

GET FRY

to SHARE while you WAIT

CARBONARA TACO NOT TO BE MISSED 7.00

Pizza taco stuffed with bacon, amazing carbonara cream, fresh ricotta, grated pecorino, and black pepper.

POLENTA BITEŠ 8.00

Breaded and fried polenta bites, served with a gorgonzola **DOP** fondue.

TRIS DI MONTANARINE 9.00

SMALL FIRED PIZZA TRIO WITH:

"CASA MARRAZZO" tomato, **AGEROLA** fior di latte cheese, and basil | Bufala cheese and Cetara anchovies | Mortadella, salted ricotta, and crushed pistachio.

CRUNCHY PRAWNS 12.00

Fried with panko and lime served with paprika mayo.

FRITTURA DI BOSCO 9.00

Funghi freschi a seconda della disponibilità impanati e fritti, serviti con confettura di frutti di bosco.

FRIED COURGETTE FLOWERS 6.00

FRENCH FRIEŠ 4.00

FRENCH FRIES WITH CHEESE AND TRUFFLE 7.00

SWEET FRENCH FRIES AMERICAN WAY 4.50

THE SECRET OF THE "CARTAPAGLIA" DOUGH

With love and care, we create a **high-hydration** dough that rises for **at least 24 hours**, giving your pizza a **soft and light** texture. Our **stone-ground flours** reveal a unique consistency and a deep, **authentic flavor**. Each bite reveals the passion with which we prepare every dish, aiming to gift you with an emotional experience that lingers in your heart.



THE SPECIAL DOUGHS +2.50

GLUTEN FREE

Naturally gluten-free.
Highly hydrated
and long leavening.

BLACK WITH CUTTLEFISH INK

Swollen and soft with.
Super
instagrammable
and super good!

CRISPY

With corn and sunflower
seeds. Tall, crunchy and
rich in fiber. Served in
wedges.

TEGAMINO

Cartapaglia dough,
but cooked in a small
pan. Higher and softer.
Really tasty.

Or try the "Multigrain" dough

MARGHERITÄ 9.00

"CASA MARRAZZO" tomato, **AGEROLA** fior di latte cheese, grana padano **DOP**, and fresh basil.

BUFALÄ 10.00

"CASA MARRAZZO" tomato, mozzarella di bufala cheese and fresh basil.

DIAVOLA 10.00

"CASA MARRAZZO" tomato, **AGEROLA** fior di latte cheese, spicy salami, grana padano **DOP** and fresh basil.

PROSCIUTTO E FUNGHI 10.00

"CASA MARRAZZO" tomato, **AGEROLA** fior di latte cheese, ham and porcini mushrooms.

VEGETARIANÄ 10.00

"CASA MARRAZZO" tomato, **AGEROLA** fior di latte cheese, grilled vegetables and fresh basil.

CAPRICCIOSA 11.00

"CASA MARRAZZO" tomato, **AGEROLA** fior di latte cheese, roasted ham, porcini mushrooms, taggiasca olives and artichokes.

OUR SPECIAL PIZZAS

Made with **LOT**  and only **FIRST CHOICE** ingredients



AND CHEESE?

Also available
LACTOSE-FREE
or VEGAN!

CAPRESE

14.50

"CASA MARRAZZO" tomato, **AGEROLA** fior di latte cheese, mozzarella di bufala pieces, "SIMONINI VITTORIO" parma ham, basil sauce and evo oil.

👉 **RECOMMENDED COMBINATION:** GIN MARE + TONICA FEVER TREE MEDITERRANEAN

MORTAZZA ➔ Il nostro piatto signature!

14.50

AGEROLA fior di latte cheese, originale Favola "PALMIERI" bologna, "CASEIFICIO OLANDA" apulian burrata, pistachio pesto, chopped pistachios, fresh basil and evo oil.

👉 **RECOMMENDED COMBINATION:** KNUT HANSEN + TONICA FRANKLIN & SONS INDIAN

POMODORI IMBUFALITI

14.50

Basil cream, smoked campana buffalo mozzarella **DOP**, red, yellow, and orange cherry tomatoes, taggiasca olive powder, and freshly grated silano caciocavallo **DOP** cheese.

👉 **RECOMMENDED COMBINATION:** AMBROSIA + TONICA 1724

CHE PANZETTA

15.00

Red radicchio cream, **AGEROLA** fior di latte cheese, sweet gorgonzola, rolled pancetta from "SALUMIFICIO FRANCIACORTA", and crumbled walnuts.

👉 **RECOMMENDED COMBINATION:** ELEPHANT LONDON + FEVER TREE INDIAN

UN GAMBERO AL VERDE

19.00

Zucchini cream, **AGEROLA** fior di latte cheese, crispy zucchini chips, Sicilian red prawn tartare, apulian stracciatella from "CASEIFICIO OLANDA", and drops of shrimp colatura.

