

LA SCELTA DI VINI E BIRRE

VINI BIANCHI

calice / bottiglia

Pecorino - Umani Ronchi IGT	€ 5 / 20
Traminer - Cantine Fina IGP	€ 6 / 22
Grillo - Cantine Fina DOC	€ 6 / 22
Falanghina - Casa Setaro DOC	€ 6 / 22
Greco - Tenuta Pepe DOCG	€ 6 / 22

VINI ROSSI

calice / bottiglia

Primitivo - Neprica IGT	€ 5 / 20
Nero d'Avola - Cantine Fina DOC	€ 6 / 22
Pallagrello - La Masserie IGT	€ 6 / 22
Aglianico - Casa Setaro DOC	€ 6 / 22
Lacryma Christi - Casa Setaro DOC	€ 6 / 22

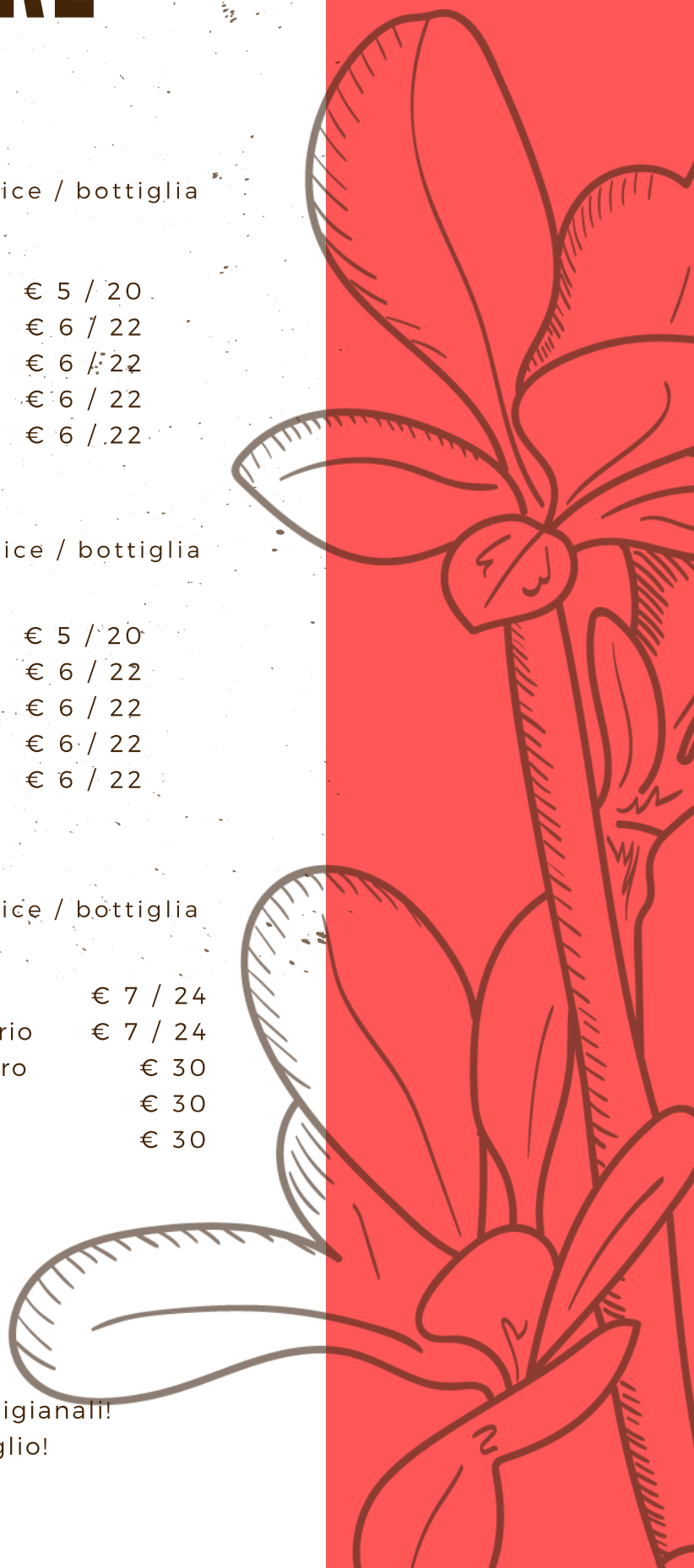
BOLLICINE

calice / bottiglia

Grillo Frizzante - Cantine Fina	€ 7 / 24
Dubl met. Classico - Feudi di San Gregorio	€ 7 / 24
Pietrafumante met. Classico - Casa Setaro	€ 30
Greco - Feudi di San Gregorio	€ 30
Rosato - Feudi di San Gregorio	€ 30

BIRRE

Dai un'occhiata alla nostra vetrina
per scoprire una vasta scelta di birre artigianali!
Non sai cosa scegliere? Chiedi un consiglio!





LA LISTA DEI COCKTAIL

FINO A TARDI

Pestato di lime e zenzero, € 8
Gin Tanqueray,
Liquore al finocchietto,
Fill up di Ginger Beer Fever Tree

MOJITO CANDELA

Doppio Rum Selezione, € 8
Doppia menta,
Pestato di lime,
Zucchero di canna.

FOSCO

Martin Miller Gin € 8
Succo di lime
Zucchero di canna
Drops di tabasco

ORANGE COUNTY

Rum Shrub € 8
Amaro Amara
Succo di lime
zucchero di canna
Drops di Angostura Orange

LA LISTA DEI COCKTAIL

PASSION TANG

Passoa Liqueur € 8
Prosecco Milleſimato
Soda
Passion fruit

LOLITA

Vodka Ciróc € 8
Baſil liquer
Passion fruit
Tangerine Juice.

VECCHIA NAPOLI

Bourbon Bulleit € 8
Zolletta di zucchero
Drop di Angostura
Rucolino Liqueur

BARBARUS

NEGRONI COCKTAIL VARIANT

Rhubarb Vermouth € 8
Bitter Sox
Bombay Sapphire Gin
Drops di Angostura.





DA MANGIARE

IL TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

€ 12

CONSIGLIATO PER 2 PERSONE

Selezione di salumi e formaggi locali
serviti con olive e miele

LE PIADINE

€ 6

DIVERSI GUSTI A SCELTA TRA:

Crudo, cheddar, guacamole e rucola

Pomodori secchi, pesto di basilico e formaggio
stagionato

Capocollo, formaggio stagionato, pomodori
secchi, rucola