



DESSERT

Sole 6€

Mousse al cioccolato bianco, cuore morbido al passion fruit, soffice dacquoise, glassa anidra al cioccolato bianco con granella di pistacchio con polvere oro

Tiramisushi 6€

Roll di Pan di Spagna al cacao, cremoso al mascarpone, cioccolato alle nocciole e caffè

Cuor di mela 6€

Mousse alla vaniglia, cuore morbido con mela e cannella, soffice biscuits, glassa al cioccolato e mele

Mou caramello e arachidi 6€

barattolino con cuore di caramello, variegato alle arachidi e mou, mousse al cioccolato bianco

Cheesecake ai frutti di bosco 6€

Pasta biscottata con crema di mascarpone ricoperta con frutti di bosco

Cheesecake alla nutella 6€

Pasta biscottata con crema di mascarpone ricoperta con nutella

bibite

IN BOTTIGLIA E SODATI

ACQUA NATURALE 0.75L -2€
ACQUA FRIZZANTE 0.75L -2€
PEPSI 0.3L -3€
PEPSI MAX 0.3L -3€
TÈ PESCA LIPTON 0.3L -2.5€
TÈ LIMONE LIPTON 0.3L -2.5€
ARANCIOSA NERI 0.3L -2.5€
CHINOTTO NERI 0.2L -2.5€
SCHWEPPES ARANCIA 0.2L -3€
SEVEN UP 0.3L -3€
CRODINO -4€
CRODINO TWIST FRUTTI ROSSI -4€
COCKTAIL SAN PELLEGRINO ROSSO -4€
COCKTAIL SAN PELLEGRINO SILVER -4€
GUARANA' -4.5€
TASSONI -4€
TONICA -4€

ALLA SPINA

PEPSI 0.3L -2.5€
PEPSI MAX 0.3L -2.5€
SCHWEPPES ARANCIA 0.3L -2.5€

birre

IN BOTTIGLIA

KIRIN 0.33cl -5€
HANAMI 0.33cl -5€

ALLA SPINA

HANAMI LAGER 0.2L -3€
HANAMI LAGER 0.4L -4.5€
HANAMI STRONG LAGER 0.2L -3.5€
HANAMI STRONG LAGER 0.4L -5€

vini

AL CALICE

BIANCO -4€
ROSSO -4€
BOLLICINE -4€

dopo pasto

DEL CAPO -3.5€
JEGERMEISTER -3.5€
JEFFERSON -4€
AMARO AMARÈ -3.5€
MONTENEGRO -3.5€
CYNAR -3.5€
LIMONCELLO -3.5€
MELONCELLO -3.5€
BRANCAMENTA -3.5€
DISARONNO -4€
SAKERIÑA -3.5€
MATTO -3.5€
LIQUIRIZIA -3.5€

LISTA VINI

Bollicine

Spumante Metodo Classico Brut Dubl **Feudi di San Gregorio** 40€
Spumante Extra Dry Falanghina Astro **Astroni** 24€
Aglianico Metodo Classico Brut Rosato Mata **Villa Matilde** - 45€
Aglianico Spumantizzato Brut Rosato Mala Femmena **Telaro** - 24€
Aglianico Spumantizzato Pas dosé Rosato Zero metodo classico **Masseria Frattasi** - 38€
Franciacorta DOCG Brut 6l **Berlucchi** 40€
Franciacorta DOCG Dosaggio Zero **Arcari Danesi** 50€
Franciacorta DOCG Brut Blanc de Blancs **Monterossa** 52€
Franciacorta DOCG Brut Saten Sansevè **Monterossa** 55€
Franciacorta DOCG Cuvée Prestige **Ca' del Bosco** - 70€
Trento DOC Millesimato Perlè **Ferrari** 70€
Trento DOC Abate Nero - **Abate Nero** 40€
Prosecco di Valdobbiadene DOCG Prior Brut **Bortolomiol** - 25€
Prosecco di Valdobbiadene Superiore Extra Dry DOCG Senior **Bortolomiol** - 25€
Prosecco Millesimato Extra Dry **Bottega** - 20€
Champagne Brut Blanc de Blancs **Perrier Jouet** - 110€
Champagne Reserve Imperial Brut **Moët Chandon** - 100€
Champagne Demi-Sec Ice Imperial **Moët & Chandon** - 100€
Champagne Brut Spb **Veuve Clicquot** - 65€
Champagne Brut **Ruinart** - 100€
Champagne Blanc de blancs **Ruinart** - 115€
Champagne Rosé **Ruinart** - 115€

Tabella allergeni

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, vongola, ostrica, patella, telline



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini o d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut inclusi ibridati derivati



ANIDRITE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



REGOLAMENTO CE 1169/2011

Al fine di offrire un servizio accurato e responsabile, così come disposto dal REG. CE 1196/2011, si comunica che alcune pietanze presenti in menu potrebbero contenere tracce di allergeni. Si pregano pertanto tutti coloro che ne siano a conoscenza di comunicare al personale eventuali intolleranze e/o allergie a materie prime utilizzate nella preparazione dei piatti. Sarà nostra cura informarvi sugli ingredienti.