👉 **RECOMMENDED COMBINATION:** GIN MARE CAPRI + FEVER TREE MEDITERRANEAN

SALCICCIA FUMÈ WITH BLACK DOUGH

15.00

Friarielli cream, **AGEROLA** fior di latte cheese, sweet sausage, yellow datterini tomatoes, smoked burrata, and basil.

👉 **RECOMMENDED COMBINATION:** AMA GIN + TONICA ROVERE S. PELLEGRINO

PICCOLI BRIVIDI WITH BLACK DOUGH

15.50

Pumpkin cream, **AGEROLA** fior di latte cheese, crispy Alto Adige speck, **DOP** Gorgonzola cheese fondue, and salted caramel walnuts.

👉 **RECOMMENDED COMBINATION:** GINARO + TONICA GALVANINA BIO

A PARMIGIÀ ARROSTUTÀ

15.50

"CASA MARRAZZO" tomato, smoked campana buffalo mozzarella **DOP**, oven-baked eggplant, eggplant Parmigiana cream, grated parmigiano reggiano **DOP**, and basil powder.

👉 **RECOMMENDED COMBINATION:** GIN CITTADELLE + TONICA FEVER TREE INDIAN

BOMBA AL PISTACCHIO

15.50

Pistachio cream, **AGEROLA** fior di latte cheese, crispy potatoes, GIOVANNA "CAPITELLI" cooked pancetta, campana buffalo mozzarella bites **DOP**, pistachio pesto, and pistachio crumble.

👉 **RECOMMENDED COMBINATION:** BOTANIC PREMIUM CUBICAL + TONICA 1724

GARGAMELLÀ

15.00

Porcini mushroom cream, **AGEROLA** fior di latte cheese, crispy potatoes, sautéed cardoncelli mushrooms, parsley breadcrumb crumble, and truffle-infused oil.

👉 **RECOMMENDED COMBINATION:** GIN PIERO + TONICA FEVER TREE INDIAN

..... Try the new "STIRAKIATE" - with a light, thin, and crispy dough.

COURMAYEUR

15.00

Parmigiano reggiano **DOP** cream, **AGEROLA** fior di latte cheese, venison ragù, chanterelle mushrooms, wild berry jam, and rosemary powder.

👉 **RECOMMENDED COMBINATION:** Z44 ALPEN GIN + TONICA ROVERE S. PELLEGRINO

CHE T'O DICO A FA'

18.50

Porcini mushroom cream, **AGEROLA** fior di latte cheese, sautéed cardoncelli mushrooms, scottona tartare, carbonara cream, and fresh truffle.

👉 **RECOMMENDED COMBINATION:** NORDES + FEVER TREE MEDITERRANEAN

..... "Crispy" dough - Served in wedges
.....

VADO E TONNO

18.00

AGEROLA fior di latte cheese, "CASEIFICIO OLANDA" apulian stracciatella, tuna tartare, lime zest, teriyaki sauce and chopped pistachios.

👉 **RECOMMENDED COMBINATION:** NIKKA COFFEY + TONICA THOMAS HENRY

BOTTICELLI BECAUSE IT'S BEAUTIFUL

18.00

"CASA MARRAZZO" tomato, "CASEIFICIO OLANDA" pugliese stracciatella, "SALUMIFICIO MONTANARI" 24-month aged **DOP** parma ham, red semi-dried tomatoes and fresh basil.

👉 **RECOMMENDED COMBINATION:** AMBROSIA DAY + TONICA 1724

DON'T MISS OUR FRIED PIZZAS

Dense and baked. Light and easy to digest. You will adore them.
Try it to believe it



PSS!! HEY YOU??

Listen to me!
Try them in **PAIRING**
with the **GIN TONIC**
recommended!

KEEP
SCROLLING





FRIED PIZZA

SERVED ON A CUTTING BOARD • GOOD TO SHARE

PUMMAROLĂ + PARMA HAM + 2,50€

12.50

"CASA MARRAZZO" tomato, mozzarella di bufala cheese, grana padano, fresh basil and evo oil.

🍷 RECOMMENDED COMBINATION: GIN MARE CAPRI + FEVER TREE MEDITERRANEAN

CALZONE MEDITERRANEŌ SERVED IN WEDGES 13.00

Fried calzone stuffed with "CASA MARRAZZO" tomato, AGEROLA fior di latte cheese, fried aubergines, grana padano DOP and a sprinkling of ricotta.

🍷 RECOMMENDED COMBINATION: PORTOFINO + FEVER TREE MEDITERRANEAN

'NA CARBONARA FRIED EDITION 14.00

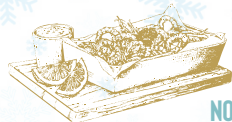
Stracciatella, bacon, carbonara cream, freshly grated pecorino and black pepper.

