

COCKTAILS

Aperol Spritz	7
soda e prosecco	
Bellini	7
puré de pêsego e prosecco	
Bellucci	7
limoncello, limão e manjeriço	
Manzini	7
amaretto Disaronno, limão e açúcar	
Passione	7
vodka Absolut, maracujá	
frutos vermelhos e prosecco	
Corleone	7
tequila, puré de pera e canela	
Fragoleto (SEM ÁLCOOL)	5
frutos vermelhos e hortelã	

VERMOUTH & BITTERS

Martini Riserva Rubino	6
Martini Riserva Ambrato	6
Martini Antica Formula	8
Campari	6
Aperol	7

DESTILADOS

Gin Malfy	10
Vodka Absolut Blue	7
Limoncello	4,5
Grappa Bianca	8
Grappa di Chianti	8
Disaronno	6

BEVANDE

Birra alla Spina	25cl	2	40cl	3,5
Chá Frio	30cl			3
Refrigerantes	33cl			2,75
Água do Luso	50cl			2,5
Água das Pedras	25cl			2,35
Acqua San Pellegrino	50cl			3,9
Água Tônica Schweppes	20cl			3

CAFFETTERIA

Espresso	1,2
Descafeinado	1,2
Espresso duplo	2,2
Capuccino	2,4
Chá Verde / Preto	2,2
Infusão Hortelã / Camomila	2,2

VINI

PROSECCO

Prosecco della Casa	20cl	1L
Ala Spina		
	4,5	17
Valdo, Marca Oro Extra Dry	75cl	
	•	35

SPUMANTI

Ferrari Maximum, Blanc de Blancs	•	65	1,5L	130
Trentino				

LAMBRUSCO

Rose di Bacco	•	16
Bianco Amabile		
Rose di Bacco	•	16
Rosato Amabile		

BIANCO

Casa Vinicola Fratelli Casetta	•	28
“Favorita”, Piemonte		
Piera, Terrae Magre	•	34
“Sauvignon Blanc”, Friulli		
Fantini, Terre di Chieti	6	24
“Chardonnay”, Abruzzo		
Fantini “Pinot Griggio”	5	22
Sicilia		
Feudo Arancio, “Grillo”	4	16
Sicilia		

ROSATO

Fantini	5	22
Cerasuolo d’ Abruzzo		

ROSSO

Mezzacorona Dinotte,	4	17
“Merlot, Teroldego” Dolomiti		
Piera, Terre Magre “Pinot Nero”	6	26
Friuli		
Rocca delle Macie Vernaiolo,	7	28
Chianti, Toscana		
Castelgreve, Chianti Classico	•	32
Toscana		
Feudo Arancio, “Nero d’Avola”	5	20
Sicilia		
Lucarelli	•	24
“Primitivo”, Puglia		

DOLCE

Bepin de Eto FAÈ	8	•
Veneto		