

Al Bar



LISTINO

<i>Caffè</i>	€	3,50
<i>Caffè corretto</i>	€	4,00
<i>Caffè decaffeinato, orzo</i>	€	3,50
<i>Ginseng</i>	€	4,00
<i>Cappuccino</i>	€	5,00
<i>Cappuccino ginseng</i>	€	5,00
<i>Latte</i>	€	3,00
<i>Latte macchiato</i>	€	5,00
<i>Cioccolata</i>	€	5,00
<i>Cioccolata con panna</i>	€	6,00
<i>The, camomilla, tisane</i>	€	5,00
<i>The, Infusi speciali</i>	€	P.V.
<i>Paste</i>	€	3,00
<i>Paste speciali</i>	€	P.V.
<i>Minerale</i>	cl. 50	€	3,00
<i>Perrier</i>	cl. 25	€	6,00
<i>Succhi di frutta, bibite</i>	cl, 20	€	6,00
<i>Bibite, succhi speciali</i>	cl,20	€	P.V.
<i>Birre</i>	cl.33	€	8,00
<i>Birre artigianali</i>	cl.33	€	9,00
<i>Spremute</i>	€	8,00
<i>Frullati</i>	€	9,00
<i>Granite</i>	€	6,00
<i>Vino</i>	€	10,00
<i>Spumanti metodo charmat</i>	€	10,00
<i>Spumanti metodo classico</i>	€	12,00
<i>Champagne</i>	€	P.V.
<i>Aperitivi sodati</i>	€	10,00
<i>Vermouth e simili</i>	€	10,00
<i>Grappe</i>	€	P.V.
<i>Amari, liquori nazionali</i>	€	8,00
<i>Liquori nazionali speciali</i>	€	P.V.
<i>Liquori esteri</i>	€	P.V.
<i>Brandy, Cognac</i>	€	P.V.
<i>Whisky, Rum</i>	€	P.V.
<i>Long drinks, Cocktails</i>	€	13,00
<i>Long drinks, Cocktails</i>	€	14,00
<i>Long Drinks Speciali</i>	€	P.V.

**Per i distillati, i vini, le bevande calde e i succhi
richiedere le apposite liste**

INTERNATIONAL DRINK I.B.A.

<i>ALEXANDER</i>	<i>crema cacao scura, crema di latte, brandy</i>	€	15,00
<i>AMERICANO</i>	<i>bitter, vermouth rosso, soda</i>	€	14,00
<i>BACARDI</i>	<i>rum bianco, succo di lime, granatina</i>	€	14,00
<i>BELLINI</i>	<i>pesca frullata, prosecco</i>	€	15,00
<i>BLACK RUSSIAN</i>	<i>vodka, liquore al caffè</i>	€	15,00
<i>BLOODY MARY</i>	<i>vodka, succo pomodoro, condimento</i>	€	15,00
<i>CAIPIRIHNA</i>	<i>cachaca, lime, zucchero di canna</i>	€	16,00
<i>COCKTAIL CHAMPAGNE</i>	<i>cognac, champagne, zucchero, angostura</i>	€	18,00
<i>DAIQUIRI</i>	<i>rum bianco, succo di lime, zucchero</i>	€	14,00
<i>DAQUIRI FROZEN STRAWBERRY</i>	<i>rum bianco, succo di lime, fragole</i>	€	16,00
<i>GARIBALDI</i>	<i>bitter, spremuta d'arancia</i>	€	15,00
<i>HORSE'S NECK</i>	<i>brandy, angostura, ginger ale, scorza limone</i>	€	15,00
<i>KIR</i>	<i>crema di cassis, vino bianco</i>	€	12,00
<i>KIR ROYAL</i>	<i>crema di cassis, champagne</i>	€	18,00
<i>MAI TAI</i>	<i>rum chiaro e scuro, orzata, orange curacao, succo di lime</i>	€	15,00
<i>MANHATTAN</i>	<i>rey whiskey, vermouth rosso, angostura</i>	€	14,00
<i>MARGARITA</i>	<i>tequila, succo di lime, triple sec</i>	€	14,00
<i>MARTINI</i>	<i>gin, vermouth dry</i>	€	P.V.
<i>MIMOSA</i>	<i>spremuta d'arancia, prosecco</i>	€	15,00
<i>MINT JULEP</i>	<i>bourbon whiskey, zucchero, menta, acqua</i>	€	16,00
<i>MOJITO</i>	<i>rum bianco, zucchero, succo di lime, foglie di menta, soda</i>	€	16,00
<i>MOSCOW MULE</i>	<i>vodka, succo di lime, ginger beer, ginger, cetriolo</i>	€	16,00
<i>NEGRONI</i>	<i>gin, bitter, vermouth rosso</i>	€	14,00
<i>OLD FASHIONED</i>	<i>bourbon whiskey, zucchero, angostura, soda</i>	€	15,00
<i>PINACOLADA</i>	<i>rum bianco, ananas fresco, cocco</i>	€	15,00
<i>RUSTY NEIL</i>	<i>whisky, Drambuie</i>	€	15,00
<i>SEX ON THE BEACH</i>	<i>vodka, liquore alla pesca, succo d'arancia e cranberry</i>	€	14,00
<i>SOUR (WHISKEY)</i>	<i>bourbon whiskey, succo di limone, zucchero</i>	€	15,00
<i>STINGER</i>	<i>brandy, crema di menta bianca</i>	€	14,00
<i>TEQUILA SUNRISE</i>	<i>tequila, spremuta d'arancia, granatina</i>	€	15,00
<i>TOMMY'S MARGARITA</i>	<i>tequila, succo di lime, sciroppo di agave</i>	€	14,00
<i>WHITE LADY</i>	<i>gin, succo di limone, Cointreau</i>	€	14,00
<i>WHITE RUSSIAN</i>	<i>vodka, liquore al caffè, crema di latte</i>	€	15,00

