








SALUMERIA CON CUCINA

ALIMENTI DA SEGNALARE PER LE INTOLLERANZE E ALLERGIE ALIMENTARI

-  CEREALI CONTENENTI GLUTINE
-  CROSTACEI
-  UOVA
-  PESCE
-  ARACHIDI
-  SOIA
-  LATTE E IL LATTOSIO
-  FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI)
-  SEDANO
-  SENAPE
-  SEMI DI SESAMO
-  ANIDRIDE SOLFOROSA E I SOLFITI SE SUPERIORI A DETERMINATE CONCENTRAZIONI
-  LUPINI
-  MOLLUSCHI

**VI PREGHIAMO DI SEGNALARCI EVENTUALI ULTERIORI INTOLLERANZE
OLTRE QUELLE SOPRA INDICATE**

Più la cucina è apparentemente semplice, più bisogna sorvegliare perché i margini di errore aumentano.

Fulvio Pierangelini

I NOSTRI COCKTAIL

MEDITERRANEO aperitivo italiano agrumato	10,00
SPRITZ	10,00
AMERICANO	12,00
NEGRONI	12,00
IL NOSTRO VERMOUTH “REGOLA VII”	10,00
VIAGGIO NEL GIN TONIC	12,00
HENDRICK’S fresco ed agrumato nota di pepe nero, rosa e cetriolo	SCOZIA
CLANDESTINO resinoso, non filtrato “ambrato”, secco, leggermente piccante e agrumato	ITALIA (EMILIA ROMAGNA)
LUZ GIN fresco balsamico con predominanza di ginepro maturo persistente	ITALIA (LAGO DI GARDA)
MARCONI 46 ginepro marcato con note balsamiche e speziate	ITALIA (VENETO)
AQUAMIRABILIS 43° 12° fresco, agrumato, salmastro, intenso, floreale e note erbacee e aromatiche	ITALIA (UMBRIA)
ORGANICO DI CARLO CRACCO note resinose tipiche con sentori agrumati e profumi di fiori bianchi estivi (biologico)	ITALIA (LOMBARDIA)
NIKKA COFFEY GIN fruttato e fresco, agrumato, speziato con sentori pepati	GIAPPONE

LE NOSTRE SELEZIONI DI ACCIUGHE

CANTABRIA

LA BURRATA PUGLIESE CON ALICI

24,00

burrata con alici del mar cantabrico



BOCCONI DI BUFALA E ALICI DEL MAR CANTABRICO

16,00

bocconi di bufala dop con alici del mar cantabrico
olive taggiasche ed olio evo in infusione di trombolotto



ACCIUGHE

23,00

selezione di acciughe del mar cantabrico, pane tostato, burro dolce di sant malò alla vaniglia del madagascar e burro francese allo yuzu



ACCIUGHE EXTRA

30,00

selezione di acciughe del mar cantabrico extra "00", pane tostato, burro dolce di sant malò alla vaniglia del madagascar e burro francese allo yuzu



MEDITERRANEO

ALICI FRITTE

16,00

alici fresche fritte dell'adriatico con salsa di peperone dolce



BUFALA GR.250/300 CON ALICI

23,00



TUTTE LE NOSTRE ACCIUGHE SONO DEL PESCATO PRIMAVERILE PROVENIENTI DA:
CANTABRIA "ZONA FAO 27 VIII A/B" (GOLFO BISCAGLIA)
MEDITERRANEO "ZONA FAO 37 2/2.1/1" (TIRRENO/ADRIATICO)

ANTIPASTI

BIS DI MARIOZZO	14,00
maritozzetto della tradizione romana con robiola di roccaverano, porchetta di razza nera ed alici del mar cantabrico	
	
FOIE GRAS FATTO IN CASA	22,00
carpaccio di foie gras d'oca con cipolle in agrodolce, aceto di lamponi e spezie miste (pepe sarawak, chiodi di garofano, cannella, noce moscata)	
	
