CARTAPAGLIA
desenzano

FOR EVERY PIZZA, ITS GIN TONIC
TRY THE RECOMMENDED COMBINATION

GET FRY
to SHARE while you WAIT

Unmissable

CARBONARA TACO 7.00
Pizza taco stuffed with bacon, amazing carbonara cream, fresh ricotta, grated pecorino, and black pepper.

TRICOLORE TACO 7.00
Pizza taco stuffed with 24-month Parma ham from **SALUMIFICIO MONTANARI**, creamy stracciatella, semi-dry cherry tomatoes, and vibrant basil pesto.

MONTANARINE SMALL FRIED PIZZA TRIO WITH: 9.00
"**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.

GARGAMELLA BITES 9.00
Fried mixed mushrooms, truffle cacio e pepe cream.

FRIED POLENTA WITH GORGONZOLA 8.00

FRIED SAGE IN A WHEAT CRUST 6.00

FRIED COURGETTE FLOWERS 6.00

FRENCH FRIES FRIED WITH THEIR SKIN ON 4.00

SWEET FRENCH FRIES AMERICAN WAY 4.50

FRENCH FRIES WITH CHEESE AND TRUFFLE 7.00

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

BLACK
WITH CUTTLEFISH INK
Swollen and soft. 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.

STIRAKKIATO
Thin, light and crispy Roman-style dough.

Or try the "Multigrain" dough

MARGHERITA 9.00
"**CASA MARRAZZO**" tomato, **AGEROLA** fior di latte cheese, grana padano **DOP**, and fresh basil.

BUFALA 10.00
"**CASA MARRAZZO**" tomato, mozzarella di bufala cheese and fresh basil.

DIAVOLA OR TRY "L'INDIAVOLATA" 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.

VEGETARIANA 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

PATANEGRA WITH STIRAKKIATO DOUGH 27.00

AGEROLA fior di latte cheese, roasted datterino tomato reduction, Jamón Ibérico de Bellota, basil-infused oil and breadcrumb crumble.

RECOMMENDED COMBINATION: IRADIER Y BULFY IPA + TONICA FEVER TREE INDIAN

SALCICCIA FUMÉ WITH BLACK DOUGH 15.50

Friarielli cream, **AGEROLA** fior di latte cheese, hand-cut sausage, yellow datterino tomatoes, smoked burrata from Andria and basil.

RECOMMENDED COMBINATION: GINARO + TONICA FEVER TREE INDIAN

MORTAZZA → Our signature dish! 15.00

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

RECOMMENDED COMBINATION: KNUT HANSEN+ TONICA FRANKLIN & SONS INDIAN

L'INDIAVOLATA WITH BLACK DOUGH → If you like Diavola! 16.00

MAMMA ANNALISA'S tomato sauce, **AGEROLA** fior di latte cheese, grana padano **DOP**, **WOLF SAURIS** spicy salami, "peperone crusco", taggiasca olive crystals and fresh basil.

RECOMMENDED COMBINATION: BOIGIN SAFFRON + TONICA FEVER TREE INDIAN

DOLCE VALPO 15.50

Pumpkin cream, **AGEROLA** fior di latte cheese, red radicchio braised in Valpolicella wine, creamy Gorgonzola **DOP**, salted caramelized pecans and mandarin gel.

RECOMMENDED COMBINATION: AMA GIN + TONICA FEVER TREE INDIAN

UN GAMBERO AL VERDE 19.00

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

RECOMMENDED COMBINATION: GIN MARE CAPRI + FEVER TREE MEDITERRANEAN

VADO E TONNO WITH CRISPY DOUGH 18.00

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

RECOMMENDED COMBINATION: ETSU + TONICA 1724

YODELAY HEE HOO WITH STIRAKKIATO DOUGH 16.50

AGEROLA fior di latte cheese, sautéed mushrooms, patanegra lardo, grated aged Bagoss cheese and toasted hazelnuts.

RECOMMENDED COMBINATION: Z44 THE ALPEN GIN + TONICA LE TRIBUTE

CAPRESE 15.00

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

RECOMMENDED COMBINATION: GIN MARE + TONICA FEVER TREE MEDITERRANEAN

CHE DOMENICA BESTIALE 15.50

AGEROLA fior di latte cheese, white farmyard meat ragù, crispy potatoes, caramelized onion, Parmigiano Reggiano **DOP** cream and rosemary powder.