🍷 RECOMMENDED COMBINATION: GINRAW + FENTIMANS PREMIUM INDIAN

CALZONE RUSTICO SERVED IN WEDGES 12.00

Fried calzone stuffed with fresh ricotta, sweet sausage and neapolitan friarielli.

🍷 RECOMMENDED COMBINATION: HENDRICK'S + TONICA THOMAS HENRY



DAL BISTROT

NOT ONLY PIZZA • DELICIOUS TEMPTATIONS OF SEA AND LAND

MAGURO ALLA MEDITERRANEA 🍷 17.00

Red tuna tartare with avocado, confit cherry tomatoes, almond akes and lime zest. Accompanied by apulian stracciatella.

🍷 RECOMMENDED COMBINATION: FRANCIACORTA | CONTADI CASTALDI

UN POLPO ZUCCONO 15.00

Pumpkin cream, grilled octopus, apulian stracciatella from "CASEIFICIO OLANDA", amaretto crumble, and rosemary powder.

🍷 RECOMMENDED COMBINATION: "MILLESIMATO" TRENTO DOC | ALTEMASI

MIXED FRIED SEAFOOD 🍷 -> OMG... AMAZING 16.00

Our famous mixed fried seafood platter. Light and crispy, made with rice flour, also perfect for sharing. Not to be missed.

🍷 RECOMMENDED COMBINATION: "SANTA CRISTINA RISERVA" LUGANA | ZENATO

PARMIGIANA DI MELANZANÉ 🍷 15.00

It's not your classic parmigiana. We add confit cherry tomatoes and melted silano caciocavallo DOP cheese to make it even more delicious.

🍷 RECOMMENDED COMBINATION: "SELIDA" GEWÜRZTRAMINER | TRAMIN

CHE TARTARINA 🍷 ADD TRUFFLE + 4,00€ 16.00

150 g heifer tartare with ALPINE GIN, served with egg yolk, to be dressed with mustard and chopped capers, anchovies and onion.

🍷 RECOMMENDED COMBINATION: "RIPASSA" VALPOLICELLA RIPASSO | ZENATO

ZUCCA AFFUMICATA 🍷 14.50

Pumpkin velouté, apulian stracciatella from "CASEIFICIO OLANDA", crispy julienne speck from alto adige, pumpkin seeds, and a sprinkle of smoked ricotta.

🍷 RECOMMENDED COMBINATION: VALPOLICELLA CLASSICO | RUBINELLI VAJOL



BURGER & PANOZZI

DOUBLE SMASH WITH SWEET FRENCH FRIES 14.00

SMASH BUN - Double smashed burger, juicy and crispy, double cheddar, onion, and our signature Cartapaglia special sauce.

🍷 RECOMMENDED BEER: La Birretta - CARTAPAGLIA

SMOKED SMASH WITH SWEET FRENCH FRIES 15.00

SMASH BUN - Smashed burger, smoked provola cheese, crispy bacon, caramelized onion, and BBQ sauce.

🍷 RECOMMENDED BEER: Bucky - MAGIS

EGG ON THE ROCKS WITH SWEET FRENCH FRIES 15.00

CLASSIC BUN - 180g Scotch beef burger infused with whiskey, smoked campana buffalo mozzarella DOP, crispy bacon, fried egg, and black pepper mayonnaisse.

🍷 RECOMMENDED BEER: Honey Ale - BENACO 70

BUBBA WITH SWEET FRENCH FRIES 14.00

TARTARUGA - Gamberoni alla piastra, mozzarella di bufala campana, chips di zucchine, scorza di limone, spinacino e maionese al pepe nero.

🍷 RECOMMENDED BEER: Egeria - CARPEDIEM

SUA MAESTÀ IL POLPO -> Bombaaa! WITH SWEET FRENCH FRIES 14.00

TARTARUGA - Tentacoli di polpo fritti, stracciatella pugliese "CASEIFICIO OLANDA", pesto di pistacchio e pomodorini confit.

🍷 RECOMMENDED BEER: Maldipa - MAGIS

IL SICULŌ WITH SWEET FRENCH FRIES 14.00

CLASSIC BUN - Eggplant cream, fried eggplant, campana buffalo mozzarella DOP, tomatoes, basil pesto, and freshly grated parmigiano reggiano DOP.

🍷 RECOMMENDED BEER: Blanche - BENACO 70



SALADS

STAY FRESH • STAY HEALTHY

LA TON TONNÈ 🌱

13.50

Mixed salad greens, seared tuna, taggiasca olives, caper flowers, cherry tomatoes, and anchovy mayonnaise.

