

# SOMMARIO

## I NOSTRI SPRITZ E MISCELATI

FRITTI

LA PIZZA

FOCACCE E CALZONI

BRUSCHETTE E CROSTINI

## DAL BANCO DELLA GASTRONOMIA

Selezioni di Salumi

Selezioni di Formaggi

## DALLA CUCINA

Antipasti

Primi

Secondi

Verdure e contorni

## SELEZIONE DI BIRRE

Alla spina e Artigianali

*Piatto vegetariano* 

*Piatto vegano* 

*\* In questa attività non vengono acquistati prodotti surgelati, nella nostra cucina usiamo solo ingredienti freschi di prima qualità.*

*Alcune materie prime o semilavorati possono subire il processo di abbattimento della temperatura per disposizione di legge o necessità di lavorazione.*

*Utilizziamo un regime iposodico per tutti i nostri piatti. Il sale che usiamo in aggiunta è un grigio - grezzo di Bretagna biologico.*

Si prega la gentile clientela di chiedere il conto al tavolo

## I NOSTRI SPRITZ (Aperol / Campari / Rosso Poli)

Con Prosecco Extra Dry Miol	10,00
Con Franciacorta Brut Contadi Castaldi	12,00
Con Champagne Philipponnat Royale Reserve	20,00

## MISCELATI

In abbinamento con tonica Premium a scelta:

Schweppes Premium

Acqua Brillante Recoaro

Fever Tree Mediterranean

Gin&Tonic Bombay	10,00
Gin&Tonic Hendrick's	12,00
Gin&Tonic Diplôme	12,00

## LONG DRINK

Negroni	10,00
Americano	10,00

Alimenti da segnalare per intolleranze ed allergie alimentari.  
*Foods to report for intolerances and food allergies.*



**Cereali contenenti glutine**  
*Grains containing gluten*



**Crostacei**  
*Crustaceans*



**Pesce**  
*Fish*



**Arachidi**  
*Peanuts*



**Soia**  
*Soy*



**Latte e lattosio**  
*Milk and lactose*



**Frutta a guscio**  
*Nuts*



**Sedano**  
*Celery*



**Senape**  
*Mustard*



**Semi di sesamo**  
*Sesame seeds*



**Anidride solforosa e solfiti**  
*Sulphur dioxide and sulphides*



**Lupini**  
*Lupin beans*



**Molluschi**  
*Shellfish*



**Aglio**  
*Garlic*



**Fave**  
*Broad beans*



**Uova**  
*Eggs*

## I FRITTI

*I nostri fritti sono tutti fatti in casa con ingredienti freschi e pastella montata al momento*

<b>Il nostro «Suppli al telefono»</b>      	3,00
Suppli fatto in casa con risotto <i>Carnaroli</i> invecchiato del <i>Principato Lucedio</i> , pomodoro ciliegino <i>Pomilia</i> , basilico, mozzarella <i>Terra Roma</i> e Parmigiano <i>Vacche Rosse 30 mesi</i>	
<b>Crocchetta di Patate</b> con patate di Grotte di Castro     	3,00
mozzarella <i>Terra Roma</i> e provola affumicata	
<b>Fiore di zucca con Alici di Sicilia</b> (n. 2 pz)    	4,00
<b>Fiore di zucca solo Mozzarella</b> (n. 2 pz)    	4,00
<b>Tempura di Verdure in pastella</b>   	7,00

## LA PIZZA

### L'IMPASTO DI PIER LUIGI ROSCIOLI:

Per il nostro impasto usiamo solo farine biologiche di altissima qualità

Composizione: miscela di farine biologiche *Molino Iacquone*, farro bianco Bio















del *Molino Vecchino*, sale grigio grezzo di Bretagna Bio "La Guerandais", lievito fresco

(0,6 gr per kg di farina), olio toscano Castello di Monsanto, acqua di Roma, tempo.