MAIALINO DEL CHIANTI	16,00
maialino cotto lentamente con profumi mediterranei, olive, capperi, servito su pane carasau e salsa di verdure miste	
	
CULATELLO E MELONE	16,00
culatello affinato nella birra trappista belga alle ciliege, melone di cantalupo con cialda alla senape e rucola	
	
CANNOLO SALATO	12,00
con ricotta profumata al pepe rosa, dadolata di pomodoro e zucchine	
	
TONNO ROSSO STAGIONATO SOTT'OLIO	16,00
tonno rosso siciliano sott'olio cotto al vapore, stagionatura 2016 con carciofi romaneschi alla griglia e cipolline borrettane al balsamico	
	
POMODORO	12,00
ripieno con mozzarella di bufala DOP, basilico e salsa di acciughe	
	
CAPONATA DELLA TRADIZIONE SICILIANA (VEGETARIANO)	14,00
caponata di melanzane fredda con frutta secca e pinoli	
	
HAMBURGER DI MOZZARELLA DI BUFALA	15,00
mozzarella di bufala dop con prosciutto di praga tagliato al coltello e scottato alla piastra, pomodorini semiseccchi, pepe nero e riduzione di aceto balsamico	
	
SALAME ROSA "L'ANTENATO DELLA MORTADELLA"	13,00
antico salume del 1600 prodotto nella zona di bologna/modena accompagnato da giardiniera croccante profumata all'aceto	
	
PALETA DE JAMON IBERICO	21,00
con peperoncini piemontesi ripieni di acciughe e capperi	
	
MORTADELLA FATTA A MANO	13,00
con riccioli di parmigiano vacche rosse 36 mesi e cialda di pane croccante	
	

SARDINE DELLA GALIZIA	14,00
sardine del mar cantabrico leggermente piccanti con sfoglia di pane croccante e olio profumato al limone	
 	
STRACCIATA PUGLIESE, ZUCCHINE E BOTTARGA	14,00
con zucchine alla scapece, bottarga di muggine e pane guttiau	
  	
ASPARAGI	14,00
al vapore, cipollotto in agrodolce, tonno dell'isola di Vulcano sott'olio e bocconcini di bufala DOP	
 	
INSALATA DI POMODORINI	14,00
appassiti al forno, frigitelli, feta greca, bacon affumicato, cialda alla curcuma e papavero	
 	
CALAMARI	15,00
insalata di calamari, papaya, vinaigrette lime e peperoncino	
 	
GAMBERI	18,00
di sicilia glassati al porto vintage, carpaccio di melone e taccole	
  	
ZUPPETTA	16,00
fredda di pomodorini datterini, burrata e baccalà al vapore	
 	
CAPRESE	15,00
mozzarella di bufala DOP affumicata a paglia, pomodori ramati canditi al forno, olio al basilico e timo e cialda al parmigiano reggiano	
 	
LA BURRATA PUGLIESE CON POMODORINI	19,00
burrata con pepe nero della malesia e pomodorini semiseccchi	
	
BURRATA CON PERLE DI TARTUFO	27,00
burrata di andria con tartufo nero invernale	
 	
SELEZIONE DEI NOSTRI SALUMI AFFINATI "A CASA NOSTRA"	20,00
culatello 36 mesi affinato alla birra trappista alle ciliege, focchetto 18 mesi affinato al lambrusco di sorbara, coppa di grigio del casentino al nebbiolo	
 	
FIORI DI ZUCCA	15,00
ripieni di coda alla vaccinara con fonduta di cacio e pepe	
    	
BURRATA CON CAVIALE	55,00
"oscietra del volga lavorazione astrakhan" selezione roscioli	
 	



CLASSICI

DI NORMA LA COTTURA DELLA PASTA È "AL DENTE";

QUALORA LA PREFERIATE PIU' COTTA, NON ESITATE A CHIEDERLO AL MOMENTO DELL'ORDINE. GRAZIE

BURRO E PARMIGIANO "FRANCESCANA" (VEGETARIANO) 15,00

rigatone con burro francese affiorato, tris di parmigiano di "vacche rosse 36 mesi, parmigiano di bruna alpina 30 mesi, parmigiano reggiano 36 mesi collina