LA CAESAR

11.50

Mixed salad, grilled chicken, crispy bacon, grana padano **DOP**, croutons of bread and caesar sauce.

GRECA ALLA ZUCCÀ 🌱

13.00

Fresh baby spinach, pumpkin, crumbled Greek feta, walnuts, and balsamic glaze.

LA NOSTRA POKÈ 🌱

13.00

Basmati rice, grilled prawns, mixed salad, purple cabbage, edamame, confit cherry tomatoes, sesame seeds and teriyaki sauce.

ONLY AVAILABLE AT LUNCH

FROM MONDAY TO FRIDAY • LIGHT, FRESH, AND HEALTHY SMALL PLATES

PARMA E BOCCONCINI 🌱

12.00

24-month aged **DOP** Parma ham from 'SALUMIFICIO MONTANARI', **DOP** Campania buffalo mozzarella bites, and fresh basil.

I NOSTRI TACOS

14.00

TACO DUO: Salmon tartare, baby spinach, stracciatella, and lime zest - Tuna tartare, avocado, sesame seeds, and teriyaki sauce.

POLLO SATAY 🌱

14.00

Yogurt-marinated chicken skewers glazed with teriyaki sauce and sesame seeds. Served with peanut satay sauce and fresh baby spinach.

PRANZO AD HOKKAIDO 🌱

17.00

Salmon tartare on a bed of basmati rice, avocado, teriyaki sauce, white and black sesame seeds.

L'EQUILIBRATO 🌱

12.00

Soy-marinated chicken breast, mixed greens, basmati rice, almond flakes, and teriyaki sauce.

SALMONE AI 2 POMODORI 🌱

16.00

Grilled salmon fillet marinated with lemon and basil, served on a zucchini cream with red and yellow cherry tomatoes.

VEGAN POKÈ 🌱

13.00

Basmati rice, marinated tempeh strips, zucchini crudité, cabbage, edamame, vegan mayonnaise, and sesame seeds.

MANGO POKÈ 🌱

14.50

Basmati rice, fried shrimp, zucchini chips, baby spinach, Apulian stracciatella, mango, and toasted cashews.



AVOCADO TOAST 🌱

14.00

Multigrain bread, avocado spread, sliced avocado, fried egg, slow-roasted cherry tomatoes, radishes, and sesame seeds.

SALMON BUN

14.00

CLASSIC BUN - Smoked salmon, zucchini crudité, cheese cream, and black pepper mayonnaise.

THE FRESH CLUB SANDWICH

14.00

Ricotta, grilled prawns, zucchini, and slow-roasted cherry tomatoes, served with purple cabbage coleslaw and spicy mayo.

Keep scrolling to discover our **SWEET OFFERINGS**

I DESSERT

TO CONCLUDE IN SWEETNESS



TRY OUR SPECIALTIES

IL GINAMISU' -> Whaaaat? 6.50

For those who never contradict themselves. Like us. Tiramisu with Citadelle gin. Good, fresh, light. Perfect to end the evening on a sweet note.

SO MAISTA' U CANNOLU SICILIANU 6.00

Close your eyes and you are in Taormina. Scents of Sicily in this trio of small cannoli filled with ricotta cream and chopped Bronte pistachios.

BETTER WITH: SWEET WINE E TRE FILER - CA DEI FRATI - 7.00

PASSIONE BRUCIANTE 6.50

For the hottest spirits, our passion fruit and saffron crème brûlée. A perfect marriage between a crispy caramelized top and the delicate creaminess of a sweet and fragrant base.

COLAZIONE A BROOKLYN 6.00

The cheesecake. The good one. With crunchy shortcrust pastry, sweet cheese cream and wild berries jam.

ALTERNATIVELY: TRY IT ALSO WITH PISTACHIO

COME DA BAMBINI 6.00

Unmissable at birthday parties, timeless for nostalgics, ladies and gentlemen... the chocolate salami. A goodness.

IL GELATINO 6.00

It's time to cleanse the palate. Let's go with a nice, refreshing pistachio gelato topped with salted caramel crumbles.

ALTERNATIVELY: FIOR DI LATTE GELATO

AH... LO SGROPPINO 5.00

To conclude lightly but without the bitterness in the mouth. Our lemon sorbet in the non-alcoholic variant or with the addition of vodka.



