



MONATE

BEACH

INSALATE SALADS

CHICKEN SALAD 7,9 INSALATA RICCIA, POLLO GRIGLIATO, SEDANO, OLIVE TAGGIASCHE, SALSA ALLE ERBETTE SALAD, CHICKEN, CELERY, BLACK OLIVES, HERB SAUCE	11,00 euro
MONATE BEACH 7,4 INSALATA RICCIA, MOZZARELLA, POMODORINI, CETRIOLI, CAROTE, MAIS, OLIVE TAGGIASCHE, TONNO SALAD, MOZZARELLA CHEESE, CHERRY TOMATOES, CUCUMBERS, CARROTS, MAIS, OLIVES, BASIL	11,00 euro
CAESAR SALAD L'ORIGINALE 1, 3, 4, 10 LATTUGA ROMANA, SALSA CAESAR HOME MADE, PARMIGIANO, CROSTINI DI PANE LATTUCE, HOME MADE CAESAR SAUCE, PARMESAN CHEESE, TOASTED BREAD.	10,00 euro
GRECA 7 INSALATA RICCIA, FETA, POMODORINI, CIPOLLA ROSSA, CETRIOLI, ORIGANO SALAD, FETA, CHERRY TOMATOES, RED ONION, CUCUMBERS, ORIGAN	10,00 euro
INSALATA DI FARRO 1, 7 FARRO, POMODORINI, MOZZARELLA, POMODORI SECCHI, MAIS, ZUCCHINE, OLIVE TAGGIASCHE FARRO, CHERRY TOMATOES, DRIED TOMATOES, MAIS, ZUCCHINI, OLIVES	11,00 euro

POKE

TONNO 1, 4, 6, 11 TONNO, RISO INTEGRALE, AVOCADO, MANGO, EDAMAME, SESAMO. TUNA FISH, RICE, AVOCADO, MANGO FRUIT, EDAMAME, SESAME	15,00 euro
POLPO 1, 4, 6, 14 POLPO, RISO INTEGRALE, ALGA WAKAME, CAVOLO ROSSO, EDAMAME, ZENZERO, QUINOA, CHIPS DI PATATE OCTOPUS, RICE, WAKAME SEAWEED, RED CABBAGE, EDAMAME, GINGER, QUINOA SEEDS, POTATOES CHIPS	15,00 euro

SANDWICHES

HAMBURGER FASSONA 1, 5, 6, 7, 10, 11 HAMBURGER DI FASSONA 180GR. INSALATA RICCIA, POMODORO CUORE DI BUE, CAVOLO ROSSO, BACON, BRIE FASSONA MEAT 180GR., SALAD, BEEFSTEACK TOMATOS, BRIE CHEESE, BACON	16,50 euro
AVOCADO TOAST 1, 2, 4, 10 PANE INTEGRALE, AVOCADO, UOVO POCHÈ, SEMI DI ZUCCA, PEPE WHOLE GRAIN BREAD, AVOCADO, EGGS, PUMPKIN SEEDS, PEPPER	12,00 euro
HAMBURGER VEGETARIANO 1, 4, 11 HAMBURGER DI VERDURE, PANE NERO, INSALATA, POMODORO CUORE DI BUE, BRIE VEGETABLE BURGHER, BLACK BAN, SALAD, BEEFSTEACK TOMATOES, BRIE CHEESE	15,00 euro
CLUB SANDWICH 1, 3, 6, 7 POLLO GRIGLIATO, PROSCIUTTO COTTO, INSALATA, POMODORO, BACON, CAVOLO NERO, SALSA HOME MADE GRILLED CHICKEN, HAM, SALAD, TOMATOES, BACON, RED CABBAGE, HOME MADE SAUCE.	14,00 euro

NON SI ACCETTANO MODIFICHE AGLI INGREDIENTI DEI SANDWICHES - WE DO NOT ACCEPT CHANGES TO THE INGREDIENTS OF THE SANDWICHES