RAVIOLO DI SOGLIOLA 22,00

alla mugnaia su passatina di asparagi, salsa di pecorino sardo e limone marinato



TAGLIOLINO ALL'AGLIO NERO, OLIO E PEPERONCINO 15,00

pesto di cicoria selvatica, crumble di pane e polvere di pomodoro



SPAGHETTO CON BUZZONAGLIA DI TONNO 19,00

dell'isola di Vulcano, finocchietto selvatico, olive taggiasche, macchiati al pomodoro



PASSATINA DI PISELLI 14,00

con filetto di manzo marinato e salsa di caprifeuille



SPAGHETTO ALLE VONGOLE VERACI 16,00

burro allo yuzu e salsa di pinoli siciliani BIO tostati



RAVIOLO DI CODA E PECORINO 24,00

fatto in casa con leggera salsa di foie gras e mosto di fichi leggermente piccante



CLASSICI ROMANI

DI NORMA LA COTTURA DELLA PASTA È "AL DENTE";

QUALORA LA PREFERIATE PIU' COTTA, NON ESITATE A CHIEDERLO AL MOMENTO DELL'ORDINE. GRAZIE

CACIO E PEPE (VEGETARIANO) 13,00

tonnarello all'uovo fatto in casa con pecorino romano dop, cacio di moliterno, pecorino di fossa di sogliano del rubicone e tris di pepe



LA MATRICIANA O AMATRICIANA 15,00

mezza manica con pomodoro campano, guanciale artigianale e pecorino romano dop



LA CARBONARA 15,00

spaghettoni con guanciale artigianale, tris di pepe, uova di paolo parisi e pecorino romano dop



"LA GRICIA" DI STEFANO 14,00

rigatone con guanciale artigianale, pecorino romano dop e tris di pepe



BURRO E ACCIUGHE 19,00

spaghettoni con burro dolce di echirè ed alici del mar cantabrico "pesca 2019" e briciole di pane di segale croccante



GNOCO CON PATATE DI AVEZZANO "CACIO E PEPE" (VEGETARIANO) 14,00

fatti in casa con pecorino romano dop, cacio di moliterno, pecorino di fossa di sogliano di rubicone e tris di pepe



PESCE COTTO

TRANCIO DI BACCALA' ISLANDESE 28,00
con pinoli, uvetta e cipolla



SPIGOLA SELVAGGIA 21,00
con gratin di asparagi



POLPO ALLA PIASTRA 21,00
con carpaccio di verdoni, crema di bisque e tatsoi



PESCE CRUDO *

TARTARE DI SPIGOLA 21,00
con pere scottate e crumble di pane



SCAMPI CRUDI DELL'ALTO MAR TIRRENO A PESO
(prezzo variabile secondo quotazione, da 100 a 130 euro al kg)



BURRATA DI ANDRIA CON TARTARE DI SCAMPI CRUDI 27,00
e riccioli di bottarga di muggine di Cabras



* TUTTO IL PESCE FRESCO SERVITO CRUDO SUBISCE UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA A -20°;
SECONDO STAGIONALITÀ ALCUNI PRODOTTI ITTICI POTREBBERO ESSERE ABBATTUTI A BORDO

PESCE CRUDO AFFUMICATO DAL NOSTRO BANCO

PESCE SPADA 19,00
affumicato in carpaccio con olio evo e limone



TONNO 19,00
carpaccio di tonno affumicato con olio evo e limone



SPECK DI TONNO AFFUMICATO 19,00
al legno di ginepro



SALMONE **

SELEZIONI DI SALMONI 24,00
scozzese del sutherland, norvegese dell'isola di Vetvikja
e marinato all'aneto con limone, gr. 150



SALMONE NORVEGESE BALIK 34,00
di allevamento affinato nelle acque svizzere
ed affumicato con legno di frassino ed abete, gr. 100, taglio a trancetto