RECOMMENDED COMBINATION: TANQUERAY LOVAGE + FEVER-TREE MEDITERRANEAN

A PARMIGIÀ ARROSTUTA 15.00

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

RECOMMENDED COMBINATION: OLD GRIFU 42° + TONICA 1724

POMODORI IMBUFALITI 14.50

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

RECOMMENDED COMBINATION: GINACRIA + TONICA FENTIMANS PREMIUM INDIAN

UN TUFFO NEL BRASATO 15.50

Yellow datterino tomato purée, **AGEROLA** fior di latte cheese, Amarone-braised beef cheek, burnt onion cream, grated caciocavallo Silano **DOP** and lemon zest.

RECOMMENDED COMBINATION: AMA GIN + TONICA FEVER TREE INDIAN

BOTTICELLI WITH CRISPY DOUGH 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: CILIEGIN PACHINO + FEVER TREE MEDITERRANEAN

DON'T MISS OUR

FRIED PIZZAS

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

KEEP SCROLLING



PSS!! HEY YOU??
Listen to me!
Try them in PAIRING with the GIN TONIC recommended!





FRIED PIZZA

SERVED ON A CUTTING BOARD • GOOD TO SHARE

PUMMAROLA + PARMA HAM + 2,50€ — 13.00

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

RECOMMENDED COMBINATION: GIN MARE CAPRI + TONICA TASSONI AGLI AGRUMI

CALZONE MEDITERRANEO 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: HENDRICK'S + TONICA THOMAS HENRY

'NA CARBONARA FRIED EDITION — 14.00

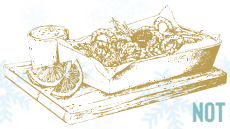
"CASEIFICIO OLANDA" apulian stracciatella, bacon, carbonara cream, freshly grated pecorino and black pepper.

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: RIVO LAGO DI COMO + FEVER TREE MEDITERRANEAN



DAL BISTROT

NOT ONLY PIZZA • DELICIOUS TEMPTATIONS OF SEA AND LAND

MAGURO ALLA MEDITERRANEA — 18.00

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

RECOMMENDED COMBINATION: FRANCIACORTA | CONTADI CASTALDI

POLPO ZUCCONE — 15.00

Pumpkin cream, grilled octopus, Apulian stracciatella cheese "CASEIFICIO OLANDA", amaretti crumble and rosemary powder.

RECOMMENDED COMBINATION: TRENTO DOC | FERRARI

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 ZUCCA — 16.00

Roasted pumpkin, sweet Gorgonzola DOP, red radicchio braised in Valpolicella wine, fior di latte cheese, toasted walnuts, GRANA PADANO DOP and drops of balsamic vinegar.

RECOMMENDED COMBINATION: "SELIDA" GEWÜRZTRAMINER | TRAMIN

LE POLPETTE DEL BOSCO — 16.00

Beef meatballs, roasted porcini cream, sautéed mushrooms, Parmigiano Reggiano DOP fondue and crispy rosemary crumble.

RECOMMENDED COMBINATION: "RIPASSA" VALPOLICELLA RIPASSO | ZENATO

TOMINO AGRODOLCE — 15.00

Golden griddled Tomino cheese with acacia honey and salted caramel walnuts, served with red radicchio seared with balsamic vinegar.

RECOMMENDED COMBINATION: LUGANA SAN BENEDETTO | ZENATO



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

BACON SUPREME WITH SWEET FRENCH FRIES — 15.00

SMASH BUN - Double smashed burger, double cheddar, double bacon, caramelized onions, bacon jam, and bacon mayo.

RECOMMENDED BEER: Easy River - LUPPOLETO CAMUNO

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 mayonnaise.

RECOMMENDED BEER: Old Barley - LUPPOLETO CAMUNO

PO'BOY WITH SWEET FRENCH FRIES — 16.00

NEW ENGLAND BUN - Crispy fried shrimp, the original cabbage coleslaw and paprika mayo.

RECOMMENDED BEER: Blanche - MAGIS

SUA MAESTÀ IL POLPO → Bombaaa! — 14.00

WITH SWEET FRENCH FRIES

TARTARUGA - Fried octopus, Apulian stracciatella "CASEIFICIO OLANDA", pistachio pesto and confit cherry tomatoes.

RECOMMENDED BEER: Blanche - MAGIS

IL BOSCAIOLO WITH SWEET FRENCH FRIES — 14.00

CLASSIC BUN - Sautéed red radicchio, smoked scamorza, walnut cream, caramelized onion and black pepper mayonnaise.

RECOMMENDED BEER: Old Barley - LUPPOLETO CAMUNO



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.

LA ZUCCONA 13.00

Mixed salad greens, roasted pumpkin, sautéed mushrooms, caciocavallo Silano **DOP**, walnuts and balsamic vinegar.

LA NOSTRA POKÈ 13.00

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

Off menu

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.

