

PER COMINCIARE APPETIZERS

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI ^{7;8} 22€
Cured Meats and Cheeses Plate

SALUMI IBERICI ⁸ 25€
Iberian Cured Meats

PATANEGRA 28€
Pata Negra Ham



**MOZZARELLA DI BUFALA
E PROSCIUTTO SANT'ILARIO
DI PARMA** ⁷ 18€
*Buffalo Mozzarella Cheese
and Parma S. Ilario Ham*

**TARTARE DI MANZO CON TUORLO
E SCAGLIE DI PARMIGIANO** ^{3;7;8} 18€
*Beef Tartare with Yolk
and Flakes of Parmesan Cheese*

UOVO IN TRIPPA ^{1;3;9} 13€
Egg in Tripe

**PIRAMIDE DI GAMBERI E AVOCADO
CON PARMIGIANO CROCCANTE** ^{2;7} 15€
*Prawn and Avocado Pyramid
with Crunchy Parmesan Cheese*

**CREPELLA CON ZUCCA, CICORIA,
FORMAGGIO DI CAPRA E NOCI** ^{1;7;8} 13€
*Crespella with Pumpkin, Chicory,
Goat Cheese and Walnuts*

**ALICI DEL CANTABRICO CON CROSTINI
E BURRO FRANCESE** ^{1;4;7} 15€
*Cantabrian Anchovies
with Croutons and French Butter*

MOSCARDINI ALLA LUCIANA ¹⁴ 15€
Moscardini Luciana Style

**TATAKI DI SALMONE SCOTTATO
CON SESAMO
E SALSA TERIYAKI** ^{1;4;6;11} 16€
*Seared Salmon Tataki
with Sesame and Teriyaki Sauce*

**SAUTÉ DI COZZE CON CROSTINI
ALL'OLIO EXTRAVERGINE
BIO ORTO** ^{1;14} 15€
*Sautéed Mussels with Croutons
with Bio Orto Extra Virgin Olive Oil*

BRUSCHETTE TOASTED BREADS

**BRUSCHETTE CON DATTERINI
E BASILICO** ¹ 4€
*Toasted Bread with Datterini Tomatoes
and Basil*

**BRUSCHETTA CON DATTERINI
E BUFALA** ^{1;7} 5€
*Toasted Bread with Datterini Tomatoes
and Buffalo Mozzarella Cheese*

**BRUSCHETTA CON STRACCIATELLA
E ALICI DEL CANTABRICO** ^{1;4;7} 7€
*Toasted Bread with Stracciatella Cheese
and Cantabrian Anchovies*

**BRUSCHETTA CON BURRATA,
PISTACCHIO E GAMBERO ROSSO** ^{1;2;7;8} 8€
*Toasted Bread with Burrata Cheese,
Pistachio and Red Prawn*

**BRUSCHETTA CON SALSICCIA
E ROSMARINO** ¹ 7€
Toasted Bread with Sausage and Rosemary

**BRUSCHETTA CON SCAMORZA
AFFUMICATA E PROSCIUTTO
SANT'ILARIO** ^{1;7} 8€
*Toasted Bread with Smoked Scamorza Cheese
and S. Ilario Ham*

CLASSICI CLASSIC DISHES

LASAGNA AL RAGÙ ^{1;3;7;9} 12€
Lasagna Pasta with Meat Sauce

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI MANZO ^{1;3;7;9} 15€
Tagliatelle Pasta with Meat Sauce

AMATRICIANA ^{1;3} 13€
Pasta with Tomato and Bacon

CARBONARA ^{1;3;7} 13€
Pasta with Egg and Bacon

CACIO E PEPE ^{1;3;7} 13€
Pasta with Cheese and Pepper

PARMIGIANA DI MELANZANE ^{1;3;7} 12€
Eggplant Parmigiana



CESTINO DI PANE ¹ Bread Basket 2€ **SNACK** ^{1;3;5;8} 3€

VEDI ALLERGENI IN ULTIMA PAGINA SEE ALLERGENS ON THE LAST PAGE
QUALORA CI SIANO SOGGETTI ALLERGICI, CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE SU EVENTUALI ALLERGENI
IF THERE ARE ALLERGY SUFFERERS, ASK THE STAFF FOR INFORMATION ON ANY ALLERGENS