** TUTTI I SALMONI SONO SERVITI CON BURRO FRANCESCE DI SAINT-MALO ALLO YUZU

OSTRICHE

OSTRICA BRETONNE CONCAVA CAD 5,00
(secondo disponibilità e periodo)



CARNE

FOIE GRAS 34,00

terrina di fegato grasso d'oca cotto al vapore
con confit di pere "cosce" e curcuma



POLPETTE DELLA TRADIZIONE ROMANA 16,00

con pomodoro san marzano, ricotta affumicata e polentina di castagne



COSTOLETTE DI MAIALINO BRADO 21,00

marinate alla senape, insalata di fagiolini, acciuga e menta



POLLO AL LIMONE 16,00

biologico, marinato e tabbouleh profumato allo zafferano



TERRINA DI BOLLITO 18,00

di manzo, suo brodo di cottura, salsa all'arancia e mostarda artigianale



CRUDO DI CARNE

CARPACCIO DI MANZO 19,00

con sfoglie di asparagi e salsa agrodolce di datteri



BATTUTE

BATTUTA DI MANZO 22,00

con olio EVO Valentini, sale di norvegia, succo di limone biologico
e capperi croccanti

BATTUTA DI MANZO PIEMONTESE SU SFOGLIA CROCCANTE 30,00

con caviale "oscietra del volga lavorazione astrakhan"
selezione roscioli, quenelle di patate profumata
allo scalogno ed erba cipollina



CONTORNI *

POMODORO 12,00
ripieno con mozzarella di bufala DOP, basilico e salsa di acciughe



“MISTICANZA” 13,00
con mela verde e formaggio comté petit 36 mesi



ALICI 10,00
al cartoccio con confettura di pomodoro verde



SPINACINO 8,00
saltato al burro di sant malò con riccioli di parmigiano vacche bianche



PEPERONI IN AGRODOLCE ALLA “GIUSY” (VEGETARIANO) 9,00
peperoni rossi e gialli cotti in padella con aceto e zucchero



CICORIA RIPASSATA LEGGERMENTE PICCANTE (VEGETARIANO) 8,00

CARCIOFI ROMANESCHI ALLA CAFONA SOTT'OLIO (VEGETARIANO) 12,00

VERDURE 9,00
cotte e crude con l'uovo “perfetto”



*** GLI ORTAGGI E LE VERDURE CHE UTILIZZIAMO PROVENGONO DA COLTURA ACQUAPONICA, UNA TECNICA DI COLTIVAZIONE CHE ASSOCIA L'ALLEVAMENTO DI PESCI ALLA PRODUZIONE DI ORTAGGI E CHE CONSENTE DI RISPARMIARE OLTRE IL 90% DI ACQUA RISPETTO ALL'AGRICOLTURA CONVENZIONALE, SENZA L'UTILIZZO DI DISERBANTI E CONCIMI CHIMICI, GARANTENDO UN PRODOTTO DI ECCELLENZA BEN OLTRE IL BIOLOGICO ED IL BIODINAMICO**





