

“Ogni gesto, ogni attenzione, ogni dettaglio si unisce per dare vita a un'esperienza che va oltre il piatto”

Con le sue parole la nostra dedica a *Mara Severin* sommelier della quale ricorderemo l'Essenza.



## Bollicine

<b>Oltrepò pavese mille bolle 2024 – La Piotta</b> <i>Pinot nero</i>	€6,5
<b>Metodo classico Brut 2018 – Menegotti</b> <i>Chardonnay, Corvina</i>	€9

## Bianchi

<b>Bianco di Eggs 2024 – Ca' Liptra</b> <i>Verdicchio</i>	€7
<b>Falanghina 2024 – Cacciatore di uve</b>	€8

## Macerato

<b>Trebbiarato 2024 – La Femminella</b> <i>Trebbiano toscano</i>	€9
---	----

## Rosato

<b>Lagrein 2024 – Castelfeder</b>	€8,5
-----------------------------------	------

## Rossi

<b>Valtellina Superiore 2018 – Marco Triacca</b> <i>Nebbiolo (Chiavennasca)</i>	€10
<b>Piero Rosso 2024 – Pomona</b> <i>Sangiovese Toscano</i>	€7,5

## Dolci

<b>Loupiac 2022 – Chateau de Cranne</b> <i>Muscadelle, Sauvignon gris, Semillon</i>	€8
<b>Torion 2021 – Visintini</b> <i>Verduzzo</i>	€7

## BIRRE ARTIGIANALI

### **Birrone Corn Lager Maranea 5,4° 50cl Gluten Free** €10

*Di colore dorato , birra agricola dissetante con elegante finale dolce.*

*Prodotta con mais tutelato dal Consorzio di Marano, questo monocultivar viene unito al malto Italiano poi in fermentazione decantata con agglomerante proteico fino a separare il glutine.*

### **Birrone BirrettIPA 6,5° 50cl** €10

*Birra doppio malto color ambrato, dall'approccio semplice ma estremamente decisa.*

*Gusto amaro ed il finale molto secco la rendono piacevole e beverina.*

### **Birrone Heaven 4,8° 50cl** €10

*E' la birra blanche in stile belga di Birrone, speziata con coriandolo e buccia d'arancia amara. Il frumento e l'utilizzo della spezia la rendono una birra leggera, fresca e dissetante.*

## COCKTAILS

### **EGGSPRITZ** €10

**VERMOUTH COCCHI, BITTER STRUCCHI, COCCHI BRUT, SCORZA ARANCIA, ROSMARINO**

### **L'AMERICANO** €12

**VERMOUTH COCCHI, AMARO FORMIDABILE, BITTER STRUCCHI, TONICA, SCORZA ARANCIA**

### **NEGRONI PIEMONTESE** €12

**GIN ENGINE, VERMOUTH COCCHI, BITTER STRUCCHI, BAROLO CHINATO, SCORZA D'ARANCIA E SALVIA**

### **PASSION** €12

**VODKA TOSCANA VKA, MARACUJA, ZUCCHERO CANNA, TONICA, SCORZA DI LIME**

### **JEFF MULE** €12

**AMARO JEFFERSON, GINGER BEER, SCORZA DI LIMONE**

### **MEGGSCAL** €12

**MEZCAL, TRIPLE SEC, LIME, TONICA, SALE**



## I NOSTRI VINI

*La carta dei vini perfetta è un'utopia. E come tutte le utopie, è impossibile da realizzare, ma bellissima da inseguire.*

*Abbiamo selezionato oltre cento referenze, con **grandi etichette** e molti piccoli **produttori indipendenti**.*

*I vini "naturali", come i **biodinamici** e i **biologici**, sono in carta insieme agli altri, perché i vini buoni non hanno bisogno di asterischi. Se volete saperne di più, non esitate a chiedere in sala.*