Grazie a Pierluigi Roscioli per la sua prestigiosa firma

### LA TRADIZIONE


*(Fiordilatte dei Monti Lattari Secondo Disponibilità)*

<b>Margherita</b>   	8,00
Pomodoro <i>Pomilia</i> , mozzarella fior di latte <i>Terra Roma</i>	
<b>Margherita Vacche Rosse</b>   	9,50
Pomodoro <i>Pomilia</i> , mozzarella fior di latte <i>Terra Roma</i> e <i>Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 30 mesi</i>	
<b>Marinara</b>   	7,00
Pomodoro <i>Pomilia</i> , aglio rosso di <i>Sulmona</i> , origano di <i>Eraclito</i>	
<b>Napoli</b>   	9,50
Pomodoro <i>San Marzano Pomilia</i> , mozzarella fior di latte <i>Terra Roma</i> , alici di <i>Sicilia</i>	
<b>Quattro stagioni</b>   	12,50
Pomodoro <i>Pomilia</i> , mozzarella fior di latte <i>Terra Roma</i> , carciofi Bio <i>Agnoni</i> , funghi champignon, prosciutto cotto di <i>San Giovanni</i> , uovo Bio di <i>San Bartolomeo</i> , olive di <i>Itri Antonio De Luca</i>	













## LE ROSSE

- Margherita di Bufala**    10,00  
Pomodoro *Pomilia*, mozzarella di bufala Dop di *Paestum*, basilico
- Margherita e Bufala cruda**    11,50  
Pomodoro *Pomilia*, mozzarella di bufala Dop di *Paestum* sfilacciata a mano, basilico
- Napoli e Bufala**    11,50  
Pomodoro *Pomilia*, mozzarella di bufala Dop di *Paestum*, alici di *Sicilia*
- Funghi**    9,00  
Pomodoro *Pomilia*, mozzarella *Terra Roma*, funghi champignon
- Prosciutto**   12,00  
Pomodoro *Pomilia*, mozzarella *Terra Roma*, prosciutto di Parma *Ghirardi* 24 mesi / *S. Ilario* 24 mesi
- Zibello**    13,50  
Pomodoro *Pomilia*, mozzarella *Terra Roma*, culatello di Zibello *Podere Cadassa*
- I F.lli Salvo**    12,50  
Pomodoro a Piennolo *Casa Barone*, pancetta arrotolata di Cinta e Caciocavallo Podolico, olio extravergine a crudo *Castello di Monsanto*

## LE BIANCHE

- Pomodorini e Rughetta**   10,00  
Mozzarella vaccina *Terra Roma*, pomodoro datterino fresco e rughetta selvatica
- Fiori di zucca**    9,00  
Mozzarella vaccina *Terra Roma*, fiori di zucca
- Fiori di zucca e Alici**    10,00  
Mozzarella vaccina *Terra Roma*, fiori di zucca, alici di Sicilia
- Vegetariana**    10,00  
Mozzarella vaccina *Terra Roma*, verdure grigliate nel forno a legna
- Scarola e Alici**     11,50  
Mozzarella Vaccina *Terra Roma*, scarola ripassata con olive Taggiasche e alici di Sicilia
- Cavolo e Cinta** (solo in inverno)    12,50  
Mozzarella Vaccina *Terra Roma*, cavolo nero toscano ripassato con peperoncino fresco, scaglie di pecorino stravecchio di Pienza e pancetta di Cinta

## BUFALA

- Bufala e Alici**    11,00  
Mozzarella di bufala Dop di *Paestum*, pepe del Sarawak (a richiesta), alici di Sicilia e olio a crudo della sabina Colle Bello (RI)
- Bufala e Datterini**    10,00  
Datterini freschi di Sicilia scottati, mozzarella di bufala Dop di *Paestum*
- Bufala e Pomodorini semiseccchi**     11,50  
Mozzarella di bufala Dop di *Paestum* e pomodorini semi-secchi *De Carlo*
- Bufala e Prosciutto**   12,00  
Mozzarella di bufala Dop di *Paestum* e prosciutto di Parma *Ghirardi* 24 mesi

