

## Salads\*

---



**Insalata di Rucola**

\$5.7



**House Salad**

\$5.7



**Tomato Salad**

\$5.3



**Love Story**

\$11.0



**Insalata di Cesare**

## Dessert

---



**Affogato**

\$8.0



**Gelato Misto**

## Desserts\*

---



**Torta Caprese**

\$9.0



**Tiramisu**

29  
\$9.0



**Panna Cotta**

26  
\$9.0



**Crostata di Mele**

\$9.0



**Creme Brulee**

19  
\$9.0



**Cornetto**

\$8.0

## Non alcoholic drinks

---



**Diet Coke**



**San Pellegrino Limonata**



**Acqua Panna**



**San Pellegrino**

## Alcoholic Drinks

---



**Tullamore Dew**

\$5.7



**Vecchia Romagna**

\$8.0



**Aperol**



**Campari**



**Martini Bianco**



**Martini Rosso**



**Amaro Averna**



**Jack Daniel's**

\$5.3

## **Appetizers\***

---



**Stuffed chili peppers**

\$17.9



**Kebab**

2

## Pasta

---



**Fusilli Puttanesca Con Pollo**

\$17.0



**Trofiette Con Pollo**

\$17.0

## 10 most popular

---



**Salami Milano**

## Insalate - Salate

---



**Parmigiana di Melanzane**

\$12.6

## Pasta\*

---



**Pasta Spinaci**

10  
\$10.3



**Tagliatelle alla Bolognese**

\$15.6



**Risotto frutti di mare**

\$11.3

## Reisgerichte, normal

---



**Risotto Funghi**

\$10.3

## Pizza\*

---



**Margherita**

10  
\$11.3



**Capricciosa**

\$15.0



**Pizza**

## Mains

---



**Market Fresh Fish of the Day**

## Pasta dishes

---



**Piccante**

\$16.3



**Spaghetti alla Carbonara**

\$14.6



**Spaghetti alle Vongole**

\$19.9

## **Burgers\***

---



**Angus Beef Burger**

## **Antipasti**

---



**Bruschette Miste**

\$14.0



**Zuppa Di Porcini e Patate**

\$8.0



**Bruschetta Con Broccoli**

\$8.0



**Bruschetta Con Granchio E Finocchio**

\$9.0

## Side dishes\*

---



**Grana Padano**

## Gnocchi

---



**Gnocchi alla Bolognese**

\$14.6

## Dolci

---



**Tortino al Cioccolato**

\$9.0



**Cioccolatini**

\$5.3

## Pizza

---



**Verdure**

\$5.7



**Aubergine**



**Tricolore**

\$10.6



**Formaggi**

10  
\$10.6

## **Fish dishes\***

---



**Gamberoni**

\$12.3

## **Seafood**

---



**Fried Squid**

13  
\$10.6



**Grilled Scampi**

## **Meat dishes**

---



**Pollo Milanese**

\$21.9



**Bistecca di Manzo**



## SIDES

---



**Fritte**

\$5.0

## Beef

---



**British Isles Aberdeen Angus Beef**



**USDA Creekstone Farm**



**Rangers Valley, Premium Marble Reserve**

## Sauces\*

---



**Caprese**

19  
\$10.3

## Pizza - Klein Ø 20cm

---



**Salsiccia**

\$15.6

## Vegetarian dishes

---



**Broccoli with cheese**

## Appetizer

---



**Olive**

\$5.3

## Fish\*

---



**Wild Monkfish**



**Arctic Salmon**



**Smoked Salmon**

2

## Beef dishes

---



**Filetto**

## Insalate

---



**Bresaola E Pere**

\$10.6

## Carne

---



**Spezzatino Di Agnello**

\$26.3



**Braciole Di Vitello**

## Pesce

---



**Pescespada Salmoriglio**

\$25.3



**Branzino Con Gremolata**

\$26.6



**Misto Di Pesce Al Forno**

\$31.2

## Antipasti - starters

---



**Carpaccio**

20  
\$14.0

## Cocktails

---



**Mojito**

\$11.6

## Soft drinks\*

---



**Premium Soft Drinks by Fever-Tree**



**Premium Juices by Pago**

## Spirits

---



**Americano**

1  
\$3.7



**Finlandia**

\$5.0



**Remy Martin VSOP**

\$6.0



**Frangelico**

## Snacks & side dishes

---



**Fritto Misto**

\$26.3

## Al Forno\*

---



**Pasta Al Forno Napoletana**

\$15.6