*Meriti e colpe sono da attribuire ad*

**Maurizio Raponi**

e

**Alessandro Trocino**

# BOLLICINE

## ALTO ADIGE TRENINO

**Aldo 2018 "Trento" Non dosato** - 13% - Aldo Cobelli €52  
*Chardonnay*

## PIEMONTE

**Parej Brut** 12% - Matteo Fenoglio €46  
*Pinot Nero*

## LOMBARDIA

**Leonardo Dosaggio Zero** -12% - Cascina Maddalena €46  
*Turbiana*

**Oltrepò pavese mille bolle 2024** – 12% - La Piotta €26  
*Pinot nero*

## VENETO

**Brut 2018** – 12% - Menegotti €36  
*Chardonnay, Corvina*

**Sotocà 2024** – 11,5% - Cristina Meggiolaro €30  
*Durello*

## EMILIA ROMAGNA

**La Roseda Brusc Nature** 2019 – 12% - Quarticello €34  
*Lambrusco Salamino*

## CAMPANIA

**Alta Costa Brut** – 12% - Tenuta San Francesco €45  
*Biancazita, Biancatenera*

## CHAMPAGNE – FRANCIA

**Cuvée Reserve Brut Bdn** -12% - Gallimard €48  
*Pinot Noir*

**Les Terroirs Extra Brut 2019 Bdb** -12,5% - Michel Gonet €90  
*Chardonnay*

## LOIRA – SAUMUR - FRANCIA

**Saumur Brut 2017** - 12% - Domaine Touchais €30  
*Chenin blanc*

## VOUVRAY- FRANCIA

**Cuvee Clement 2014 non dosè** -13% - Domaine La Galiniere €36  
*Chenin blanc*

# BOLLE ANCESTRALI

## LAZIO

**Coqui 2024** – 10% - Merumalia €28  
*Bombino*

**Bolle di Grotta 2021** – 12,5% - La Torretta €28  
*Trebbiano*

**Frusinate 2024** – 11% - Maria Ernesta Berucci €42  
*Trebbiano giallo, Passerina*

**Gizziello rosato 2024** – 11,5% - Palazzo Tronconi €32  
*Lecinaro*



## ALTO ADIGE TRENTINO

<b>Etza</b> 2023 – 12% - Radoar <i>Muller Thurgau</i>	€32
<b>Nosiola</b> 2019 – 12,5% - Salvetta	€36
<b>Pinot bianco Classico</b> 2023 – 13% - Weigut Leya	€38
<b>Pinot grigio</b> 2023 – 12% - L'Ua	€26
<b>Vom Stein</b> 2024 – 13% - Castelfeder <i>Pinot bianco</i>	€32

## PIEMONTE

<b>Derthona Montecitorio</b> 2017 – 14,5% - Vigneti Massa <i>Timorasso</i>	€68
<b>Langhe Arneis</b> 2024 - 13% - Cascina Albano	€28
<b>Le Chiusure</b> 2023 – 13% - Favaro <i>Erbaluce di Caluso</i>	€48
<b>Vigna Lirano</b> 2022 – 13,5% - Rivetto <i>Nascetta</i>	€46
<b>Piccolo Derthona</b> 2025 – 12,5% - Vigneti Massa <i>Timorasso</i>	€32
<b>Sto fuori</b> 2025 – 12,5% - Virna Borgogno <i>Timorasso</i>	€32

## LOMBARDIA

<b>Capotesta</b> 2024 – 12,5% - Cascina Maddalena <i>Turbiana</i>	€30
--	-----

## FRIULI

<b>Ribolla gialla</b> 2024 – 12% - Ronchi di Cialla	€32
---	-----

## VENETO

<b>Battistelle Soave Classico</b> 2024 – 12,5% - Le Battistelle <i>Garganega</i>	€32
<b>Timido</b> 2024 – 12,5% - Corte Bravi <i>Rondinella e Molinara vinificate in bianco</i>	€30

## TOSCANA

<b>Selvabianca</b> 2025 – 13% - Il Colombaio di Santachiara <i>Vernaccia di Sangimignano</i>	€30
<b>Tufobianco</b> 2024 – 13% - Sassotondo <i>Trebbiano, Sauvignon, Greco</i>	€26

## LIGURIA

<b>Colli di Luni</b> 2024 - 12,5% - Andrea Spagnoli <i>Vermentino</i>	€32
--	-----