DRINK LIST

BEERS, SPARKLING AND GIN TONIC

Caffetteria

CAFFÈ - CAFFÈ MACCHIATO JULIUS MEINL	1.50
CAFFÈ DECAFFEINATO JULIUS MEINL	1.60
CAPPUCCINO - MACCHIATONE JULIUS MEINL	2.00
LATTE MACCHIATO	2.00
CAFFÈ AMERICANO	2.00
CAFFÈ D'ORZO - GINSENG	2.00
CAFFÈ SHAKERATO	3.50
TÈ CALDO - INFUSI	2.00

Bibite

ACQUA NATURALE / GASSATA	0.75L 3.00
COCA COLA E ALTRE BIBITE IN LATTINA	0.33L 3.00
THÈ FREDDO PESCA/LIMONE	0.33L 3.00
RED BULL	0.25L 3.00
SUCCHI DI FRUTTA	0.25L 2.50
SKI WASSER ACQUA GASS - SUCCO DI LAMPONE - LIMONE	0.40L 4.00

Aperitivi

Snacks to Tempt You

IL TAGLIERINO PARMA, STRACCIATELLA, GIARDINIERA E PIZZA	18.00
TRIS DI MONTANARINE 3 PIZZETTE FRITTE SUPER	9.00
FIORI DI ZUCCA FRITTI	5.00
PATATINE FRITTE CON LA LORO BUCCIA	4.00
PATATINE DOLCI ALL'AMERICANA	4.50
PIZZA BIANCA CON SALE GROSSO, ROSMARINO E OLIO EVO	6.50

SPRITZ APEROL / CAMPARI / HUGO	5.00
AMERICANO - NEGRONI	6.00
MOJITO - VIRGIN MOJITO - MOSCOW MULE	7.00
APERITIVO DELLA CASA ANALCOLICO / ALCOLICO	5.00
GINGERINO - CRODINO - ACQUA TONICA	3.00
OPPURE UNO CALICE DI BOLLICINE	A PARTIRE DA 4.00

Super to share!!
Boost your happy hour with
one of our appetizers!

Our Beers - 100% ITALIAN

Draft beers

KRONEN | FORST • BIONDA ALLA SPINA

SIXTUS | FORST • ROSSA ALLA SPINA

WEIHENSTEPHAN | FORST • WEIZEN ALLA SPINA

0.20L 3.00 / 0.40L 5.20

0.20L 3.50 / 0.40L 5.50

0.50L 6.00

The Handcrafted Local Specialties

A MUST TRY

LA BIRRETTA CARTAPAGLIA | BLANCHE 4.5% VOL - 0.33L 5.50

Top-fermented, refreshing, elegant, and flavorful. Notes of vanilla, spices, and orange peel.

JUST BECAUSE YOU CAN'T DRINK PIZZA

BOMBA JUICY PALE ALE | MISTER B 5.4% VOL - 0.33L 5.50

The tropical allure of Bomba leaves everyone breathless. With Citra, Amarillo, and Mosaic hops and flaked barley, it's a definitively juicy APA-style beer.

BUCKY  GOLDEN ALE | MAGIS 4.3% VOL - 0.33L 6.00

Light with a delicate aroma of buckwheat combined with a fruity note from the hops.

MALDIPA IPA | MAGIS 6.5% VOL - 0.33L 5.50

The balance shifts entirely towards hops and bitterness. Citrusy, resinous, and tropical fruit notes.

BLANCHE BIANCA | BENACO 70 5% VOL - 0.33L 6.00

High-fermentation pale ale, fresh and light, with citrusy, spicy notes and a subtle hoppy character.

BESTIA  IPA | MISTER B 6.3% VOL - 0.33L 5.50

A monstrous IPA. Muscle and hops to renew your primal thirst with every sip.

WEISS WEISSBIER | MAGIS

5.2% VOL - 0.33L 6.00

A fruity bouquet of banana. The creamy foam blends with a malty, refreshing base.

HONEY ALE BELGIAN | BENACO 70

7% VOL - 0.33L 6.00

Amber top-fermented beer in the style of Belgian Strong Ale, with the addition of chestnut honey.

EGERIA BIONDA | CARPEDIEM

5.5% VOL - 0.50L 6.00

Do not underestimate the blonde. The extra hops give it an herbal aroma and a floral flavor.

AVUS ROSSA | CARPEDIEM

7% VOL - 0.50L 6.00

A rogue beer, one to be cautious with. Full-bodied taste, with hints of caramel and roasted malt.

APACHE APA | CARPEDIEM

6% VOL - 0.50L 6.00

A real journey of sensations. Velvety, then bitter, and finally fruity. Absolutely unique.

BOIA WEST COAST PILS | MISTER B

5.2% VOL - 0.33L 5.50

Let BOIA take over: cruelly refreshing and terribly drinkable, this West Coast Pils is ready to take your breath away.

