

Birre alla spina

	30 cl	1,5 lt
Lisa	€ 5,5	€ 15
<i>Lager 5,0%, Birra del Borgo</i>		
ReAle	€ 6	
<i>IPA 6,4%, Birra del Borgo</i>		
Birra del Mese	€ 6	
<i>Birra del Borgo</i>		

Birre in bottiglia

Cortigiana Blanche 33 cl	€ 6,5
<i>4,5%, Birra del Borgo</i>	
Duchessa Saison al farro 33 cl	€ 6,5
<i>5,8%, Birra del Borgo</i>	
Lisa Lager 33cl	€ 6
<i>5%, Birra del Borgo</i>	
Maledetta Belgian Ale 33cl	€ 6
<i>6,2%, Birra del Borgo</i>	
Noam Bavaria Berlin Lager 33 cl	€ 6
<i>5,2%, Noam</i>	
ReAle Extra 33 cl	€ 6
<i>6,4%, Birra del Borgo</i>	
Weizen 50 cl	€ 6,5
<i>5,2%, Hasen Brau</i>	

Spritz

		
	€ 7	1,5 lt
Amarcord spritz	€ 7	
<i>Genziana, succo di lime, Fred mix n1, zucchero alla vaniglia, prosecco</i>		
Americano spritz	€ 7	€ 34
<i>Americano Cocchi, soda, prosecco e crusta di zucchero</i>		
Aperol spritz	€ 6	€ 25
<i>Aperol e prosecco</i>		
Bittered spritz	€ 7,5	
<i>Mix di Cynar, Rabarbaro e Martini Bitter, gocce di Angostura, zucchero alla vaniglia e prosecco</i>		
Campari spritz	€ 6	€ 25
<i>Campari e prosecco</i>		
Frattini spritz	€ 6,5	€ 28
<i>Aperol, lime, zucchero, basilico e prosecco</i>		
Kinotto	€ 7	
<i>Liquore Quaglia al chinotto, Bitter Campari, sciroppo di zucchero succo d'arancia e prosecco</i>		
Melograno spritz	€ 7	
<i>Liquore al sambuco, succo di lime, melograno fresco e prosecco</i>		
Rabarbaro spritz	€ 6,5	€ 28
<i>Rabarbaro e prosecco</i>		
So floreal spritz	€ 7	
<i>Fiore di sambuco, lavanda, ananas e prosecco</i>		
True ginger spritz	€ 6,5	€ 28
<i>Sciroppo di zenzero, maraschino Luxardo, ginger beer e prosecco</i>		
Very veneziano spritz	€ 6	€ 22
<i>Select, prosecco e soda</i>		

Cocktail



1,5 lt

Americano	€ 6
<i>Bitter, vermouth, soda</i>	
Analcolico	€ 5
<i>Combo, Bitter analcolico, Virgin Mojito, Virgin Mary</i>	
Bloody Mary	€ 7
<i>Vodka, mix di pomodoro piccante, limone</i>	
Daiquiri	€ 8
<i>Rum, lime, zucchero</i>	
Dark 'N Stormy	€ 7
<i>Rum, lime, ginger beer</i>	
Garibaldi	€ 6
<i>Bitter, succo d'arancia fresco</i>	
Gin Tonic	€ 7
<i>Gin, acqua tonica</i>	
Hugo	€ 6,5
<i>Fiore di Sambuco, Prosecco, foglie di menta, limone</i>	
London Mule	€ 7
<i>Gin, lime, ginger beer</i>	
Milano-Torino	€ 6
<i>Torino Bitter, vermouth</i>	
Mint Julep	€ 7
<i>Bourbon, zucchero, menta</i>	
Mojito	€ 7
<i>Rum, lime, zucchero, menta, soda</i>	
Moscow Mule	€ 7
<i>Vodka, lime, ginger beer</i>	
Negroni Sbagliato	€ 6
<i>Campari, vermouth rosso, prosecco</i>	
Negroni	€ 7
<i>Bitter, vermouth, gin</i>	

Caffetteria

Caffè (Espresso, Orzo, Ginseng)	€ 1,5
Caffè decaffeinato / cappuccino	€ 2
Centrifuga	€ 4,5
Cioccolata calda	€ 2,5
Frappè	€ 4,5
Spremuta	€ 3,5
Succo di frutta	€ 2,5
Tè e tisane Prince&Sons	€ 2,5
<i>Earl Grey, Rooibos vaniglia e caramello, Chai cioccolato e cannella, Frutti di bosco e ciliegie, Blood Orange, Lemongrass lime e zenzero</i>	

Acqua e soft drink

Acqua 75 cl	€ 2,5
Chinotto / Cedrata	€ 3
Coca-cola / Coca-cola zero	€ 3
Coca-cola senza caffeina	€ 3
Fanta / Gazzosa	€ 3