LE PROPOSTE DEL BARMAN

PREDINNER

LIPARI liquore alla pesca, porto bianco, prosecco,
stringa di scorza d'arancia € 14,00

Cocktail storico simbolo del Caffè IL GIARDINO, delicato ed equilibrato con i suoi profumi persistenti e piacevoli rende l'aperitivo un momento indimenticabile - UNICO

RUBINO LUCCHESI Martini Rubino, bitter Campari,
china Massagli, ginger beer, zenzero € 14,00

Ideato come alternativa al classico Americano conquista i palati più scettici con la sua armonia, il giusto equilibrio tra vermouth e bitter e il suo finale speziato e piccante. - AUDACE

AFTER DINNER

MOKA LUNAE rum scuro infuso vaniglia e cannella, miele,
frangelico, Essentiae Caffè Lunae. € 14,00

Una istituzione per gli amanti del caffè. Con blend perfetto di spezie, miele e nocciole è un cocktail dal palato vellutato con spiccate note digestive.- RUFFIANO

FAT BOY rum bianco, Coca Buton, liquore alla liquirizia € 14,00

After dinner robusto alle erbe ideale dopo cene impegnative, gli amatori non potranno più bere altro - DIGESTIVO

LONG DRINK

BOOKSHOP vodka, liquore alla mela, Cointreau, blue curacao,
acqua tonica € 14,00

Quando si ha voglia di qualcosa di fresco e brioso; mela e vaniglia si sposano con le bollicine. Drink ideale in ogni momento, frizzante, dissetante e ... blu! - BRIOSO

CAP'S rum speziato, angostura, scorza d'arancia, ginger ale € 14,00

Le spezie del rum unite all'angostura, all'arancia e allo zenzero del ginger ale creano un mix perfetto di sapori.

Valido compagno di ogni dopocena. - SPEZIATO

LE CHICCHE DI STAGIONE

DRINK ANALCOLICI

TINTARELLA succo bio carota e mela, succo di albicocca,
succo lime, spremuta arancia, ginger beer € 15,00

*Drink del turista al mare; abbronzante, corroborante, dissetante e lievemente speziato. Tutto a 0% vol. - **TURISTICO***

SKIWASSER sciroppo di lamponi, succo di limone, soda € 13,00

*Nonostante sia uno dei più semplici resta uno dei più buoni. Lamponi, limone e soda per un intramontabile. - **PIACIONE***

FROZEN

FROZEN MOJITO gelato al lime, crema menta verde, rum bianco € 16,00

*Drink dell' estate per eccellenza; una mousse fresca e dissetante per ogni momento della giornata - **DISSETANTE***

FRUITY FROZEN DAIQUIRI rum bianco, succo lime
frutta di stagione a scelta € 16,00

*Scegli la frutta che più ti piace e avrai il drink Ideale per gli animi più calorosi - **FRUTTATO***

I MUST

FEELING fragole, spremuta d'arancia, carote, ananas, acqua
(cal. 89,5) € 15,00

*Bevi e resti in forma, zero alcool, poche calorie e tanto gusto! Ideale a chi è attento alla linea. - **DIETETICO***