## LAZIO

**Ancora** 2025 – 12% - Vin Viandante €28  
*Bombino bianco*

**Ambra** 2025 – 13% - Vigneti Rinelli €28  
*Trebbiano*

**Le Nuvole** 2024 – 12,5% - Marco Antonelli €26  
*Malvasia, Trebbiano, Ottonese*

**Manco n'ettaro** 2024 – 12,5% - Colle Cianchetti €38  
*Maturano, Grechetto*

**Tellenae** 2020 – 13% - Giuliano Stramacci €36  
*Malvasia puntinata*

**Tellenae** 2021 – 13,5% - Giuliano Stramacci €34  
*Malvasia puntinata*

**Turresti** 2024 – 11% - Sassopra €32  
*Malvasia puntinata, Bombino*

## ABRUZZO

**Bianchi grilli per la testa** 2023 – 13,5% - Torre dei Beati €38  
*Trebbiano d'Abruzzo*

**Falaghina** 2022 – 12% - Cacciatore d'Uve €32  
*Falaghina Colline Teramane*

**Le Biberon (1lt)** 2022 – 11,5% - Az. Agr. Caprera €32  
*Trebbiano*

**Luli** 2023 -13.5 % - Speranza €30  
*Pecorino Colline Pescaresi*

## MARCHE

**Verdicchio Classico Superiore** 2024 – 12,5% - La Staffa €26  
*Verdicchio dei catelli di Jesi*

## CAMPANIA

**Campi Flegrei** 2024 – 12% - La Sibilla €26  
*Falaghina*

**Gelsobianco** 2024 – 12,5% - Villadora €28  
*Catalanesca del monte somma*

**Grande Cuvèe Luigi Moio** 2020 – 13,5% - Quintodecimo €105  
*Falaghina, Fiano, Greco*

**Paone** 2021 – 12,5% - Cantina del barone €38  
*Fiano*

## CALABRIA

**Refulu** 2024 – 12% - Casa Comerci €36  
*Greco bianco*

## SICILIA

**Muscatedda** 2024 – 12 % - Marabino €38  
*Moscato di Noto*

**Vallée d'Olmè bianco** 2024 – 12% - Francesco Loi €30  
*Catarratto*

## SARDEGNA

**Barbagia Bianco** 2021 – 13% - Vike Vike €44  
*Granazza*

**Vermentino** 2024 – 12,5% - Gibadda €30

## AUSTRIA

**Gruner Veltliner Strasser Weinberge Ris.** 2021 – 13,5% - Arndorfer €36

## PACHERENC du Vic Bilh - FRANCIA

**Odè d'Aydie** 2023 – 14% - Chateau d'Aydie Famille Laplace €36  
*Gros Manseng, Petit Manseng*

## LOIRA – FRANCIA

**Coulée de Serrant** 2017 – 15% - Nicolas Joly €110  
*Chenin blanc*

**Pouilly Fumé Dom. des Berthiers** 2022 – 13% - J.C. Dagueneau €44  
*Sauvignon blanc*

**Sancerre** 2023 – 13% - Domaine du Carrou €54  
*Sauvignon blanc*

**Sauvignon** 2021 – 12% - Les Jardins de Theseis €50

## BORGOGNA – FRANCIA

**Bourgogne Aligoté** 2022 – 12% - Sylvan Pataille €46  
*Aligoté*

**Bourgogne** 2022 – 12,5% - Vincent Latour €54  
*Chardonnay*

**Macon-Villages** 2023 – 13,5% - Domaine de La Verpaille €40  
*Chardonnay*

## COTES DU JURA - FRANCIA

**Arbois Le Glanon** 2023 – 13,5% - Fruitiere Vinicole Pupillin €52  
*Savagnin*

## ALSAZIA - FRANCIA

**Riesling Grand Cru Vorbourg** 2018 – 12,5% - Pierre Frick €52

## MOSELLA – GERMANIA

**Bernkasteler Badstube Kabinett Feinherb** 2010 – 9.5% - Franz Dahm €42  
*Riesling Kabinett*

**Blauschiefer** 2021 – 11% - Stein €40  
*Riesling Trocken*

## SPAGNA

**Cartoixa** 2016 -13,5% - Terroir au Limit €53  
*Garnacha*

## GALIZIA - SPAGNA

**Rias Baixas** 2022 -12,5% -Bodegas Albamar €40  
*Albarino*

# MACERATI - ORANGE

## TRENTINO ALTO ADIGE

**Fontanasanta** 2022 – 12% - Elisabetta Foradori €48  
*Nosiola*