PIATTI FREDDI MAIN COURSE

VITELLO TONNATO C.B.T. 1, 3, 4 VEAL WITH TUNA SAUCE LOW TEMPERATURE COOKED	15,00 euro
CRUDO 24 MESI E MELONE BIANCO PARMA HAM WITH WHITE MELON	14,00 euro
CAPRESE DI BUFALA 7 BUFFALO MOZZARELLA, TOMATOES, BASIL,	13,00 euro
BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE 10 FASSONA BEEF TARTARE	15,00 euro
TARTAR DI RICCIOLA MEDITERRANEA 4 TARTAR DI RICCIOLA CON CARPACCIO DI ARANCIA, ANETO E GOCCE DI MANGO MEDITERRANEAN AMBERJACK WITH ORANGES, DILL, AND MANGO DROPS	21,00 euro
MILANESE IN CARPIONE ALLA PIEMONTESE 1, 3, 5, 8 MARINATED BREADED STEACK PIEDMONT STYLE	18,00 euro
GAZPACHO DI DATTERINI GIALLI 7 GAZPACHO WITH YELLOW DATTERINO TOMATO	12,00 euro

CONTORNI SIDES

VERDURE GRIGLIATE GRILLED VEGETABLES	5,00 euro
PATATE FRITTE FRENCH FRIES 1, 5 *	
INSALATA MISTA MIX SALAD	
BABY PANNOCCHIE CON BURRO AROMATIZZATO AL DRAGONCELLO BABY COB WITH TARRAGON BUTTER	

DOLCI DEL GIORNO

HOME MADE DESSERTS 1,3,5,6,7,8	6,00 euro
TIRAMISÙ CHEESE CAKE ALLA FRUTTA CRÈME CARAMEL TORTA AL CIOCCOLATO	
TIRAMISÙ CHEESE CAKE WITH FRUIT CRÈME CARAMEL CIOCCOLATE CAKE	

TUTTI I DOLCI SONO DI NOSTRA PRODUZIONE ALL DESSERTS ARE HOME MADE.

PIZZE PIZZAS

MARGHERITA POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE, BASILICO 1,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, BASIL	7,00 euro
MARINARA POMODORO SAN MARZANO , ORIGANO, AGLIO, OLIO EVO 1 TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO, EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL	5,00 euro
LA REGINA POMODORO SAN MARZANO, POMODORINI FRESCHI, MOZZARELLA FIORDILATTE, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO, OLIO EVO1,7 CHERRY TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, BUFFALO MOZZARELLA, BASIL, EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL	9,00 euro
CAPRICCIOSA POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE, CARCIOFI, FUNGHI, PROSCIUTTO, ACCIUGHE, OLIVE, ORIGANO 1,4,7 TOMATO SAUCE,MOZZARELLA CHEESE, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKE, ANCHOVIES, OLIVES, OREGANO	11,00 euro
PROSCIUTTO POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE E PROSCIUTTO COTTO 1,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, HAM	8,50 euro
GIARDINIERA FOCACCIA ROSSA, A FREDDO ZUCCHINE GRIGLiate, PEPPERONI, POMODORINI BASILICO, ORIGANO 1,7 FLAVOURED FLAT BREAD WITH COLD GRILLED ZUCCHINI, PEPPERS, CHERRY TOMATOES, BASIL, OREGANO	10,00 euro
AMATRICIANA POMODORO SAN MARZANO, GUANCIALE DI NORCIA, PECORINO ROMANO 1,7 TOMATO SAUCE, PORK JOWL, PECORINO ROMANO CHEESE	10,00 euro
PROVOLA E SALSICCIA MOZZARELLA FIORDILATTE, SALSICCIA, PROVOLA 1,4,7 SMOKED PROVOLA, MOZZARELLA CHEESE, SAUSAGE	9,50 euro
MEINA MOZZARELLA FIORDILATTE, RADICCHIO, ZOLA, NOCI 1,7,8 MOZZARELLA CHEESE, GORGONZOLA CHEESE, RADICCHIO, WALNUT	10,00 euro
NAPOLI POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE, ACCIUGHE DI SCIACCA, ORIGANO 1,4,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, ANCHOVIES, OREGANO	9,00 euro
TAMBURO POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE, SALAME PICCANTE, ZOLA 1,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, PEPPERONI, GORGONZOLA CHEESE (BLUE-VEINED CHEESE)	10,00 euro
4 FORMAGGI POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE, GRANA, ZOLA E EMMENTAL 1,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, GRANA CHEESE, GORGONZOLA CHEESE (BLUE-VEINED CHEESE), EMMENTAL CHEESE	10,00 euro
NICOLA MOZZARELLA FIORDILATTE, ZUCCHINE FRITTE, POMODORO SECCO, STRACCIATELLA, ZEST DI LIMONE 1,7,8 MOZZARELLA CHEESE, STRACCIATELLA CHEESE, FIRED ZUCCHINI, DRY TOMATOES, LEMON ZEST	11,00 euro
WURSTEL POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE, WURSTEL 1,7 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, WURSTEL	8,00 euro
MARIOLONE CIPOLLA, MOZZARELLA FIORDILATTE, RUCOLA E TONNO A FREDDO 1,4,7 MOZZARELLA CHEESE, ONION, TUNA FISH AND ROCKET	9,00 euro
ARONA FOCACCIA BIANCA CONDITA A FREDDO CON INSALATA, P. CRUDO, POMODORINI MOZZARELLA DI BUFALA 1,7,8 FLAVOURED FLAT BREAD, PARMA HAM, SALAD, CHERRY TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA	9,00 euro
MONATE POMODORO SAN MARZANO, POMODORINI DEL PIENNOLO, POLPO, PREZZEMOLO OLIO AL LIMONE OLIVE TAGGIASCHE 1,7,8 TOMATO SAUCE, PIENNOLO TOMATOES, OCTOPUS, PARSLEY, LEMON OIL	11,00 euro
IL NOSTRO CALZONE POMODORO SAN MARZANO, CON SCAROLA, GUANCIALE DI NORCIA, OLIVE TAGGIASCHE, PROVOLA 1,7,8 TOMATO SAUCE, ESCAROLE, PORK JOWL, TAGGIASCA OLIVES, SMOKED PROVOLA	11,00 euro

