

COCKTAILS

Aperol Spritz	7,5
soda e prosecco	
Bellini	7,5
puré de pêsego e prosecco	
Bellucci	7,5
limoncello, limão e manjeriçao	
Manzini	7,5
amaretto Disaronno, limão e açúcar	
Passione	7,5
vodka Absolut, maracujá	
frutos vermelhos e prosecco	
Corleone	7,5
tequila, puré de pera e canela	
Fragoleta (SEM ÁLCOOL)	5,5
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	1,25
Descafeinado	1,25
Espresso duplo	2,5
Capuccino	2,5
Chá Verde / Preto	2,25
Infusão Hortelã / Camomila	2,25

VINI

PROSECCO

	20cl	1L
Prosecco della Casa		
Ala Spina	4,5	18
	75cl	
		
Valdo, Marca Oro Extra Dry	•	38

SPUMANTI

Ferrari Maximum, Blanc de Blancs	•	70	135
Trentino			

LAMBRUSCO

Rose di Bacco	•	17
Bianco Amabile		
Rose di Bacco	•	17
Rosato Amabile		

BIANCO

Casa Vinicola Fratelli Casetta	•	32
“Favorita”, Piemonte		
Piera, Terrae Magre	•	36
“Sauvignon Blanc”, Friulli		
Fantini, Terre di Chieti	6	24
“Chardonnay”, Abruzzo		
Fantini “Pinot Griggio”	5	22
Sicilia		
Feudo Arancio, “Grillo”	4,5	18
Sicilia		

ROSATO

Fantini	5	22
Cerasuolo d’ Abruzzo		

ROSSO

Mezzacorona Dinotte,	4,5	18
“Merlot, Teroldego” Dolomiti		
Piera, Terre Magre “Pinot Nero”	7	30
Friuli		
Rocca delle Macie Vernaiolo,	6	26
Chianti, Toscana		
Rocca Delle Macie Chianti Classico	•	34
Toscana		
Feudo Arancio, “Nero d’Avola”	5	20
Sicilia		
Lucarelli	•	26
“Primitivo”, Puglia		

DOLCE

	5cl	
Bepin de Eto FAÈ	9	•
Veneto		