## FRIULI VENEZIA GIULIA

**Friulano** 2022 – 15% - Ronco Severo €55

**Friulano** 2023 – 12,5% - La Duline €58

**Malvasia Istriana** 2021 – 14,5% - Damijan Podversic €72

## LIGURIA

**Cinqueterre** 2016 – 13% - Az Agr Campogrande €40  
*Bosco, Albarola*

**Telemaco** 2018 – 12,5% - Az Agr Campogrande €58  
*Bosco, Albarola*

## TOSCANA

**Cocciopesto** 2020 – 13,5% - La Biagiola €40  
*Vermentino di maremma*

**Sauvignon blanc** 2022 – 13% Az Agr Camiliano €42

## LAZIO

**Maddalena** 2022 – 13,5% - Alberto Giacobbe €30  
*Passerina del frusinate*

**Trebbiarato** 2024 – 13% - La Femminella €36  
*Trebbiano toscano*

**Uattan** 2024 – 12,5% - Merumalia €28  
*Malvasia del lazio e Bombino*

## UMBRIA

**Arneto** 2022 – 11,5% - Tenuta Bellafonte €40  
*Trebbiano Spoletino*

**Funnuluia** 2024 – 12,5% - Eraldo Dentici €40  
*Trebbiano*

## CAMPANIA

**Zagreo** 2019 – 12,5% - I Cacciagalli €39  
*Fiano*

## SICILIA

**Soleggiato Perpetuo** 2023 – 12,5% - Marabino €78  
*Moscato di Noto Ossidato*



## **BORDEAUX- FRANCIA**

**Clairnet** 2024 – 12,5% - Chateau Penin €26

## **ALTO ADIGE TRENTINO**

**Lagrein** 2024 – 12,5% - Castelfeder €34

## **PIEMONTE**

**Corinna** 2023 – 12,5% - La Prevostura €28

*Nebbiolo*

## **TOSCANA**

**Flos** 2023 – 12,5% - Podere Concori €40

*Syrah*

**Syrah Rosa** 2024 – 12,5% - Stefano Amerighi €28

## **MARCHE**

**Euphoria** 2024 – 13% - La Staffa €26

*Montepulciano*

**Rosato di Rotoscio** 2021 – 12,5% - Colle Onorato €34

*Montepulciano. Syrah, Merlot, Lacrima*

## **CALABRIA**

**Cirò rosato** 2023 – 13,5% - Cerminara €34

*Gaglioppo*

## **SICILIA**

**Alnus Contrada Muganazzi** 2024 – 12,5% - I Custodi dell'Etna €34

*Nerello mascalese e cappuccio*

**Rosanera** 2024 – 12,5% - Marabino €28

*Nero d'Avola*



## PIEMONTE

<b>Barbaresco</b> 2022 – 14,5% - Cortese	€64
<i>Nebbiolo</i>	
<b>Barolo Serralunga d'Alba</b> 2020 – 14,5% - Rivetto	€90
<i>Nebbiolo</i>	
<b>Barolo. Bricco Boschis</b> 2020 – 14,5% - Cavallotto	€120
<i>Nebbiolo</i>	
<b>Barbera d'Alba</b> 2021 – 14,5% - Luigi Oddero	€32
<b>Carema Sumie</b> 2020 – 14% Muraje	€68
<i>Nebbiolo, Neyret, Pignet, Ner d'Ala</i>	
<b>Drago</b> 2023 – 13,5% Poderi Colla	€34
<i>Nebbiolo</i>	
<b>Fara "Barton"</b> 2020 – 13% Boniperti Gilberto	€50
<i>Nebbiolo, Vespolina</i>	
<b>Ghemme anno primo</b> 2016 – 13,5% Antichi Vigneti di Cantalupo	€52
<i>Nebbiolo</i>	
<b>Langhe Nebbiolo</b> 2023 – 13,5% - Rivetto	€38
<b>Lasu'</b> 2022 – 12% - Muraje	€48
<i>Nebbiolo, Neyret, Pignet e Nero d'Alba</i>	
<b>Munaloss</b> 2024 – 12,5% - Muraje	€26
<i>Nebbiolo, Prunent e Croatina</i>	
<b>Tre passi avanti</b> 2021 – 13,5% - Cascina Gentile	€30
<i>Dolcetto di Ovada</i>	
<b>Trun</b> 2009 – 13,5% - Garella	€38
<i>Croatina</i>	

## LOMBARDIA

<b>La Mossa</b> 2018 – 13,5% - Marco Triacca	€40
<i>Chiavennasca (Nebbiolo)</i>	
<b>Sforzato di Valtellina Ronco del Picchio</b> 2021– 15% - Sandro Fay	€86
<i>Chiavennasca (Nebbiolo)</i>	

