

## *Caffetteria & bevande calde - Coffee & hot Drinks*

ESPRESSO	€ 3	CAFFÈ SHAKERATO/ ICED COFFEE	€ 5
DOPPIO ESPRESSO/DOUBLE ESPRESSO	€ 4	LATTE MACCHIATO/MILK WITH COFFEE	€ 4
ORZO/BARLEY COFFEE	€ 3	CAFFÈ AMERICANO/ AMERICAN COFFEE	€ 3
DECAFFEINATO/DECAFFEINATED COFFEE	€ 3.5	CIOCCOLATA CALDA/HOT CHOCOLATE	€ 4
CAFFÈ CORRETTO/ LACED COFFEE	€ 4	THE O TISANE/ TEA OR HERBAL TEA	€ 3.5
CAPPUCCINO	€ 4	CAFFÈ LECCESE*/LECCESE COFFEE*	€ 5

( \*caffè, ghiaccio, latte di mandorla ) / ( \*coffee, ice, almond milk )

---

### Bibite & Succhi di frutta - Soft Drinks & Fruit Juices

---

COCA COLA/COKE 0.33L	€ 4.5	CHINOTTO	€ 4
COCA ZERO/COKE ZERO 0.33L	€ 4.5	RED BULL	€ 6
FANTA 0.33L	€ 4.5	SUCCHI DI FRUTTA/FRUIT JUICES	€ 4
CEDRATA TASSONI	€ 4.5	ACQUA E MENTA/WATER AND MINT	€ 3
THE FREDDO /COLD TEA	€ 4.5	ACQUA E SAMBUCCO/WATER AND ELDERBERRY	€ 3
SCHWEPES LEMON/TONICA	€ 4	ACQUA PANNA /STILL WATER 0.75	€ 5
TONICA PREMIUM	€ 5	ACQUA SANPELLEGRINO/SPARKLING WATER 0.75	€ 5
		ACQUA FILETTE 0.75	€ 8

Gusti The freddo: limone, pesca  
Cold tea flavours: lemon, peach

## BIRRE - BEERS

CORONA	€ 6	BIRRA GIULIA BIONDA/BLOND GIULIA BEER 0,75	€ 14
BIRRA ZERO ALCOHOL	€ 6	BIRRA GIULIA BIONDA 0,33	€ 6
BIRRA SUPERIOR PEDAVENA	€ 6		

# VINI IN MESCITA/AL CALICE

VINO BIANCO € 6

BOLLICINE METODO CLASSICO € 8

VINO ROSSO € 6

PROSECCO VALDOBBIADENE € 6

## Apertivi Aperitifs

MIMOSA € 8

CAMPARI ORANGE € 9

BELLINI CIPRIANI € 8

CAMPARI SODA € 6

ROSSINI € 8

HUGO SPRITZ € 7

SPRITZ BIANCO/SPRITZ WITH WHITE WINE € 5

AMERICANO € 8

APEROL SPRITZ € 7

NEGRONI WITH GIN VENICE € 9

CAMPARI SPRITZ € 7

MARTINI BIANCO € 5

## Non alcoholic

NEGRONI ZERO ALCOHOL € 8

AMERICANO ZERO ALCOHOL € 7

## Amari

NONINO  
AVERNA  
FERNET BRANCA  
JÄGERMEISTER  
MONTENEGRO  
RAMAZZOTTI  
AMARO DEL CAPO  
AMARO LUCANO  
FRANGEGLICO

€ 6

## LIQUORI-LIQUORS

DISARONNO  
GRAND MARNIER  
LIMONCELLO  
LIQUIRIZIA/LICORICE  
ZENZERO/GINGER  
BAILEYS  
SAMBUCA

## Brandy

STRAVECCHIO € 5  
VECCHIA ROMAGNA € 5  
MARTELL VS € 7

## WHISKY

GLEN GRANT 5Y € 8  
J&B € 6  
OBAN 14Y € 14  
LAPHROAIG € 14

## RUM

HAVANA AÑEJO BLANCO € 6  
HAVANA AÑEJO 3 AÑOS € 6  
CUBANEY 12 AÑOS € 10  
SICILIAN LEGACY € 8

# COCKTAILS

€10

## Classics

### PIMM'S

(Pimm's N.I., succo di limone, ginger ale, frutti freschi)

(Pimm's N.I., lemon juice, ginger ale, fresh fruits)

### TEQUILA SUNRISE

(Tequila, succo di arancia, granatina)

(Tequila, orange juice, grenadine)

### CUBA LIBRE

(Rum, coca-cola, lime)

(Rum, coke-cola, lime)

