

# *Kitchen News*

**HOMEMADE ENGLISH ROAST BEEF WITH  
BURRATINA AND FRESH LEMON SAUCE**

€ 12,50

7-10

**CHESTS STUFFED WITH SCAMPI WITH FRESH  
TOMATOES, BLACK OLIVES AND PRAWNS**

€ 11,00

1-2-3-4-6-7-10

**SKEWER OF GRILLED MEAT AND PEPPERS  
WITH SIDE OF STEAK HOUSE POTATOES  
AND CHIMICHURRI**

€ 16,00

**SCALOPPED CHIANINA INGOT WITH  
SIDE OF STEAK HOUSE POTATOES**

€ 16,00

**GRILLED PRAWNS WITH JULIENNE OF FRESH  
SWEET AND SOUR VEGETABLES  
ON CRISPY RICE WAFER**

€ 17,00

2-4-12-14

**PINSA ALLA BOLOGNESE**

Crispy Pizza with Mozzarella,  
Mortadella Bologna, Stracciatella e Granella di Pistacchio

€ 11,50

1-5-6-7-8-12

**PINSA ALLA TREVIGIANA**

Crispy Pizza with Mozzarella Fiordilatte,  
Porck and Sweet Peppers

€ 11,50

1-6-7-8-12

## *Dessert*

**CHOCOLATE SALAMI HAND MADE**

€ 5,00

1-6-7-8-10

# *Appetizers*

Parma Ham with Burratina	7	€ 12,50
Italian Cured Beef, Rucola, Parmesan Cheese and Balsamic Vinegar Cream		€ 11,00

# *First Courses*

Gragnano Paccheri with Genovese Pesto And Stracciatella	1-6-7-8	€ 10,00
Pappardelle with Sauris Speck, and Cheese Cream	1-7	€ 9,00
Fresh home made Potato Gnocchi with Four Cheeses	1-3-7	€ 9,00
Fresh home made Potato Gnocchi with Meat sauce or tomato sauce	1-3-7	€ 9,00

# Second Courses

Grilled Entragna of Teys Black € 25,00

Angus Australia with Roasted  
Potatoes



Sliced beef with oil and rosemary € 22,00  
With roast potatoes

Pork Ribs Cooked at Low € 18,00  
Temperature Glazed with BBQ  
Sauce and French Fries 3-9-7

Captain's Chicken 3-6-10-12 € 13,50  
Baked Chicken 600 g., Roasted Potatoes  
and hot sauce

# *Additional Plates*

## Fajita

1-12

€ 14,00

Marinated chicken breast with peppers, onion, hot pepper, beer, tequila served on a tortilla

## Cous Cous with Chicken Curry and season vegetables

1-7

€ 14,00

## Chicken Wings with Side of French Fries

1-3-7

€ 11,00

# Salads

Greca 7 € 11,00

Lettuce, black olives, tomato, feta cheese, onion

Insalata Sfiziosa € 12,00

Mix salad, spicy chicken breast, fresh tomato, parmesan cheese

Mixed salad € 5,00

# Snacks

FRENCH FRIES\* 1 € 4,80

FRIES POTATOES WITH PEEL\* 1 € 5,00

FRIED BREADED OLIVES AND € 5,00

FRIED VEGETABLES\* 1-3-4-6-7-10

HOT PEPPERS STUFFED WITH CHEESE\* 1-7 € 5,00

FRIED MOZZARELLA STICKS\* 1-7 € 5,50

FRIED BREADED OLIVES\* 1-3-4-6-7-10 € 5,00

# Captain's Pizza

<b>MARGHERITA</b> Tomato, mozzarella, oregano	€ 6,00
<b>CAPRICCIOSA</b> Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes	€ 8,50
<b>FUNGHI</b> Tomato, mozzarella, mushrooms	€ 8,00
<b>PROSCIUTTO</b> Tomato, mozzarella, cooked ham	€ 8,00
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms	€ 8,50
<b>4 STAGIONI</b> Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, black olives	€ 8,50
<b>WUERSTEL</b> Tomato, mozzarella, wuerstel	€ 7,80
<b>TIMONE</b> Tomato, mozzarella, emmenthal cheese, gorgonzola cheese, parmesan cheese	€ 9,00
<b>CHIGLIA</b> Tomato, mozzarella, hot salami	€ 8,50
<b>POPPA</b> Tomato, mozzarella, tuna, onion	€ 8,50
<b>PUERTO</b> Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, smoked cheese, specially cured ham	€ 10,50
<b>MARTIN'S</b> Tomato, mozzarella, eggplant, sweet peppers, zucchini, parmesan cheese	€ 10,00
<b>BOA</b> Tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, walnuts, specially cured ham	€ 10,00
<b>MARINAIO</b> Tomato, mozzarella, sausage	€ 9,00
<b>CHIPS</b> Tomato, mozzarella, french fries	€ 8,00
<b>TRILLI</b> Tomato, mozzarella, fresh tomatoes, hot salami, artichokes, black olives, oregano	€ 11,50