SELEZIONI DI FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI “NOBILI” ITALIANI CON MOSTARDA DI POMPELMO ROSA “parmigiano reggiano vacche rosse, stravecchio rosso, asiago stravecchio, piave di alpeggio, fiore sardo del gavoì, monteveronese di alpeggio” (secondo disponibilità)	21,00
SELEZIONE DI FORMAGGI MOLLI DI LANGA	19,00
SELEZIONE DI FORMAGGI CAPRINI ITALIANI E FRANCESI	19,00
SELEZIONE DI FORMAGGI MOLLI DELLA NOSTRA PENISOLA	18,00
I “PUZZOLENTI” selezione di formaggi cremosi e molli a crosta lavata italiani e francesi	19,00
SELEZIONE DI FORMAGGI A PASTA DURA E SEMIDURA a latte crudo, della tradizione casearia italiana	20,00
SELEZIONE DI FORMAGGI RARI D’ALPEGGIO ITALIANI	21,00
SELEZIONE DI ERBORINATI (BLU CHEESE) italiani e dal mondo	20,00
SELEZIONE DI “SAPORITI D’ITALIA” provoloni e pecorini stagionati della penisola	18,00
SELEZIONE DI FORMAGGI MOLLI FRANCESI	20,00
SELEZIONE DI FORMAGGI STAGIONATI FRANCESI	20,00
SELEZIONE DI FORMAGGI SVIZZERI SEMI STAGIONATI “tete de moine, etivaz, gruyere, appenzeller, emmental grotta, sbrinz” (secondo disponibilità)	19,00
VERTICALE DI “BITTO STORICO RIBELLE” CON MOSTARDA DI POMPELMO ROSA “alpeggio cavizzola 2016, alpeggio ancogno soliva 2011, alpeggio cavizzola 2009, alpeggio ancogno soliva 2011” con mostarda fatta in casa di fichi fioroni	22,00

SELEZIONI DELLA SALUMERIA

ITALIA VS SPAGNA “culatello di zibello” dop 32/36 mesi vs pata negra sanchez romero “5 jota” 42 mesi al coltello	30,00
TESTA DI MAIALE O “COPPA DI TESTA” cotta nel morellino di scansano, con limone, pepe nero e zenzero fresco	13,00
SELEZIONE DI SALUMI DELLA TRADIZIONE ITALIANA	19,00
SELEZIONE DI SALUMI DI RAZZA NERA ITALIANA	22,00
SELEZIONE DI LARDI “colonnata, arnaud, cinta senese, razza casertana nera, grigio casentino, pata negra” (a rotazione)	16,00
SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI assortimento di salumi e formaggi della tradizione italiana	20,00
 SELEZIONE DEI NOSTRI SALUMI AFFINATI “HOME MADE” culatello 36 mesi affinato in birra trappista alle ciliege, fiocchetto 18 mesi affinato al lambrusco di sorbara, coppa di grigio del casentino al nebbiolo	20,00
 LA SALUMERIA SPAGNOLA DI “JOSELITO” E “SANCHEZ ROMERO CARVAJAL” selezione di lomo di pata negra, salame chorizo di salamanca e morcon	26,00
I SOTT’OLII selezione di sott’olii in extravergine di oliva, carciofi scottati alla griglia, pomodorini secchi, cipolline borretane all’aceto balsamico, olive taggiasche	18,00

BUFALA DOP CAMPANA

BIS DI MOZZARELLA DI BUFALA GR.250/300 con alici del mar cantabrico e bottarga di cabras grattugiata	24,00
 BUFALA GR.250/300 CON BOTTARGA DI CABRAS	20,00
 BUFALA GR.250/300 E POMODORINI SEMISECCHI	18,00
BUFALA GR.500 E POMODORINI SEMISECCHI	23,00
BUFALA GR.250/300 CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA tagliato al coltello, stagionatura minima 28 mesi	24,00
	
BUFALA GR.250/300 CON PATA NEGRA “s.romero/blazquez/alba real” (secondo disponibilità)	29,00
	

SELEZIONI DI PROSCIUTTI ITALIANI

SELEZIONE DI PROSCIUTTI ITALIANI 22,00
“parma, san daniele, monti sibillini, sauris, d’osvaldo, speck dell’alto adige” (secondo disponibilità di taglio)

CRU DI PARMA 24,00
riano di langhirano 30/34 mesi 270 m slm,
capoponte tizzano 30/36 mesi 810 m slm,
mulazzano lesignano dè bagni langhirano 36/40 mesi 350 m slm,
servito con giardiniera croccante

LO SPECK DELLA “VAL DI VIZZE” 20,00
da maiali bradi, affumicato all’aperto,
stagionato 10/12 mesi con peperoncini, acciuga e capperi



PROSCIUTTO CRUDO DI “CINTA SENESE” DOP 27,00
(al coltello, secondo disponibilità)