FUSION TACOS 14.00

Mini wheat-flour tacos filled with tuna tartare, avocado, teriyaki sauce and sesame seeds.

YAKITORI DI POLLO 14.00

Chicken skewers glazed with teriyaki and lime sauce, served with basmati rice.

GAMBERONI MEDITERRANEI 16.00

Griddled king prawns on zucchini cream, with stracciatella and confit cherry tomatoes.

L'EQUILIBRATO 12.00

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

CALIFORNIA TACOS 14.00

Mini wheat tortillas with smoked scamorza, grilled zucchini, fresh avocado, purple cabbage, confit cherry tomatoes and paprika and lime mayo.

VEGAN POKÈ 13.00

Basmati rice, vegan chicken strips, zucchini crudités, cabbage, edamame, vegan mayonnaise, and sesame seeds.

MUSHROOM & EGG TOAST 14.00

Multigrain bread, fresh ricotta, roasted mushrooms, fried egg, grana padano **DOP** and thyme oil.



AVOCADO TOAST 14.00

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

THE NEW YORKER 14.00

Seeded bagel, sliced grilled chicken, avocado, cream cheese, confit cherry tomatoes, rocket and honey mustard.

THE FRESH CLUB SANDWICH 14.00

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

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 pistachios.

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

PASSIONE BRUCIANTE 6.50

For the hottest spirits, our passion fruit 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

AN APPLE A DAY... 6.50

...keeps the doctor away, but not the sweet tooth! Cinnamon caramelized apples, vanilla cream and crunchy crumble. Pure comfort.

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

TRY OUR HOUSE BIRRETTA HANDCRAFTED

Espresso Bar

CAFFÈ - CAFFÈ MACCHIATO | PELLINI	1.50
CAFFÈ DECAFFEINATO | PELLINI	1.60
CAPPUCCINO - MACCHIATONE | PELLINI	2.00
LATTE MACCHIATO	2.00
CAFFÈ AMERICANO	2.00
CAFFÈ D'ORZO - GINSENG	2.00
CAFFÈ SHAKERATO	4.00
TÈ CALDO - INFUSI	2.00

Soft Drinks

ACQUA NATURALE / GASSATA	0.75L	3.30
COCA COLA E ALTRE BIBITE IN VETRO	0.33L	3.50
TÈ FREDDO PESCA/LIMONE	0.33L	3.50
SUCCHI DI FRUTTA	0.25L	4.00
SKI WASSER | ACQUA GASS - SUCCO DI LAMPONE - LIMONE	0.40L	5.00
TONICA | TASSONI	0.18L	3.50
LIMONATA BIO | TASSONI	0.18L	3.50
CHINOTTO BIO | TASSONI	0.18L	3.50

Aperitifs

Snacks to Tempt You

FRIED SAGE IN A WHEAT CRUST	6.00
TRIS DI MONTANARINE 3 SMALL PIZZAS, SUPER	9.00
FRIED COURGETTE FLOWERS	5.00
FRIES FRIED WITH THEIR SKIN ON	4.00
SWEET FRIES AMERICAN WAY	4.50
WHITE PIZZA WITH COARSE SALT, ROSEMARY AND EVO OIL	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	3.00
OR A GLASS OF SPARKLING WINE	FROM 5.00

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

Our Beers - 100% ITALIAN

Draft beers

KRONEN | FORST • BIONDA ALLA SPINA	0.20L 3.00 / 0.40L 5.30
SIXTUS | FORST • ROSSA ALLA SPINA	0.20L 3.50 / 0.40L 5.50
WEIHENSTEPHAN | FORST • WEIZEN ALLA SPINA	0.50L 6.00

The Handcrafted Local Specialties

A MUST TRY

LA BIRRETTA CARTAPAGLIA | PILSNER — 5.2% VOL - 0.33L 5.50
Bottom-fermented, light-bodied and golden, refreshing with an elegant spicy aroma.

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 | MAGIS — 4.5% VOL - 0.33L 6.00
Refreshing, elegant, and flavorful. With notes of vanilla, spices, and fruity orange peel.

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.

OLD BARLEY OLD ALE | LUPPOLETO CAMUNO — 7.5% VOL - 0.33L 6.00
Amber, warm and malty, with hints of caramel, raisins and dried fruit. Enveloping, a beer to sip slowly.

BLACK SMITH SCURA | LUPPOLETO CAMUNO — 5% VOL - 0.33L 6.00
Malty and invigorating, with roasted notes. Made to lift the spirits after a day's work.

HELLBOUND STRONG ALE | LUPPOLETO CAMUNO — 9% VOL - 0.33L 6.00
Hazy golden Belgian ale: honey, cereals and white fruit. For connoisseurs, handle with care.