WI-FI: 99402839

* I PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI O PRECOTTI PRODUCTS CAN BE FROZEN OR PRECOOKED



QUARTINO.EU

PRIMI FIRST DISHES

RAVIOLI DELL'ALCHIMISTA ^{1;3;7} 15€

*Ravioli di Spinaci e Ricotta
 con Pesto di Basilico
 Spinach and Ricotta Ravioli Pasta
 with Basil Pesto*

GNOCCHI ALLA VITTORIO ^{1;3;7} 15€

*Gnocchi con Pomodorini Gratinati,
 Melanzane e Bresaola Croccante
 Gnocchi Pasta with Gratin Cherry Tomatoes,
 Eggplants and Crispy Bresaola*

ARMONIA MARINA ^{1;3;4;7;14} 22€

*Spaghetti con Vongole, Bottarga
 e Fiori di Zucca
 Spaghetti Pasta with Clams, Bottarga
 and Courgette Flowers*

PACCHERI DEL GOLFO ^{1;2;3;7} 22€

*Paccheri con Scampi e Pomodorini
 Paccheri Pasta with Scampi
 and Cherry Tomatoes*

AUTUNNO AL QUARTINO ^{1;3;7} 18€

*Risotto con Funghi Porcini, Asparagi
 e Polvere di Caffè
 Risotto with Porcini Mushrooms
 and Asparagus and Coffee Powder*

SPAGHETTI ALLA BREZZA CETARESE ^{1;3;4;7} 20€

*Spaghetti con Aglio, Olio,
 Peperoncino Piccante e Alici di Cetara
 Spaghetti Pasta with Garlic, Oil,
 Hot Pepper and Anchovies from Cetara*

SECONDI SECOND DISHES

GUANCIA DI VITELLO CON CREMA DI ZUCCA ^{1;3;6;7} 25€

Veal Cheek with Pumpkin Cream

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, POMODORINI E GRANA ⁷ 25€

*Sliced Beef with Rocket, Cherry Tomatoes
 and Parmesan Cheese*

COSTATA DI MANZO CON PATATE AL FORNO 40€

Beef Rib with Baked Potatoes

POLPETTE DI MANZO ^{1;7;9} 16€

Beef Meatballs

POLPO ARROSTITO CON CREMA DI PATATE ^{1;6;8} 18€

Roasted Octopus with Potato Cream

MERLUZZO CARBONARO ⁴ 22€

Black Cod

SALMONE SCOTTATO CON INSALATA SICILIANA (FINOCCHI, OLIVE E ARANCE) ^{4;8} 18€

*Seared Salmon with Sicilian Salad
 (Fennels, Olives and Oranges)*



SPECIALE SPECIAL DISH

TAGLIOLINI AL TARTUFO ^{1;3;7} 30€

Tagliolini Pasta with Truffle

PANINI GOURMET GOURMET BURGER

BEEFBURGER CON SCAMORZA AFFUMICATA, INSALATA, CIPOLLA FRITTA E POMODORO ^{1;3;7;10} 18€

*Beefburger with Smoked Scamorza Cheese,
 Salad, Fried Onion and Tomato*

CHEESEBURGER CON BACON, CHEDDAR, RUCOLA E POMODORO ^{1;3;7;10} 18€

*Cheeseburger with Bacon, Cheddar,
 Rocket and Tomato*

CESTINO DI PANE ¹ Bread Basket 2€ SNACK ^{1;3;5;8} 3€

VEDI ALLERGENI IN ULTIMA PAGINA SEE ALLERGENS ON THE LAST PAGE

QUALORA CI SIANO SOGGETTI ALLERGICI, CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE SU EVENTUALI ALLERGENI
 IF THERE ARE ALLERGY SUFFERERS, ASK THE STAFF FOR INFORMATION ON ANY ALLERGENS

