

MENU

W I N E

ROSE

Pinot Grigio	250/1500
<i>Parini Pinot Grigio Blush delle Venezie, Italy</i>	

RED

2016 Sangiovese	320/1900
<i>Castelluccio Le More Sangiovese di Romagna DOC, Italy</i>	

2015 Cantabria Rioja	290/1750
<i>Sierra Cantabria Seleccion Rioja, Spain</i>	

2015 l'Ermitage Tradition	290/1750
<i>Chateau l'Ermitage Tradition, France</i>	

2016 Pinot Noir	1800
<i>Mistoff, Hawke Bay, New Zealand</i>	

2017 Blauer Zweigelt	2600
<i>Nittnaus, Burgenland, Austria</i>	

2017 Nerello Mascalese	3200
<i>Tenuta Di Aglaea, Terre Siciliane IGP, Italy</i>	

2016 Primitivo	3500
<i>Vespa Il Rosso dei Vespa, Puglia, Italy</i>	

2011 Nebbiolo	3100
<i>Antichi Vigneti di Cantalupo Agamium, Piedmont, Italy</i>	

MENU

К О Ф Е

ЧЕРНЫЙ

Эспрессо Мексика	120
Эспрессо Руанда	150
Фильтр 150/300мл.	60/120
Американо	120
Эспрессо-Тоник	200

С МОЛОКОМ

Капучино 150/300мл	200/220
Латте	220
Флэт Уайт	220
Раф	250
Кокосовое/Соевое молоко 50мл	50

ЧАЙ

Черный/Зеленый/Мята/Роза	200
Календула/Ромашка/Шалфей/Чабрец	200

Каскара	200
Сок апельсиновый с/в	200

К КОФЕ

Кантуччи	5
Аффогато	250
Пирог домашний	250
Овсяная каша	250
(Подается с корицей, медом, орехами и фруктами)	

MENU

S P I R I T S

WHISK(E)Y

Jack Daniel's	40ml	390
Maker's Mark	40ml	450
Jameson	40ml	350
Dewar's	40ml	350
Smokehead	40ml	590

RON | RUM

Bacardi 1909	40ml	350
Contrabando 5 y.o.	40ml	350
Plantation Original Dark	40ml	350

GIN

Citadelle	40ml	350
Nordes	40ml	590
Malfy con lemon	40ml	290

TEQUILA | MEZCAL

Olmecca Blanco	40ml	350
Del Maguey Vida	40ml	550

VERMOUTHS

Martini Riserva Ambrato	40ml	250
Martini Riserva Rubino	40ml	250
Otto's	40ml	270
Cocchi di Torino	40ml	350
Cocchi Vermouth-Amaro	40ml	390
Vermut Fernando de Castilla	40ml	290

BITTERS & LIQUEURS

Aperol	40ml	250
Amaro Montenegro	40ml	250
Amaro di Angostura	40ml	350
Luxardo Bitter Blanco	40ml	250
Becherovka	40ml	290
Italicus Rosolio di Bergamotto	40ml	450
Fernet Branca	40ml	350
Suze D'autrefois	40ml	350
Saint-Germain	40ml	390
Pierre Ferrand Dry Curacao	40ml	320
Prunella Mandorlata	40ml	450
Limoncello	40ml	250

MENU

COCKTAILS

CLASSIC & TWISTS

Aperol Spritz <i>Aperol, Orange Juice, Prosecco</i>	450
Bellini <i>Peach puree, Cardamom, Prosecco</i>	450
Mercado Negroni <i>Tequila, Vermouth rosso, Amaro Montenegro, Aztec bitter</i>	450
Sgroppino ?!?! <i>Vodka, Bergamot, Oleo saccharum, Prosecco</i>	420
Antonio <i>Martini Ambrato, Hana-Kohaku, Prunella Mandorlata</i>	450
Cherry Amore <i>Amaro Angostura, Vermouth, Cherry, Chocolate bitter</i>	450
Aviacion <i>Grappa, Maraschino, Lemongrass, Lemon</i>	450
Left Bank Martini <i>London Dry Gin, Sauvignon Blanc, St-Germain</i>	450
Blush <i>London Dry Gin, Peach, Campari, Lemon</i>	450

ANTIPASTO

Olives/Sun dried tomatoes/Artichokes	190/350
Salami/Prosciutto	300
Parmigiano/Gorgonzola	300

MENU

W I N E

BUBBLES

Bio Bio "Bubbles"	290/1740
<i>Cielo e Terra, Veneto, Italy</i>	
Cremant d'Alsace Brut Rose	3500
<i>Louis Sipp, France</i>	
"Sainte Anne" Brut Champagne	6900
<i>Chartogne-Taillet, Champagne AOC, France</i>	

WHITE

2017 Pinot Grigio	320/1900
<i>Pradio Priara, Italy</i>	
2017 Moonlight	290/1750
<i>Rocca Delle Macie, Tuscany, Italy</i>	
2017 Vermentino	390/2340
<i>Surrau, DOCG, Sardegna</i>	
2017 Gruner Veltliner	1950
<i>Domaene Gobelsburg, Austria</i>	
2017 Soave Veneto	2250
<i>Tamellini, Italy</i>	
2017 Bone Dry Riesling	2500
<i>Von Buhl, Germany</i>	
2017 Gewurztraminer	2900
<i>Erste&Neue Kellerei Alto Adige DOC, Italy</i>	
2017 Muscadet Sevre et Maine	3200
<i>Gadais Pere&Fils La Grande Reserve du Moulin AOC, France</i>	
2017 Martilde Malvasia	3900
<i>Dedica Lombardia, Italy</i>	