## IL MONTE DELLA FARINA - Le nostre pizze speciali

<b>Superbio</b>   	12,00
Mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> , pomodoro a <i>piennolo</i> del Vesuvio <i>Casa Barone</i> , olio <i>Castello di Monsanto</i> e basilico	
<b>Napoli e Cantabrico</b>  	13,50
Pomodoro a <i>piennolo</i> del Vesuvio <i>Officine Vesuviane</i> , pomodoro di Corbara "Sua Eccellenza", alici del Cantabrico di <i>Ramon Pena</i> , olio extra vergine toscano <i>Castello di Monsanto</i>	
<b>Chorizo</b>   	14,00
Pomodoro <i>Pomilia</i> , mozzarella <i>Terra Roma</i> , Chorizo di Pata Negra Bellota <i>Sanchez Romero / Julian Martin</i>	
<b>Scozzese e Bufala</b>   	15,00
Bianca con mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> , salmone scozzese Loch Fyne leggermente affumicato, finocchietto selvatico di <i>Valentano</i> , rughetta selvatica, (salmone senza conservanti, solo beta carotene)	
<b>Omaggio a Fulvio Pierangelini</b>    	18,00
Mozzarella <i>Terra Roma</i> , broccoletti cime di rapa e capesante bretoni al profumo di mortadella (secondo disponibilità)	
<b>Pata Negra e Bufala</b>  	18,00
Pomodoro <i>Pomilia</i> , mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> , basilico e Pata Negra <i>Banega 46</i> mesi tagliato a macchina	
<b>Zibello e Bufala</b>   	14,50
Pomodoro <i>Pomilia</i> , mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> a crudo sfilacciata a mano, Culatello di Zibello <i>Podere Cadassa</i>	

## FOCACCE

<b>Focaccia semplice</b>  	5,00
con olio extravergine <i>Gallotti</i> , rosmarino e sale grigio di bretagna "La Guerandais" Bio	
<b>Focaccia Veg</b>  	8,00
con verdure grigliate nel forno a legna e olio della Sabina <i>Colle Bello</i>	
<b>Focaccia con Datterini freschi e Basilico</b>  	8,00
<b>Focaccia di Capri</b>   	12,50
con datterini freschi, mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> a crudo, basilico e olio extravergine <i>Gallotti</i>	
<b>Focaccia Prosciutto e Bufala</b>  	14,00
con mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> e prosciutto di Parma <i>Ghirardi 24</i> mesi	
<b>Focaccia Pata Negra e Acqua di Pomodoro Datterino</b> 	16,00
con Pata Negra <i>Banega 46</i> mesi tagliato a macchina e acqua di pomodoro	
<b>Focaccia Salmone e Bufala cruda</b>   	16,00
con salmone scozzese Loch Fyne al finocchietto selvatico, mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> a crudo e rughetta selvatica	
<b>Focaccia Bresaola e Rughetta</b>  	16,00
con scaglie di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse e battuto di olio e limone	
<b>Focaccia Mortadella al Tartufo Nero</b> 	13,00
con mortadella al tartufo nero di Norcia	
<b>Focaccia Mortadella</b> 	11,00
e granella di pistacchio	

## CALZONE

- Calzone Prosciutto e Mozzarella**   10,00  
Prosciutto di Parma *Ghirardi*, mozzarella *Terra Roma*
- Calzone Funghi e Prosciutto Cotto**   11,00  
Mozzarella *Terre Roma*, champignon, prosciutto cotto di *S. Giovanni*

## BRUSCHETTE

- Pane tipo Lariano semintegrale/bianco Forno Roscioli
- Olio, Sale e Aglio di Sulmona**    3,50  
Olio extravergine *Gallotti*, sale grigio di *Guerande bio*, aglio rosso di Sulmona
- Pomodoro**   4,50  
Datterini freschi, basilico, olio extravergine *Gallotti*, sale grigio di *Guerande bio*
- Pomodoro Secco**    4,50  
Crema di pomodorini semiseccchi *De Carlo*
- Burrata e Pomodorini Secchi**     6,00  
Burrata di bufala Dop di *Paestum* e pomodori secchi sott'olio
- Datterini e Alici**   6,00  
Datterini freschi, basilico, alici di Sicilia e olio extravergine *Gallotti*

## CROSTINI

- Pane di Kamut K. Bio/tipo Lariano Bianco Forno Roscioli
- Crostino con Mozzarella e Alici**    11,00  
con mozzarella vaccina *Terra Roma* e alici di *Sicilia*
- Crostino con Bufala e Alici del Cantabrico**    14,00  
con mozzarella di bufala Dop di *Paestum* e alici del Cantabrico *Ramon Pena*
- Crostino Prosciutto e Mozzarella**   12,00  
con mozzarella *Terra Roma* e prosciutto di Parma *Ghirardi*

