

Vuoi fare **aperitivo** ?

Dalle **19** alle **21** hai a disposizione il nostro Buffet illimitato con frutta.

Il costo è di **10 euro** inclusa una consumazione.

E' possibile fare aperitivo con una bottiglia di vino, coprendo il costo della bottiglia stessa più **5 euro** a testa di quota cibo.

**UN MERCOLEDI' DA VEGANI:** Tutti i mercoledì l'aperitivo del Sofa è **Vegano**.

Il costo del buffet illimitato è di **12 euro**, consumazione inclusa.

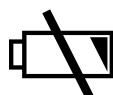
E' consigliata la prenotazione.



Il Sofa Wine Bar è aperto tutte le sere dalle 19.00 alle 2.00.

Siamo aperti a pranzo dal Lunedì al Venerdì, dalle 12.30 alle 15.00.

Per rimanere aggiornato sulle nostre novità seguici su Facebook: Sofa Wine Bar



Hai la batteria del cellulare scarica ? Chiedi il servizio gratuito di ricarica al tavolo.



Accedi alla nostra rete Wi-Fi gratuita :) **AllUnite FREE**. Non ti devi registrare né creare password.

# ~ FOOD ~

## SNACK

Taralli classici	€ 3
Patatine classiche o alla paprika	€ 2.5
Patatine Sofa (con pecorino e pepe nero)	€ 3
Olive verdi giganti	€ 3
Arachidi	€ 3
Mais tostato	€ 3
Popcorn caldi (Sale / Paprika / Cacio & Pepe)	€ 4

## TAGLIERI

Tagliere misto affettati e formaggi (1 persona)	€ 10
Tagliere misto affettati e formaggi (2 persone)	€ 18
Tagliere vegetariano (2 persone)	€ 20

## BURGERS - WRAP

Chicken Burger (petto di pollo grigliato 160gr.* , maionese, insalata, pomodoro)	€ 8
Hamburger Classico (hamburger* , insalata, pomodoro)	€ 6
Cheeseburger (hamburger* , insalata, pomodoro, cheddar)	€ 6
Tirolese (hamburger* , insalata, pomodoro, speck, brie)	€ 7
Burino (hamburger* , insalata, pomodoro, guanciale e pecorino)	€ 7
Contadino (hamburger* , pesto, insalata, pomodoro, mozzarella, verdure grigliate)	€ 7
Harlem Burger (hamburger* , salsa peperone rosso piccante, pomodoro, rucola, cheddar, salame piccante, tabasco)	€ 9
Little Italy (hamburger* , senape al miele, insalata, pomodoro, provola affumicata, cipolla rossa, aceto balsamico)	€ 9
Queens (hamburger* , salsa pomodori secchi e basilico, pomodoro, insalata, prosciutto cotto, brie, olive nere)	€ 9
Chicken Wrap (bocconcini di pollo grigliati* , insalata, pomodoro, salsa yogurt)	€ 7

## VEGANE

Risotto alle verdure con scaglie di parmigiano**	€ 7
Crocchette vegane di melanzane, patate e porri **	€ 7
Polpettone vegano**	€ 7
Sformato vegano di cicoria, patate e pomodori secchi**	€ 7
Tortino vegetariano**	€ 7
Mini Veggy Burger al piatto con contorno**	€ 7
Doppio Burger vegano ai carciofi e pomodori secchi**	€ 9

# Spizi

Lasagna classica al ragù**	€ 7
Lasagna zucchine e provola**	€ 8
Melanzane alla parmigiana**	€ 7
Insalata di farro con provolone, borlotti, pachino**	€ 7
Straccetti di pollo* con olive nere, pomodoro e rucola	€ 8
Spiedoni di pollo* con contorno	€ 8
Polpettine* in cocchio al sugo con insalata	€ 7
Scamorza con speck o verdure grigliate	€ 7

## INSALATE

Sofa	€ 6
Fette di arancia, finocchio, olive nere, su base di insalata	
Tonnara	€ 7
Insalata, tonno, pomodoro a fette, mozzarella, mais	
Affumicata	€ 8
Insalata, rucola, salmone affumicato, finocchio, olive nere	

## PIADA ROMAGNOLA

Prosciutto cotto/crudo e mozzarella	€ 6
Speck, brie e rucola	€ 7
Speck, rucola e grana	€ 7
Salmone affumicato, rucola e brie	€ 7
Vegetariana con verdure grigliate e mozzarella	€ 7

## Gluten Free

Focaccina speck e brie	€ 5
Focaccina prosciutto cotto e mozzarella	€ 5
Focaccina con verdure grigliate e mozzarella	€ 5
Birra Artigianale Bio Brunehaut	€ 6

## DOICHI

Crepe alla Nutella	€ 5
Soufflé al cioccolato nero con cuore caldo	€ 5
Quadrotto alla meringa con scaglie di cioccolato e menta	€ 5
Quadrotto al Tiramisù	€ 5
Tartufo di Pizzo tris di cioccolata – <i>Gluten free</i>	€ 6
Tartufo di Pizzo al pistacchio con cuore di cacao – <i>Gluten free</i>	€ 6
Tartufo di Pizzo alla liquirizia con cuore di cacao – <i>Gluten free</i>	€ 6