**THE COST OF ANY ADDITIONAL INGREDIENT WILL BE FROM € 1,00 TO € 3,00**

<b>CAMBUSA</b>	€ 8,50
Tomato, mozzarella, anchovies, black olives	
<b>MOZZO</b>	€ 10,00
Tomato, mozzarella, cured raw beef, rucola, parmesan cheese	
<b>PRUA</b>	€ 8,50
Tomato, mozzarella, sweet peppers	
<b>ISOLA DEL TESORO</b>	€ 8,80
Tomato, mozzarella, bacon, onion	
<b>VELA</b>	€ 9,80
Tomato, mozzarella, mushrooms, smoked cheese, hot salami	
<b>SIRENA</b>	€ 10,00
Tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, radicchio, specially cured ham	
<b>AMMIRAGLIA</b>	€ 11,00
Pumpkin cream, mozzarella, sausage, gorgonzola cheese, onion	
<b>CIURMA</b>	€ 11,00
Tomato, mozzarella, porcini mushrooms	
<b>BUSSOLA</b>	€ 11,00
Pumpkin cream, bacon, mozzarella, gorgonzola, fresh tomato, parmesan cheese	
<b>BARBANERA</b>	€ 10,00
Tomato, mozzarella, sausage, radicchio, parmesan cheese	
<b>CARAIBI</b>	€ 10,00
Tomato, mozzarella, sweet peppers, hot salami, black olives	
<b>JAMAICA</b>	€ 10,00
Tomato, mozzarella, mushrooms, brie cheese, specially cured ham	
<b>BAHAMAS</b>	€ 9,00
Tomato, mozzarella, rucola, fresh tomato	
<b>BUFALA</b>	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, special mozzarella of Bufala	
<b>GUSTOSA</b>	€ 11,00
Tomato, mozzarella, sweet peppers, leek, pancetta coppata after cooling	
<b>CONTADINA</b>	€ 11,00
Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, italian chesse Pincion, sopressa after cooking	
<b>PARMA HAM AND BURRATINA</b>	€ 13,00
Tomato, mozzarella, Parma Ham and Burratina	

**THE COST OF ANY ADDITIONAL INGREDIENT WILL BE FROM € 1,00 TO € 3,00**

# Our Burgers

**BIGBURGER XXL** 1-7 € 9,00

Hamburger **180 gr.**, Ketchup, Fresh Tomato, Cheese, Stewed Bacon, Green Salad, Artisan Bread made by our Bakery

**ROYAL BURGER** 1-3-6-7 € 15,00

**Scottona Broiled Meat 200 gr.**, Maionnayse, Fresh Tomato, Grilled Peppers and Onion, Grilled Bacon, Cheese, Green Salad, Artisan Bread made by our Bakery

**CHICKEN BURGER** 1-3-6-7 € 13,50

**Burger of Cockerel**, Mayonnaise, Green Salad, Fresh Tomato, Mozzarella Fiordilatte, Artisan Bread made by our Bakery

**BURRATINA BURGER** 1-3-6-7 € 14,00

Hamburger **180 g.**, Mayonnaise, Green Salad, Fresh Tomato, Cucumber Carpaccio, Grilled Tropea Onion, Burratina, Artisan Bread made by our Bakery

**EGG BURGER** 1-3-6-7 € 13,50

Hamburger **180 g.**, Mayonnaise, Green Salad, Fresh Tomato, Fried Eggplant, Egg, Cheese, Artisan Bread made by our Bakery

**CHEESEBURGER** 1-7 € 8,50

Hamburger **150 g.** Ketchup, Fresh Tomato, Cheese, Onion, Green Salad, Artisan Bread made by our Bakery