EASY RIVER APA | LUPPOLETO CAMUNO — 5.5% VOL - 0.33L 6.00
Amber in colour, medium-bodied and gently bitter. Easy on bitterness, easy on alcohol, easy to drink!

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	5.00
TRENTO DOC | FERRARI	5.50
TRENTO DOC "MAXIMUM ROSÈ" | 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
LUGANA SANTA CRISTINA RISERVA | ZENATO	6.00
VALPOLICELLA CLASSICO | RUBINELLI VAJOL	4.50
RIPASSA - VALPOLICELLA RIPASSO | ZENATO	5.50

Champagne

TRY WITH PIZZA

Oh yes!

LOUIS ROEDERER | BRUT PREMIER	60.00
PERRIER JOUET | "GRAND BRUT"	65.00
PERRIER JOUET | "BLASON ROSÈ"	85.00
MOET & CHANDON | "RESERVE IMPERIALE"	75.00
MOET & CHANDON | "ICE IMPERIAL"	90.00
MOET & CHANDON | "ICE IMPERIAL" ROSÈ	100.00
VEUVE CLICQUOT | "RICH"	90.00
RUINART | "R" DE RUINART	90.00
RUINART | "BRUT ROSÈ	100.00
RUINART | BLANC DE BLANCS	100.00
DOM RUINART | BLANC DE BLANCS - 2010 (WUELLAAA!)	265.00
DOM PERIGNON | VINTAGE 2013	250.00
KRUG | GRAND CUVÈE	265.00

Local Sparkling

MARSURET | "IL SOLLER" - VALDOBBIADENTE PROSECCO	25.00
CONTADI CASTALDI | FRANCIACORTA BRUT	32.00
CONTADI CASTALDI | FRANCIACORTA ROSÈ	37.00
CONTADI CASTALDI | ZÈRO - FRANCIACORTA	44.00
FERRARI | "BRUT" - TRENTO DOC	30.00
ALTEMASI | ROSÈ - TRENTO DOC	36.00
LETRARI | CUVÉE BLANCHE - TRENTO DOC → Da provare!	44.00
FERRARI | MAXIMUM BLANC DE BLANCS - TRENTO DOC	38.00
FERRARI | "MAXIMUM ROSÈ - TRENTO DOC	44.00
FERRARI | "PERLÈ BIANCO" - TRENTO DOC	64.00
CA DEL BOSCO | "CUVÈE PRESTIGE" - FRANCIACORTA	60.00
BELLAVISTA | "GRANDE CUVÈE ALMA" - FRANCIACORTA	44.00
BELLAVISTA | ROSÈ - FRANCIACORTA	62.00

Local White

T CUVÈE - DOLOMITI IGT | TRAMIN	2000
LUGANA SAN BENEDETTO | ZENATO	20.00
LUGANA I FRATI | CA DEI FRATI	26.00
LUGANA DOC | OLIVINI	26.00
LUGANA S. CRISTINA | ZENATO	28.00
SELIDA - GEWÜRZTRAMINER DOC | TRAMIN	26.00
LUGANA S. CRISTINA RISERVA | ZENATO	37.00

Local Red

VALPOLICELLA CLASSICO | RUBINELLI VAJOL	22.00
VALPOLICELLA SUPERIORE | ZENATO	22.00
ALTO ADIGE LAGREIN | TRAMIN	22.00
RIPASSA - VALPOLICELLA RIPASSO | ZENATO	28.00
VALPOLICELLA RIPASSO | RUBINELLI VAJOL	26.00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA | RUBINELLI VAJOL	59.00

Gin Tonic

OLD GRIFU 42° \| CON TONICA 1724 — 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.

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.

RIVO LAGO DI COMO \| CON FEVER TREE MEDITERRANEAN — 10.00
Balsamico, complesso e morbido, con sentori fruttati, speziati ed erbacei di melissa e timo.

AMA GIN \| CON TONICA FEVER TREE INDIAN 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 TASSONI AGLI AGRUMI — 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.

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 TASSONI AGLI AGRUMI — 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.

GUNPOWDER SARDINIAN \| CON TASSONI AGLI AGRUMI — 10.00
Gin irlandese che unisce botaniche orientali e tè verde. Gli agrumi sardi donano freschezza a un profilo aromatico e speziato. Morbido e avvolgente, con un finale agrumato.

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

Frutto di sperimentazioni con l'alambicco Coffey, arrivato in Giappone nel 1963. La complessità nasce dall'esplosione rinfrescante di agrumi nipponici come Yuzu, Kabosu, Amanatsu e Shikuwasa, uniti al tocco pungente del pepe Sansho.