## TRENTINO ALTO ADIGE

<b>Granato</b> 2021 – 13% - Elisabetta Foradori	€80
<i>Teroldego</i>	
<b>Marzemino</b> 2024 – 13% - Battistotti	€26
<b>Portico rosso</b> 2019 – 14% - Vignaiolo Fanti	€44
<i>Teroldego</i>	

## FRIULI

<b>Ciallarosso</b> 2022– 12,5% - Ronchi di Cialla	€40
<i>Refosco dal peduncolo, Schioppettino</i>	
<b>Pinot nero</b> 2018 – 13% - Bressan	€70
<b>Schioppettino</b> 2019 – 13% - Bressan	€72
<i>Ribolla nera</i>	

## VENETO

<b>Gravitas</b> 2022 – 12,5% - Menegotti	€38
<i>Corvina</i>	
<b>Turchetta</b> 2021 – 13,5% - Carezzabella	€26

## EMILIA ROMAGNA

**Le Lucciole Riserva** 2020 – 14% - Chiara Condello €75  
*Sangiovese di Romagna*

## TOSCANA

**Ati Chianti** 2022 – 12% - Podere Ortica €32  
*Sangiovese, Colorino, Canaiolo*

**Brunello di Montalcino** 2020 – 14% - Patrizia Cencioni €76  
*Sangiovese*

**Chianti Classico** 2022 – 14% Monteraponi €50  
*Sangiovese, Canaiolo*

**Chianti Classico** 2023 – 13,5% Tenuta di Carleone €48  
*Sangiovese*

**Foglia Tonda** 2021 – 13% Sequerciani €48  
*Foglia Tonda*

**Marino** 2023 – 13% - Casagori €36  
*Ciliegiolo*

**Mediterraneo** 2024 – 12% - Antonio Camillo €26  
*Ciliegiolo, Carignano, Grenache*

**Piero Rosso** 2024 – 13 % - Pomona €30  
*Sangiovese*

**Pinot Nero** 2022 – 13,5% - Podere della Civettaja €62

**Tuforosso** 2022 – 14% - Sassotondo €26  
*Sangiovese, Merlot, Teroldego*

## LAZIO

**Fresco** 2024 – 13,5% - Antonelli Marco €26  
*Cesanese di Olevano romano*

**Rosso** 2020 – 12% - Podere Orto €56  
*Grechetto rosso e Sangiovese*

**Veniero** 2024 – 14% - Tomei €35  
*Cesanese*

**Zi'tore** 2024 – 13% - Palazzo Tronconi €34  
*Lecinaro*

## ABRUZZO

**Cordisio carta bianca** 2024 – 12,5% - Pevi €34  
*Montepulciano*

## UMBRIA

**Musa** 2024 – 14%- Eraldo Dentici €30  
*Sangiovese*

## CAMPANIA

**Castellabate** 2016 – 14%- San Giovanni €38  
*Aglianico, Piediroso*

**Ognoastro** 2021 – 14,5 %- Marco Tinessa €63  
*Aglianico*

## CALABRIA

**Nanà** 2024 – 14% - Ceraudo €36  
*Gaglioppo, Magliocco*

## BASILICATA

**Serra del prete** 2021 – 14% - Musto Carmelitano €30  
*Aglianico*

## SICILIA

**Il Frappato** 2022 – 12.5% - Arianna Occhipinti €52

**Pistus Etna rosso** 2024 – 13 % - Custodi dell'Etna €36  
*Nerello Mascalese, Nerello cappuccio*

**Rosso di Marco** 2023 – 13 % - De Bartoli €36  
*Pignatello*

**Vallée d'Olmè rosso** 2024 – 12 % - Francesco Loi €30  
*Perricone*

## SARDEGNA

**Rosso** 2022 – 12,5% - Davitha €38  
*Caricagiola, Pascale*

## AUSTRALIA

**Tikka Shiraz Grenache** 2021 – 13% - Jauma €42

## BORDEAUX - FRANCIA

**Ronan** 2020 – 14% - Clinet €35  
*Merlot, Cabernet Sauvignon*

## BORGOGNA – FRANCIA

**Bourgogne Les Rouquins** 2022 – 10.5% - Vini Viti Vinci €52  
*Pinot nero*

**Santenay** 2017 – 13% - Pierre Bourée €62  
*Pinot nero*

## LANGUEDOC- ROUSSILLON – FRANCIA

**Le Petit Dernier** 2024 –13,5% - Dom. Poudroux €30  
*Grenache noir*