**HAMBURGER** 1-7 € 7,50

Hamburger **150 g.** Ketchup, Fresh Tomato, Green Salad, Artisan Bread made by our Bakery

**HOT DOG** Milk bread and Wurstel 1-7 € 6,50



# Gourmet Sandwiches

<b>PAN CROCCANTE</b>	1-3-6-7-10	€ 10,00
Chicken Cutlet <b>150 g.</b> ,mayonnaise, Fresh Tomato, Cheese Green Salad, Focaccia		
<b>PAN TRICOLORE</b>	1-7	€ 9,50
Parma Ham, Buffalo mozzarella, Rustic Venetian Bread		
<b>PUERTO ESCONDIDO</b>	1-3-6-7	€ 9,50
Grilled Peppers, Hot Salami, Grilled Tropea Onion, Cheese, Mayonnaise, Rustic Venetian Bread		
<b>PAN VEGA</b>	1	€ 9,00
Grilled Zucchini, Grilled Peppers, Grilled Eggplants, Rucola, Rustic Venetian Bread		
<b>CAPTAIN COOK</b>	1-3-6-7	€ 9,00
Wuerstel, Stewed Bacon, Cheese, Pink Sauce, Rustic Venetian Bread		
<b>BUCANIERE</b>	1-3-6-7-10-12	€ 9,50
Grilled Sausage, Hot Sauce, Cheese, Grilled Onion, Green Salad, Rustic Venetian Bread		
<b>UNCINO</b>	1-3-6	€ 9,50
Pink Sauce, Parmesan Cheese, Cured Raw Beef, Rucola, Rustic Venetian Bread		

# *I Croccantelli*

## **IL CROCCANTELO ROMANO**

Crunchy Bread, Mayonnaise, Grilled Sweet Peppers,  
Grilled Onion, Cheese Cream, Porchetta.

€ 12,00

1-3-6-7-8-10-12

## **IL CROCCANTELO CAMPAGNOLO**

Crunchy Bread, Mayonnaise, Parmesan cheese, Pancetta Coppata  
Rocket

€ 12,00

1-3-6-12

# *Club Sandwiches*

**CLASSIC CLUB SANDWICH** 1-3-6-7 € 14,00

Ham, Pink Sauce, Cheese, Fresh Tomato, Grilled Egg,  
Stewed Bacon, Green Salad, White Bread

**VEGETARIAN CLUB SANDWICH** 1-3-6-7 € 14,00

Grilled Vegetables, Fresh Tomato, Pink Sauce, Cheese,  
Green Salad, White Bread

**CHICKEN CLUB SANDWICH** 1-3-6-7 € 15,00

Fresh Tomato, Home Made Avocado Sauce, Home Made  
Chicken Salad, Cheddar Cheese, Green Salad, White Bread



# BABY MENU

children up to 8 years

MINI BURGER WITH FRENCH FRIES 1-7 € 6,20  
Mini hamburger, ketchup, fresh tomato, cheese, bun, french fries

MINI CUTLET WITH FRENCH FRIES 1-3-6-7-10 € 6,50  
Chicken cutlet with french fries

MINI PASTA OR GNOCCHI WITH TOMATO OR MEAT 1-3-7-9 € 6,20

PIZZA PETER PAN 1-7 € 6,00  
Tomato, mozzarella, cooked ham



# Desserts

HOME MADE CREAM WITH WILD FRUITS	7	€ 5,00
WHITE CHOCOLATE ICE CREAM TRUFFLE*	1-3-5-6-7-8	€ 4,50
DARK CHOCOLATE ICE CREAM TRUFFLE*	1-3-6-7-8	€ 4,50
HOME MADE TIRAMISU'	1-3-7	€ 5,00
HOME MADE WAFER WITH ICE CREAM AND WILD FRUITS	1-3-7	€ 5,00
HOME MADE CHOCOLATE CAKE WITH CREAM	1-3-7	€ 6,00
CATALAN CREAM	3-7	€ 5,00

## **Gordon Finest Red**



*Birra ad alta fermentazione di colore rosso rubino, dal leggero tocco caramellato.*