## LE NOSTRE SELEZIONI - Dal bancone della gastronomia

### PROSCIUTTI & SALUMI

<b>Norcia</b>	12,00
Prosciutto di Norcia 24 mesi minimo tagliato a mano	
<b>Parma</b>	14,00
Prosciutto di Parma 24/30 mesi <i>Ghirardi / S. Ilario</i> 24/30 mesi (S.D.)	
<b>Norcia e Bufala</b> 	16,00
Prosciutto di Norcia 24 mesi minimo tagliato a mano e mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> 300gr	
<b>Parma e Bufala</b> 	18,00
Prosciutto di Parma 24/30 mesi <i>Ghirardi / S. Ilario</i> (S.D.) tagliato a macchina e mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> 300gr	
<b>Bresaola e Rughetta</b> 	16,00
con scaglie di parmigiano <i>Vacche Rosse</i> 30 mesi e battuto di olio e limone	
<b>Culatello di Zibello Dop.</b> <i>Podere Cadassa presidio Slow Food</i> (100gr. circa) 	24,00
<b>Mortadella Bidinelli</b>	9,00
<b>Mortadella al Tartufo Bidinelli</b> (secondo disponibilità)	13,00
<b>Mortadella e scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi Vacche Rosse</b> 	12,00
<b>Pata Negra</b>	28,00
Prosciutto <i>Pata Negra Bellota</i> 40/46 mesi <i>Alba Real / Banega</i> tagliato a mano 100gr	
<b>Pata Negra e Bufala</b> 	28,00
Prosciutto <i>Pata Negra Bellota</i> 40 mesi <i>Alba Real / Banega</i> tagliato a mano e mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> 300gr	

### SELEZIONI

<b>Selezione di Salumi Italiani</b>	18,00
Mortadella al tartufo Bidinelli, salame Strolghino   , lonza di cinta senese  , prosciutto di Parma <i>Ghirardi</i> , Fiocco di Culatello Spigaroli, Culatello di Zibello Dop <i>Podere Cadassa</i> (S.D. e rotazione)	
<b>Selezione Spigaroli</b> – Antica corte Pallavicina	25,00
Culatello di Zibello Dop tradizionale 24 mesi  , fiocco di Culatello, coppa della bassa padana, lardo stagionato tradizionale, Strolghino (S.D.)  	
<b>Selezione Iberica</b>	24,00
Pata Negra 40 mesi <i>Banega</i> (40gr), tagliato a macchina   <i>Chorizo, Salsichon e Lomo Bellota Alba Real</i>	
<b>Cecina de Leon</b> la "Bresaola Iberica" servita con battuto di olio e limone	18,00
<b>Finale Italia Spagna</b>	28,00
Culatello di Zibello Dop <i>Podere Cadassa</i> tradizionale 24 mesi  , Prosciutto <i>Pata Negra Bellota</i> 40 mesi <i>Alba Real / Banega</i> tagliato a mano	



## Formaggi italiani e francesi

**Selezione di Formaggi Italiani**   16,00  
Pecorino di *Pienza*, formaggio di fossa di *Sogliano*, Castelmagno, Robiola 2 latti, Gorgonzola di Malga (le tipologie possono variare in base alla disponibilità)

**Selezione di Formaggi molli Francesi**   18,00  
Brillat savarin, Pico, Selles sur cher, Cammembert, Cabrisac, Gres Champenois, Reblochon, Roquefort (le tipologie possono variare in base alle disponibilità)

## Bufala Dop di Paestum

**Bufala nature** - 300gr   14,00

**Bufala Olive e Pomodorini** - 300gr con olive taggiasche e pomodorini    16,00  
semi-secchi *De Carlo*




**Bufala e Bottarga** - 300gr   18,00  
con bottarga di muggine di *Cabras* grattugiata

**Bufala e Alici** - 300gr    18,00  
con alici del Cantabrico

## Burrata di Andria

**Burrata di Andria e Pomodorini semi-secchi** - 300gr    16,00  
con pomodorini semi-secchi e olive taggiasche

**Burrata di Andria e Bottarga** - 300gr    18,00  
con bottarga di *muggine* di *Cabras* grattugiata

**Burrata di Andria e Alici del Cantabrico** - 300gr    18,00

**Burrata di Andria e Caviale**   35,00  
con selezione di caviale "*Oscietra*" / "*Tradition Calvisius*" -10gr

## Sott'olii

**Pomodorini semi-secchi *De Carlo***   6,00

**Carciofini arrostiti *Bio Agnoni*** (n. 3 pz)   10,00

**Peperoncini Siciliani Piccanti ripieni di Alici di Sicilia**  9,00

**Peperoncini Siciliani Piccanti ripieni di Tonno Rosso**  10,00

**Alici del Cantabrico *Ramon Pena* e Burro demi-sel di Isigny**   14,00

**Selezione di sott'olii *Agnoni***   12,00  
con carciofi arrostiti, pomodori secchi, melanzane alla brace e cipolline candite