PIRINZIN lime, zucchero di canna, anguria a pezzettoni,
Midori, rum bianco, ginger ale € 15,00

*Mangia e bevi storico del locale, un pezzo di anguria e un sorso di Pirinzin, come finisce ne vorresti un altro! - **ESTIVO***

TWIST ON SPRITZ

Lo Spritz è un cocktail sulla cui data di nascita regna l'incertezza, si dice che sia stato creato per "necessità" dai soldati austriaci di stanza nel Triveneto durante la sua occupazione negli anni precedenti al Risorgimento e all' Unità d' Italia. Altri sostengono che sia stato creato nel 1917 sempre dai soldati austriaci di stanza sul fronte del Piave. Se la data è dubbia, la ragione è la medesima e concorde, così come gli inventori. Il nome Spritz di origine austriaca si traduce come "spruzzare", termine onomatopeico che indica l'azione dell'allungamento del vino con l'acqua gasata usando la vecchia pistola da selz o un sifone. La ragione della nascita è semplice, gli austriaci erano abituati ai freschi, leggeri e leggermente frizzanti vini bianchi delle loro montagne. I vini bianchi italiani e in special modo i veneti erano e sono molto più alcolici, quindi venivano allungati con acqua di soda per renderli frizzanti e meno "forti". La ricetta dello Spritz era piuttosto semplice, ed era composta da pari quantità di acqua di soda e vino bianco, da non confondere con la ben più nota variante con l'Aperol. Il successo del cocktail e la sua diffusione hanno fatto sì che nel 2011, l'Aperol Spritz, codificato come Italian Spritz o Venetian Spritz, sia stato aggiunto nei 60 internazionali IBA. In questa sezione vogliamo proporvi le nostre alternative al solito Spritz. ENJOY!

<i>Spritz</i>	<i>vino bianco, seltz</i>	€	13,00,
<i>Venturo Spritz</i>	<i>Venturo, , prosecco, seltz, crustas di sale</i>	€	13,00
<i>Virgin Spritz</i>	<i>sciropo all'Aperol o bitter, spumante analcolico, seltz</i>	€	13,00
<i>Pibe' Spritz</i>	<i>Cherry brandy, Select, lambrusco rosato, seltz,</i>	€	13,00
<i>Sprizzo</i>	<i>Martini bianco, angostura orange, prosecco liquore tropicale, stringa arancio, seltz</i>	€	13,00
<i>Lipari Spritz</i>	<i>porto bianco, vodka pesca, prosecco Aperol, stringa arancio, seltz</i>	€	13,00
<i>Hugo</i>	<i>sciropo ai fiori di sambuco, prosecco fette di mela, foglie menta, seltz</i>	€	13,00
<i>Royal Passion</i>	<i>Martini Fiero, liquore passion fruit prosecco, seltz</i>	€	13,00
<i>Summer Spritz</i>	<i>vino bianco, spuma bionda, Aperol, seltz</i>	€	13,00
<i>Sexy Spritz</i>	<i>bitter, prosecco, liquore passion fruit peperoncino fresco, seltz</i>	€	13,00
<i>Luxury Spritz</i>	<i>Martini Gold, champagne, Perrier</i>	€	18,00

GIN & TONIC

Il G&T, così viene chiamato comunemente, è il cocktail simbolo dell'Inghilterra, la sua nascita è antica e risale all'epoca coloniale quando i soldati inglesi consumavano l'Indian Tonic Water per difendersi dall'arsura e dalle malattie tropicali come la malaria. E' risaputo che il chinino è un principio attivo contro questa malattia, essendo un potente febrifugo e per lungo tempo fu l'unico rimedio conosciuto contro di essa. Per rendere il suo consumo più piacevole, visto la tendenza amara piuttosto pronunciata, i soldati la unirono al loro distillato principe, il gin, trasportato via nave in tutte le colonie.

Il G&T oltre ad assolvere alle suddette funzioni curative divenne un cocktail ambivalente: l'aperitivo per eccellenza nel mondo anglosassone e il dopocena che tutti conosciamo nel resto del mondo. Noi abbiamo deciso di proporvi una lista di gin, toniche e botanicals per personalizzare il vostro Gin & Tonic! ENJOY!