*Gradi alcol: 8*

*Stile: Strong Ale*

*Colore: Ambrato scuro*

Piccola	€ 4,00
Grande	€ 6,90
Caraffa L.1	€ 13,00
Caraffa L.1,5	€ 19,00

## **Guinness**



*Irish Stout prodotta in Irlanda. Al palato rileva un corpo pieno, un gusto deliziosamente maltato, con nota di cioccolato amaro impressa dal luppolo.*

*Gradi alcol: 4,2*

*Stile: Stout*

*Colore: Scuro*

Piccola	€ 4,00
Grande	€ 7,00
Caraffa L.1	€ 13,00
Caraffa L.1,5	€ 19,00

## **IPA 55**



*Birra Belga a bassa fermentazione di colore chiaro, dissetante e di facile bevibilità.*

*Gradi alcol: 6,5*

*Stile: IPA*

*Colore: Ambrato*

Piccola	€ 4,00
Grande	€ 6,90
Caraffa L.1	€ 13,00
Caraffa L.1,5	€ 19,00

## **Gordon Finest Scotch**



*Birra dal gusto morbido, ad alta fermentazione di colore rosso rubino scuro, dal gusto tendente al dolce.*

*Gradi alcol: 8,6*

*Stile: Amber Ale*

*Colore: Rubino scuro*

Piccola	€ 4,00
Grande	€ 6,90
Caraffa L.1	€ 13,00
Caraffa L.1,5	€ 19,00

## **Waterloo Triple**



*Birra dal gusto morbido, ad alta fermentazione di colore ambrato, dal gusto tendente al dolce.*

*Gradi alcol: 8*

*Stile: Triple*

*Colore: Ambrato*

Coppa	€ 5,00
Caraffa L.1	€ 13,00
Caraffa L.1,5	€ 19,00

## Waterloo Blanche



*Birra belga di colore chiaro pallido torbido, non filtrata, brassata con del frumento, grani di coriandolo e scorza d'arancio. Birra dissetante gusto fruttato.*

*Gradi alcol: 5*

*Stile: Blanche*

*Colore: Paglierino velato*

Piccola	€ 4,00
Grande	€ 6,90
Caraffa L.1	€ 13,00
Caraffa L.1,5	€ 19,00

## Gordon Five



*Birra a bassa fermentazione di colore oro pallido, morbido al palato, dissetante e di facile bevibilità.*

*Gradi alcol: 5*

*Stile: Lager*

*Colore: Chiaro*

Piccola	€ 3,20
Grande	€ 5,80
Caraffa L.1	€ 10,00
Caraffa L.1,5	€ 15,00

## Gordon Finest Gold



*Birra a alta fermentazione, colore biondo dorato dalla trasparenza limpida con sapori maltati di caramello e accenti liquorosi.*

*Gradi alcol: 10*

*Stile: Strong Lager*

*Colore: Bionda*

Piccola	€ 4,00
Grande	€ 6,90
Caraffa L.1	€ 13,00
Caraffa L.1,5	€ 19,00

## John Martin's Pale Ale



*Birra ad alta fermentazione, di colore ambrato, fruttata e dal gusto amaro e secco.*

*Gradi alcol: 5,8*

*Stile: Pale Ale*

*Colore: Ambrato vivo*

Piccola	€ 4,00
Grande	€ 6,90
Caraffa L.1	€ 13,00
Caraffa L.1,5	€ 19,00

# Carta dei Vini

## PER INIZIARE

Villa Arfanta - Arfanta TV  
Colline del Prosecco - Veneto  
Prosecco Frizzante Brut  
Milles. € 19.00 € 3.50

Bennati - Cazzano di  
Tramigna VR - Veneto  
I Gadi Custoza DOC € 15.00 € 3.00

Bennati - Cazzano di  
Tramigna VR - Veneto  
Cabernet Franc Veneto IGT € 15.00 € 3.00

## LE BOLLICINE

Biancavigna - Ogliano TV  
Colline del Prosecco - Veneto  
Prosecco Spumante Extradry € 19.00

Mori Zugna - Mori TN -  
Trentino  
San Mauro Trento DOC € 30.00

## VINI BIANCHI

La Sclusa - Spessa di Cividale  
UD Colli Orientali - Friuli  
Sauvignon € 18.00

La Sclusa - Spessa di Cividale  
UD Colli Orientali - Friuli  
Friulano € 18.00

Masut da Rive - Mariano del  
Friuli UD  
Colli Orientali - Friuli  
Pinot Grigio € 25.00