WI-FI: 99402839

* I PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI O PRECOTTI PRODUCTS CAN BE FROZEN OR PRECOOKED

QUARTINO.EU



FOCACCIA & PIZZA FLAT BREAD & PIZZA

FOCACCIA CON PROSCIUTTO SANT'ILARIO ^{1;6;7} 15€

Flat Bread with S. Ilario Ham

FOCACCIA CON POMODORINI E PROSCIUTTO PATANEGRA ^{1;6;7} 16€

Flat Bread with Cherry Tomatoes
and Pata Negra Ham

FOCACCIA CON BURRATA, POMODORINI E GRANELLA DI PISTACCHIO ^{1;6;7;8} 15€

Flat Bread with Burrata Cheese,
Cherry Tomatoes and Chopped Pistachios

FOCACCIA CON BROCCOLI, PINOLI E ACCIUGHE ^{1;4;6;7;8} 12€

Flat Bread with Broccoli, Pine Nuts
and Anchovies

FOCACCIA ^{1;6;7} 6€

Flat Bread

MARGHERITA ^{1;6;7} 8€

Tomatoes and Mozzarella Cheese

PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA ^{1;6;7} 10€

Cooked Ham and Mozzarella Cheese

MOZZARELLA, FIORI DI ZUCCA E ALICI ^{1;4;6;7} 12€

Mozzarella Cheese, Courgette Flowers
and Anchovies

CONTORNI SIDE DISHES

INSALATA DI TONNO, MAIS, POMODORINI, RUCOLA E OLIVE ⁴ 13€

Tuna Salad, Corn, Cherry Tomatoes,
Rocket and Olives

CAESAR SALAD CON GUANCIALE CROCCANTE ^{1;3;7;8;9} 15€

Caesar Salad with Crispy Bacon

INSALATA GRECA, CIPOLLA ROSSA, FETA, POMODORI E CETRIOLI ⁷ 15€

Greek Salad, Red Onion, Feta,
Tomatoes and Cucumbers

INSALATA DI GAMBERI ROSSI, AVOCADO, POMODORI, VALERIANA, SCAGLIE DI PARMIGIANO R. (36 MESI) E ACETO BALSAMICO

"5 MEDAGLIE - GIUSTI" ^{2;7} 18€

Red Prawn Salad, Salad, Avocado, Tomatoes,
Valerian, Flakes of Parmigiano
R. Cheese (Aged 36 Months)
and "5 Medaglie - Giusti" Balsamic Vinegar

INSALATA CON HUMMUS DI CECI, COUS COUS, PINOLI, MELOGRANO E OLIVE ^{1;8} 15€

Salad with Chickpea Hummus,
Couscous, Pine Nuts, Pomegranate and Olives

VERDURE DI STAGIONE 8€

Seasonal Vegetables

PATATE AL FORNO 5€

Baked Potatoes

DOLCI DESSERT

BABÀ AL RUM CON ZABAIONE ^{1;3;7} 6€

Rum Babà with Eggnog

CHEESECAKE AL CAFFÈ E CARAMELLO DI ZUCCHERO ^{1;3;7} 8€

Coffee Cheesecake and Sugar Caramel

PANNA COTTA ALLO ZAFFERANO CON FRUTTI DI BOSCO ^{1;3;7;8} 9€

Saffron Panna Cotta with Berries

TIRAMISÙ ^{1;7} 9€

Tiramisù



TORTINO AL CIOCCOLATO ^{1;7} 8€

Chocolate Cake

SBRICIOLATA CON CREMA CAMPAGNOLA E GRANO COTTO ^{1;3;7} 8€

Crumbled with Cheese Cream
and Cooked Wheat



CESTINO DI PANE ¹ Bread Basket 2€ SNACK ^{1;3;5;8} 3€

VEDI ALLERGENI IN ULTIMA PAGINA SEE ALLERGENS ON THE LAST PAGE

QUALORA CI SIANO SOGGETTI ALLERGICI, CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE SU EVENTUALI ALLERGENI
IF THERE ARE ALLERGY SUFFERERS, ASK THE STAFF FOR INFORMATION ON ANY ALLERGENS