**Lasagne**

19  
\$16.3

## Penne

---



**Penne alla Norma**

\$14.0

## Formaggi

---



**Pecorino Sardo**

## Antipasti e Insalate

---



**Prosciutto e Melone**

\$11.3

## Pork dishes\*

---



**Costine**

\$11.3

## Pesce - Fisch

---



**Merluzzo**

\$25.3

## Pasta Fresca

---



**Spaghetti Scoglio**

\$19.3

## Rigatoni

---



**Chef**

10

## Frische Salate

---



**Bruschetta al Pomodoro**

\$7.6

## Go Antipasti

---



**Mozzarella di Bufala**

10

## Focacce/ Pizza

---



**Salame Milano**

## Pasta e Risotto

---



**Rigatoni Con Manzo**

\$17.6



**Linguine Ai Gamberetti**

\$19.9

## White wine

---



**Catarratto Terre Siciliane Il Meridione, Sicily**



**Chardonnay Delle Venezie Sanvigilio, Veneto**



**Pinot Grigio Delle Venezie Mirabello, Veneto**



**Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Classico Titulus Fazi Battaglia, Marche**



**Sauvignon Blanc Trentino Mastri Vernacoli, Trentino**



**Vermentino Di Toscana Perolla San Felice, Tuscany**



**Gavi Del Comune Di Gavi DOCG Alasia, Piedmont**



**Trebbiano Marina Cvetic Riserva Masciarelli Tenute Agricole, Abruzzo**



**Vintage Tunina Jermann, Friuli**

## Fusilli

---





**Fusilli Al Pomodoro**

\$12.6

## Fruit

---



**Plums**



**Strawberries Raspberries**

## Farfalle

---



**Farfalle al Salmone**

\$17.3

## Pollame - vom Hähnchen

---



**Pollo ai Funghi**

\$21.9

## Pollame - Geflügel

---



**Pollo alla Valdostana**

\$21.9

## La Carne-Fleischgerichte

---



**Tagliata di Manzo**

## Schwarze Tees

---



**Earl Grey**

9  
\$3.7

## Rum

---



**Bacardi Carta Blanca**

\$5.0



**Bacardi Ocho**

\$6.0

## Pizza - Klein Ø 22cm

---



**Belvedere**

\$6.3

## Wild Wild Schlemmer

---



**El Dorado**

\$6.0

## Vitello - Kalb

---



**Vitello Milanese**

## Schalen - & Krustentiere

---



**Ostriche**

\$14.6

## Digestivi - Digestifs

---



**Limoncello**

## Aperitivo - Aperitifs

---



**Cynar**

## Whisky

---



**Glenfiddich**

\$6.6

## Gin

---



**Hayman's Family Reserve**

\$6.3



**Hayman's Sloe**

\$5.0

## Vodka

---



**Grey Goose**

\$6.6



**Stoli Vanilla**

\$5.0

## Grappa

---



**Tosolini Grappa Di Moscato**

\$6.3



**Tosolini Ilegni Stagionata Di Frassino Grappa**

\$8.6

## **Pizza al Forno**

---



**Calzone Polpette**

\$17.0

## **Pizza- Mittel ca.28cm**

---



**Peperonata**

\$5.3

## **VIP Drinks**

---



**Bombay Sapphire**

\$6.0

## **Beliebte Pizzavarianten Small**

---



**Fiorentina**

3  
\$15.3

## Pizza (normal) Ø 26cm

---



**Anatra**

\$22.6

## Alkoholische Geträmk

---



**Fernet Branca**

## Pizzen - klein Ø ca. 24cm

---



**Cesare**

\$9.3

## Pizza vegetarisch klein Ø 28cm

---



**Jasmine**

\$3.7

## Brandy

---



**Baron de Sigognac Armagnac VSOP**

\$6.0

## Champagne

---



**Champagne Veuve Clicquot Yellow Label Brut NV, Reims**



**Champagne Dom Perignon Brut Epernay**



**Champagne Cristal Brut Louis Roederer, Reims**



**Champagne Ruinart Blanc De Blancs Brut NV, Reims**

## Garlic Bread

---



**Buffalo Mozzarella Fontina Cheese**

\$8.6

## Coffee

---



**Espresso**

10  
\$3.7



**Cappuccino**

9  
\$4.0



**Mocha**

5  
\$4.7

## Meat & Poultry

---



**British Lamb**



**Barn Reared Chicken**

## Red Wine

---



**Nero D'Avola Il Meridione, Sicily**



**Shiraz Ca Di Ponti, Sicily**



**Merlot Delle Venezie Sanvigilio, Veneto**



**Chianti Riserva DOCG Baroncini, Tuscany**



**Montepulciano Rosso Conero Alberto Serenelli Monteschiavo, Marche**





**Pinot Nero Trentino Bottega Vinai, Trentino**



**Barbera D'Asti Superiore Rive DOCG Il Cascinone, Piedmont**



**Taurasi Radici DOCG – Mastroberardino, Campania**



**Guidalberto – Tenuta San Guido, Tuscany**



**Teroldego Granato Vigneti Delle Dolomiti – Foradori, Trentino**



**Brunello Di Montalcino Campogiovanni DOCG San Felice, Tuscany**



**Chianti Classico Riserva DOCG Castello di Ama, Tuscany**



**Amarone Della Valpolicella DOCG Prà, Veneto**



**Chianti Classico Gran Selezione DOCG Castello di Ama, Tuscany**



**Shiraz Ca' Di Ponti, Sicily**

## Featured Items

---



**Scamone**

## Red

---



**Montepulciano Rosso Conero Monteschiavo, Marche**

## Add a Little Sparkle

---



**Pimm's**

## Red Wines

---



**Levia Gravia Bolgheri Superiore Caccia al Piano Tuscany**



**Barbera Conca Tre Pile Aldo Conterno, Piedmont**



**Taurasi Radici DOCG Mastroberardino, Campania**



**Guidalberto Tenuta San Guido, Tuscany**



**Grattamacco Bolgheri Superiore Colle Massari, Tuscany**



**Flaccianello Della Pieve Fontodi, Tuscany**



**Primitivo Di Manduria Es Gianfranco Fino, Apulia**



**Barolo DOCG Pio Cesare, Piedmont**



**Barolo DOCG Aldo Conterno, Piedmont**



**Brunello Di Montalcino DOCG Tenuta Greppo Biondi Santi, Tuscany**



**Barbaresco DOCG Gaja, Piedmont**



**Sassicaia Tenuta San Guido, Tuscany**



**Ornellaia Tenuta Dell'ornellaia, Tuscany**



**L'apparita Castello di Ama, Tuscany**



**Amarone Della Valpolicella Classico DOCG Giuseppe Quintarelli, Veneto**



**Sorì San Lorenzo Langhe Gaja, Piedmont**

## White Wines

---



**Ravello Bianco Costa D'amalfi Marisa Cuomo, Campania**



**Furore Bianco Fiorduva Marisa Cuomo, Campania**



**Vermentino Isola Dei Nuraghi Vendemmia Tardiva Capichera, Sardinia**



**Cervaro Della Sala Castello Della Sala Antinori, Umbria**



**Chardonnay Bussiador Aldo Conterno, Piedmont**

## Rosé Wine

---



**Monferrato Chiaretto Ancora, Piedmont**



**Pinot Grigio Blush Principato Cavit, Trentino**



**Château St Marguerite Cru Classé Côtes De Provence, France**



**Château Hermitage St. Martin IKON Côtes De Provence, France**



**Chateau St Marguerite Cru Classe Rosé Cotes De Provence, France**



**Monferrato Chiaretto Ancora, Piedmon**



**Chablis Domaine de La Motte Vieilles Vignes Burgundy, France**



**St Emilion Grand Cru Château Les Giraudels De Milon Bordeaux, France**

## Dessert Wine

---



**Moscato Passito Palazzina IL Cascinone, Piedmont**



**Ambrosie Verduzzo Friulano Valle, Friuli**



**Ramos Pinto Ruby Port**

## Northern Italy

---



**Gavi Del Comune Di Gavi DOCG Villa Sparina, Piedmont**



**Valpolicella Classico Capitel Della Crosara Ripasso Montresor, Veneto**



**Pinot Grigio Trentino Bottega Vinai, Trentino**



**Gewurztraminer Trentino Bottega Vinai, Trentino**



**Friuliano Dei Colli Orientali Poggiobello, Friuli**



**Ribolla Gialla Dei Colli Orientali Poggiobello, Friuli**



**Chardonnay Dei Colli Orientali Poggiobello, Friuli**



**Soave Otto Prà, Veneto**



**Riesling Langhe Poderi Colla, Piedmont**



**Gewurztraminer Joseph Hofstatter, Alto Adige**



**Nosiola Dolomiti Pojer E Sandri, Trentino**



**Beta Delta Vigneti Delle Dolomiti Alois Lageder, Alto Adige**



**Bianco Faye Dolomiti Pojer E Sandri, Trentino**



**Chardonnay Langhe Gresy Marchesi Di Gresy, Piedmont**



**Merlot Monferrato Rosso Marchesi Di Gresy, Piedmont**



**Nebbiolo D'Alba Poderi Colla, Piedmont**



**Pinot Nero Dolomiti Pojer e Sandri, Trentino**



**Colli Trevigiani Capo Di Stato Loredan Gasparini, Veneto**



**Barbera D'Asti Monte Colombo Marchesi Di Gresy, Piedmont**



**Amarone Della Valpolicella La Colombaia Montresor, Veneto**



**Vigneti Delle Dolomiti Beta Delta Alois Lageder, Alto Adige**



**Rosso Faye Dolomiti Pojer e Sandri, Trentino**



**Teroldego Granato Vigneti Delle Dolomiti Foradori, Trentino**

## Central Italy

---



**Bianco Di Ciccio Zaccagnini, Abruzzo**



**Bianchello Del Metauro Crespaia Crespaia, Marche**



**Pecorino Yamada Zaccagnini, Abruzzo**



**Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Classico Riserva San Sisto Fazi Battaglia, Marche**



**Verdicchio Dei Castelli Di Jesi Classico Superiore Stefano Antonucci Santa Barbara, Marche**



**Montefalco Rosso Terre De' Trinci, Umbria**



**Montepulciano D'Abruzzo Tralcetto Zaccagnini, Abruzzo**



**Chianti Classico Riserva Il Grigio DOCG San Felice, Tuscany**



**Bolgheri Ruit Hora Rosso Doc Caccia Al Piano Tuscany**



**Marche Rosso Stefano Antonucci Santa Barbara, Marche**



**Tignanello Antinori, Tuscany**

## **Non-Alcoholic Cocktails**

---





**Innocent Vanilla Laika**

\$5.7



**Innocent Raspberry Beret**

\$5.7



**Basil Ginger Swizzle**

\$5.3



**Innocent Southside**

\$6.0

## Tequila & Mezcal

---



**Ilegal Mezcal**

\$6.0

## Cheese

---



**Testun Di Barolo**



**Bra Duro**

## Shellfish

---



**Wild Langoustines**



**Hand Picked Wild Crab**



**Wild Red Mediterranean Prawns**



**Wild Native Lobster**



**Wild Palourde Clams**



**Organic King Prawns**

## **Salumi**

---



**Salame Al Pistacchio**

## **Southern Italy & the Islands**

---



**Torbato Terre Bianche Sella E Mosca, Sardinia**



**Vermentino Di Gallura Superiore Montero D O C G Sella e Mosca, Sardinia**



**Sauvignon Blanc Le Arenarie Sella e Mosca, Sardinia**



**Vermentino Di Sardegna Salike Meloni, Sardinia**



**Alcamo Bianco Calaventana Firriato, Sicily**



**Greco Di Tufo DOCG Villa Raiano, Campania**



**Grillo Bianco Maggiore Rallo, Sicily**



**Primitivo Doncosimo Salento Cantina Due Palme, Apulia**



**Nue Isola Dei Nuraghi Meloni, Sardinia**



**Salice Salentino Giardinelli Vineyards Tenute Vallone, Apulia**



**Frappato Nicosia, Sicily**



**Negroamaro Canonico Salento Cantina Due Palme, Apulia**



**Monica Di Sardegna Jaccia Meloni, Sardinia**



**Nero D'avola Chiaramonte Firriato, Sicily**



**Cannonau Di Sardegna Terreforru Meloni, Sardinia**



**Cannonau Di Sardegna Riserva Sella e Mosca, Sardinia**



**Taurasi DOCG Villa Raiano, Campania**



**Cabernet Sauvignon Marchese di Villamarina Alghero Sella e Mosca, Sardinia**

## Champagne Rosé

---



**Champagne Laurent Perrier Cuveé Rosé NV, Tour-Sur-Marne**



**Champagne Veuve Clicquot Rosé NV, Reims**

## Hot Drink

---



**Hot Chocolate**

**\$4.7**

## Scotch

---



**Auchentoshan Wood**

\$7.0

## Drinks? - Beer + Cider

---



**Messina ABV**

\$7.3



**Menabrea ABV**

\$6.3



**Peroni Gran Riserva ABV**

\$6.6

## Coffee\*

---



**Latte**

\$4.0

## Speciali

---



**Seasonal Dishes**

## Draught Beer & Cider

---



**Guinness ABV**

\$6.0

## Liquors (50ml)

---



**Amaro Del Capo**

## Gelati e Sorbetti

---



**Coppa Al Cioccolato**

\$8.0



**Coppa Napoletana**

\$8.0



**Coppa Stregata**

\$8.0

## Cured Meat

---



**Salami Al Tartufo**



**Salami Al Pistacchio**



**Prosciutto Di Anatra**



**Speck Di Agnello**

## **Pesce E Crostacei**

---



**Cocktail Di Gamberi Rossi**

\$16.0



**Scampi E Avocado**

\$19.6

## **Vegetables & Herbs**

---



**Maris Piper Potatoes**



**Swede**



**Flat Leaf Parsley**

## **Salumeria Cold Counter & Sharing**

---



**Antipasti Di Terra E Montagna**

\$29.9

## **Crostacei**

---



**Gamberoni Rossi Salmoriglio**

## **Prosecco, Spumante & Champagne**

---



**Prosecco Lunetta Brut NV Cavit, Veneto**



**Champagne Lallier Grand Réserve Grand Cru Nv, Ay**

## **Crostacei Da Dividere**

---



**Crostacei Da Dividere**

## **Pane All'aglio**

---



**Rosemary Sea Salt**

\$5.7



## Liquori E Brandy

---



**Liquori E Brandy**

## Grape & Pomace Brandy

---



**Bepi Tosolini Grappa I Legni**

\$8.6



**Bepi Tosolini Grappa Moscato**

\$6.3

## Cocktails To Start the Evening With

---



**Bellini, Giuseppe Cipriani, Harry's Bar, Venice,**

\$10.6



**Spritz 'Veneziano**

\$10.6



**Sicilian Mimosa**

\$12.0



**Classic Martini, Frank Newman, American Bar,**



**Intro To Aperol**

\$10.6



**Negroni, Fosco Scarselli, Florence**

\$11.3



**Flame of Love, Pepe Ruiz, Chasen's, Beverly Hills, Los Angeles,**

\$12.6



**Big Trouble In Little Cynar**

\$11.0



**Cherry Mixture Cocktail, Harry Craddock, Savoy Hotel, London,**

\$10.6

## **Classics, Revisits & Signature**

---



**Gin Pear It**

\$10.6



**Vanilla-espresso Martini, Dick Bradsell, Soho, London,**

\$11.0



**Improved Clover Club**

\$11.3



**Spicy Fifty, Salvatore Calabrese, Salvatore at Fifty, Mayfair, London,**

\$11.3



**Grapefruit Elderflower Mojito**

\$11.6



**Mango Chilli Mojito**

\$10.6



**Vanilla Laika**

\$11.0



**Naked Famous, Joaquin Simo, Death Company, New York City,**

\$11.3



**East Hold Up**

\$10.6



**Behind Enemy Lines**

\$11.3



**Campari Stinger**

\$11.3

## Beer & Cider Selection

---



**Peroni Nastro Azzuro ABV**

\$6.3



**Peroni Red ABV**

\$6.0



**Theresianer Premium Pils ABV**

\$6.3



**Theresianer Pale Ale ABV**

\$6.6



**Moretti La Rossa ABV**

\$7.0



**Canediguerra Bohemian Pilsner ABV**

\$8.0



**Canediguerra American IPA ABV**

\$8.0



**Canediguerra Berliner Weisse ABV**

\$8.0



**Magner's Irish Cider ABV**



**Beck's Blue ABV**

## Coffee & Cantuccini

---



**Coffee Cantuccini**

## Uncategorized

---



**Finocchiona**



**Parma Ham**



**Coppa di Parma**



**Bresaola**



**Ricotta di Bufala**



**Buffalo Mozzarella**



**Gorgonzola Piccante**



**Pecorino Tartufo**



**Veal**



**Barbary Duck**



**Dover Sole**



**Wild Seabass**



**Lemon Sole**



**Sashimi Grade Tuna**



**Swordfish**



**North Atlantic Cod**



**King Scallops**



**Fresh Rock Oysters**



**Mussels**

9



**Rocket**



**Baby Spinach**



**Beef Tomatoes**



**Gem Lettuce**



**Chestnut Mushrooms**



**Red Peppers**



**Carrots**



**Parsnips**



**Turnips**



**English Asparagus**



**Courgette**



**Butternut Squash**



**Artichokes**



**Melon**



**Blueberries**



**Lemons**



**Prosciutto di Parma**



**Soppresata**



**Salame al Tartufo**



**Salmon Affumicato**

\$12.0



**Gamberi Rossi**

\$14.0



**Granchio**

\$16.0



**Pane Della Casa**

\$5.7



**Tomato Basil**

\$6.6



**Asparagi Alla Griglia**

\$10.6



**Cozze Allo Zafferano**

\$12.3



**Pollo Parmigiana**

\$16.3



**Penne all'Arrabbiata**

\$13.3



**Spaghetti con Polpette**

\$14.6



**Linguine all'Aragosta**

\$29.9



**Ravioli Granchio**

\$13.0



**Ravioli Zucca**

\$10.0





**Tonno alla siciliana**

\$25.9



**Spiedini Di Pesce**

\$26.6



**SALMONE ALLO ZAFFERANO**

\$25.3



**Capesante**

\$14.0



**Aragosta**

\$31.9



**Vitello Saltimbocca**

\$25.3



**Costata**



**Bistecca Fiorentina**



**Ribeye**

9



**Sirloin**



**Patate Arrosto**

\$5.0



**PURÈ DI PATATE**

\$5.0



**Zucchine Fritte**

\$5.3



**Verdure Arrosto**

\$5.7



**Broccoletti**

\$5.7



**Cialde**

\$9.0



**Vaniglia**

\$8.0



**Cioccolato**

\$8.0



**Caramello**

\$8.0



**Fragola**

\$8.0



**Pistacchio**

\$8.0



**Large Espresso**

\$4.0



**English Breakfast**

9  
\$3.7



**Camomile Flowers**

\$3.7



**Peppermint**

9  
\$3.7



**Red Berries**

\$3.7



**Ketel One Citroen**

\$5.7



**Reyka**

\$6.3



**Hayman's London Dry**

\$5.0



**Hayman's Old Tom**

\$5.3



**Hendrick's**

\$6.0



**Martin Miller's**

\$5.3



**Whitley Neill**

\$6.3



**Bacardi Carta Oro**

\$5.0



**Diplomatico**

\$7.0



**Gosling's Black Seal**

\$6.0



**Koko Kanu**

\$6.0



**Sailor Jerry**

\$6.0



**El Jimador Reposado**

\$5.7



**Patrón Silver**

\$6.3



**Tapatio Blanco**

\$5.7



**Nikka From The Barrel**

\$7.3



**Yamazaki Distiller's Reserve**

\$8.0



**Johnnie Walker Black Label**

\$5.7



**Monkey Shoulder**

\$5.7



**The Famous Grouse**

\$5.0



**Highland Park**

\$6.3



**Laphroaig**

\$6.6



**The Macallan Gold**

\$6.6



**Buffalo Trace**

\$5.7



**Maker's Mark**

\$6.0



**Rittenhouse Rye**

\$6.3



**Woodford Reserve**

\$6.0



**Courvoisier VS**

\$5.3



**Remy XO**

\$17.6



**Raspberry Beret**

\$11.3



**Elderflower Bubbly**

\$3.7



**Coke**



**San Pellegrino Aranciata Amara**



**San Pellegrino pompelmo**



**San Pellegrino Melograno e arancia**



**Gosling's Ginger Beer**



**Byrrh Grand Quinquina**



**Carpano Antica Formula**



**Carpano Bianco**



**Cocchi Americano**



**Cocchi di Torino**



**Cocchi Rosa**



**Martini Extra Dry**



**Noilly Prat**



**Punt E Mes**



**Amaro Montenegro**



**Branca Menta**



**Disaronno Amaretto**



**Galliano**



**Galliano ristretto**



**Strega**



**Cocchi Barolo Chinato**



**Pane All'aglio**



**Bottle**



**Cioccolato Bianco**

\$8.0



**Birra Moretti ABV**



**Frutto della Passione**

\$8.0



**Hakushu**

\$9.0



**Amaro CioCiaro**



**Lanique**



**Molinari White Sambuca**



**Torta Di Passione**

\$9.0



**Panettone Al Cioccolato**

\$9.0



**Crespelle Dolci**

\$10.6



**Franciacorta Brut DOCG NV Ferghettina, Lombardy**



**Spumante Rosé Royale Brut NV Montresor, Veneto**



**Asti Spumante DOCG Sweet NV Araldica, Piedmont**



**Prosecco Valdobbiadene DOCG Dry NV Villa Sandi**



**Trento Doc Millesimato Brut Altemasi, Trentino**



**Franciacorta Cuveé Imperiale Max Rosé DOCG Berlucchi, Lombardy**