POWERWOLF CARDINAL (ZERO) | CON FEVER TREE INDIAN 10.00

Alternativa analcolica dal carattere fruttato e speziato. Note di pompelmo e frutti scuri incontrano delicate sfumature erbacee. Fresco e aromatico, per un ***gin tonic senza alcol***.

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 LE TRIBUTE 10.00

Trae personalità dalle pigne di cirmolo. Le note balsamiche sono fresche, intense e persistenti. Il ginepro domina, addolcito da agrumi mediterranei e da note floreali alpine: Achillea, Millefoglie e Viola. L'acqua pura delle Alpi completa un gin che profuma di montagna italiana.

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.

IRADIER Y BULFY - IPA | CON TONICA FEVER TREE INDIAN 11.00

Artigianale spagnolo ottenuto da una base di malto d'orzo. I luppoli Cascade e Amarillo incontrano ginepro, agrumi e spezie. Morbido al palato, con finale fresco e secco.

GINARO CLASSICO | CON TONICA FEVER TREE INDIAN 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.

POSEIDON DRY GIN | CON TONICA LE TRIBUTE PREMIATISSIMO 11.00

Gin italiano che racchiude i profumi e la freschezza del mare. Ginepro e spezie incontrano arancia, limone, mandarino e pompelmo rosa. La salicornia dona una delicata nota marina e un finale piacevolmente sapido.

WHALE SHARK | CON TONICA LE TRIBUTE 11.00

Edizione di Poseidon dedicata allo squalo balena, gigante gentile degli oceani. Una bottiglia ispirata ai colori e alle forme del mare. Espressione del progetto The Sea is Life, nato per celebrare e tutelare gli oceani.

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 LE TRIBUTE 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

Botaniche raccolte a mano tra i pendii dell'Etna e la piana di Catania. Limone, arancio, liquirizia e il profumo speziato del falso pepe creano una miscela equilibrata e intrigante, dal carattere autenticamente mediterraneo.

PREMIO MIGLIOR GIN D'ITALIA

GINRAW GASTRONOMIC | CON FENTIMANS PREMIUM INDIAN 11.50

Ideato da uno chef, un sommelier, un barman e un profumiere per accompagnare piatti serviti nei locali più "in" di Barcellona. Le sei botaniche sono distillate singolarmente con metodo tradizionale, per esaltarne al massimo gli aromi.

PER INTENDITORI

AMUERTE COCA LEAF WHITE | CON FEVER TREE MEDITERRANEAN 13.00

Realizzato con selezionate foglie di coca andine, questo gin sprigiona un profilo unico. Le note fresche della coca si fondono con botaniche classiche in un equilibrio sorprendente. Amuerte Coca Leaf White cattura l'essenza delle Ande in ogni sorso.

CILIEGIN PACHINO | CON FEVER TREE MEDITERRANEAN 12.00

Gin siciliano che celebra il pomodoro ciliegino IGP di Pachino. Il suo carattere vegetale incontra delicate note speziate e agrumate. Pieno e morbido al palato, racconta i profumi della sua terra.

LACUS | CON TASSONI AGLI AGRUMI 10.00

Ispirato ai profumi e ai sapori di Bardolino, Lacus Dry Gin nasce sul Lago di Garda con botaniche mediterranee come fico, rosmarino, limone e foglie di ulivo. Fresco, fragrante e seducente al palato, regala un sorso che sa di lago e relax.

TREVENTI BY LACUS | CON FEVER TREE MEDITERRANEAN 9.00

Il primo distilled botanical spirit in Italia: solo 23% di alcol, zero zuccheri, ma tutto il carattere del gin Lacus. Stesse botaniche – limone, fico e foglie di ulivo – per un sorso leggero, aromatico e assolutamente unico.

EXTRA TOPPINGS: Classic: € 1,50 - Buffalo mozzarella and stracciatella: € 2,00 - Parma ham and burrata: € 2,50 - Anchovies, grilled king prawns and patanegra lardo: € 3,00 - Beef cheek and white ragù: €4,00 - Tuna tartare and red prawns: € 5,00 - Patanegra: €10,00

SERVICE: € 2,50

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

The following products can be stored at -18°C: red prawns, king prawns, seafood, pecorino cream, ricotta cream, Parmigiano cream, chicken, minced beef and pork, vegan chicken strips, tuna, fries, sweet potato fries, courgette flowers, beef cheek, battered sage, bagels, minced farmyard meat, gorgonzola cream, beef meatballs, octopus, edamame, bread, sorbet, cheesecake and ice cream.