I PROSCIUTTI DI RAZZA AUTOCTONE ITALIANE 29,00
selezione di prosciutti di razze nere
“nebroidi, cinta senese, mora romagnola, grigio casentino, casertana, nero calabrese” (a rotazione secondo disponibilità)

LA CULACCIA DI BUSSETO PARMENSE 22,00
fratello minore del culatello leggermente piú sapido e morbido
“rarità” con foglia di pane croccante

CULATELLO DI ZIBELLO DOP 26,00
della bassa parmense 26/34 mesi

SPALLA CRUDA DI PALASONE 20,00
con peperoni del piquillo

GLI AFFUMICATI D’ITALIA 23,00
d’osvaldo 24/36 mesi, sauris 20/24 mesi, bassiano 24 mesi

VERTICALE DI CULATELLO DOP 32,00
36 mesi, 48 mesi, razza nera

BRESAOLA ARTIGIANALE (SECONDO DISPONIBILITÀ)

BRESAOLA DELLA TRADIZIONE “VALTELLINESE” 16,00
con misticanza di campo e formaggio stravecchio “rosso” bio

BRESAOLA DI RAZZA “BLACK ANGUS” 15,00
con ricottina di bufala “paestum profumata al limone”

BRESAOLA RAZZA “WAGYU” 22,00
con stracciata pugliese

**TUTTE LE BRESAOLE PROVENGONO DA ALLEVAMENTI ALLO STATO BRADO,
LAVORAZIONE SENZA AGGIUNTA DI CONSERVANTI E/O LATTOSIO**

SELEZIONI DI PROSCIUTTI SPAGNOLI

“CINCO JOTAS” SANCHEZ ROMERO “andalusia, huelva, jabuco” 42 mesi	38,00
MONTELLANO GRAN RISERVA (150 PZ. ANNO) “mozarbez salamanca” 60 mesi (secondo disponibilità)	50,00
JOSELITO “salamanca, castilla leon, guijelo” 48/60 mesi (secondo disponibilità)	45,00
MONTELLANO “mozarbez, salamanca” 48 mesi	34,00
MALDONADO “badajoz, extremadura” 36/42 mesi (secondo disponibilità)	34,00
MARTIN RAVENTOS “RESERVA PERSONAL” “salamanca, castilla leon, guijelo” 48 mesi (secondo disponibilità)	35,00
PROSCIUTTO DI MANZO ASTURIANO “CECINA DE LEON” condito con olio extravergine, limone e pepe di sarawak	20,00

COME DA TRADIZIONE TUTTI I PROSCIUTTI SPAGNOLI SONO TAGLIATI AL POLPASTRELLO

PROSCIUTTI DAL RESTO DEL MONDO

MANGALITZA O MANGALICA prosciutto da suino di provenienza dei balcani, prevalentemente ungheresi, lavorati ed affinati in italia 36 mesi	32,00
NOIR DE BIGORRE prosciutto da suino nero brado allevato, lavorato e stagionato nella regione midi-pirenei 30/36 mesi	32,00

I NOSTRI DOLCI

IL NOSTRO TIRAMISÚ 11,00



CANNOLO ALLA SICILIANA ESPRESSO 10,00

con ricotta romana di pecora e canditi siciliani



GELATI E SORBETTI DEL GIORNO 9,00



FONDUE DI CIOCCOLATO FONDENTE 70% 11,00

con frutta fresca e nostra biscotteria



ZUPPETTA 10,00

di fragole al latte di cocco con gelato alla vaniglia e crumble



TARTELLETTA CON CREMA AL MASCARPONE 10,00

albicocche semicandite profumate al timo



CREMOSO 9,00

di cioccolato bianco con sorbetto al frutto della passione



CREME BRULEE 10,00

al cardamomo



PANE DEL NOSTRO FORNO "URBANO ECOLOGICO"

CESTINO DI PANE DEL FORNO ROSCIOLI * 4,00

pane kamut, tipo lariano, ai 5 cereali, segale al miele,
pan brioche al pata negra e parmigiano, ai fichi, la nostra pizza bianca,
alle olive, alle noci (secondo disponibilità)



* FARE ATTENZIONE AL PANE ALLE OLIVE E ALLE NOCI PERCHÉ POTREBBERO CONTENERE SCHEGGE DI GUSCIO DI NOCCIOLO!