### PIÑA COLADA

(Rum bianco, succo di ananas, crema di cocco)

(White rum, pineapple juice, coconut cream)

### CAIPIRINHA

(Cachaça, lime, zucchero)

(Cachaça, lime, sugar)

### MOSCOW MULE

(Vodka, lime, ginger beer)

### MOJITO

(Rum bianco, lime, zucchero, menta, soda)

(White rum, lime, sugar, mint, soda)

### DAIQUIRI

(Rum, lime, sciroppo di zucchero)

(Rum, lime, sugar syrup)

### DRY MARTINI

(Gin, Vermouth dry)

### BACARDI

(Rum Bacardi, succo di limone/lime, granatina)

(Bacardi Rum, lemon/lime juice, grenadine)

### MARGARITA

(Tequila, triple sec, succo di lime)

(Tequila, triple sec, lime juice)

La prima finalità del nostro impegno, in un'epoca in cui il profitto sembra essere la misura dominante di ogni successo, non è mai stato il guadagno, ma l'impegno per il miglioramento continuo, per la ricerca esasperata della qualità, per l'innovazione, per la produzione della migliore Grappa del mondo

Giannola Nonino

## DISTILLERIA NONINO

€6

### **GRAPPA NONINO BARRICATA CHARDONNAY INVECCHIATA 12 MESI**

La Grappa Monovitigno® "Lo Chardonnay in barriques - Limited Edition" si svela con un colore ammiccante, che conquista la vista sin dai primi istanti. Oltre all'occhio però, anche naso e palato vogliono la loro parte, e allora ecco sprigionare profumi di pasticceria, che aprono a un sorso corposo ed elegante, perfettamente in equilibrio

### **GRAPPA NONINO FRIULANA 43 I.G.**

Trasparente e limpida, presenta al naso sentori tipici di crosta di pane e lievito, insieme a note aromatiche di radice di liquirizia e caffè in grani, con profumi vari e delicati in sottofondo che ricordano i fiori bianchi.

### **GRAPPA NONINO Monovitigno® IL MERLOT**

Per la produzione della Grappa Monovitigno® Il Merlot Nonino vengono utilizzate vinacce di uva Merlot da zone vocate. La distillazione discontinua a vapore, con il taglio delle teste e delle code per selezionare la parte più nobile, il cuore del distillato dona gusto fresco e rotondo con note di frutti di sottobosco e di lampone giovane.

### **GRAPPA NONINO VENDEMMIA MILLESIMATA**

La Grappa "Vendemmia Bianca" di Nonino nasce da pregiate vinacce, fresche, morbide e accuratamente selezionate. Affascinante per personalità ed eleganza, è ottima a conclusione di un pranzo o in abbinamento ai dolci. Fruttata, con sentore di mela verde e uva passa.

## COCKTAIL NONINO

€8

### **THAT'S AMARO**

Fresco, dissetante, perfetto in ogni occasione e facilissimo da preparare. Infatti è il modo di degustare l'Amaro preferito dal nostro Mastro Distillatore, Benito! I profumi dell'arancia esaltano il gusto inconfondibile dell'Amaro Nonino Quintessentia®

### **APERITIVO NONINO SOUR**

L'iconico Aperitivo Nonino Botanical Drink incontra il sour per un cocktail ancora più agrumato, fresco e dissetante.

### **NEGRONINO**

Negronino, creato nel 2011 è una brillante variante del leggendario Negroni con Amaro Nonino Quintessentia®. Creato ad Hong Kong dal Mixologist Maxence Traverse, questo twist del Negroni vi sorprenderà con la sua morbidezza.

### **MERLOT MOJITO**

Merlot Mojito è il twist del Mojito con Grappa Nonino Monovitigno® Merlot.  
Il risultato è sorprendente: un mojito seducente, che invita subito a un secondo sorso.  
Il Merlot Mojito è il Mojito dal gusto italiano che conquista.

### **NONINO BASIL SMASH**

Nonino Basil Smash è il twist con Grappa Nonino del celebre Gin Basil Smash di Joerg Meyer. Sostituendo al gin Grappa Nonino 43° I.G., crea un Basil Smash diverso, che conquista tutti con il suo inaspettato gusto fruttato.

### **GRAPINHA**

Grapinha è un modo semplice e moderno di degustare Grappa Nonino Vendemmia. Lime e zucchero di canna donano ulteriore morbidezza alla Grappa, esaltandone i sentori fruttati. Un cocktail pestato di grande carattere.