Marian Simcic - Slovenia  
Collio - Brda  
Ribolla Gialla € 25.00 € 4.00

Weinberghof - Termeno BZ -  
Alto Adige  
Gewürztraminer Alto Adige  
DOC € 25.00

## VINI ROSSI

La Sclusa - Spessa di Cividale UD  
Colli Orientali - Friuli  
Merlot € 18.00

La Sclusa - Spessa di Cividale UD  
Colli Orientali - Friuli  
Cabernet Franc € 18.00

Masut da Rive - Mariano del  
Friuli UD  
Colli Orientali - Friuli  
Sassirossi € 25.00  
60% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon

Serafini&Vidotto - Nervesa  
della Battaglia TV  
Colli Asolani - Veneto  
Phigaglia Colli Asolani € 35.00

Tiefenbrunner - Niclara BZ  
Strada del Vino dell'Alto  
Adige - Alto Adige  
Pinot Nero € 35.00

Ridolfi Vini - Montalcino SI  
Chianti - Toscana  
Chianti Rocchetto DOCG € 25.00

La Rasina - Montalcino SI  
Montalcino - Toscana  
Rosso di Montalcino € 28.00 € 4.50

## VINI DOLCI

Porto Fine Ruby Sandeman  
Portogallo  
Porto € 23.00 € 4.00

Fior d'Arancio  
Colli Euganei - Veneto  
Colli Euganei Docg € 19.00

# *Aperitif*

GAMONDI ROSSO/BIANCO	€ 2,80
GAMONDI BITTER	€ 2,60
GAMONDI APERITIVO	€ 2,60
PROSECCO	€ 3,00
SPRITZ GAMONDI BITTER CON PROSECCO IN BOTTIGLIA	€ 4,00
SPRITZ GAMONDI APERITIVO CON PROSECCO BOTTIGLIA	€ 4,00
SPRITZ BIANCO CON PROSECCO IN BOTTIGLIA	€ 3,00
GINGERINO	€ 2,50
CRODINO	€ 2,50
SAN BITTER	€ 2,50

# *Fountain Drinks*

COCA COLA MEDIUM	€ 4,00
FANTA MEDIUM	€ 4,00
KINLEY LEMON MEDIUM	€ 4,00
KINLEY TONIC MEDIUM	€ 4,00
LEMON TEA FUZE MEDIUM	€ 4,00
PEACH TEA FUZE MEDIUM	€ 4,00
SPRITE MEDIUM	€ 4,00

# *100% Fruit Juice 100%*

MIXED ORANGE, CARROT AND E VITAMIN	€ 3,00
PINEAPPLE	€ 3,00
ORANGE	€ 3,00
APPLE	€ 3,00
PEAR	€ 3,00
PEACH	€ 3,00



## *Mineral Water*

NATURAL MINERAL WATER LURISIA	L.0,50	€ 2,50
SPARKLING MINERAL WATER LURISIA	L.0,50	€ 2,50

## *Bottled and Can Drinks*

RED BULL CAN	€ 4,00
COLA ZERO	€ 3,50
FANTA	€ 3,50
SPRITE	€ 3,50
COCA COLA	€ 3,50
CEDRATA TASSONI	€ 3,50
CHINOTTO	€ 3,50
FEVER TREE: TONIC - LEMON	€ 4,00
FEVER TREE GINGER BEER	€ 4,00
FENTIMANS TONIC	€ 4,00

## *Distilled Liquors*

### **Grappas**

BLACK LABEL	€ 5,00
WHITE LABEL	€ 5,00
FIRST HARVEST	€ 4,00
BLUEBERRY GRAPPA	€ 4,00
BARRIQUE GRAPPA 903	€ 4,00
D.PAGURA GRAPPA	€ 3,00
NARDINI GRAPPA	€ 3,00
CANDOLINI GRAPPA	€ 2,60
NONNINO BARRIQUE GRAPPA	€ 5,00
PAGURA BARRIQUE GRAPPA	€ 5,00