I GIN

Acqueverdi	Elephant	Martin Miller
Aviation	Fifty pound	Mayfair
Beefeater	Filler	Monkey 47
Beefeater 24	G Vine Floraison	Monkey 47 sloe
Blue Cottal	Generous	Nikka Coffey
Blue Cottal barrique	Gilpin's	Nordes Atlantic
Bombay	Ginepraio	Playmouth
Bombay East	Gold 999,9	Sabatini
Botanic Kiss	Gordon	Saffron
Botanic Premium	Gordon pink	Star of Bombay
Botanic ultrapremium	Hendrick's	Tanqueray
Botanist Islay	Jinzu	Tanqueray Bloombery
Both's	G vine Novaison	Tanqueray N° 10
BR Essential	Villa Ascenti	Tanqueray Old Tom
Brockmans	London N°1	Tanqueray Rankpur
Bulldog	London N°3	Ungava Canadian
Collesi	Marconi 46	Valleombrosa
Dutch Courage	Mare	Windspiel Premium

LE TONICHE

Schweppes Tonic	Fever Tree Tonic	Fentmans Mandarin
Schweppes Premium	Fever Tree Mediterranean	Fentmans Tonic
Original Classic	Fever Tree Edelflowers	1724 Tonic
Original Yuzu Ocha	Green Grover	The London Essence

*I prezzi potranno cambiare a seconda della scelta effettuata.

DEDICATO AL “MARTINI”

Il MARTINI, forse, il più famoso drink al mondo e sicuramente il re dei cocktail è l'aperitivo per antonomasia.

Non ancora certe le sue origini, a noi piace pensare che nasca dopo la metà del 1800 per mano di Jerry Thomas, senz'altro il padre di tutti i barman, sotto il nome di Martinez Cocktail, come riporta la “BARTENDERS GUIDE” dello stesso Thomas nel 1862. Ventisei anni dopo un altro testo “BARTENDERS MANUAL”, riporta alla voce MARTINI, probabilmente a causa di un errore ortografico, la stessa ricetta del sig. Thomas. Da qui in avanti il nome MARTINI sarà sempre più presente nei bar di tutto il mondo.

Nel 1895 si legge la prima ricetta del MARTINI dove entra in campo il vermouth italiano. Nel 1910 a New York, per mano di un barman italiano di nome Martini, nasce la versione moderna del Cocktail MARTINI.

Ciò che noi vogliamo offrirvi è la possibilità di scegliere tra i nostri MARTINI COCKTAILS, classici e non, percorrendo un percorso storico dalla metà del secolo scorso fino a oggi.

Se avete dei suggerimenti per poter contribuire all'evoluzione del MARTINI noi siamo qui.

ENJOY your Martini's

<i>007 o Vesper</i>	<i>come recitava J.BOND “shaker not stirred”</i>
<i>Barolino</i>	<i>gin, barolo chinato, twist orange</i>
<i>Bikini</i>	<i>vodka, bitter, liquore alla pesca, china</i>
<i>Blacktini</i>	<i>Bladvod black, vermouth dry, twist lemon</i>
<i>Espresso Martini</i>	<i>vodka, liquore al caffè, caffè espresso, zucchero</i>
<i>Dirty Martini</i>	<i>vodka, vermouth dry, salamoia di olive verdi</i>
<i>Gibson</i>	<i>gin, vermouth dry, cipollina bianca</i>
<i>Gin & French</i>	<i>gin, vermouth dry, lemon peel</i>
<i>Gin & It</i>	<i>gin, vermouth rosso, ciliegia rossa</i>
<i>Islay Martini</i>	<i>gin, vermouth dry, whisky torbato, twist lemon</i>
<i>Lipari-ni</i>	<i>gin, vermouth dry, porto bianco, liquore all pesca</i>
<i>Mambo</i>	<i>gin, vermouth dry, sherry wine, liquore alla mela</i>
<i>Martinez 1862</i>	<i>old tom gin, vermouth rosso, orange bitter, triple sec</i>
<i>Martini 1895</i>	<i>old tom gin, vermouth rosso, orange bitter, lemon peel</i>
<i>Martini 1910</i>	<i>gin, vermouth rosso, orange bitter, twist lemon</i>
<i>Martini dry I.B.A</i>	<i>gin, vermouth dry, twist lemon</i>
<i>Montgomery</i>	<i>gin profumato con vermouth dry</i>
<i>Naked Martini</i>	<i>gin ghiacciato, vermouth dry (vaporizzato), oliva</i>
<i>Perfect Martini</i>	<i>gin, vermouth dry, vermouth rosso, twist lemon, ciliegia</i>
<i>Pepino Martini</i>	<i>gin, vermouth dry, zucchero, succo di limone, Saint Germain, cubetti di cetriolo pestati</i>
<i>Pink Gin</i>	<i>Plymouth gin, angostura bitter</i>
<i>Sweet Martini</i>	<i>gin, vermouth rosso, ciliegia rossa</i>
<i>Tequini</i>	<i>tequila, vermouth dry, twist lemon</i>
<i>Vodkatini</i>	<i>vodka, vermouth dry, twist lemon</i>

