

I Dolci *Sweet wines*

125 ml 750 ml

MOSCATO LE FRONDE

€ 6 € 24

*Fontanafredda | Moscato | Piemonte***PASSITO DI NOTO**

€ 7 € 28

*Planeta | Moscato Bianco | Sicilia***Cocktails**

SPRITZ APEROL	€ 12
SPRITZ CAMPARI	€ 12
NEGRONI	€ 14
NEGRONI SBAGLIATO	€ 14
AMERICANO	€ 14
HUGO	€ 14
MOSCOW MULE	€ 14
VODKA TONIC	€ 14
CARIBBEAN MULE	€ 14
GIN E TONICA	€ 14
(Gin mare e tonica, Gin wolfrest e tonica, Gin hendrick's e tonica)	
VIRGIN MULE ANALCOLICO	€ 10
MOJITO ANALCOLICO	€ 10

Birre alla spina *Draft beers*

	330 ml
SUPER BALADIN	€ 6
ISAAC BALADIN	€ 6
	300 ml 400 ml
PERONI NASTRO AZZURRO	€ 4,5 € 5,5

After Meal

BRAULIO RISERVA	€ 8
AVERNA RISERVA DON SALVATORE	€ 6
LIMONCELLO DI SICILIA	€ 5
MIRTO ROSSO	€ 5
GRAPPA BIANCA "LA BRANDA"	€ 7
GRAPPA GIALLA DEL PIEMONTE	€ 8
BRANDY 3 ANNI	€ 8
COGNAC VS G CHAMPAGNE	€ 10
VERMOUTH ROSSO	€ 8
VERMOUTH BIANCO	€ 8
PEAKY BLINDER BOURBON WHISKEY	€ 10
LIMONCELLO	€ 6
LIQUORE DI LIMONI	€ 5

Acqua e bibite *Water and soft drinks*

ACQUA ALLUMINIUM BOLLE 0,75	€ 3,5
<i>Sparkling water</i>	
ACQUA ALLUMINIUM STILLE 0,75	€ 3,5
<i>Still water</i>	
LIMONATA 275ml <i>Lurisia</i>	€ 3,6
CHINOTTO 275ml <i>Lurisia</i>	€ 3,6
ARANCIATA 275ml <i>Lurisia</i>	€ 3,6
TONICA 275ml <i>Lurisia</i>	€ 3,6
MOLECOLA CLASSICA 275ml	€ 3,5
MOLECOLA SENZA ZUCCHERO 275ml	€ 3,5

Caffè *Coffee*

CAFFÈ ESPRESSO <i>Lavazza Terra Selection</i>	€ 1,5
CAFFÈ DECAFFEINATO <i>Lavazza Terra Selection</i>	€ 1,6
CAFFÈ GOURMAND <i>Caffè con bignè</i>	€ 3

BAR

Vini e Aperitivi



STUZZICHINI *Appetizer*

ARACHIDI TOSTATE <i>Roasted peanuts</i>	€ 3
OLIVE DI CERIGNOLA <i>Olives</i>	€ 5
CARCIOFINI SOTT'OLIO <i>Artichokes in oil</i>	€ 5
POMODORI SECCHI <i>Dry tomatoes</i>	€ 5
TARALLI <i>Taralli</i>	€ 3
BRUSCHETTA POMODORO E BASILICO Pane rustic croccante con pomodoro cuore di bue e basilico fresco <i>Beefsteak tomato and basil bruschetta</i>	€ 5,5
BRUSCHETTA BURRO E ALICI Pane rustic con burro e alici sott'olio siciliane <i>Scalia</i> <i>Butter and anchovies bruschetta</i>	€ 6,5
BRUSCHETTA CON STRACCHINO E PROSCIUTTO CRUDO Pane rustic croccante con stracchino Mambelli e Prosciutto di Parma DOP Villani 18 mesi <i>Prosciutto di Parma DOP 18 months and stracchino cheese bruschetta</i>	€ 6,5
BRUSCHETTA CON SALMONE AFFUMICATO* E ROBIOLA <i>Grilled crispy rustic bread with smoke salmon and cream cheese "Robiola"</i>	€ 6,5

PIATTI *Main dishes*

CAPRESE CON BUFALA con pomodoro cuore di bue e mozzarella di bufala campana DOP <i>Il Parco</i> <i>Caprese salad with beefsteak tomato and buffalo mozzarella</i>	€ 14,5
TAGLIERE DI FORMAGGI Fontina DOP <i>Bredy Ugo</i> , Parmigiano Reggiano DOP <i>Gennari 24 mesi</i> , Gorgonzola piccante DOP, Pecorino Toscano DOP <i>Il Fiorino</i> , accompagnati da focaccia bianca calda, mostarda di frutta <i>Leccini</i> e miele di acacia <i>Italian cheese selection with focaccia bread, fruit mustard and acacia honey</i>	€ 17
TAGLIERE DI SALUMI Mortadella Bologna IGP <i>Negrini</i> , Prosciutto di Parma DOP <i>Villani 18 mesi</i> , capocollo, prosciutto cotto <i>Villani</i> , accompagnati da focaccia bianca calda <i>Italian cured meat selection with focaccia bread</i>	€ 17
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI Mortadella Bologna IGP <i>Negrini</i> , Prosciutto di Parma DOP <i>Villani 18 mesi</i> , capocollo, Fontina DOP <i>Bredy Ugo</i> , Gorgonzola piccante DOP, Pecorino toscano DOP <i>Il Fiorino</i> , accompagnati da focaccia bianca calda, mostarda di frutta <i>Leccini</i> e miele di acacia <i>Italian cured meat and cheese selection with focaccia bread, fruit mustard and acacia honey</i>	€ 19
CRUDO E BUFALA con Prosciutto di Parma DOP <i>Villani 18 mesi</i> e mozzarella di bufala campana DOP <i>Il Parco</i> <i>Prosciutto di Parma DOP 18 months and buffalo mozzarella</i>	€ 16,5
BURRATA E VERDURE ALLA GRIGLIA Burrata del caseificio <i>Ignalat</i> e verdure di stagione grigliate <i>Burrata with grilled seasonal vegetables</i>	€ 16
TARTARE DI MANZO LA GRANDA CON RUCOLA E PARMIGIANO REGGIANO DOP <i>Beef tartare "La Granda" with rocket salad and Parmigiano Reggiano</i>	€ 16