# COCKTAILS

€13

## Classics

### SEX ON THE BEACH

(Vodka, liquore alla pesca, succo d'arancia, succo di mirtillo rosso)

(Vodka, peach liqueur, orange juice, cranberry juice)

### CAIPIROSKA

(Vodka, lime, zucchero)

(Vodka, lime, sugar)

### BLOODY MARY

(Vodka, succo pomodoro, succo limone, pepe, sale, tabasco, worcester sauce)

(Vodka, tomato juice, lemon juice, pepper, salt, tabasco, worcester sauce)

## After Dinner

€13

### LONG ISLAND ICE TEA

(Vodka, gin, rum bianco, tequila, triple sec, coca-cola, limone)

(Vodka, gin, white rum, tequila, triple sec, coke-cola, lemon)

### CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA (STRAWBERRY CAIPIROSKA)

(Vodka, lime, zucchero, purea di fragola)

(Vodka, lime, sugar, strawberry juice)

### BLACK RUSSIAN

(Vodka, liquore al caffè)

(Vodka, coffee liqueur)

### WHITE RUSSIAN

(Vodka, liquore al caffè, panna)

(Vodka, coffee liqueur, cream)

### WHITE LADY

(Gin, triple sec, succo di limone)

(Gin, triple sec, lemon juice)

### ESPRESSO MARTINI

(Vodka, liquore di caffè, zucchero liquido, espresso ristretto)

(Vodka, coffee liqueur, sugar syrup, short espresso)

### COCKTAIL ANALCOLICO

### NON ALCOHOLIC COCKTAIL

## OUR GIN SELECTION



GIN VENICE € 12

MAXI MILLIAN € 15



GIN ROKU € 15

GIN ETSU € 15



GIN ALKKEMIST € 15

GIN MARE € 15



GIN ILLUSIONIST € 15

GIN MONKEY € 15

Gin Alcohol free

€ 12



GIN HENDRICK'S € 15

GIN HENDRICK'S LUNAR € 15



GIN MARTIN MILLER'S € 15

GIN BEEFEATER € 12



GIN TANQUERAY € 12

GIN BOMBAY € 12



*Gin White Neill*

€15

### BLACKBERRY

(Raffinato: ginepro, more, liquirizia, arance e limoni)  
(Refined: juniper, blackberry, licorice, oranges and lemons)

### ALOE & CUCUMBER

(Bilanciato: karoo Aloe, cetriolo, ginepro, arancia e corteccia di cassia)  
(Balanced: karoo Aloe, cucumber, juniper, orange and cassia bark)

### LEMON GRASS & GINGER

(Speziato e agrumato: ginepro, zenzero, scorza di arancia e limone)  
(Spicy and citrus: juniper, ginger, orange and lemon peel)

### BLOOD ORANGE

(Dolce e fruttato: arancia coriandolo, ginepro e limoni)  
(Sweet and fruity: orange, corinder, juniper and lemons)

### GOOSEBERRY

(Dolcezza e freschezza: uvaspina, ginepro e corteccia di cassia)  
(Sweetness and freshness: gooseberry, juniper and cassia bark)

### PINK GRAPEFRUIT

(Agrumato e dolce: pompelmo rosa iberico, ginepro e fiori di lime)  
(Citrus and sweet: Iberian pink grapefruit, juniper and lime blossom)

# The Sun Light Lunch

(Dalle ore 11 alle ore 14 - From 11 a.m. to 2 p.m.)

<b>INSALATA CAPRESE CON BURRATA DI PUGLIA</b> (A 1, 7)	€ 15
Caprese Salad with Apulian Burrata	
<b>CAESAR SALAD CON VERDURE MISTE DI STAGIONE, GRANA A SCAGLIE E PETTO DI POLLO GRILL</b> (A 1, 7, 9)	€ 20
Caesar Salad with Mixed Seasonal Greens, Grana Padano Shavings, and Grilled Chicken Breast	
<b>PROSCIUTTO GRAN RISERVA STAGIONATO 30 MESI E MELONE</b> (A 1, 7)	€ 19
30-Month Aged "Gran Riserva" Prosciutto with Cantaloupe Melon	
<b>ROAST BEEF DI SCOTTONA ALL'INGLIESE</b> (A 1, 4, 7, 9, 6, 11)	€ 18
English style Roast Beef of Scottona	
<b>INSALATA DI TONNO E MOZZARELLA</b> (A 1, 4, 7)	€ 14
Tuna and mozzarella salad	
<b>CROSTINI CON FOCACCIA</b>	
<b>CRUDO SAN DANIELE</b> (A 1, 7, 9)	€ 4
San Daniele Ham	
<b>SALMONE AFFUMICATO</b> (A1, 4, 7, 9)	€ 4
Smoked salmon	
<b>TOAST</b> (A 1, 7)	€ 7