WI-FI: 99402839

* I PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI O PRECOTTI PRODUCTS CAN BE FROZEN OR PRECOOKED



QUARTINO.EU

SELEZIONE VINI ROSSI RED WINES

COTARELLA, TELLUS SYRAH 8€
Lazio - 13,5% alc. vol. - 100% Syrah

**CANTINA SANT'ANDREA,
RIFLESSI ROSSO** 6€
Lazio - 12,5% alc. vol. - 100% Merlot

COTARELLA, MONTIANO 15€
Lazio - 14,5% alc. vol. - 100% Merlot

MAGIE 8€
Lazio - 14,5% alc. vol. - Merlot, Syrah

IL DRAGO E LA FORNACE, RIBOLLITO 8€
*Toscana - 13% alc. vol. - Cabernet, Colorino,
Merlot, Sangiovese*

ARGENTIERA, POGGIO AI GINEPRI 8€
*Toscana - 14,5% alc. vol.
40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot,
20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot*

BANFI, ROSSO DI MONTALCINO 8€
Toscana - 14,5% alc. vol. - 100% Sangiovese

POGGIO AL TESORO, SONDRAlA 16€
*Toscana - 15% alc. vol.
65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot,
10% Cabernet Franc*

**ANTINORI / T. TIGNANELLO,
MARCHESE ANTINORI
CHIANTI CLASSICO RISERVA** 10€
*Toscana - 14% alc. vol. - 90% Sangiovese,
10% Cabernet Franc*

JERMANN, RED ANGEL PINOT NERO 9€
*Friuli Venezia Giulia - 13% alc. vol.
100% Pinot Nero*

FORCHIR, KALOS 8€
*Friuli Venezia Giulia - 12,5% alc. vol.
Cabernet Eidos, Merlot Khorus*

PRUNOTTO, OCCHETTI 10€
Piemonte - 14% alc. vol. - 100% Nebbiolo

TERLAN, LAGREIN 9€
*Trentino Alto Adige - 13,5% alc. vol.
100% Lagrein*

**ARNALDO CAPRAI,
MONTEFALCO ROSSO** 9€
*Umbria - 13% alc. vol. - Merlot, Sagrantino,
Sangiovese*

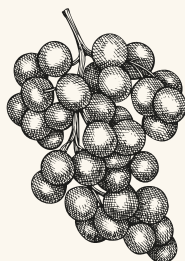
FALESCO, VITIANO 7€
*Umbria - 14% alc. vol.
100% Cabernet Sauvignon*

**MURARI, AMARONE
DELLA VALPOLICELLA** 10€
*Veneto - 15% alc. vol. - 50% Corvina Veronese,
30% Crovinone, 15% Rondinella, 5% Cabernet*

ARGIOLAS, PERDERA 8€
Sardegna - 13,5% alc. vol. - 100% Monica

**TORMARESCA, TORCICODA
PRIMITIVO SALENTO** 9€
Puglia - 14% alc. vol. - 100% Primitivo

**LOUIS LATOUR,
DOMAINE DE VALMOISSINE
PINOT NOIR** 9€
Francia - 12,5% alc. vol. - 100% Pinot Nero



SELEZIONE VINI BIANCHI WHITE WINES

COTARELLA, TELLUS CHARDONNAY 8€
Lazio - 12,5% alc. vol. - 100% Chardonnay

CANTINA SANT'ANDREA, OPPIDUM 7€
*Lazio - 13% alc. vol.
100% Moscato di Terracina*

ARGENTIERA, ECO DI MARE 8€
Toscana - 13% alc. vol. - 100% Vermentino

JERMANN, PINOT GRIGIO 8€
*Friuli Venezia Giulia - 13% alc. vol.
100% Pinot Grigio*

JERMANN, VINTAGE TUNINA 12€
*Friuli Venezia Giulia - 13% alc. vol.
Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla,
Malvasia*