**I prezzi potranno cambiare a seconda della scelta effettuata.*

SNACK

FOCACCE

<i>Classica</i>	<i>crema di formaggio, prosciutto crudo (1,7)</i>	€	6,00
<i>Poco poco</i>	<i>Philadelphia, pomodoro, prosciutto cotto (1,7)</i>	€	6,00
<i>Saporita</i>	<i>pomodoro, prosciutto crudo, origano (1,7)</i>	€	6,00
<i>Sfiziosa</i>	<i>bresaola, formaggio grana, rucola (1,7)</i>	€	6,00
<i>Caprese</i>	<i>pomodoro, mozzarella, origano, basilico (1,7)</i>	€	6,00
<i>Tradizionale</i>	<i>mozzarella, prosciutto cotto (1,7)</i>	€	6,00
<i>Trendy</i>	<i>tacchino, pomodoro, Philadelphia (1,7)</i>	€	6,00

PANINI

<i>Gustoso</i>	<i>prosciutto crudo, stracchino, rucola (1,7)</i>	€	5,00
<i>Maxi Toast</i>	<i>formaggio e prosciutto cotto (1,7)</i>	€	6,00
<i>Toast</i>	<i>formaggio e prosciutto cotto (1,7)</i>	€	5,00
<i>Toast Vegetariano</i>	<i>pomodoro, crema di carciofi, mozzarella (1,7)</i>	€	5,00

TRAMEZZINI

<i>Carciofini e prosciutto di Tacchino (1,7)</i>	€	6,00
<i>Salsa capricciosa e prosciutto cotto (1,7)</i>	€	6,00
<i>Tonno, tacchino e maionese (1,3,4,7)</i>	€	6,00

I PIATTI FREDDI

TORTE SALATE

<i>Asparagi (1,3,7,9)</i>	€	6,00
<i>Carciofi (1,3,7,9)</i>	€	6,00
<i>Fagiolini (1,3,7,9)</i>	€	6,00
<i>Spinaci (1,3,7,9)</i>	€	6,00
<i>Zucchini (1,3,7,9)</i>	€	6,00
<i>Verdure miste (1,3,7,9)</i>	€	6,00

I PIATTI

<i>Carpaccio di bresaola, rucola e grana (7,12)</i>	€	13,00
<i>Carpaccio di spada, rucola e pomodorini (4,12)</i>	€	13,00
<i>Caprese mozzarella, pomodoro e basilico (7)</i>	€	10,00
<i>Caprese mozzarella, pomodoro e basilico (7) e ...</i>	€	13,00
<i>Burrata pugliese con pomodorini pachino e acciughe servita con pane casareccio (1,4,7)</i>	€	15,00
<i>Tonno, ceci e pomodorini (4)</i>	€	12,00
<i>Carpaccio di fesa di tacchino, formaggio fresco e (7...)</i>	€	P.V.
<i>Quinoa (1) o Cous Cous con verdure di stagione</i>	€	12,00
<i>Quinoa (1) o Cous Cous con verdure di stagione e ...</i>	€	P.V.

LE INSALATE

<i>MONTANARA: insalata mista, speck, fontina, mais, pomodoro(1,7)</i>	€	13,00
<i>MARINARA: insalata mista, pomodori pachino, uovo, olive nere, tonno, , mais, acciughe, (1,3,4,7)</i>	€	13,00
<i>CAMPAGNOLA: insalata, pomodoro, pollo, grana, pancetta, crostini di pane, (salsa caesar) (1,3,4,7)</i>	€	13,00
<i>VEGETARIANA: insalata mista, cetriolo, pomodorini, carote, sedano, uovo sodo, finocchi (1,3,11)</i>	€	13,00
<i>VEGANA: insalata verde, tofu affumicato, cubetti di pane, pomodorini, mais (1,6,8,9)</i>	€	13,00

DOLCERIE & CO.