Bollicine

Prosecco Valdobbiadene <i>Glera</i> <i>Corte delle Calli, Veneto</i>	€ 20
Wines Of Anarchy Rosé <i>Montepulciano</i> <i>Cirelli, Abruzzo</i>	€ 25
Franciacorta Brut <i>Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i> <i>Quadra, Lombardia</i>	€ 35
Champagne Brut Réserve Première <i>Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay</i> <i>Veuve Clicquot, Francia</i>	€ 44

Vini Bianchi

Piemonte	
Chardonnay <i>Chardonnay</i> <i>Ettore Germano</i>	€ 24
Trentino Alto Adige	
Pinot Bianco <i>Pinot Bianco</i> <i>Ritterhof</i>	€ 24
Friuli Venezia Giulia	
Ribolla Gialla <i>Ribolla Gialla</i> <i>Attems</i>	€ 23
Veneto	
Soave Classico Calvarino <i>Soave</i> <i>Pieropan</i>	€ 28
Toscana	
Cantalore Bianco <i>Malvasia, Trebbiano, Sangiovese, Chardonnay, Grechetto</i> <i>Avignonesi</i>	€ 19
Marche	
Pecorino Villa Angela <i>Pecorino</i> <i>Velenosi</i>	€ 23
Vardì Verdicchio di Matelica <i>Verdicchio</i> <i>Fontezoppa</i>	€ 23
Abruzzo	
Trebbiano <i>Trebbiano</i> <i>La Valentina</i>	€ 22
Lazio	
Audace <i>Malvasia del Lazio, Trebbiano verde, Bombino</i> <i>Parvus Ager</i>	€ 22
Bellone <i>Bellone</i> <i>Cincinnati</i>	€ 19
Malvasia <i>Malvasia</i> <i>Parvus Ager</i>	€ 22
Frascati <i>Malvasia, Trebbiano, Greco</i> <i>Pallavicini</i>	€ 22
Campania	
Falanghina <i>Falanghina</i> <i>Feudi di San Gregorio</i>	€ 22
Sicilia	
Etna Bianco Mofete <i>Carricante, Catarrato</i> <i>Palmento Costanzo</i>	€ 26
Sardegna	
Primo Bianco <i>Vermentino</i> <i>Mesa</i>	€ 25

Vino bianco o rosso della casa

Calice 15 cl	€ 3,5
1/4 lt	€ 5
1/2 lt	€ 7
1 lt	€ 12

Vini Rosé

Cerasuolo D'Abruzzo <i>Cerasuolo</i> <i>La Valentina</i>	€ 24
---	------

Vini Rossi

Piemonte	
Barbera d'Alba <i>Barbera</i> <i>Prunotto</i>	€ 23
Occhetti <i>Nebbiolo</i> <i>Prunotto</i>	€ 26
Trentino Alto Adige	
Lagrein <i>Lagrein</i> <i>Ritterhof</i>	€ 24
Pinot Nero <i>Pinot Nero</i> <i>Ritterhof</i>	€ 26
Veneto	
Amarone Classico <i>Corvina, Rondinella, Oseleta e Croatina</i> <i>Zenato</i>	€ 57
Valpolicella Superiore Ripassa <i>Corvina, Rondinella, Oseleta</i> <i>Zenato</i>	€ 29
Toscana	
Belvento <i>Cabernet Sauvignon</i> <i>Petra</i>	€ 22
Bolgheri Poggio ai Ginepri <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot</i> <i>Tenuta Argentiera</i>	€ 27
Brunello di Montalcino Castelgiocondo <i>Sangiovese</i> <i>Frescobaldi</i>	€ 55
Chianti Classico <i>Sangiovese</i> <i>Badia Berardenga</i>	€ 20
Rosso di Montalcino Campo ai Sassi <i>Sangiovese</i> <i>Frescobaldi</i>	€ 26
Abruzzo	
Montepulciano <i>Montepulciano</i> <i>Velenosi</i>	€ 19
Lazio	
Argeo <i>Cesanese</i> <i>Cincinnati</i>	€ 19
Roma <i>Montepulciano, Shiraz, Petit Verdot</i> <i>Parvus Ager</i>	€ 23
Syrah <i>Syrah</i> <i>Le Rose</i>	€ 20
Basilicata	
Aglianico del Vulture <i>Aglianico</i> <i>Teodosio</i>	€ 23
Puglia	
Neprica Negroamaro <i>Negroamaro</i> <i>Tormaresca</i>	€ 23
Sicilia	
Etna Rosso <i>Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese</i> <i>Palmento Costanzo</i>	€ 27
Merlot <i>Merlot</i> <i>Cademusa</i>	€ 22

CHIEDI AL NOSTRO STAFF LA MESCITA DEL GIORNO