\* Prodotti precotti surgelati

\*\* Prodotti precotti freschi

# WINE

## Vino Rosso

Alto Adige	Schiava DOC	Elena Walch	€ 18.00
Alto Adige	Merlot DOC	Elena Walch	€ 22.00
Alto Adige	Teroldego IGT	Moser	€ 18.00
Alto Adige	Lagrein IGT	Moser	€ 22.00
Piemonte	Nebbiolo Langhe DOC 2013	Broccardo	€ 25.00
Piemonte	Barbera d'Alba DOC 2013	Broccardo	€ 23.00
Piemonte	Minetta – Monferrato DOC	La Bollina	€ 16.00
Toscana	Brunello di Montalcino DOCG 2004	Ruffino	€ 40.00
Toscana	Brunello di Montalcino DOCG 2009	Tenute Silvio Nardi	€ 39.00
Toscana	Rosso di Montalcino DOC 2012	Tenute Silvio Nardi	€ 24.00
Toscana	Chianti DOCG	Buccia Nera	€ 20.00
Toscana	Morellino di Scansano DOCG	Cerreto Piano	€ 19.00
Umbria	Ciliegiolo IGP 2013	Vallantica	€ 20.00
Umbria	Arme Rosso IGP 2011	Vallantica	€ 16.00
Lazio	"Ornatum" Cesanese IGP	Federici	€ 16.00
Puglia	Primitivo IGT	Rivera	€ 19.00
Puglia	Negroamaro IGT	Rivera	€ 19.00
Puglia	Nero di Troia IGT	Rivera	€ 19.00
Sardegna	Cannonau DOC 2013	Nuraghe Crabioni	€ 24.00
Sicilia	Syrah IGP	Baglio di Grisi	€ 18.00
Sicilia	Nero d'Avola IGP	Baglio di Grisi	€ 18.00

## Vino Bianco

Alto Adige	Muller Thurgau IGT	Elena Walch	€ 20.00
Alto Adige	Gewurztraminer DOC	Elena Walch	€ 24.00
Alto Adige	Moscato Giallo IGT	Moser	€ 22.00
Alto Adige	Muller Thurgau IGT	Moser	€ 20.00
Alto Adige	Gewurztraminer IGT	Moser	€ 24.00
Alto Adige	"Stern" – Sauvignon DOC	Erste+Neue	€ 20.00
Alto Adige	"Rifall" – Riesling DOC	Erste+Neue	€ 22.00
Piemonte	Ventola – Gavi DOCG	La Bollina	€ 16.00
Friuli Venezia Giulia	Ribolla Gialla DOC	Borgo Conventi	€ 18.00
Friuli Venezia Giulia	Pinot Grigio DOC	Borgo Conventi	€ 20.00
Toscana	Chardonnay IGT	Ruffino	€ 16.00
Umbria	Grechetto IGP	Vallantica	€ 20.00
Abruzzo	Pecorino IGT	Umani Ronchi	€ 16.00
Sardegna	Vermentino di Sardegna DOC 2014	Nuraghe Crabioni	€ 21.00

## Vino Rosato

Abruzzo	Cerasuolo	Il Feuduccio	€ 15.00
---------	-----------	--------------	---------

## Vino Bio & Vegano

Sicilia	Nero d'Avola IGT	Nicosia	€ 18.00
Sicilia	Grillo IGT	Nicosia	€ 18.00

## Carta delle Bollicine

Prosecco Treviso DOC	Ruffino	€ 16.00
Franciacorta Brut	Le Marchesine	€ 24.00
Spumante 157 Brut	Fontanafredda	€ 20.00
Valdobbiadene DOCG Brut	Bortolotti	€ 20.00
Valdobbiadene DOCG Extra Dry '47	Bortolotti	€ 22.00
Valdobbiadene DOCG Dry Superiore di Cartizze	Bortolotti	€ 30.00
Traminer Spumante VSQ Brut	Bortolotti	€ 20.00
Rosato Lagrein Spumante VSQ Brut	Bortolotti	€ 18.00
Valdobbiadene DOCG Extra Dry PiaiAlto	Bortolotti	€ 22.00
Valdobbiadene DOCG Extra Dry Altena	Bortolotti	€ 22.00
Brut di Pinot VSQ Coupage Brut	Bortolotti	€ 22.00
Vino Spumante Brut VSQ "Bullulae" Rosato	Bortolotti	€ 24.00

# COCKTAILS

Al Sofa Wine Bar i distillati usati per realizzare tutti i cocktails sono di prima qualità: Vodka Russian Standard, Gin Tanqueray, Rum Brugal Blanco Especial, Rum Brugal Anejo.