Wines *By the glass*

PROSECCO SUPERIORE | MARSURET 4.00

TRENTO DOC | FERRARI 5.50

TRENTO DOC "MAXIMUM ROSÉ" | FERRARI 8.00

FRANCIACORTA | CONTADI CASTALDI 6.00

LUGANA SAN BENEDETTO | ZENATO 4.00

LUGANA I FRATI | CA DEI FRATI 4.50

SELIDA - GEWÜRZTRAMINER DOC | TRAMIN 5.50

ALTO ADIGE CHARDONNAY DOC | TRAMIN 5.00

LUGANA SANTA CRISTINA RISERVA | ZENATO 6.00

VALPOLICELLA CLASSICO | RUBINELLI VAJOL 4.00

RIPASSA - VALPOLICELLA RIPASSO | ZENATO 5.50

Champagne

TRY WITH PIZZA

Oh yes!

LOUIS ROEDERER | BRUT PREMIER 58.00

PERRIER JOUET | "GRAND BRUT" 65.00

PERRIER JOUET | "BLASON ROSÉ" 85.00

MOET & CHANDON | "RESERVE IMPERIALE" 75.00

MOET & CHANDON | "ICE IMPERIAL" 90.00

MOET & CHANDON | "ICE IMPERIAL" ROSÉ 100.00

VEUVE CLICQUOT | "RICH" 90.00

VEUVE CLICQUOT | "EXTRA OLD EDITION 2" -> Da provare! 90.00

RUINART | "R" DE RUINART 90.00

RUINART | "BRUT ROSÉ" 100.00

RUINART | BLANC DE BLANCS 100.00

DOM RUINART | BLANC DE BLANCS - 2010  265.00

DOM PERIGNON | VINTAGE 2013 250.00

KRUG | GRAND CUVÉE 265.00

— Local Sparkling —

MARSURET "IL SOLLER" - VALDOBBIADENTE PROSECCO	18.00	FERRARI "MAXIMUM ROSÉ - TRENTO DOC	44.00
ZENATO LUGANA DOC METODO CLASSICO BRUT	24.00	FERRARI "PERLÉ BIANCO" - TRENTO DOC	60.00
CONTADI CASTALDI FRANCIACORTA BRUT	30.00	GIULIO FERRARI "RISERVA DEL FONDATORE"	180.00
CONTADI CASTALDI FRANCIACORTA ROSÉ	35.00	CA DEL BOSCO "CUVÉE PRESTIGE" - FRANCIACORTA	60.00
CONTADI CASTALDI ZÉRO - FRANCIACORTA	44.00	BELLAVISTA ROSÉ - FRANCIACORTA	62.00
ALTEMASI "MILLESIMATO" - TRENTO DOC	30.00	BELLAVISTA "GRANDE CUVÉE ALMA" - FRANCIACORTA	44.00
ALTEMASI ROSÉ - TRENTO DOC	36.00	LETRARI CUVÉE BLANCHE - TRENTO DOC → Da provare!	44.00
FERRARI "BRUT" - TRENTO DOC	28.00	LETRARI DOSAGGIO ZERO - TRENTO DOC	54.00
FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS - TRENTO DOC	38.00		

— Local White —

T CUVÉE - DOLOMITI IGT TRAMIN	18.00
FIORI BIANCHI - VERONESE IGT RUBINELLI VAJOL	18.00
LUGANA SAN BENEDETTO ZENATO	18.00
LUGANA I FRATI CA DEI FRATI	23.00
ALTO ADIGE CHARDONNAY DOC TRAMIN	19.00
LUGANA S. CRISTINA ZENATO	26.00
SELIDA - GEWÜRZTRAMINER DOC TRAMIN	26.00
LUGANA S. CRISTINA RISERVA ZENATO	35.00
ALTO ADIGE CHARDONNAY DOC PFITSHER	35.00
DINDARELLO MACULAN	20.00

— Local Red —

VALPOLICELLA CLASSICO RUBINELLI VAJOL	16.00
VALPOLICELLA SUPERIORE ZENATO	18.00
ALTO ADIGE LAGREIN TRAMIN	22.00
ALTO ADIGE PINOT NERO TRAMIN	24.00
RIPASSA - VALPOLICELLA RIPASSO ZENATO	28.00
VALPOLICELLA RIPASSO RUBINELLI VAJOL	26.00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA RUBINELLI VAJOL	59.00
ALTO ADIGE PINOT NERO PFITSHER	35.00

— Gin Tonic —

..... • INSTAGRAM ADDICTED •

THE ILLUSIONIST | CON TONICA FENTIMANS PREMIUM INDIAN 13.50

Questa bottiglia ha tutto: un pizzico di liquirizia, del macis speziato, scorza di agrumi fruttata e un fiore magico dall'estremo oriente. Distillato in un Pot-Still e imbottigliato a mano in bottiglie di terracotta.

Ti piace la magia? Scopri come cambia il suo colore quando aggiungi al bicchiere la tonica.

OLD GRIFU 42° | CON TONICA ROVERE 8.00

Estremamente vivace, agrumato e ricco di profumi delle erbe spontanee di Sardegna.