# I NOSTRI LONG DRINKS A BASE DI GIN



## BULLDOG

Regno Unito - 40% vol



€ 9,00

## BOTANIC PREMIUM

Spagna - 40% vol



€ 10,00



## HENDRICK'S GIN

Scozia - 41,4% vol



€ 10,00

## MARE MEDITERRANEAN GIN

Spagna - 42,7% vol



€ 10,00



## MONKEY GIN

Germania - 47% vol



€ 12,00

## HALF CROWN LONDON DRY GIN

U.K - 40.6% vol



€ 9,00



## TANQUERAY

USA - 47,3% vol



€ 7,00

## BOMBAY SAPPHIRE

Inghilterra- 40% vol



€ 7,00



# LE NOSTRE VODKA



## BELVEDERE

Polonia - 40% vol



€ 10,00

## MOE RYE

Estonia - 40% vol



€ 8,00



## GREY GOOSE

Francia - 40% vol



€ 10,00

## BELUGA

Russia - 40% vol



€ 10,00



## KAUFFMAN SOFT

Russia - 40% vol



€ 10,00

## ABSOLUT

Svezia - 40% vol



€ 7,00



## MOSCOVSKAYA

Russia - 48% vol



€ 7,00

## STOLICHNAYA ELITE

Svezia - 40% vol



€ 10,00



## *Our fruity Vodkas*

ARTIC LEMON/PEACH/MELON/STRAWBERRY/MINT € 3,50

## *Our Tequilas*

JOSE' CUERVO € 3,50 MAZCAL LA ESCONDIDA € 8,50

## *Our Long Drinks*

HAVANA COLA ESPECIAL € 7,00  
HAVANA COLA 7 € 8,00  
HAVANA COLA CARAFE LT.1,5 € 26,00  
PAMPERO COLA € 7,00  
VODKA ARTIC PESCA/LEMON € 7,00  
AMARETTO ORANGE JUICE € 7,00  
MALIBU' PINEAPPLE JUICE € 7,00  
JACK COLA € 8,00  
RED BULL VODKA € 7,50  
RED BULL JACK € 8,00

## *Our Cocktails*

MOJITO (ONLY SUMMER SEASON) (LIME,FRESH MINT,BROWN SUGAR,RUHM,SODA) € 7,50  
CUBA LIBRE (HAVANA, LEMON JUICE, COLA) € 7,50  
CAIPIRINA (CACHACA, LIME, BROWN SUGAR) € 7,50  
CAIPIFRAGOLA (VODKA, LIME, BROWN SUGAR, STRAWBERRY) € 7,50  
AMERICANO (BITTER, RED VERMOUTH, SODA WATER) € 6,50  
SCIVOLO (STRAWBERRY VODKA, LEMON SODA) € 7,50  
NEGRONI (GIN, RED VERMOUTH, BITTER) € 7,50  
PINA COLADA FRAGOLA (PINEAPPLE JUICE, RHUM, BATIDA, STRAWBERRY) € 7,50  
SCREWDRIVER (VODKA, ORANGE JUICE) € 7,50  
TEQUILA SUNRISE (TEQUILA, ORANGE JUICE, GRENADINE) € 7,50  
DAIQUIRI FRAGOLA (LIME JUICE, LIQUID SUGAR, RHUM, STRAWBERRY) € 7,50  
MARGARITA (TEQUILA, TRIPLE SEC, LIME JUICE) € 7,50  
SEX ON THE BEACH (PEACH VODKA, ORANGE JUICE, BLUEBERRY JUICE) € 7,50  
MOSCOW MULE (MOSKOVSKAYA VODKA, GINGER BEER, LIME) € 7,50  
LONG ISLAND ICE TEA (GIN,TEQUILA, VODKA, RUHM, TRIPLE SEC, LEMON JUICE, COLA) € 8,50  
AKUMAL (ANALCOOLIC) (ORANGE JUICE,PINEAPPLE JUICE,STRAWBERRY SYRUP LEMON) € 6,00  
TULUM (ANALCOOLIC) (CRUSHED LIME AND ORANGE, CEDRATA TASSONI, RASPBERRIES SYRUP) € 6,50

# *Beer Cocktails*

DIESEL	(BLOND BEER, COCA COLA)	1/2 PINT	€ 3,00
		PINT	€ 5,50
GAS	(BLOND BEER, SPRITE)	1/2 PINT	€ 3,00
		PINT	€ 5,50
RADLER	(BLOND BEER, LEMON)	1/2 PINT	€ 3,00
		PINT	€ 5,50