# LA CUCINA

(Alcuni i piatti possono essere ordinati senza aggiunta di carne, pesce, latticini per vegetariani e vegani)

## ANTIPASTI DALLA CUCINA

- Passatina di Ceci di Valentano\***    12,00  
lamelle di carciofo *violetto* spadellate e bottarga di Muggine di *Cabras*
- Colonna di Parmigiana di Melanzane**     12,00  
con mozzarella di bufala Dop di *Paestum*,  
crema di datterini freschi e Parmigiano Reggiano Vacche Rosse
- Caponatina siciliana tradizionale**     10,00
- L'uovo di San Bartolomeo Bio**    12,00  
Uovo Bio di San Bartolomeo in camicia su tortino di patate di *Grotte di Castro*,  
zafferano in pistilli, fondue di parmigiano Vacche Rosse e guarnizione di stagione
- “La Caprese”**  15,00  
mozzarella di bufala Dop di *Paestum* 300gr,  
datterini freschi di Sicilia, origano, basilico
- Insalata di Carciofi crudi e cotti**    10,00  
con pinoli, rughetta selvatica, scaglie di Parmigiano Reggiano  
Vacche Rosse e olio extravergine toscano *Castello di Monsanto*
- Salmone e Puntarelle**  16,00  
salmone scozzese affumicato Loch Fyne e finocchietto selvatico di *Valentano*,  
puntarelle con vinaigrette di aceto balsamico tradizionale di Modena Giusti e Wasabi  
(salmone leggermente affumicato senza conservanti, solo betacarotene)
- Crema tiepida di Pomodoro Datterino di Scicli**  11,00  
burrata di bufala Dop di *Paestum*, olio al basilico e cialda croccante  
di Parmigiano Reggiano
- Insalata di spinacina e pere**   10,00  
Noci, pecorino di fossa e salsa al miele di castagno












## ANTIPASTI DALLA SALUMERIA

- Tris di Bufala e Pomodorini**    12,00  
Tris di ovoline di mozzarella di bufala Dop di *Paestum* con pomodorini semiseccchi  
e olive taggiasche
- Tris di Bufala e Bottarga**    14,00  
Tris di ovoline di mozzarella di bufala Dop di *Paestum*  
spolverate di bottarga di *Cabras*, pomodorini semiseccchi e olive taggiasche
- Tris di Bufala e Alici di Cantabrico**    14,00  
Tris di ovoline di mozzarella di bufala Dop di *Paestum* con alici del Cantabrico,  
pomodorini semiseccchi e olive taggiasche
- Tris di Bufala e Caviale**   30,00  
Tris di ovoline di mozzarella di bufala Dop di *Paestum*  
con selezione di caviale “*Oscietra*” / “*Tradition Calvisius*” - 10gr

## PRIMI (Cottura al dente)

- Pomodoro e Basilico** (16/18 minuti di cottura)   12,00  
Bombolotto/spaghetti artigianale *Verrigni*,  
pomodorino fresco datterino di Sicilia e basilico genovese
- Amatriciana** (16/18 minuti di cottura)      13,00  
Bombolotti artigianali *Verrigni*, pomodoro Corbara "Sua eccellenza",  
guanciale del *Monte Conero* e Pecorino romano
- Carbonara** (16/18 minuti di cottura)      14,00  
Spaghettoni *Verrigni Oro*, uova *San Bartolomeo Bio*,  
guanciale del *Monte Conero*, pepe del *Sarawak*  
e Pecorino romano
- Carbonara Vegetariana** (16/18 minuti di cottura)      13,00  
Spaghettoni *Verrigni Oro*, uova *San Bartolomeo Bio*, Seitan Bio affumicato,  
pepe del *Sarawak*, Pecorino romano (secondo disponibilità Seitan)
- Spaghetti con la Bottarga**     14,00  
Bottarga di muggine di Cabras, aglio, olio e peperoncino

