

COCKTAILS

Aperol Spritz	7
soda and prosecco	
Bellini	7
peach purée and prosecco	
Bellucci	7
limoncello, lemon and basil	
Manzini	7
Disaronno amaretto, lemon and sugar	
Passione	7
Absolut vodka, passion fruit, red berries and prosecco	
Corleone	7
tequila, pear purée and cinnamon	
Fragoleto (ALCOHOL FREE)	5
red berries and mint	

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
Iced Tea			30cl	3
Soft Drinks			33cl	2,75
Luso water			50cl	2,5
Pedras sparkling water			25cl	2,35
Acqua San Pellegrino			50cl	3,9
Schweppes tonic water			20cl	3

CAFFETTERIA

Espresso	1,2
Decaf Espresso	1,2
Double Espresso	2,2
Capuccino	2,4
Tea Green / Black	2,2
Infusion Mint / Chamomile	2,2

VINI

PROSECCO

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

SPUMANTE

Ferrari Maximum, Blanc de Blancs	65	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”, Friuli	
Fantini, Terre di Chieti	24
“Chardonnay”, Abruzzo	
Fantini “Pinot Grigio”	22
Sicilia	
Feudo Arancio, “Grillo”	16
Sicilia	

ROSATO

Fantini	22
Cerasuolo d’ Abruzzo	

ROSSO

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

DOLCE

Bepin de Eto FAÈ	8
Veneto	