# *Cognac*

COURVASIEUR V.S.O.P.	€ 6,50
REMY MARTIN V.S.	€ 6,00
MARTELL V.S.	€ 5,50
HENESSY	€ 7,50
DE LAMAIN	€ 8,50
ARMAGNAC	€ 7,50
CALVADOS	€ 5,50

# *Brandy*

CARDENAL MENDOZA	€ 6,50
CARLOS I°	€ 5,00
STRAVECCHIO	€ 3,50
FUNDADOR	€ 3,50
VECCHIA ROMAGNA	€ 3,50

# Rum

GUATEMALA 40° ZACAPA	€ 8,50
CUBA 40° RHUM MATUSALEM SOLERA	€ 5,50
GUYANA 43° RHUM DEMERARA ELDORADO	€ 8,50
DIPLOMATICO	€ 8,50
FLOR DE CANA	€ 8,50
HAVANA ESPECIAL	€ 3,50
HAVANA 7	€ 5,00
PAMPERO ESPECIAL	€ 3,50
PAMPERO ANIVERSARIO	€ 4,50
BACARDI CARTA BLANCA	€ 3,50
BARCELO IMPERIAL	€ 5,50
BRUGAL	€ 4,50
PLANTATION	€ 6,50
J.BALLY	€ 5,50
CAPTAIN MORGAN	€ 3,50
KRAKEN	€ 5,50

# Whiskey

CAOLILA	€ 8,50
LAGAVULIN	€ 8,00
OBAN	€ 8,00
LAPHROAIG	€ 6,50
JOHNNY WALKER BLACK LABEL	€ 6,50
JAMESON	€ 3,50
JACK DANIEL'S	€ 5,00
FOUR ROSES	€ 4,00
JIM BEAM	€ 4,00
CANADIAN CLUB	€ 3,50
MAKER'S BOURBON	€ 6,00
CHIVAS REGAL	€ 5,00
WILD TURKEY	€ 3,50
CROWN ROYAL	€ 4,50
TALISKER	€ 6,50
THE WHISTLER IMPERIAL STOUT CASK	€ 8,00
THE WHISTLER SHERRY CASK FINISH	€ 8,00
ARDBEG	€ 8,00

## *Liqueurs and Bitters*

GRAND MARNIER	€ 4,00
COINTREAU	€ 3,50
LIMONCELLO	€ 3,00
AMARETTO DI SARONNO	€ 3,50
JAEGERMEISTER	€ 3,50
BRANCAMENTA	€ 3,50
MONTENEGRO	€ 3,50
FERNET BRANCA	€ 3,50
RAMAZZOTTI	€ 3,50
SAMBUCA	€ 3,50
AVERNA	€ 3,50
LIQUIRIZIA	€ 3,50
APPLE LIQUOR	€ 3,50
BAYLES	€ 3,50
MERRY'S WISKEY CREAM	€ 3,50
SOUTHERN COMFORT	€ 4,00
LIQUIRIZIA CALABRESE	€ 4,00
DRAMBUIE	€ 4,00
CYNAR / CHINA MARTINI / PETRUS / UNICUM	€ 3,50
MIRTO	€ 3,50
AMARO NONNINO	€ 3,50
VECCHIO AMARO DEL CAPO	€ 3,50
AMARO LUCANO	€ 3,50
JEFFERSON	€ 5,50
BRAULIO	€ 3,50
AMARO DEL CAPO AL PEPERONCINO	€ 5,50

## *Coffee and coffee Drinks*

ESPRESSO	€ 1,50
ESPRESSO DECAFFEINATED	€ 1,60
ESPRESSO WITH LIQUOR	€ 2,50
COFFEE MIXED IN SHAKER	€ 4,00
COFFEE MIXED IN SHAKER—BAYLES	€ 5,50



# Birre in Bottiglia



## Shepeherd's Watch

- GRADO  
6.0% vol
- TIPOLOGIA  
Winterale
- COLORE  
Rosso rubino
- FORMATO/PREZZO  
50cl / € 6.50



## Headland Red

- GRADO  
4.3% vol
- TIPOLOGIA  
Red ale
- COLORE  
Rosso rubino
- FORMATO/PREZZO  
50cl / € 6.50