NON SI ACCETTANO MODIFICHE AGLI INGREDIENTI DELLE PIZZE
WE DO NOT ACCEPT CHANGES TO THE INGREDIENTS OF THE PIZZAS

I numeri a fianco dei prodotti indicano gli allergeni presenti

Coperto/Service 3,00 euro cad.

ANTIPASTI STARTERS

TARTAR DI RICCIOLA MEDITERRANEO 4	21,00 euro
TARTAR DI RICCIOLA CON CARPACCIO DI ARANCIA, ANETO E GOCCE DI MANGO MEDITERRANEAN AMBERJACK WITH ORANGES, DILL, AND MANGO DROP	
BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE 10	15,00 euro
FASSONA BEEF TARTARE	
MILLEFOGLIE DI PANE CARASAU, FORMAGGIO DI CAPRA ALLE ERBE, MIELE E FICHI SECCHI 1,7	12,00 euro
MILLEFEUILLE CARASAU BREAD, HERB GOAT CHEESE, HONEY, DRY FIG	

CARNE MEAT

TAGLIATA DI SOTTOFILETTO ALLA GRIGLIA	22,00 euro
SIRLOIN GRILLED BEEF	
ORECCHIA DI ELEFANTE	23,00 euro
MILANESE IMPANATA CON PATATE AL FORNO BIG BREADED STEAK, WITH POTATOES	
FIorentina	6,50 euro all'etto
T-BONE STEAK ITALIAN STYLE	
BOMBETTE PUGLIESI CON RIDUZIONE DI PRIMITIVO 1,7	19,00 euro
INVOLTINI DI CAPOCOLLO, CICORIA, CACIOCAVALLO, TARALLI, RIDUZIONE DI PRIMITIVO, CREMA DI POMODORO RAMATO CAPOCOLLO MEAT, CHICORY, CACIOCAVALLO CHEESE, TARALLI BREAD, WINE SAUCE, TOMATOES SAUCE	

PESCE FISH

CALAMARETTI SPILLO ALLA MESSINESE 1, 14	18,00 euro
CALAMARETTI SPILLO, POMODORO, AGLIO, OLIVE TAGGIASCHE, PREZZEMOLO, PEPERONCINO SPIKED SQUID, TOMATOES, GARLIC, OLIVES, PARSLEY, CHILI PEPPER	
FRITTO DI ANELLI DI TOTANO, CIUFFI DI CALAMARI E GAMBERONI 1, 5, 8, 14	23,00 euro
DEEP FRIED SQUID AND KING PRAWN	
TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO 4, 11	24,00 euro
TUNA TATAKI WITH SESAM SEEDS	
POLPO ALLA GRIGLIA SU CREMA DI PISELLI E CHIPS DI PATATE 1, 14*	22,00 euro
GRILLED OCTOPUS WITH PEA CREAM AND POTATO CHIPS	
CALAMARO ALLA PLANCIA E MOLLIKA 1, 14*	20,00 euro
GRILLED SQUID WITH FLAVOURED BREAD CRUMBS	