**Licence III** 2021 – 13% - Domaine de La Garance €32  
*Grenache*

## LOIRA – FRANCIA

**Cheverny** 23 –12% - Dom. Le Portail €30  
*Pinot nero, Gamay*

## RODANO – FRANCIA

**Chateauneuf-du - Pape V. V.** 2017 –14,5% - Dom. de Villeneuve €64  
*Syrah, Mourvedre, Grenache, Cinsault, Clairette*

**Crozes-Hermitage** 2024 – 13% - Yann Chave €54  
*Syrah*

**Tradition Cote du Rhone** 2024 – 13% - Roche Audran €26  
*Grenache, Carignan, Syrah*

## CAHORS – FRANCIA

**Cahors** 2023 – 14% - Clos de Gamot €36  
*Malbec*

## SPAGNA – ARAGONA

**San Valero old wine** 2024 – 14% - San Valero €30  
*Garnacha*

# MAGNUM

## BIANCHI

<b>Alborea</b> 2017 – 13% - Casale Certosa <i>Grechetto, Malvasia</i>	€65
<b>Capotesta</b> 2024 – 12,5% - Cascina Maddalena <i>Turbiana</i>	€70
<b>Ciallabianco</b> 2013 – 12,5% - Ronchi di Cialla <i>Ribolla gialla, Verduzzo, Picolit</i>	€150

## ROSSI

<b>Barolo Marcanasco</b> 2020 – 14% - Ratti <i>Nebbiolo</i>	€130
<b>Barolo</b> 2013 – 14% - Oddero <i>Nebbiolo</i>	€260
<b>Glen</b> 2023 – 13,5% - Castelfeder <i>Pinot nero</i>	€110
<b>Rosso Vasca 2 (2 lt)</b> 2024 – 12% - Poderi Cellario <i>Sangiovese, Dolcetto, Freisa</i>	€56
<b>Valpolicella Ripasso</b> 2018 – 14% - Secondo Marco <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara</i>	€140

## VINI DOLCI

<b>Barolo Chinato</b> – 16,5% - Cocchi <i>Nebbiolo</i>	€44
<b>Hira 2021 Passito</b> – 13 % - Colosi <i>Moscato bianco</i>	€36
<b>Loupiac 2022</b> – 13,5 % - Chateau de Cranne <i>Muscadelle, Sauvignon gris, Semillon</i>	€40
<b>Malvasia delle Lipari 2023</b> – 12,5 % - Hauner <i>Malvasia e Corinto nero</i>	€48
<b>Torion 2021</b> – 11,5% - Visintini <i>Verduzzo</i>	€34

# AMARI E DISTILLATI

## Amari

Formidabile ... artigianale romano	€6
Jefferson, amaro importante dal 1971	€6
Dopo lavoro ... esercizio da bere	€6
La Brigantessa, amaro d'erbe	€6
Mirto rosso – Silvio Carta	€6
Liquore al Bergamotto – Spina Santa	€6

## Vermouth

Vermouth Storico - Cocchi	€5
---------------------------	----

## Grappe

Grappa Berta Villa prato Giovane bianca	€7
Grappa Berta Villa prato Invecchiata ambrata	€7

## Whisky

Ardbeg Islay Single Malt 10yo	€10
Tullamore Dew XO Irish Whiskey	€7
Nikka Whisky from the Barrel (Japan)	€12

## Calvados

Calvados Nord – Sud	€8
---------------------	----

## Vodka

Vodka VKA (Toscana)	€8
---------------------	----

## Rhum

J. M. Vieux Agricole v.s.o.p. (Martinique)	€12
--	-----

## Gin

Engine	€8
--------	----

## Mezcal

Single village Vida Mezcal Del Maguey	€7
---------------------------------------	----

## BEVANDE ANALCOLICHE



Acqua microfiltrata	€2,5
Acqua minerale Panna 75cl / San Pellegrino 75cl	€4
Coca Cola / Zero 33 cl	€4,5
Acqua Tonica	€4
Ginger beer	€4
Caffè	€2,5
Caffè Decaffeinato	€3
Caffè Americano	€3
Orzo / Ginseng	€3
Cappuccino	€4
Caffè Doppio	€4,5
Tè e tisane	€5