SU RICHIESTA PANE PER INTOLLERANTI AL GLUTINE 4,00

ACQUA

PANNA 3,00

NEPI 3,00

SANPELLEGRINO 3,00

PLOSE (NATURALE, GASSATA) 4,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

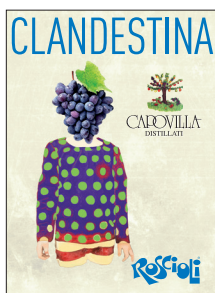
ROSCIOLINO 33c1 "FABBRICA BIRRA PERUGIA" ITALIA 8,00

produzione esclusiva con malti e luppoli scelti
appositamente per la creazione della nostra birra
tipologia pale ale (chiara)
gradazione 5% vol.
gradi plato 12
malti selezionati: pilsner, frumento crudo
luppoli selezionati: mandarin, cascade

AMBRATA "RED ALE" 33c1 ITALIA 8,00

NOTA: LE MEZZE PORZIONI VENGONO CALCOLATE AL 70% DEL COSTO DEL PIATTO COMPLETO

I NOSTRI DISTILLATI DI GIANNI CAPOVILLA



CLANDESTINA

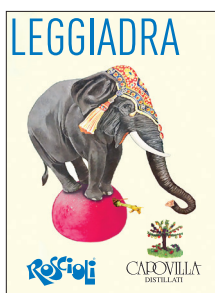
DISTILLATO DI UVE SELEZIONATE
41% (BIANCA)

BICCHIERE

11,00

BOTTIGLIA

46,00



LEGGIADRA

GRAPPA DI MARZEMINO
43% (BIANCA)

BICCHIERE

12,00

BOTTIGLIA

46,00



RIBELLE

DISTILLATO DI VINO
42% (AMBRATA)

BICCHIERE

13,00

BOTTIGLIA

58,00

DISTILLATI DI GIANNI CAPOVILLA

SUSINE MIRABELLE

15,00

PERE WILLIAMS

15,00

PESCHE SATURNO

18,00

ALBICOCHE

16,00

MELE

15,00

IL NOSTRO AMARO FORMIDABILE

AMARO FORMIDABILE ARTIGIANALE
"RISERVA ROSCIOLI"



BICCHIERE

8,00

BOTTIGLIA

34,00

CARTA DEI DISTILLATI AL BICCHIERE

SELECTION OF SPIRITS BY THE GLASS

WHISKY

HIGHLAND PARK 12 YEARS	SCOTLAND	16,00
HIGHLAND PARK LEIF ERIKSSON RELEASE	SCOTLAND	18,00
MALT & GRAIN SCOTCH WHISKY ASYLA	SCOTLAND	15,00
BLENDED MALT SCOTCH WHISKY THE SPICE TREE	SCOTLAND	16,00
LAGAVULIN 12 YEARS	SCOTLAND	20,00
BLENDED SCOTCH WHISKY BLACK BOTTLE	SCOTLAND	16,00
PRIZEFIGHT IRISH WHISKEY FINISHED IN AMERICAN RYE BARRELS	IRELAND	16,00
LAPHROAIG SINGLE MALT QUARTER CASK	SCOTLAND	16,00
MICHTER'S BOURBON SMALL BATCH	KENTUCKY	15,00

WHISKY "SELEZIONE SAMAROLI"

HIGHLAND PARK ORKNEY 1992	SCOTLAND	25,00
MILTONDUFF 1995 SPEYSIDE SINGLE MALT	SCOTLAND	30,00
BLEND MALT SCOTCH "SAMAROLI ISLAY"	SCOTLAND	20,00