## PASTA FRESCA ALL'UOVO FATTA A MANO

- Cacio e Pepe**     12,00  
Tonnarelli all'uovo fatti a mano, Pecorino romano, Pecorino di fossa  
e pepe tostato della Malesia
- Fettuccina al Pomodoro**    13,00  
Fettuccine all'uovo fatte a mano, pomodori datterini e  
Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 30 mesi
- Ravioli Ricotta ed Erbette** (16/18 minuti di cottura)     16,00  
Burro demi-sel di Bretagna, zafferano sardo in pistilli,  
salvia fresca e Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 30 mesi  
(secondo disponibilità - fatti a mano)

*Le mezze porzioni vengono calcolate al 70% del costo del piatto completo*

## LA CARNE (marchigiana, toscana, danese S.D.)

<b>Polpette in umido della Tradizione</b>     	13,00
al pomodoro e in bianco a bagnomaria con burro demi-sel di Bretagna	
<b>Pollo "San Bartolomeo" dell'Azienda Biologica San Bartolomeo</b>	18,00
Petto di pollo grigliato e servito con verdure grigliate di stagione o patate al forno 	
<b>Tagliata</b>	21,00
Entrecote di manzo marchigiano con patate al forno 	
<b>Tartare di Manzo Marchigiano</b>  	18,00
al coltello con tuorlo d'uovo <i>Bio San Bartolomeo</i>	
<b>Polpette Fritte panate di Bollito di Pollo San Bartolomeo</b>    	14,00
con insalatina di campo muosse di avocado	
<b>Insalata di Pollo dell'Azienda Biologica San Bartolomeo</b> 	14,00
con crema di Parmigiano Reggiano	

## BIO & VEG

<b>Seitan Bio Fumé</b>   	13,00
scottato con verdure grigliate e patate al forno (glutine di frumento - alimento altamente proteico adatto a vegani)	

## INSALATE E VERDURE

(Verdure selezionate ogni giorno al mercato di Campo de' Fiori, Trionfale e Testaccio, biologiche in base alla disponibilità)

<b>Lattuga romana</b>	6,00
<b>Insalata mista</b>	6,00
<b>Puntarelle della tradizione romana</b>  	8,00
servite con vinaigrette con balsamico e alici pestate	
<b>Misticanza amaricante di Maccarese</b> 	9,00
Dente di leone, spinacino, rughetta, cerfoglio, caccia lepre, cresta di gallo, cordone del frate (secondo disponibilità)	
<b>Verdure grigliate</b>	8,00
<b>Scarola ripassata con Olive di Itri De Luca e Pinoli</b>  	7,00
<b>Cavolo nero ripassato</b> (solo in inverno) 	7,00
<b>Broccoletti cime di rapa ripassati</b> (S.D.) 	7,00
<b>Bieta ripassata</b> (S.D.) 	7,00
<b>Cicoria ripassata</b>	7,00
Cicoria di campo dell' <i>Agro Romano</i> ripassata con pomodoro, peperoncino e aglio rosso di <i>Sulmona</i> in camicia	
<b>Patate al forno Timo e Rosmarino</b> 	7,00
<b>Cestino di Pane Roscioli</b> 	3,00
Pane a pasta acida lievitazione naturale fatto con farine biologiche, lievito madre e sale grigio grezzo di Bretagna	

## BEVANDE

Acqua San Pellegrino, Nepi, Panna	3,00
Coca Cola vetro 33 cl, Coca Cola zero 33 cl, Fanta 33 cl, Sprite 33 cl	3,00
Chinotto Neri 25 cl	3,00
Fentimans Soft Drink (S.D.)	6,00

## CAFFE', TE', TISANE

(Elenco dettagliato nella carta dei Dessert-Distillati)

Espresso concerto n.3 "Overture" di <b>Leonardo Lelli</b> (Miscela: 80% Arabica semi-lavato dal Brasile, 20% Robusta raccolta a mano)	3,00
Selezione di Tè <i>La via del Tè - Firenze</i>	4,00
Selezione di Tisane <i>Bio La via del Tè - Firenze</i>	4,00

## AMARI, DISTILLATI, DIGESTIVI

(Elenco dettagliato nella carta dei Dessert-Distillati)

Selezione Amari, Digestivi	6,00
Limoncello Bio Casa Barone	8,00
Selezione Distillati	8,00
Cocktails, Long drinks	10,00

Servizio torte (a persona)	1,50
----------------------------	------

*Le mezze porzioni vengono calcolate al 70% del costo del piatto completo  
Eventuali aggiunte e/o modifiche possono comportare aumenti di prezzo*

*È vietato l'uso di sigarette elettroniche all'interno*