PROPOSTA VEGETARIANA VEGETARIAN DISH

POLPETTE DI VERDURE E CACIOCAVALLO SU CREMA DI PISELLI 1, 3, 7	16,00 euro
VEGETABLE MEATBALLS WITH SCAMORZA CHEESE AND PEA CREAM	

CONTORNI SIDES

VERDURE GRIGLIATE GRILLED VEGETABLES	5,00 euro
PATATE FRITTE FRENCH FRIES 1, 5 *	
INSALATA MISTA MIX SALAD	
BABY PANNOCCHIE CON BURRO AROMATIZZATO AL DRAGONCELLO BABY COB WITH TARRAGON BUTTER	

DOLCI DEL GIORNO HOME MADE DESSERTS 1,3,5,6,7,8	6,00 euro
TIRAMISÙ CHEESE CAKE ALLA FRUTTA CRÈME CARAMEL TORTA AL CIOCCOLATO TIRAMISÙ CHEESE CAKE WITH FRUIT CRÈME CARAMEL CIOCCOLATE CAKE	

TUTTI I DOLCI SONO DI NOSTRA PRODUZIONE ALL DESSERTS ARE HOME MADE.

Coperto/Service 3,00 euro cad.

I numeri a fianco dei prodotti indicano gli allergeni presenti

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine - Nel nostro ristorante il pesce servito crudo ha subito all'origine trattamento di bonifica e abbattimento temperatura come da decreto europeo n. 853/04

VINI WINE LIST



BOLLICINE SPARKLING

PROSECCO DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY - DOCG	DE FAVERI	22 euro/bic. 5 euro
FRANCIACORTA BRUT BIOLOGICO - DOCG	E.ABRAMI	35 euro/bic. 7 euro
FRANCIACORTA SATÈN BRUT DOCG 2018	FERGHETTINA	45 euro
FRANCIACORTA MILLEDI' BRUT DOCG 2018	FERGHETTINA	48 euro
FRANCIACORTA CUVÈE PRESTIGE EDIZIONE 43	CÀ DEL BOSCO	50 euro
FRANCIACORTA CUVÈE PRESTIGE MAGNUM	CÀ DEL BOSCO	100 euro
TRENTODOC FERRARI PERLE' BRUT - DOCG MILL. 2015	FERRARI	50 euro
TRENTODOC FERRARI RISERVA LUNELLI DOCG 2002	FERRARI	70 euro
TRENTODOC FERRARI PERLÈ BRUT DOCG MILL. 2014	FERRARI	100 euro
TRENTODOC GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE DOCG 2008	FERRARI	130 euro

CHAMPAGNE

MOET & CHANDON RÈSERVE IMPÈRIAL	MOET & CHANDON	65 euro
BOLLINGER SPECIAL CUVÈE - A.O.C. 75	BOLLINGER	95 euro
MUMM BLANC DE BLANCS BRUT GRAND CRU RSRV - A.O.C. 75 2014	MUMM	100 euro
MUMM ROSÈ BRUT GRAND CRU RSRV - A.O.C. 75	MUMM	110 euro

BIANCHI WHITE

VERMENTINO DI SARDEGNA "TYRSOS" DOCG 2019	CONTINI	25 euro/bic. 5 euro
ARNEIS LANGHE BLANGÈ BIO - DOC 75 2021	CERETTO	35 euro
ERBALUCE DI CALUSO 'SANTÈ' - DOCG 75 2020	LA MASERA	25 euro
PIGATO RIVIERA LIGURE DI PONENTE BIOLOGICO - DOC 2021	BIO VIO	32 euro
GRILLO IRMANA SICILIA - IGP 2020	CORVO DI SALAPARUTA	26 euro/bic. 5 euro
LUGANA CATULLIANO BIOLOGICO DOC 75 2021	PRATELLO	28 euro
PINOT GRIGIO C.O.F. 'CASTADIVA' DOC 75 2021	FRANCESCO ROTOLO	25 euro/bic. 5 euro
LAVICO BIANCO ETNA - DOC 75 2021	DUCA DI SALAPARUTA	40 euro
GAVI DI GAVI DOCG	VILLASPARINA	28 euro