JAPANESE WHISKY

NIKKA DAYS		13,00
NIKKA FROM THE BARREL		15,00
SUPER NIKKA		15,00
AKASHI SINGLE MALT		20,00
YAMAZAKURA BLENDED		15,00

RUM & RHUM

ZACAPA 23 ANNI	GUATEMALA	15,00
ZACAPA RESERVA LIMITADA 2015	GUATEMALA	20,00
ZACAPA XO	GUATEMALA	25,00
BALLY AMBRATO NO AGE AGRICOLE	MARTINIQUE	10,00
BALLY AMBRATO 2002 AGRICOLE	MARTINIQUE	15,00
RHUM CAPOVILLA "ETICHETTA ARANCIONE" RHUM BLANC AGRICOLE	GUADALUPE	12,00
RHUM CAPOVILLA "ETICHETTA VERDE" RHUM BLANC AGRICOLE	GUADALUPE	12,00
PAPALIN "BLEND OLDS RUMS"	SCOTLAND	13,00
ENGLISH ARBOR RUM 5 ANNI	ANTIGUA	11,00
PANAMA 21 YEARS RUM NATION	PANAMA	25,00

RUM & RHUM "SELEZIONE SAMAROLI"

NICARAGUA RHUM 1999 "SELEZIONE SAMAROLI" CASK PRIVATE ROSCIOLI	NICARAGUA	25,00
DEMERARA DARK RUM 2005	GUYANA	20,00
DEMERARA RUM 2002	GUYANA	20,00
JAMAICA RHAPSODY BLENDED RUM	JAMAICA	20,00

COGNAC

A.E. DOR GRANDE CHAMPAGNE VIEILLE RESERVE N.8	FRANCIA	65,00
A.E. DOR GRANDE CHAMPAGNE VIEILLE RESERVE N.7	FRANCIA	50,00
SELEZIONE DI COGNAC (chiedere al personale di sala - please ask our personel)	FRANCIA	15,00

ALTRI DISTILLATI - SPIRITS

SELEZIONE DI BAS ARMAGNAC (chiedere al personale di sala - please ask our personel)	FRANCIA	12,00/18,00
CALVADOS PAYS D'AUGE ANDRIEN CAMUT 6 ANNI	FRANCIA	12,00
CALVADOS PAYS D'AUGE ANDRIEN CAMUT 8 ANNI	FRANCIA	16,00
CALVADOS PAYS D'AUGE ANDRIEN CAMUT 25 ANNI	FRANCIA	25,00
SELEZIONE CALVADOS (chiedere al personale di sala - please ask our personel)	FRANCIA	12,00
SELEZIONE GRAPPE BERTA "ROCCANIVO, BRIC DEL GAIAN, TRE SOLI TRE"	ITALIA	15,00
BERTA STRAVECCHIA DILIDIA	ITALIA	10,00
SELEZIONE DI GRAPPE (chiedere al personale di sala - please ask our personel)		8,00/10,00
SELEZIONE DI VODKA (chiedere al personale di sala - please ask our personel)		10,00
SELEZIONE DI AMARI (chiedere al personale di sala - please ask our personel)		7,00

IL CAFFÈ DI GIANNI FRASI

COFFEE IN THE MANNER OF GIANNI FRASI

TORREFAZIONE GIAMAICA CAFFÈ - ROASTED JAMAICAN COFFEE

SELEZIONI DI CAFFÈ

SELEZIONE DI CAFFÈ (secondo disponibilità) COFFEE SELECTION (subject to availability)	3,00
CAFFÈ CON “RESENTIN” DA TRADIZIONE VENETA CON MODIFICA DI GRAPPA “CLANDESTINA, DISTILLERIA “CAPOVILLA” LACED COFFEE WITH “CLANDESTINA” GRAPPA, “CAPOVILLA” DISTILLERY	6,00
ORZO BIOLOGICO AD INFUSIONE INFUSED ORGANIC BARLEY COFFEE	4,00
THE E TISANE TEAS & INFUSIONS	4,00