CITADELLE | CON FEVER TREE INDIAN 8.00

Complesso ma equilibrato, caratterizzato da eleganza, ricca speziatura e profilo aromatico seducente, con sfumature piccanti e mediorientali.

NORDES | CON TONICA FEVER TREE MEDITERRANEAN 8.50

Spagnolo ottenuto dalla distillazione di vino Albarino con infusione di spezie tipiche della Galizia.

TANQUERAY LOVAGE | CON TONICA FEVER TREE MEDITERRANEAN 8.50

Erbaceo e aromatico, caratterizzato da un ingrediente tanto comune quanto particolare, il sedano.

HENDRICK'S | CON TONICA THOMAS HENRY 9.00

Antico gin scozzese. Note floreali e speziate accompagnano un gusto morbido, nitido e fresco.

AMA GIN | CON TONICA ROVERE **DA PROVARE** 9.00

Esprime la sua essenza con la fusione degli ingredienti della ricetta con la buccia dell'uva di Amarone della Valpolicella.

BENACUS LAGO DI GARDA | CON FEVER TREE MEDITERRANEAN 9.00

Lega elementi del Garda con l'acqua pura delle Dolomiti. Infuso con limoni, olivo, citronella, rosa canina, genziana, menta, finocchio e mandorle.

BOTANIC CUBICAL KISS | CON TONICA 1724 9.50

Fragole, lamponi e mirtilli danno a questo gin il caratteristico colore rosa e un sapore unico.

GIN MARE | CON TONICA FEVER TREE MEDITERRANEAN 9.50

Aromatizzato con cinque botaniche principali che richiamano la cultura mediterranea: basilico, timo, rosmarino, agrumi e l'oliva arbequina.

BOTANIC PREMIUM CUBICAL | CON TONICA 1724 9.50

Leggero e secco, con sentori di ginepro e mandorla e note agrumate di bergamotto e arancio.

GIN MARE CAPRI | CON TONICA FEVER TREE MEDITERRANEAN 9.50

Ispirato a Capri e al suo stile di vita elegante e rilassato, ha aggiunto ai suoi ingredienti i limoni e i bergamotti della penisola sorrentina, che gli donano un carattere profondamente mediterraneo.

RIVO LAGO DI COMO | CON FEVER TREE MEDITERRANEAN 10.00

Balsamico, complesso e morbido, con sentori fruttati, speziati ed erbacei di melissa e timo.

MONKEY 47 | CON TONICA FEVER TREE INDIAN

10.00

Risultato di ben 47 botaniche e diluito con acqua della Foresta Nera fino al raggiungimento dei 47°.

NIKKA COFFEY | CON TONICA THOMAS HENRY

10.00

Figlio di lunghe sperimentazioni attraverso l'utilizzo dell'alambicco a colonna Coffey importato in Giappone nel 1963. La sua eccezionale complessità è dovuta all'esplosione rinfrescante di agrumi giapponesi quali Yuzu, Kabosu, Amanatsu e Shikuwasa, e ai sentori pungenti di pepe Sansho.

ALKKEMIST | CON TONICA 1724

10.00

Distillato solo nelle notti di luna piena, ha sapori mediterranei e di uva moscato.

ELEPHANT LONDON | CON TONICA FEVER TREE INDIAN

10.00

Erbaceo e balsamico, complesso eppure morbido, con note secche e floreali dell'artemisia africana bilanciate con note fruttate e note speziate. Coi ricavi sostiene la protezione degli elefanti.

Z44 THE ALPEN GIN | TONICA ROVERE S. PELLEGRINO

10.00

Trae la sua personalità dalle pigne del circolo. Le note balsamiche che donano al gin sono fresche e intense e perdurano al naso e al palato. Domina il ginepro, ingentilito dagli agrumi del Mediterraneo e dalle note floreali e balsamiche delle piante delle Alpi: Achillea, Millefoglie e Viola. Il tutto è diluito con l'acqua pura delle Alpi, dando vita a un gin che ha il profumo delle montagne italiane.

ETSU | CON TONICA 1724

10.00

Ottenuto con metodi tradizionali e innovativi. Le botaniche selezionate tra i pendii di Hokkaido e Asahikawa creano un gin equilibrato e affascinante, dal carattere mediterraneo. Note agrumate di yuzu e arancia si uniscono alla radice di liquirizia.

BOIGIN SAFFRON | CON TONICA FEVER TREE INDIAN

10.50

Il protagonista è lo Zafferano di Sardegna. Colore giallo dorato brillante, racchiude l'essenza di questo preziosissimo fiore, grazie all'infusione a freddo e alla doppia distillazione del sapido ginepro costiero.

