

LE BEVANDE

menu

COCKTAILS

SPRITZIAMO \$ 15

- FIORI: Elderflower - Prosecco - Mint
ROSSO: Red Wine - Red Vermouth - Soda - Orange
SBAGLIATO: Campari - Red Vermouth - Prosecco
FIG: Figenza - Oranges- Soda - Cherry
VERDE: P31 - Prosecco -Lime

I FORTI \$ 16

- PASSIONATA: Casamigos Reposado, Aperol, Lemon, Passion Fruit
MULA ROSA: Grapefruit Vodka, Lime, Ginger Beer, Ruby Red
ITALIANO 75: Empress Gin, Limoncello, Elderflower, Prosecco
SPICY RITA: Infused Jalapeno Plata, Cointreau, Blood Orange, Lime

DOPO CENA \$ 17

- 43 SPEZIE: Doppio Espresso - 43 Spices Licor - Nutmeg
NERO: Woodford Reserve - Amaro Averna - Bitters
ESPRESSOQUILA: Casamigos Reposado - Tia Maria - Espresso

BIRRE \$ 8

PERONI - MORETTI

NON ALCOLICI \$ 10

- LAVANDA: Mango - Lavender - Lemon - Honey
MENTA: Passion Fruit - Mint - Lime - Sparkling
ANANAS: Ginger Beer - Lime - Pineapple
REFRESCO: Sparkling - Cucumber -Lemon - Mint

VINO

FRIZZANTE

PROSECCO: La Gioiosa, Treviso
CHAMPAGNE: Veuve Clicquot Brut, France

GL 6oz

BTL

12 46
135

BIANCO

PINOT GRIGIO: Barone Fini, Alto Adige
SAUVIGNON BLANC: La Petite Perriere, France
VERMENTINO: La Cala Sella&Mosca, Sardegna
CHARDONNAY: Chalk Hill Sonoma, California
GAVI DI GAVI: Villa Sparina, Piemonte

13 50
13 50
14 55
15 58
16 62

ROSE

ROSATO: Ryder Estate, California

16 62

ROSSO

MONTEPULCIANO: Cantina Zaccagnini, Abruzzo
SUPER TUSCAN: Mongrana Querciabella, Toscana
PINOT NOIR: Mark West, Monterey County
CHIANTI: Borgo Scopeto Borgonero, Toscana
CABERNET SAUVIGNON Stark-Conde, South Africa
SUPER TUSCAN: Insoglio IGT, Toscana
BRUNELLO: Tenuta la Fuga DOCG, Toscana
CABERNET: Antica Napa Antinori, Toscana/California
BAROLO: Pio Cesare, Piemonte

14 55
15 58
13 50
17 67
17 67
130
145
150
170