TERLAN, CHARDONNAY 8€
*Trentino Alto Adige - 13,5% alc. vol.
100% Chardonnay*

ANTINORI, BRAMITO DELLA SALA 7€
Umbria - 12,5% alc. vol. - 100% Chardonnay

**ANTINORI, SAN GIOVANNI
DELLA SALA** 7€
*Umbria - 12,5% alc. vol. - 50% Grechetto,
25% Procanico, 25% Pinot Bianco e Viognier*

ARGIOLAS, COSTAMOLINO 7€
Sardegna - 14% alc. vol. - 100% Vermentino

VESPA, IL BIANCO DEI VESPA 8€
Puglia - 12,5% alc. vol. - 100% Fiano

**TORNATORE, ETNA BIANCO
PIETRARIZZO** 9€
Sicilia - 13% alc. vol. - Carricante, Catarratto

PELLEGRINO, GIBELÉ 8€
Sicilia - 13% alc. vol. - 100% Zibibbo

DOMAINE CHANSON, CHABLIS 10€
Francia - 12,5% alc. vol. - 100% Chardonnay

**TÚZKŐ BIRTOK, PANNON
GEWÜRZTRAMINER** 8€
*Ungheria - 12,5% alc. vol.
100% Gewürztraminer*

SELEZIONE VINI ROSATI ROSÉ WINES

COLLEMASSARI, GROTTOLO 8€
*Toscana - 13,5% alc. vol. - 70% Sangiovese,
15% Cilieggiolo, 15% Montepulciano*

TORMARESCA, FURIA DI CALAFURIA 10€
*Puglia - 12% alc. vol. - Negroamaro, Syrah
e Cabernet Franc*

**CHATEAU GALOUPET,
CRU CLASSÉ ROSÉ** 12€
*Francia - 14% alc. vol. - 58% Cannonau,
12% Tibouren, 11% Syrah, 11% Rolle,
6% Cinsault, 2% Sémillon*



BOLLICINE ITALIANE METODO CLASSICO

ITALIAN SPARKLING WINES

BELLAVISTA, ALMA FRANCIACORTA BRUT 10€

Lombardia - 12,5% alc. vol. - 77% Chardonnay,
22% Pinot Nero, 1% Pinot Bianco

ANTICA FRATTA, ESSENCE ROSÉ FRANCIACORTA BRUT 10€

Lombardia - 13% alc. vol. - 50% Pinot Nero,
50% Chardonnay

FRESCOBALDI, CUVÉE VOYAGE BRUT 8€

Toscana - 12,5% alc. vol. - Chardonnay,
Pinot Nero, Pinot Bianco

BOLLICINE ITALIANE METODO CHARMAT

ITALIAN SPARKLING WINES

NINO FRANCO, NINO FRANCO BRUT 7€

Veneto - 11% alc. vol. - 100 % Glera

FORCHIR, JOY BRUT ROSÉ 8€

Friuli Venezia Giulia - 11% alc. vol.
Glera, Pinot Nero



MOËT & CHANDON

RESERVE IMPERIALE CHAMPAGNE BRUT 15€ (65€*)

Francia - 12 alc. vol.
40/50% Pinot Noir,
20/30% Pinot Meunier,
20/30% Chardonnay

GRAND VINTAGE 2015 CHAMPAGNE CUVÉE SPECIALE 18€ (85€*)

Francia - 12,5 alc. vol.
44% Pinot Noir,
32% Chardonnay,
24% Pinot Meunier

GRAND VINTAGE ROSÉ 2015 CHAMPAGNE CUVÉE SPECIALE 20€ (90€*)

Francia - 12,5 alc. vol.
52% Pinot Noir,
27% Chardonnay,
21% Pinot Meunier

CHAMPAGNE

HENRI GOUTORBE CHAMPAGNE BRUT 12€

Francia - 12% alc. vol.
70% Pinot Noir
25% Chardonnay,
5% Pinot Meunier

POL ROGER CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE 15€

Francia - 12,5% alc. vol.
33% Chardonnay,
33% Pinot Meunier
33% Pinot Noir



PREZZI DA INTENDERSI PER CALICE PRICES TO BE INTENDED PER GLASS *BOTTIGLIA BOTTLE

IL CONSUMO DI BOTTIGLIE DI VINO AL TAVOLO PARTE DA 20€

THE CONSUMPTION OF BOTTLES OF WINE AT THE TABLE STARTS FROM 20€

BAR

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE
(750 ML) 3€

Natural / Sparkling Water

CAFFÈ / CAFFÈ DECAFFEINATO 2,5€
Coffee / Decaffeinated Coffee

CAPPUCCINO 3€
Cappuccino

AMARO / LIMONCELLO 5€
Liqueurs

COCA COLA / COCA COLA ZERO 4€
Coke / Coke Zero

SUCCO DI FRUTTA 4€
Juice

TÈ DAMMAN 7€
Damman Tea

SPRITZ

APEROL SPRITZ 8€
Prosecco, Aperol, Soda, Arancia
Sparkling Wine, Aperol, Soda, Orange

CAMPARI SPRITZ 8€
Prosecco, Campari, Soda, Arancia
Sparkling Wine, Aperol, Soda, Orange

HUGO SPRITZ 8€
Prosecco, Fiori di Sambuco
Sparkling Wine, Elderflowers

CHANDON SPRITZ 8€
Spumante, Arancia, Rosmarino
Sparkling Wine, Orange, Rosemary

LIMONCELLO SPRITZ 9€
Prosecco, Limoncello Liqueur, Soda, Limone
Sparkling Wine, Aperol, Soda, Lemon



SAKE

KONISHI AOSAE
JUNMAI NAMA-CHOZO 8€
Giappone - 15,5% alc. vol.

SAKRO SPARKLING SAKE 9€
Giappone - 11,5% alc. vol.



RUM

EMINENTE 13€
Cuba - 41,3% alc. vol.

FLOR DE CANA 12 Y. O. 9€
Nicaragua - 40% alc. vol.

HAMPDEN 8 Y. O. 12€
Jamaica - 46% alc. vol.

ZACAPA SOLERA 23 10€
Guatemala - 40% alc. vol.

TEQUILA

CASAMIGOS ANEJO 15€
Messico - 40% alc. vol.

CASAMIGOS BLANCO 10€
Messico - 40% alc. vol.

CASAMIGOS REPOSADO 11€
Messico - 40% alc. vol.

VOLCAN DE MI TIERRA 10€
Messico - 40% alc. vol.

CIMARRON AÑEJO 12€
Messico - 35% alc. vol.



VODKA

BELVEDERE SMOGORY FOREST 12€
Polonia - 40% alc. vol.

BELVEDERE 10€
Polonia - 40% alc. vol.

TITO'S 10€
Stati Uniti - 40% alc. vol.

VERMOUTH

CARPANO ANTICA FORMULA 7€
Italia, Piemonte - 16,5% alc. vol.

COCCHI STORICO 7€
Italia, Piemonte - 16% alc. vol.

9 DI DANTE INFERNO 8€
Italia, Piemonte - 17,5% alc. vol.

COLOSI SEI UN VERMOUTH 8€
Italia, Sicilia - 16% alc. vol.

MEZCAL

ALIPUS SAN BALTAZAR 12€
Messico - 47,5% alc. vol.

ALIPUS SAN LUIS 10€
Messico - 47,5% alc. vol.

PORTO

W & J GRAHAM'S TAWNY 8€
Portogallo, Porto - 20% alc. vol.

W & J GRAHAM'S TAWNY 10 Y. O. 9€
Portogallo, Porto - 20% alc. vol.

W & J GRAHAM'S TAWNY 30 Y. O. 22€
Portogallo, Porto - 20% alc. vol.

NIEPOORT TAWNY 7€
Portogallo, Porto - 19,5% alc. vol.

NIEPOORT TAWNY THE SENIOR 8€
Portogallo, Porto - 20% alc. vol.



WHISKEY

TALISKER 10 Y. O. 8€
Scozia, Skye - 45,8% alc. vol. - Single Malt

TALISKER SKYE 9€
Scozia, Skye - 45,8% alc. vol. - Single Malt

TALISKER STORM 9€
Scozia, Skye - 45,8% alc. vol. - Single Malt

TALISKER PORT RUIGHE 10€
Scozia, Skye - 45,8% alc. vol. - Single Malt

**TALISKER 8 Y. O.
SPECIAL EDITION 2021** 30€
Scozia, Skye - 59,7% alc. vol. - Single Malt

TALISKER THE DISTILLERS EDITION 13€
Scozia, Skye - 45,8% alc. vol. - Single Malt

TALISKER 18 Y. O. 18€
Scozia, Skye - 45,8% alc. vol. - Single Malt

CAOL ILA MOCH 10€
Scozia, Islay - 43% alc. vol. - Single Malt

CAOL ILA 12 Y. O. 9€
Scozia, Islay - 43% alc. vol. - Single Malt

LAGAVULIN 8 Y. O. 15€
Scozia, Islay - 48% alc. vol. - Single Malt

LAGAVULIN 16 Y. O. 12€
Scozia, Islay - 43% alc. vol. - Single Malt

**LAGAVULIN 12 Y. O.
SPECIAL RELEASE 2021** 22€
Scozia, Islay - 58% alc. vol. - Single Malt

LAPHROIG SELECT 9€
Scozia, Islay - 40% alc. vol. - Single Malt

MACALLAN 15 Y. O. DOUBLE CASK 20€
Scozia, Speyside - 43% alc. vol. - Single Malt

MACALLAN 12 Y. O. DOUBLE CASK 16€
Scozia, Speyside - 40% alc. vol. - Single Malt

MACALLAN 12 Y. O. TRIPLE CASK 19€
Scozia, Speyside - 40% alc. vol. - Single Malt

NIKKA YOICHI 14€
Giappone - 45% alc. vol. - Single Malt

NIKKA TAILORED 27€
Giappone - 43% alc. vol. - Single Malt

WHITE OAK AKASHI BLENDED 13€
Giappone - 40% alc. vol. - Blended

WHITE OAK AKASHI SINGLE MALT 19€
Giappone - 45% alc. vol. - Single Malt

GIN TONIC

POLI MARCONI 46 10€
Italia - 46% alc. vol.

RIVER MENTANA 12€
Italia - 42% alc. vol.

COSTIERA 9€
Italia - 43% alc. vol.

GIN MARE 13€
Spagna - 42,7% alc. vol.

L'ACROBATE 13€
Francia - 44% alc. vol.

ELEPHANT 13€
Germania - 45% alc. vol.

THE BOTANIST 12€
Gran Bretagna - 46% alc. vol.

APIUM 8€
Gran Bretagna - 40% alc. vol.

TANQUERAY NO. TEN 10€
Gran Bretagna - 47,3% alc. vol.

JINZU 13€
Gran Bretagna - 41,3% alc. vol.

HENDRICK'S 12€
Scozia - 44% alc. vol.

ETSU 13€
Giappone - 43% alc. vol.

AMAZZONI 11€
Brasile - 42% alc. vol.



ALLERGENI *ALLERGENS*

- 1 **CEREALI CONTENENTI GLUTINE**
Cereals containing gluten
- 2 **CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI**
Crustaceans and products based on crustaceans
- 3 **UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA**
Eggs and products based on eggs
- 4 **PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE**
Fish and products based on fish
- 5 **ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI**
Peanuts and products based on peanuts
- 6 **SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA**
Soy and products based on soy
- 7 **LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)**
Milk and products based on milk (lactose included)
- 8 **FRUTTA A GUSCIO: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI**
Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts
- 9 **SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO**
Celery and products based on celery
- 10 **SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE**
Mustard and products based on mustard
- 11 **SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO**
Sesame seeds and products based on sesame seeds
- 12 **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO**
Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/liter
- 13 **LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI**
Lupins and products based on lupins
- 14 **MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI**
Clams and products based on clams

Regolamento UE 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio 25 ottobre 2011