TORTE

<i>Cheesecake (1,3,7)</i>	€	7,00
<i>Crostata di frutta (1,3,7)</i>	€	7,00
<i>Sacher (1,3,7,8,)</i>	€	7,00
<i>Torta IL GIARDINO(1,3,7,8)</i>	€	7,00
<i>Tiramisu'(1,3,7,8)</i>	€	7,00
<i>Torta AGATA (1,3,7,8)</i>	€	7,00
<i>Torta della nonna (1,3,7,8)</i>	€	7,00
<i>Torta del giorno (chiedere)</i>	€	P.V.
<i>Vario assortimento di mignon (al pezzo)</i>	€	2,00

MACEDONIE

<i>Macedonia</i>	€	6,00
<i>Macedonia di sottobosco</i>	€	7,00
<i>Frutta al piatto</i>	€	6,00
<i>Fragole</i>	€	6,00
<i>Fragole con panna (7)</i>	€	8,00
<i>Ananas</i>	€	6,00
<i>Ananas al ...</i>	€	P.V.

LA FRUTTA ... NEL BICCHIERE

Kohl 

Succhi di mela di montagna (200ml)

Succo di mela di montagna Sonnenglanz	€	7,00
Succo di mela di montagna Rouge	€	7,00
Succo di mela di montagna Jonagold	€	7,00
Succo di mela di montagna & Albicocca	€	7,00
Succo di mela di montagna & Mirtillo (rosso o nero)	€	8,00
Succo di mela di montagna & Carota	€	7,00
Succo di mela di montagna & Ananas	€	7,00
Succo di mela di montagna & Mandarino	€	7,00
Succo di mela di montagna & Luppolo	€	7,00



Vitis-Bio Smoothie (200 ml)

Vitis-Bio Smoothie di mirtillo rosso	€	8,00
Vitis-Bio Smoothie di frutti di bosco	€	8,00
Vitis-Bio Smoothie di mirtillo	€	8,00
Vitis-Bio Smoothie di albicocca	€	8,00
Vitis-Bio Smoothie di pera e lampone	€	8,00

RETE
SIPUÒ FARE

AGRICOLTURA BIOLOGICA SOCIALE SICILIANA

Nettare Biologico (200 ml)

Nettare biologico di Melograno	€	8,00
Nettare biologico ACE: Arancia, Limone, e Carota	€	7,00
Nettare Biologico di Arancia, Limone, Carota e Zenzero	€	7,00
Nettare Biologico di Arancia, Limone, Carota e Zenzero	€	7,00
Nettare Biologico di Pompelmo, Limone, Carota	€	7,00
Nettare Biologico di Pompelmo, Limone, Carota e Zenzero	€	7,00
Nettare Biologico di Limone e Menta	€	7,00
Nettare Biologico di Mandarino e Menta	€	7,00

LE BIRRE

<i>Adelscott</i>	<i>Francia lager doppio malto 6,5%</i>	€	8,00
<i>Beck's</i>	<i>Germania, pilsner 5%</i>	€	8,00
<i>Bud</i>	<i>USA lager 5%</i>	€	8,00
<i>Ceres</i>	<i>Danimarca, strong 7,7%</i>	€	8,00
<i>Chimay tappo rosso</i>	<i>Belgio, trappista 7,0%</i>	€	8,00
<i>Corona</i>	<i>Mexico, lager 4,6%</i>	€	8,00
<i>Guinness</i>	<i>Irlanda, stout 5%</i>	€	8,00
<i>Heineken</i>	<i>Olanda lager 5,0%</i>	€	8,00
<i>Menabrea</i>	<i>Italia, lager 5%</i>	€	8,00
<i>Moretti Zero</i>	<i>Italia, lager analcolica</i>	€	8,00
<i>Tennent's Super</i>	<i>Gran Bretagna, strong ale 9%</i>	€	8,00

LE ARTIGIANALI

<i>IL GIARDINO</i>	<i>MOSTROBIRRAIO belgian ale pale 5,2 %</i>	€	9,00
<i>Drago rosso</i>	<i>MOSTROBIRRAIO english pale ale 6%</i>	€	9,00
<i>Vaidimoda</i>	<i>MOSTROBIRRAIO american ipa 7,7%</i>	€	9,00
<i>Otto</i>	<i>MOSTROBIRRAIO tropical ipa 7,8%</i>	€	9,00
<i>La Mancina</i>	<i>BIRRIFICIO DEL FORTE belgian strong ale 7,5%</i>	€	9,00
<i>Cento Volte Forte</i>	<i>BIRRIFICIO DEL FORTE blanche wit 4 %</i>	€	9,00
<i>Gassa D'Amante</i>	<i>BIRRIFICIO DEL FORTE blonde ale 4,5%</i>	€	9,00