

Ronchedone 0.75 lt - ca' de frati **euro 28**

*Marzemino | sangiovese | cabernet 10%*

## Veneto

Valpolicella ripasso d.o.c. 0.75 lt - corte fornaledò **euro 23**

*Corvina e corvina grossa 70% | rondinella 20% | croatina 5% | oseleta 5%*

Amarone valpolicella d.o.c. 0.75 lt - corte fornaledò **euro 60**

*Corvinaveronese 50% | corvinone 15% | rondinella 30% | oseleta 5%*

## Toscana

Chianti classico peppoli d.o.c.g. 0.75 lt – antinori **euro 26**

*Sangiovese 90% | merlot | syrah 10%*

Brunello di montalcino docg 0.75 lt - antinori **euro 80**

*Sangiovese (pian delle vigne)*

## Umbria

Rosso di montefalco d.o.c.g. 0.75 lt - fattoria colsanto **euro 20**

*Sangiovese | sagrantino*

## Abruzzo

Montepulciano d.o.c. 0.75 lt - masciarelli **euro 18**

*Montepulciano*

# VINI ROSSI

## Campania

Aglianico campania angelus 0.75 lt – pagano **euro 30**

*Aglianico taurasi 80% i piedirosso 20%*

Aglianico gaurasi 0.75 lt – pagano **euro 23**

*Aglianico 80% i piedirosso 20%*

Irpinia Aglianico DOC Blu Onice 2019 0.75 lt – nativ **euro 27**

*Aglianico 100%*

Velluto rosso beneventano aglianico igt/igp 2019 0.75 lt – nativ **euro 25**

*Aglianico 100%*

Irpinia campi Taurasi doc eramo san quirico gold 2018 0.75 lt – nativ **euro 40**

*Aglianico 100% dei campi taurasini*

## Puglia

Primitivo sessantanni 0.75 lt - feudi san marzano **euro 42**

*Primitivo di manduria doc*

## Sardegna

Carignano assajè 0.75 lt – capichera **euro 50**

*Carignano in purezza*

## Sicilia

Nero d'avola chiramonte 0.75 lt – firriato **euro 22**

*Nero d'avola*

Nero d'avola harmonium 0.75 lt – firriato **euro 35**

*Nero d'avola*

# VINI ROSATI

Rosato igt roccamorfinia 0.75 lt – pagano **euro 20**

*Pinot nero*

# FRANCIACORTA DOCG / SPUMANTI

FRANC. ALMA GRAN CUVÉE BRUT 0.75 LT – BELLAVISTA <i>Chardonnay 80% / Pinot Nero 19% / Pinot Bianco 1%</i>	<b>euro 50</b>
FRANC. ALMA GRAN CUVÉE BRUT 0.375 LT – BELLAVISTA <i>Chardonnay 80% / Pinot Nero 19% / Pinot Bianco 1%</i>	<b>euro 27</b>
FRANCIACORTA ROSÈ 0.75 LT – BELLAVISTA <i>Chardonnay 62% / Pinot Nero 38%</i>	<b>euro 60</b>
OPERA METODO CLAS. BRUT VSQ 0.75 LT - LE MARCHESINE <i>Chardonnay / Pinot Bianco / Pinot Nero</i>	<b>euro 22</b>
PRESTIGE BRUT D.O.C.G. 0.75 LT - CA' DEL BOSCO <i>Chardonnay 75% / Pinot Nero 15% / Pinot Bianco 10%</i>	<b>euro 50</b>
PRESTIGE BRUT D.O.C.G. 0.375 LT - CA' DEL BOSCO <i>Chardonnay 75% / Pinot Nero 15% / Pinot Bianco 10%</i>	<b>euro 27</b>
ANNAMARIA CLEMENTI 0.75 LT - CA' DEL BOSCO <i>Chardonnay 55% / Pinot Nero 25% / Pinot Bianco 20%</i>	<b>euro 150</b>
FRANCIACORTA BRUT MILLEDI 0.75 LT – FERGHETTINA <i>Chardonnay</i>	<b>euro 45</b>
CABOCHON FRANCIACORTA 0.75 LT – MONTEROSSA <i>Chardonnay / Pinot Nero</i>	<b>euro 90</b>
COUPÈ NATURE FRANCIACORTA 0.75 LT - MONTEROSSA <i>Chardonnay / Pinot Nero</i>	<b>euro 35</b>
FERRARI BRUT PERLÈ TRENTO DOC 0.75 LT - F.LLI LUNELLI <i>Chardonnay</i>	<b>euro 50</b>
PROSECCO COLMEI JEIO 0.75 LT – BELLENDIA <i>Glera 90% / Pinot Bianco 6% / Verdiso 4%</i>	<b>euro 18</b>

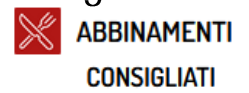
# LIQUORI & AMARI

Sambuca anniversario lucano	euro 3.5
Amaro del capo	euro 3.5
Jagermeister	euro 3.5
Bayles classic	euro 3.5
Braulio riserva	euro 3.5
Averna don Salvatore	euro 3.5
Amaro "amara" – con scorze di arancia rossa di sicilia	euro 3.5
Amaretto gozio 24% vol - distillerie Franciacorta	euro 3.5
Ramazotti	euro 3.5
Amaro Montenegro	euro 3.5
Vecchia romagna etichetta near	euro 3.5
Limoncello, meloncello, liquirizia, pistacchio	euro 2.5

# COGNAC – RUM – WHISKY

Cognac peyrot x.o.	euro 8
Armagnac goudoulin	euro 5
Cognac poire peyrot	euro 5
zacapa 23 anni	euro 6
Presidente marti 15 anni	euro 5
Matusalem 15 anni	euro 5
talisker 10 anni	euro 5
Lagavulin 16 anni	euro 7
Johnnie walker black 12 anni	euro 4

## Legenda



€ 5,50

Alc. 5% Vol. e

**KLOE** è una birra dal colore biondo chiaro, leggera, delicatamente luppolata e profumata.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

€ 5,50

Alc. 6,5% Vol. e

**FLOOKE** ha un colore mogano intenso, piacevole, morbida e corposa. Prende ispirazione dalle classiche Bock..

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

€ 5,50

Alc. 5% Vol. e

**KEI OS** è una Ipa dal colore dorato, energica e fresca al ed al palato è secca e con note fruttate e resinose.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

€ 5,50

Alc. 8% Vol. e

**GHOST** è una Belgian Strong Ale dal colore ambrato chiaro. Al naso ed al palato si percepiscono sentori fruttati e note dolci.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

€ 5,50

Alc. 4,7% Vol. e

**SWEETCH** ha al colore giallo paglierino dal piacevole e delicato aroma speziato. Fresca, leggera e beverina.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Alc. 9% Vol. e

€ 5,50

**NO MASK** è una Imperial Double Ipa ricca, forte e di carattere. Dal colore dorato velato è decisa intensa

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Alc. 7% Vol. e

€ 5,50

**REGENERATION** ha un colore scuro, quasi nero ed è una birra in stile Black IPA dal carattere forte ed intenso.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI