

**È SEMPRE
IL MOMENTO
GIUSTO PER**

BRINDARE



Vini Bianchi

Greco Foja – Cantina di Solopaca – DOP	20
Uve: Greco 100%	
Strutturato con sentori di mela e pera, buona acidità.	
Abbinamento: Primi piatti di pesce, carni bianche.	
Pinot Grigio Torresella – 2025	21
Uve: Pinot Grigio 100%	
Leggero e rinfrescante con delicati aromi di mela Golden.	
Abbinamento: Insalate estive, antipasti leggeri.	
Ribolla Gialla Casali Roncali – 2025 – DOC	22
Uve: Ribolla Gialla 100%	
Vino vivace con note floreali e finale sapido.	
Abbinamento: Frittture di pesce, verdure in pastella.	
Falanghina Mastroberardino – 2024 – DOC	23
Uve: Falanghina 100%	
Elegante, note di ananas e ginestra, persistente.	
Abbinamento: Mozzarella di bufala, grigliate di mare.	
Vermentino di Sardegna Mesa – DOC	24
Uve: Vermentino 100%	
Sapido e solare, con richiami alla macchia mediterranea.	
Abbinamento: Spaghetti alle vongole, pesce alla griglia.	
Fiano Mastroberardino – 2025 – DOCG	26
Uve: Fiano 100%	
Nobile e complesso, sentori di nocciola e frutta esotica.	
Abbinamento: Pesce nobile al forno, risotti ai funghi.	
Signifer – Fiano di Avellino DOCG	28
Bianco elegante e sapido, con note di agrumi, frutta gialla e fiori bianchi,	
finale fresco e minerale. Abbinamento consigliato: carpaccio di gamberi	
rossi e gel di limone, oppure calamaro grigliato.	
Chardonnay, Cantina Vivallis, Trentino Alto Adige, 2024	26
Chardonnay fresco ed elegante,	
con note di mela gialla,	
fiori bianchi e una chiusura morbida e pulita.	
Gewurztraminer Elena Walch – 2025 – DOC	30
Uve: Gewürztraminer 100%	
Aromatico, note di rosa, litchi e spezie dolci.	
Abbinamento: Cucina asiatica speziata, formaggi erborinati.	

Malvasia Collio – 2024 – DOC 30

Uve: Malvasia Istriana 100%

Intenso e vellutato con note di pepe bianco.

Abbinamento: Zuppe di legumi, asparagi, pesce azzurro.

Falanghina Macchie Santa Maria – 2024 – DOC 30

Uve: Falanghina 100%

Espressione minerale e fruttata del territorio campano.

Abbinamento: Pizza margherita, insalata di polpo.

Greco Di Meo – 2024 – DOCG 35

Uve: Greco 100%

Grintoso e profondo, con nota di frutta gialla.

Abbinamento: Pesce spada, formaggi media stagionatura.

Chardonnay Jermann – 2024 – IGT 38

Uve: Chardonnay 100%

Elegante e vellutato, equilibrio perfetto.

Abbinamento: Crudi di pesce, carni bianche delicate.

Ribolla Gialla Jermann – 2024 – IGT 38

Uve: Ribolla Gialla 100%

Asciutto e fragrante con finale agrumato.

Abbinamento: Antipasti di pesce, sushi.

Arneis Blange Ceretto – Langhe 2024 – DOC 38

Uve: Arneis 100%

Fragante e moderno, icone del Roero.

Abbinamento: Vitello tonnato, aperitivi.

Vini Rosati

Roseto – Viticoltori San Martino – DOCG 22

Uve: Aglianico e altre varietà locali

Fresco e immediato, sentori di piccoli frutti rossi.

Abbinamento: Salumi dolci, pizza.

Lumera – Donnafugata – 2024 – DOC 27

Uve: Syrah, Nero d'Avola, Pinot Nero, Tannat

Bouquet floreale e fruttato, grande piacevolezza.

Abbinamento: Zuppa di pesce, couscous di mare.

Vetere – Azienda Agricola San Salvatore – IGP – 2025 32

Uve: Aglianico 100%

Rosato elegante, fine, con note di rosa canina.

Abbinamento: Tartare di tonno, formaggi caprini.



Corte del Lupo Ca' del Bosco – 2022 – DOC 48
Uve: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère
Taglio bordolese di grande equilibrio.
Abbinamento: Carni rosse in umido, risotto con salsiccia.

Primitivo di Manduria DOP 60 Anni – 2022 52
Rosso intenso e avvolgente,
con sentori di confettura
di prugna, cacao, vaniglia e spezie dolci.

Taurasi Radici Mastroberardino – 2019 – DOCG 55
Uve: Aglianico 100%
Complesso, austero e di grande longevità.
Abbinamento: Agnello al forno, brasati.

Amarone Conte Gastone – 2020 – DOC 60
Uve: Corvina, Rondinella, Molinara
Maestoso, note di frutta appassita e tabacco.
Abbinamento: Brasato all'Amarone, formaggi erborinati.

Brunello di Montalcino Frescobaldi – 2018 – DOCG 70
Uve: Sangiovese 100%
Nobile e profondo, tannini setosi.
Abbinamento: Carni rosse pregiate, tartufo.

Brunello di Montalcino Banfi – 2020 – DOCG 75
Uve: Sangiovese 100%
Elegante e strutturato, simbolo della tradizione.
Abbinamento: Arrosti importanti, selvaggina.

Tignanello Antinori – 2022 – IGT 250
Uve: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Super Tuscan leggendario: potenza ed eleganza.
Abbinamento: Grandi piatti di carne, meditazione.

Calice a partire da €7 – rivolgersi al personale di sala.

Bollicine

Donoré – Falanghina Spumante Extra Brut	30
Bollicina fresca e fine, con note agrumate, mela verde e fiori bianchi, dal sorso pulito e scorrevole. Abbinamento consigliato: fritto di calamaretti, burratina con pomodorini e olio al basilico, oppure aperitivo.	
Pietrafumante Casa Setaro – 2022	35
Uve: Caprettone 100% Metodo Classico minerale e vulcanico. Abbinamento: Fritto napoletano, crostacei.	
Cremant de Limoux Brut Gerard Bertrand – 2022 – DOP	38
Uve: Chardonnay, Chenin Blanc, Mauzac Bollicina francese fresca, note di mela verde. Abbinamento: Aperitivi, ostriche.	
Nebbiolo d'Alba Cuvee San Rocco Rose Extra Brut – 2024 – DOC	38
Uve: Nebbiolo 100% Rosato di carattere, note di lampone e pane. Abbinamento: Salumi piemontesi, crostacei alla griglia.	
Cremant de Limoux Brut Rose Gerard Bertrand – 2021 – DOP	40
Uve: Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir Elegante rosato francese con perlage fine. Abbinamento: Dolci alla frutta, finger food.	
Crémant de Bordeaux Brut, Chateau Haut-Molayere, Bordeaux, Francia	42
Bollicina elegante e scorrevole, con note di mela verde, agrumi e fiori bianchi, finale fresco e pulito.	
Ribolla Gialla Metodo Classico Tenuta Stella	45
Uve: Ribolla Gialla 100% Verticale, con spiccata acidità e pulizia. Abbinamento: Baccalà mantecato, tempura.	
Crémant de Loire Brut Rosé, Le Chateau, Valle della Loira, Francia	46
Bollicina fine e delicata, con profumi di piccoli frutti rossi melograno e una chiusura fresca e minerale.	
Franciacorta Ca' del Bosco	70
Uve: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco Icona della Franciacorta, fine e persistente. Abbinamento: A tutto pasto, risotti.	

Henriot Blanc de Blancs Champagne fine e minerale, con note di agrumi, fiori bianchi e crosta di pane. Abbinamento: carpaccio di gamberi rossi, insalata di polpo, fritto di calamaretti.	80
Bollinger Uve: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier Champagne di struttura, vinoso e tostato. Abbinamento: Carni bianche arrosto, porcini.	85
Mumm Uve: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier Classico fresco e brioso, ottima beva. Abbinamento: Crostacei, aperitivi festosi.	85
Mumm Ice Champagne morbido e fruttato, con sentori di frutta tropicale, pesca e leggere note mielate. Abbinamento: burrata con pomodorini e olio al basilico, club sandwich, dessert o chiusura pasto.	95
Moet Ice Champagne morbido e aromatico, con note di frutta tropicale, pesca e leggere sfumature mielate, pensato per una beva fresca e più immediata.	110
Franciacorta Ca' del Bosco Magnum Uve: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco Formato Magnum dell'iconico Cuvée Prestige. Abbinamento: Grandi celebrazioni.	160
Ruinart Rose Uve: Chardonnay, Pinot Noir Celebre per freschezza e intensità di frutti rossi. Abbinamento: Salmone affumicato, anatra.	170
Ruinart Blanc de Blancs Uve: Chardonnay 100% Lo Chardonnay allo stato puro, luminoso e setoso. Abbinamento: Sogliola alla mugnaia, aperitivi di lusso.	190
Dom Perignon Uve: Pinot Noir, Chardonnay L'eccellenza dello Champagne, complesso e minerale. Abbinamento: Ostriche, tartufo bianco.	320



EAT
SLEEP
DRINK
REPEAT

Signature

Tropical blaze Tequila Patron Silver, Ancho reyes, Maracuja, lime, soda al pompelmo rosa	13
Smoke & Vanilla Mezcal Illegal Reposado, agave vanilla mix, lime, spuma al passion fruit	13
Euforia Tequila Patron silver & butterfly pea flower, black lime, pompelmo rosa	13
Don dip Special Rum diplomatico planas, & Reserva esclusiva, miele , lime , Maracuja, cannella	13
Noura Vodka Grey goose, Aperol, Cordial mango e passion fruit, spuma di prosecco e lampone	12
Traminer Gewustraminer, tio pepe, miele alla pesca , lime , cordial ananas e lampone	12
Nova Bitter bianco infuso all ananas, soda alla ciliegia	10
Sirocco Gin Bombay sapphire, Cointreau, lime, cordial al mirtillo, ananas in spuma	12
Martinia Gin Bombay Sapphire, St Germain,Lime, menta, pompelmo rosato	12
Connections Gin Bombay premier cru, lime, simple syrup, soda all anguria	12
Aperitalico Select, Italicus rosolio di bergamotto, cuvee, basilico	10
Noura Mule Gin Mare, lime, sciroppo ai fiori di ibisco, miele di millefiori, soda allo zenzero	10
Negroni Bianco Gin Bombay Sapphire, Italicus, Martini Riserva Ambrato	10
Paloma Tropic Tequila Patron Silver, Cordial mango e maracuja, lime, soda al pompelmo rosa	12





I grandi classici

Mojito Bacardi Carta Oro, zucchero di canna bianco, menta, lime, soda	10
Pina Colada Bacardi Superior, ananas, crema di cocco	10
Lemon Drop Martini Grey Goose Citron, liquore all'arancia, succo di limone, zucchero	10
Old Fashioned Woodford Reserve, angostura, zucchero	12
Penicillin JW Red Label, Talisker sky, zenzero, limone, miele	12
Boulevardier Jim Beam Bourbon, Martini Bitter Riserva Speciale, Martini Riserva Rubino	9
Negroni Gin Bombay Sapphire, Martini Bitter Riserva Speciale, Martini Riserva Rubino	9
Americano Martini Bitter Riserva Speciale, Martini Riserva Rubino, soda	8
Margarita Tequila Patron Silver, Cointreau, lime	10
Patron Paloma Tequila Patron Silver, sale, lime, soda al pompelmo rosa	12
Moscow Mule Vodka Grey Goose, lime, soda allo zenzero	10
Basil Smash Gin Bombay Sapphire, basilico, limone, zucchero	10
Espresso Martini Vodka Grey Goose, liquore al caffè, espresso	12
Clover Club Gin Bombay Sapphire, sciroppo ai lamponi, succo di limone	10
Spicy Fifty Vodka Grey Goose, St-Germain, miele, vaniglia, lime	10
Passion Fruit Martini Vodka Grey Goose, Liquore al maracujà, polpa di passion fruit, lime, shot di prosecco	12





Spritz

Aperol Spritz	8	Bitter Martini 1872 Spritz	9
Aperol, prosecco, soda		Bitter Martini 1872, prosecco, soda, bitter all'arancia	
Fiero Spritz	8	Martini Bianco Spritz	8
Martini Fiero, prosecco, soda all'arancia		Martini bianco, prosecco, soda, zest di limone	
Limoncello Spritz	8	St-Germain Hugo Spritz	10
Limoncello Capri, prosecco, soda al limone		St-Germain, lime, menta, prosecco, soda	
Bitter Martini Spritz	8	Spritz Veneziano	8
Martini Bitter, prosecco, soda		Select, vino bianco, soda	

Analcolici

Apple Soda	8	Virgin Mojito	8
Cordiale alla mela verde, limone e soda		Menta, lime, zucchero, ginger ale, soda al limone	
Mangarosa	7	Vanilla Bloom	8
Mango, passion fruit, lime, pompelmo rosa		Vaniglia, lampone, succo di pera, sciroppo di cocco	
Penelope	7	Martini Vibrante	8
Arancia, Limone, Lampone, Pesca, Granatina		Martini vibrante, pompelmo rosa, soda	
Pink Lady	7	Martini floreale	8
Fragola, Limone, Arancia, Frutti Rossi		Martini floreale, succo di mela, soda	
Spritzero	7	Hugo spritz Zero	9
Bitter Rosso, Succo d'arancia, acqua Tonica		Sciroppo ai fiori di sambuco, lime, menta, prosecco 00	
Virgin Colada	7		
Cocco, Ananas, lime			

Birre

Messina cristalli di sale 0,4	6,5
Messina cristalli di sale 0,2	3,5
Ichnusa anima sarda 0,4	6,5
Ichnusa anima sarda 0,2	3,5
Rossa doppio malto Moretti 0,4	6,5
Rossa doppio malto Moretti 0,2	3,5
Corona in bottiglia 0,33	5
Daura Damm gluten free 5,4°	6
Schneider weisse original 5,4°	7
Moretti filtrata a freddo 4,3°	5
Bulldog strong lager 8,7°	

Amari

Amaro amara	5	Francois peyrot	6
Amaro del capo	5	Liquirizia	5
Jefferson	6	Limoncello Capri	5
Fernet branca	5	Passito Ben Rya	7
Brancamenta	5	Grappa bianca	6
Jagermeister	5	Grappa barrique	6
Unicum	5	Montenegro	5
Bayles	5	Cynar	5
Meloncello	5	Averna	5
Disaronno	5	China Martini	5
Sambuca	5		

Whiskey

Jw red label	6	Jameson	6
Speziato e leggermente affumicato.		Morbido e leggero, con note di vaniglia.	
Jw black label	7	Jack daniel's n°7	7
Ricco e complesso, frutta secca e legno affumicato.		Dolce, caramellato, con nocciola e legno.	
Oban 14y	12	Woodford reserve	7
Corposo e avvolgente, con caramello e spezie.		Bourbon equilibrato con frutta secca e spezie.	
Talisker sky	7	Maker's mark bourbon	7
Torba leggera, pepe e mare.		Morbido e dolce, con caramello e vaniglia.	
Laphroaig 10y	8	Jim beam rye	7
Deciso, affumicato, iodato.		Piccante e vivace, con segale e spezie.	
Lagavulin 16y	12	Nikka from the barrel	12
Torbato e complesso, con fumo e mare.		Potente, speziato, con tocco di sherry.	

Distillati

Gin

Bombay sapphire	150
Ginepro netto, erbe aromatiche e spezie dolci.	
Bombay premier cru	170
Scorze di limone, arancia e mandarino.	
Gin mare	200
Mediterraneo con rosmarino, timo, basilico e oliva.	
Hendrick's	220
Rose, cetriolo e scorze d'arancia	
Monkey 47	220
Intenso e complesso con 47 botaniche.	

Vodka

Absolut	150
Classica vodka svedese dal gusto pieno e rotondo.	
Beluga	160
Vodka premium, setosa con note di malto.	
Grey goose	200
Vodka francese rotonda con sentori di mandorla e agrumi.	

Tequila / mezcal

Patron silver	150	Espolon	150
Agave dolce, floreale e vellutato.		Agave matura, tocchi fruttati e speziati.	
Patron reposado	170	Casamigos silver	160
Agave, caramello, agrumi e spezie.		Morbido e fresco, finale setoso.	
Patron anejo	180	Casamigos reposado	200
Cacao, vaniglia e frutta secca.		Con sentori di caramello.	

Scegli il tuo Gin Tonic

Gin - Italia

Malfy Original 11
Ginepro fresco, agrumi mediterranei e lieve spezia.

Malfy al limone 11
Profilo citrico, pulito e persistente.

Malfy all'arancia 11
Arancia rossa, leggera spezie e fondo erbaceo.

Malfy al pompelmo rosa 11
Agrumi dolci, erbe e lieve nota balsamica.

Sabatini 13
Floreale ed erbaceo, pieno e morbido.

Engine 13
Ginepro, salvia, limone, liquirizia e rosa damascena.

Portofino Dry Gin 14
21 botaniche locali, secco e profumato.

Gin del professore Madame 12
Morbido e speziato, con cannella e vaniglia.

Gin del professore Monsieur 12
Ambrato, complesso, con lavanda e camomilla.

Gin del professore Crocodile 13
Fiori di sambuco, pepe e note di vaniglia.

Vesuvius Magma Gin 14
Gin locale, balsamico e floreale con botaniche del Vesuvio.

Gin - Uk

Tanqueray n°10 12
Forte impronta agrumata, delicato e persistente.

Bombay sapphire 10
Ginepro netto, erbe aromatiche e spezie dolci.

London n°3 12
Ginepro deciso, agrumi e pepe.

Bombay premier cru 12
Scorze di limone, arancia e mandarino.

Martin miller 12
Agrumato, con arancia amara e ginepro.

Hendrick's 12
Rose, cetriolo e scorze d'arancia.

Gin - Europa

Monkey 47 15
Intenso e complesso con 47 botaniche.

Gin mare 12
Mediterraneo con rosmarino, timo, basilico e oliva.

Nordes 12
Atlantico, morbido, con note di uva albarina.

Elephant gin 14
Erbaceo e speziato con botaniche rare.

Citadelle 12
Floreale, fresco e leggermente pepato.

Mare capri 15
Limoni autoctoni, fresco e agrumato.

Alkkemist 15
Morbido e aromatico con uva moscato.

Adamus 15
Floreale, mediterraneo, finale fresco.

Gin - Giappone

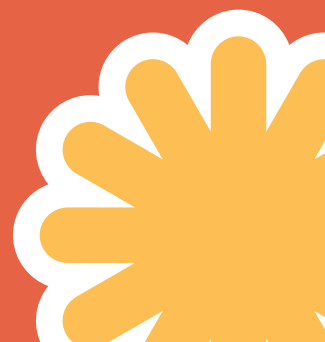
Roku 13
6 botaniche giapponesi, limpido e delicato.

Etsu Gin 14
Yuzu, fiori e spezie leggere.

Nikka Coffey 15
Elegante e complesso con agrumi giapponesi.

Rum

Bacardi Superior	5
leggero, caraibico, morbido.	
Bacardi Carta Oro	5
vaniglia, caramello e spezie dolci.	
Havana club 7y	6
cacao, tabacco e frutta tropicale.	
Appleton estate	6
speziato con scorza d'arancia, miele e melassa.	
Matusalem 15y	8
vellutato, frutta secca, caramello e vaniglia.	
Matusalem 23y	10
setoso e raffinato, finale lungo.	
Flor de caña	5
secco, equilibrato, con note tostate.	
Diplomatico	8
dolce e rotondo, cacao e frutta secca.	
Don papa	10
vaniglia, miele e agrumi canditi.	
Zacapa 23y	10
ricco di cacao, spezie e frutta secca.	
Bumbu xo	10
arancia e vaniglia, profondo e speziato.	
Bumbu the original	10
banana e vaniglia, setoso, speziato e facile da bere.	
J Bally 7y	12
rum agricolo strutturato, secco, con miele e nocciole tostate.	



Soft Drinks

Acqua 1L	2
Succo di Frutta Ace, Mirtillo, Pesca, Ananas, Pera	5
Spremuta di Arancia	5
Coca Cola / Zero	5
Fanta	5
Sprite	5
Estathè Pesca / Limone	5
Schweppes Limone / Tonica / Arancia	5
Fever Tree Indian / Mediterranea / Pompelmo Rosa / Ginger Beer	5
Cedrata Tassoni	5
Tassoni Zero	5
Chinotto	5
Redbull / Zero	5
Campari Soda	5
Crodino	5
Bitter Bianco / Rosso	5
Cocktail Sanpellegrino Bianco / Rosso	5
Soda alla Ciliegia Three Cents	5

Premium Italia soft drinks

6

Aranciata • Chinotto • Limonata