ROSSI RED

CHIANTI BARONE RICASOLI DOCG 75 2021	RICASOLI	26 euro
PINOT NERO C.O.F. 'CASTADIVA' DOC 75 2019	FRANCESCO ROTOLO	25 euro/bic. 5 euro
VALPOLICELLA CLASSICO 'BONACOSTA' DOC 75 2020	MASI	27 euro
GATTINARA DOCG 75 2018	FRANCHINO	36 euro
PRIMITIVO SALENTO IGT 75 2020	RIVIERA	25 euro/bic. 5 euro

ROSATI ROSÉ

OPERA CHIARETTO DEL GARDA VALTENESI DOC 75 2020	PRATELLO	26 euro/bic. 5 euro
GAVI DI GAVI ROSÈ	VILLA SPARINA	25 euro

VINI DA DESSERT DESSERT WINES

PASSITO DI PANTELLERIA 50 CL	ZIGHIDI	36 euro/bic. 6 euro
------------------------------	---------	---------------------

LISTA BAR BAR LIST

CAFFETERIA COFFEE BAR

	NORMAL Normale	DOUBLE doppio
ESPRESSO	1,50 euro	2,00 euro
Espresso coffee		
DECAFFEINATO		1,50 euro
Decaffeinated coffee		
CORRETTO		2,00 euro
Coffee with spirit		
AMERICANO		1,50 euro
American coffee		
CAPPUCCINO		2,00 euro
Cappuccino		
CAPPUCCINO DI SOIA		2,00 euro
Cappuccino with soia milk		
LATTE MACCHIATO		2,50 euro
Hot milk with a drop of coffee		
SHAKERATO		3,00 euro
Iced shaken coffee		
SHAKERATO CORRETTO		4,00 euro
Iced shaken coffee with baileys		
GINSENG	1,50 euro	2,00 euro
Coffee with ginseng		
ORZO	1,50 euro	2,00 euro
Barley coffee		
MAROCCHINO		2,00 euro
marocchino		
BRIOCHE		1,50 euro

SUCCHI DI FRUTTA FRUIT JUICE

BIBITE SOFT DRINK

4,00 euro

4,00 euro

COCKTAILS

COCKTAILS CLASSICI CLASSIC COCKTAILS	7,50 euro
NEGRAMARO Aperol, Passito, Braulio, Lemon soda Aperol, passito wine, braulio, lemon soda	8,50 euro
UN CUBANO A TORINO Martini bitter riserva, Rum scuro, Ginger ale, pestato con lime, zenzero, zucchero, menta martini bitter riserva, dark rum, ginger ale, lime, ginger, sugar, mint	9,00 euro
FLOWER POWER Gin, St. Germain, lime, zucchero, basilico, cetriolo Ginger ale Gin, St. Germain, Lime, sugar, basil, cucumber, ginger ale	9,00 euro
FUSETTONE FUSETTI, SCIROPPO AL POMPELMO, TONICA Fusetti bitter, grapefruit syrup, tonic water	8,00 euro
PIMM'S Mix di frutta fresca, Pimm's, Ginger ale Fresh fruit mix, Pimm's, ginger ale	8,00 euro
TROPICAL RUM Rum scuro, Mix di frutta, Ginger ale Dark rum, fruit mix, ginger ale	8,00 euro
SUNSET COFFEE Gin infuso al caffè, Montenegro, Vermouth bianco Coffee gin, montenegro, white vermouth	8,50 euro
ANNALI 26 CAMPARI, SAN SIMONE, BITTER ARANCIO, SODA Campari, san simone, orange bitter, soda	8,00 euro
MOJITO DEL CAPITANO Rum capitano morgan, zucchero, lime, menta Dark rum, sugar, mint, lime, soda	9,00 euro
MONATE BEACH Purea fresca di pesche, Franciacorta Fresh peach puree, franciacorta wine	8,50 euro
DAIQUIRI rum, lime, zucchero Rum, lime, sugar	8,00 euro
CLOVER CLUB gin, sciroppo di lampone, limone Gin, raspberry syrup, lemon	8,00 euro
BOULEVARDIER campari, vermouth, whisky	8,50 euro
TEQUILA SUNRISE tequila, succo d'arancia, granatina Tequila, orange juice, grenadine	8,00 euro

COCKTAILS ANALCOLICI

BLUEBERRYCHOC 8,00 euro
 Succo al Mirtillo, Succo di Mela, Latte, Jogurt al Mirtillo, Cioccolato
 Cranberry juice, apple juice, milk, cranberry jogurt, chocolate

VIGIN COLADA 6,00 euro
 Ananas, Latte di Cocco
 Pineapple, milk, coconut

SUMMER PEACH 6,50 euro
 Perea di pesca, soda, lemonsoda
 peach puree, soda, lemon

STRAWBERRY PASSION 7,00 euro
 purea di Fragola, succo di Mela, succo di Passion, Latte di Cocco
 Strawberry juice, apple juice, passion fruite juice, coconut

L.L.B 6,00 euro
 Lemon soda, lime, angostura, menta
 Lemon soda, lime, angostura bitter, mint

B&B 6,50 euro
 Cramberry, arancia, agave, limone
 Cramberry juice, orange, agave syrup, lemon

GIN

AVIATION	AMERICA	11,00 euro
209	AMERICA	11,00 euro
BROKMANS	INGHILTERRA	14,00 euro
BLACKWOOD	SCOZIA	9,00 euro
CITADELLE	FRANCIA	11,00 euro
LONDON N.1	INGHILTERRA	10,00 euro
HENDRICK'S	SCOZIA	11,00 euro
MARE	SPAGNA	13,00 euro
MONKEY 47	GERMANIA	15,00 euro
BOMBAY	INGHILTERRA	8,00 euro
MARTIN MILLER'S	INGHILTERRA	11,00 euro

VODKA

VODKA BELVEDERE	POLONIA	10,00 euro
VODKA BELUGA	RUSSIA	10,00 euro
VODKA CIROC	FRANCIA	10,00 euro

BIRRE ALLA SPINA DRAFT BEER

	SMALL PICCOLA	MEDIUM MEDIA
NASTRO AZZURRO		
INTERNATIONAL lager	3,00 euro	5,00 euro
PERONI ROSSA		
AMBRATA	3,00 euro	5,00 euro

BIRRE IN BOTTIGLIA BOTTLED BEER

CORONA 35,5 cl	5,00 euro
PERONI GRAN RISERVA BIANCA WEISS 50 cl	6,50 euro
ST. STEFANUS BLONDE 33 cl	6,50 euro
PERONI GLUTEN FREE 33 cl	5,00 euro

VERMOUTH

PUNT E MES	4,00 euro
CARPANO ANTICA FORMULA	5,00 euro
VERMOUTH DEL PROFESSORE ROSSO	5,00 euro

LIQUORI AMARI DISTILLATI GRAPE / LIQUEURS

GRAPPE

GRAPPA POLI SARPA	4,50 euro
GRAPPA POLI BARRIQUE	
GRAPPA POLI PO' DI MOSCATO	

RUM

HAVANA 7	CUBA	6,00 euro
CAPITAN MORGAN	JAMAICA	6,00 euro
SAINT JAMES	JAMAICA	8,00 euro
CACIQUE 500	VENEZUELA	8,00 euro
DIPLOMATICO RISERVA	VENEZUELA	12,00 euro
RHUM VIEUX 'DZAMA' 6 y.o.	MADAGASCAR	10,00 euro
RUM ZACAPA XO	GUATEMALA	14,00 euro
LA HECHICERA RUM	COLOMBIA	12,00 euro

WHISKY

WOODFORD RESERVE	AMERICA	11,00 euro
OBAN 14	SCOZIA	10,00 euro
LAPHROAIG 10	SCOZIA	9,00 euro
ARDBEG 10	SCOZIA	10,00 euro
NIKKA WHISKEY FROM THE BARREL	GIAPPONE	12,00 euro
TAKETSURU PURE MALT NIKKA	GIAPPONE	12,00 euro
KIRIN FUJI SANROKU	GIAPPONE	12,00 euro
LAGAVULIN 16	SCOZIA	12,00 euro

ACQUA MINERAL WATER

SANBENEDETTO	
FERMA - MOSSA 65 cl	3,50 euro
Still water - Sparkling water	

TABELLA ALLERGENI CONTENUTI IN ALCUNI PRODOTTI

- 1] CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI
- 2] CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
- 3] UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- 4] PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- 5] ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- 6] SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- 7] LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
- 8] FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI
- 9] SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- 10] SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- 11] SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
- 12] ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE
- 13] LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 14] MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI



MONATE
BEACH