CARTA BERE *Drink list*

Le Bollicine <i>Sparkling wines</i>	125 ml	750 ml
PROSECCO DOC METODO CHARMAT <i>Ronco Belvedere Glera Veneto</i>	€ 6	€ 24
ALTA LANGA LIMITED EDITION <i>Fontanafredda Pinot Nero, Chardonnay Piemonte</i>	€ 10	€ 45
FRANCIACORTA DOCG SATEN METODO CLASSICO <i>Sullali Chardonnay Lombardia</i>	€ 10	€ 45
FRANCIACORTA EXTRABRUT B NOIR <i>Sullali Pinot Nero Lombardia</i>	€ 10	€ 45
SPUMANTE FRESCO ROSE <i>Villa Sandi Glera Veneto</i>	€ 7	€ 28
MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTO DOC METODO CLASSICO <i>Ferrari Chardonnay Trentino</i>	€ 10	€ 45
LA RIVETTA VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG BRUT METODO CHARMAT <i>Villa Sandi Glera Veneto</i>	€ 12	€ 50
I Bianchi <i>White wines</i>	125 ml	750 ml
PRADALUPO ROERO ARNEIS DOCG <i>Fontanafredda Arneis Piemonte</i>	€ 6	€ 24
POGGIO DEI GELSI <i>Falesco Trebbiano, Roscetto, Malvasia Lazio</i>	€ 6	€ 24
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI <i>Fulvia Tombolini Verdicchio Marche</i>	€ 10	€ 45
PINOT GRIGIO <i>Le Vigne di Zamò Pinot Grigio Friuli Venezia Giulia</i>	€ 8	€ 32
RIESLING MONTIGGL <i>San Michele Appiano Riesling Alto Adige</i>	€ 10	€ 45
GEWURZTRAMINER <i>San Michele Appiano Gewurztraminer Alto Adige</i>	€ 8	€ 32
RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC <i>Le Vigne di Zamò Ribolla Gialla Friuli Venezia Giulia</i>	€ 8	€ 32
ELIBARIA VERMENTINO DI GALLURA DOCG <i>Contini Vermentino Sardegna</i>	€ 7	€ 28
GRECO DI TUFO DOCG <i>Fonzone Greco Campania</i>	€ 8	€ 32
I Rossi <i>Red wines</i>	125 ml	750 ml
MONTICELLO CHIANTI CLASSICO DOCG <i>Colombaio di Cencio Sangiovese Toscana</i>	€ 8	€ 32
LA GROLETTA VALPOLICELLA RIPASSO DOC <i>Allegrini Corvina, Rondinella Veneto</i>	€ 8	€ 32
INNNO <i>Certosa Belriguardo Sangiovese Toscana</i>	€ 8	€ 32
CHIANTI CLASSICO DOCG <i>Certosa Belriguardo Sangiovese Toscana</i>	€ 8	€ 32
ETNA ROSSO DOC VILLA DEI BARONI <i>Carranco Nerello Mascalese Sicilia</i>	€ 10	€ 45
BAROLO SERRALUNGA DOCG <i>Fontanafredda Nebbiolo Piemonte</i>	€ 12	€ 60
NEBBIOLO LANGHE DOC <i>Borgogno Nebbiolo Piemonte</i>	€ 10	€ 40
AMARONE VALPANTENA DOCG <i>Bertani Rondinella, Corvina, Veronese Veneto</i>	€ 15	€ 70
BRUNELLO DI MONTALCINO <i>Val Di Suga Sangiovese Toscana</i>	€ 15	€ 70
PRIMITIVO DI MANDURIA ZINFANDEL <i>Felline Primitivo Puglia</i>	€ 12	€ 50
I Rosati <i>Rose wines</i>	125 ml	750 ml
NEGROAMARO ROSATO SALENTO IGP BIO <i>Trullo di Noha Negroamaro Puglia</i>	€ 5	€ 20
TELLUS SIRAH ROSATO LAZIO IGT <i>Falesco Sirah Lazio</i>	€ 5	€ 20

SE VUOI CONOSCERE GLI INGREDIENTI ALLERGENI CONTENUTI NEI PIATTI
CONSULTA L'INFORMATIVA. CHIEDI AI NOSTRI RAGAZZI DOVE È POSIZIONATA
PLEASE ASK OUR STAFF FOR THE ALLERGENS BOOK AND ANY QUESTION
YOU MIGHT HAVE ON OUR DISHES.

IL SERVIZIO DEI RAGAZZI DI EATALY | SERVICE | 2
IL VINO CONTIENE SOLFITI E LA BIRRA CONTIENE GLUTINE
WINE CONTAINS SULPHITES AND BEER CONTAINS GLUTEN