AMBROSIA DAY EDITION | CON TONICA 1724

10.00

Ambrosia classica, ideale per ogni momento. Un gin mediterraneo perfetto per aperitivi mixato o liscia, o a fine pasto on the rocks. Note di limone siciliano, salvia e rosmarino.

GINARO CLASSICO | CON TONICA GALVANINA BIO

11.00

Nasce da un'idea di Aro, bresciano, che dopo aver trascorso un periodo in Asia lavorando come barman e sperimentando nuovi liquori decide di unire le due culture in una bottiglia.

GIN PIERO | CON TONICA FEVER TREE INDIAN

9.50

Figlio di viaggiatori, Gianpiero Giuliano si appassiona al gin durante i suoi viaggi di lavoro, acquistando bottiglie in ogni città visitata. Nasce così l'idea di produrre il proprio gin, partendo dalla sua collezione di un centinaio di bottiglie. Unico.

GIN PIERO OLD TOM | CON TONICA GALVANINA BIO

11.00

L'Old Tom Gin è una versione di scuola olandese più dolce e precursore del London Dry Gin. Le botaniche sono le stesse del Piero ma con l'aggiunta di zucchero, mentre il colore ambrato naturale è dato dal caramello.

GIN DEL PROFESSORE MONSIEUR | CON FENTIMANS INDIAN

10.50

Nato da una secolare conoscenza dell'arte erboristica, e con un caratteristico colore ambrato, è un gin artigianale non ordinario, dalle mille sfaccettature che combina forza e morbidezza.

PORTOFINO | CON TONICA FEVER TREE MEDITERRANEAN

11.00

21 ingredienti, fra cui botaniche coltivate e raccolte a mano sul monte di Portofino e distillate separatamente in un alambicco di rame, conferiscono a questo gin sentori freschi e mediterranei.

KNUT HANSEN | TONICA FRANKLIN & SONS NATURAL INDIAN

11.00

Prodotto in piccoli lotti da 750 bottiglie, viene distillato in un alambicco Arnold Holstein da 200 litri attraverso un procedimento complesso atto a preservare il gusto e l'aroma naturale delle quattordici botaniche provenienti dal Nord della Germania. Tra queste mele, rose, cetriolo e basilico.

GINACRIA | CON TONICA FENTIMANS PREMIUM INDIAN

12.00

Da una selezione di botaniche raccolte a mano fra i ripidi pendii dell'Etna e la fertile piana di Catania. Le note agrumate di limone e arancio, i riverberi della radice di liquirizia, l'aroma unico del falso pepe restituiscono una miscela equilibrata e intrigante dal carattere mediterraneo.

PREMIO MIGLIOR GIN D'ITALIA**GINRAW GASTRONOMIC | CON FENTIMANS PREMIUM INDIAN**

11.50

Pensato da uno chef, un sommelier, un barman e un profumiere per proporsi in abbinamento a diversi piatti cucinati nei locali più "in" di Barcellona. Ognuna delle sei "botanicals" viene distillata separatamente secondo il metodo tradizionale, per rilasciare al massimo i propri sentori profumati.

PER INTENDITORI**AMUERTE COCA LEAF WHITE | CON FEVER TREE MEDITERRANEAN**

13.00

Ottenuto da una selezione di foglie di coca andine, questo gin offre un profilo di gusto unico. Le note fresche delle foglie di coca si mescolano armoniosamente con botaniche classiche, creando un equilibrio intrigante. Amuerte Coca Leaf White è un'esperienza sensoriale avvincente, che cattura l'anima delle Ande in ogni sorso.

SCAPEGRACE BLACK | CON FEVER TREE MEDITERRANEAN

11.00

Naturalmente nero, basato su estratti botanici come Bacca di Aronia, Zafferano, Ananas e Patata Dolce. L'acqua utilizzata è meteorica, trattenuta per 80 anni nelle montagne e filtrata naturalmente. Il risultato è un gin fresco, che unisce note di ginepro, agrumi, floreali e speziate.

ADDITION: Classiche: € 1,50 - Bufala e stracciatella: € 2,00 - Crudo, pancetta Giovanna e burrata: € 2,50 - Alici e gamberoni alla piastra: € 3,00 - Tartare di tonno, gamberi rossi e manzo: € 5,00 - Tartufo fresco: € 6,00

SERVICE: € 2,50

To view the list of allergens in our menu, please ask the staff for a copy with the allergen details.

⚠ ATTENTION: For gluten-free products, we cannot guarantee complete absence of contamination, only our utmost effort.

The following products can be stored at -18°C: Red shrimp, prawns, seafood, pecorino cream, ricotta cream, Parmesan and gorgonzola cream, pumpkin cream, chicken, tuna, truffle, salmon, asparagus, peas, chips, sweet potato fries, zucchini flowers, octopus, edamame, bread, sorbet, cheesecake, and chocolate salami.