## Scarborough F. I.

- GRADO  
6.0% vol
- TIPOLOGIA  
Gluten free IPA
- COLORE  
Dorato
- FORMATO/PREZZO  
50cl / € 6.50



## Against the Grain

- GRADO  
4.5% vol
- TIPOLOGIA  
Gluten free
- COLORE  
Dorato
- FORMATO/PREZZO  
50cl / € 6.50



## Golden Summer

- GRADO  
4.4% vol
- TIPOLOGIA  
Summerale
- COLORE  
Giallo brillante
- FORMATO/PREZZO  
50cl / € 6.50



## Wold Gold

- GRADO  
4.8% vol
- TIPOLOGIA  
Blonde ale
- COLORE  
Dorato
- FORMATO/PREZZO  
50cl / € 6.50



## Bitter

- GRADO ALCOLICO  
3.7%vol
- TIPOLOGIA  
Bitter
- COLORE  
Ambrato Brillante
- FORMATO/PREZZO  
50cl / € 6.50



## Angler's Reward

- GRADO ALCOLICO  
4.0% vol
- TIPOLOGIA  
Golden Ale
- COLORE  
Giallo Dorato
- FORMATO/PREZZO  
50cl / € 6.50



# Birre in Bottiglia



## Boyne IPA

- 🌡️ GRADO ALCOLICO  
6.8%vol
- 🍷 TIPOLOGIA  
IPA
- 🎨 COLORE  
Giallo dorato
- 💶 FORMATO/PREZZO  
50cl / € 6.50



## Boyne Lager

- 🌡️ GRADO ALCOLICO  
4.8%vol
- 🍷 TIPOLOGIA  
Lager
- 🎨 COLORE  
Giallo dorato
- 💶 FORMATO/PREZZO  
50cl / € 6.50



## B. Oatmeal Stout

- 🌡️ GRADO ALCOLICO  
6.2%vol
- 🍷 TIPOLOGIA  
Oatmeal stout
- 🎨 COLORE  
Nero inchiostro
- 💶 FORMATO/PREZZO  
50cl / € 6.50



## Mönch. Kellerbier

- 🌡️ GRADO ALCOLICO  
5.4%vol
- 🍷 TIPOLOGIA  
Pils
- 🎨 COLORE  
Ambrato
- 💶 FORMATO/PREZZO  
50cl / € 6.50



## Kapuziner Weissbier

- 🌡️ GRADO ALCOLICO  
5.4%vol
- 🍷 TIPOLOGIA  
Weizen
- 🎨 COLORE  
Giallo opalescente
- 💶 FORMATO/PREZZO  
50cl / € 6.00



## Mönch. Bockbier

- 🌡️ GRADO ALCOLICO  
6.9%vol
- 🍷 TIPOLOGIA  
Bock
- 🎨 COLORE  
Rosso ambrato
- 💶 FORMATO/PREZZO  
50cl / € 6.50



## Monchshof Original

- 🌡️ GRADO ALCOLICO  
4.9%vol
- 🍷 TIPOLOGIA  
Pils
- 🎨 COLORE  
Giallo paglierino
- 💶 FORMATO/PREZZO  
50cl / € 6.00



## M. Alkoholfrei

- 🌡️ GRADO ALCOLICO  
Meno del 0.5% vol
- 🍷 TIPOLOGIA  
Analcolica
- 🎨 COLORE  
Giallo paglierino
- 💶 FORMATO/PREZZO  
50cl / € 6.00

**INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA  
PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O  
COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI  
ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI**

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg.1169/2011 UE

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	8. Frutta a guscio
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati	9. Sedano e prodotti a base di sedano
3. Uova e prodotti a base di uova	10. Senape e prodotti a base di senape
4. Pesce e prodotti a base di pesce	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	12. Anidride solforosa e solfiti derivati
6. Soia e prodotti a base di soia	13. Lupini e prodotti a base di lupini
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

# Operating Hours

Monday and Tuesday	closed
Wednesday	6pm - midnight
Thursday	6pm - 1am
Friday	6pm - 1am
Saturday	6pm - 1am
Sunday	6pm - midnight

**COVER CHARGE € 1,50**

Business/tax receipts are to be requested  
in advance of the order.

Note: more elaborate meal take more  
time to be prepared and so we are sorry  
for probably delates.

The plates marked by \* may be sometimes  
Prepared with frozen food.