Desfrute De sua refeição

-BUON APPETITO-



Vini Bianchi

Campania

Falanghina Vendemmia Tardiva IGT **Telaro** - 20€
Falanghina di Roccamonfina IGT **Telaro** - 16€
Falanghina dei Campi Flegrei DOC Colle Imperatrice **Astroni** - 22€
Falanghina del Sannio Kissós DOC **Cantine Tora** - 28€
Falanghina IGP Cent'ore **Cantine Tora** - 25€
Falanghina IGT Campania Civico 2 **Tenuta Fontana** - 35€
Fiano di Avellino DOCG **Cantina Riccio** - 20€
Fiano di Avellino DOCG Radici **Mastroberardino** - 32€
Fiano di Avellino DOCG Exultet **Quintodecimo** - 65€
Pallagrello Bianco IGT Caiati **Alois** - 20€
Pallagrello IGP le Ortole **Vestini Campagnano** - 38€
Ischia DOC Biancolella **Casa D'Ambra** - 28€
Greco di Tufo Cutizzi DOCG **Feudi di San Gregorio** - 30€
Greco di Paestum IGT Calpazio **San Salvatore** - 40€
Falerno del Massico bianco **Villa Matilde** - 28€

Altre regioni

Zibibbo Sicilia DOC Lighea **Donnafugata** - 28€
Pays d'Oc Blanc Marius **M. Chapoutier** - 20€
Chardonnay Puglia IGT **Tormaresca** - 18€
Chardonnay Toscana IGT Fontanelle **Banfi** - 35€
Ribolla Gialla IGT ComeMiVuoì **Di Lenardo** - 20€
Arneis Blangè Langhe DOC **Ceretto** - 35€
Satrico Lazio IGT **Casale del Giglio** - 16€
Pecorino d'Abruzzo DOC **Codicevino** - 20€
Passerina d'Abruzzo DOC **Codicevino** - 20€
Soave Classico Vin Soave **Inama** - 22€
Gewurztraminer DOC **St. Michael Eppan** - 32€
Müller Thurgau Alto Adige DOC **Elena Walch** - 30€
Pinot Bianco Alto Adige DOC **Terlan** - 35€
Riesling Trocken 2020 Dr. Fischer **J. Hofstätter** - 30€

Vini Rossi

Campania

Spartivento Aglianico del Taburno DOCG Riserva **Cantine Tora** - 42€
Primitivo Moio 57 **Moio** - 28€
Jungano IGP Paestum Aglianico **San Salvatore** - 40€
Taurasi DOCG **Feudi di San Gregorio** - 38€
Terre del Volturno IGT Kajanero **Vestini Campagnano** - 16€
Piedirosso Colle Rotondello **Astroni** - 26€
Lacryma Christi del Vesuvio DOC **Sorrentino** - 20€

Altre regioni

Amarone della Valpolicella Classico DOCG **Tommasi** - 60€
Montepulciano d'Abruzzo DOC **Masciarelli** - 24€
Morellino di Scansano Docg Roggiano **Vignaioli del Morellino di Scansano** - 18€
Ciliegiolo Maremma Toscana DOC Capoccia **Vignaioli del Morellino di Scansano** - 16€
Nebbiolo d'Alba DOC **Sordo Giovanni** - 30€
Negramaro Puglia IGT **Paololeo** - 16€
Etna Rosso DOC Mofete **Palmento Costanzo** - 38€
Chianti Classico DOCG 2019 **Pèppoli Antinori** - 30€
Nero d'Avola Sicilia DOC **Gàbal Fazio** - 20€

Vini Rosati

Friuli Pinot Grigio DOC **Ramato Attems** - 22€
Terre del Volturno IGT Rosato Vado Ceraso **Vestini Campagnano** - 24€
Aglianico del Taburno Rosato DOCG Lady Pink **Cantine Tora** - 20€