#NoKeglevich #NoArtic #NoSmirnoff #NoErsistoff #NoBosford #NoLarios #NoPampero #NoBacardi #NoHavana

## ~ IMMORTALI ~

- Aperol Spritz** (prosecco, Aperol, soda) € 5
- Cuba Libre** (rum Brugal Anejo, coca-cola, lime) € 6
- Gin Lemon O Tonic** (gin Tanqueray, schweppes) € 6
- Negroni** (gin Tanqueray, vermouth rosso, bitter) € 6
- Vodka Sour** (vodka Russian Standard, sweet & sour) € 6
- Vodka Lemon O Tonic** (vodka Russian Standard, schweppes) € 6

## ~ GRANDI CLASSICI ~

- Americano** (bitter, vermouth rosso, soda) € 5
- Bloody Mary** (vodka Russian Standard, pomodoro, lime, sale, pepe, tabasco, worchester) € 8
- Boulevardier** (whisky, vermouth rosso, bitter) € 7
- Caipiroska\*** (vodka Russian Standard, lime, zucchero di canna) € 7
- Cosmopolitan** (vodka Russian Standard, cointreau, cranberry, lime) € 6
- Gin Fizz** (gin Tanqueray, sweet & sour, soda) € 6
- Margarita** (tequila, triple sec, lime) € 6
- Old Fashioned** (bourbon, zucchero, angostura) € 7
- Mojito\*** (rum Brugal Anejo, lime, zucchero di canna, menta, soda) € 7
- Pina Colada** (rum Brugal Anejo, Batida de Coco, ananas) € 6
- Tintoretto** (prosecco, melograno) € 5

## ~ SOFISTICATI ~

- Oliver** (vodka Russian Standard, sambuco, sweet & sour, soda) € 6
- Kentucky Mule** (bourbon, ginger beer, lime) € 7
- London Mule** (gin Tanqueray, cetriolo, ginger beer) € 7
- Moscow Mule** (vodka Russian Standard, ginger beer, lime, cetriolo) € 7
- Ginger Spritz** (prosecco, zenzero, sambuco, soda) € 6
- Hugo** (prosecco, sambuco, menta, soda) € 6
- Sofa** (arancia, zucchero di canna, Amaretto di Saronno, soda) € 7
- Rosemary** (vodka Russian Standard, rosmarino, cetriolo, soda lime) € 7
- Italian Politan** (vodka Russian Standard, Amaretto di Saronno, Succo di lime, Cranberry Juice) € 7
- Vesper** (gin Tanqueray, vodka Russian Standard, Kina Avion d'or) € 8
- Corpse Reviver n 2** (gin Tanqueray, Kina Avion d'or, triple sec, lime, assenzio) € 8

### Cocktails Analcolici su richiesta

\* chiedi al personale di sala le nostre varianti di Mojito e Capiroska

**BIRRA ALLA SPINA**

**COMING**

**SOON**

# Birre in bottiglia

## Kalabra

<b>APA</b>	Calabria	33cl	6,7 % vol	€ 5
Di colore ambrato, caratterizzata da una piacevole complessità aromatica conferitale dalle fresche note erbacee, resinose ed agrumate dei diversi luppoli utilizzati. Finale secco ed aromatico, con un persistente ed avvolgente retrogusto amaro.				
<b>Black IPA</b>	Calabria	33cl	7 % vol	€ 5
Di colore bruno intenso e dal corpo medio, vellutato e leggermente frizzante. Emergono note tostate e sentori di liquirizia a cui segue retrogusto amaro.				
<b>Belgian Blonde Ale</b>	Calabria	33cl	5,7 % vol	€ 5
Di colore dorato intenso, al naso offre un delicato e fresco bouquet, fruttato e speziato. Di corpo morbido e vellutato, addolcito da lievi note maltate che donano un gusto rotondo con lievi note speziate e leggero amaro di luppolo sul finale.				
<b>Blanche</b>	Calabria	33cl	5,3 % vol	€ 5
Di colore giallo paglierino ha un aroma caratterizzato da un fresco bouquet speziato e agrumato, di coriandolo e scorza d'arancia. Al palato presenta la tipica secchezza del corpo ed una leggera nota acidula.				
<b>Saison</b>	Calabria	33cl	5,3 % vol	€ 5
Brassata su base <i>Blanche</i> , fermentata a 25 gradi e speziata con mirto, fiori di sambuco, coriandolo e timo, si presenta di colore dorato scuro. Floreale e balsamica, al naso chiude con una leggera nota pepata.				

## Vale la Pena

<b>Fa er Bravo</b>	Lazio	33cl	5,3 % vol	€ 5
<i>American Pale Ale</i> single hop, con generoso utilizzo in bollitura ed in dry hopping di solo luppolo Bravo equilibrata e di carattere. In collaborazione con Orazio Laudi (Turan).				
<b>Er Fine Pena</b>	Lazio	33cl	5 % vol	€ 5
<i>Golden Ale</i> fresca, profumata e beverina, la prima birra prodotta dal birrifico, il nome richiama le difficoltà incontrate per avviare la produzione. In coll. con Marco Meneghin (Birra Stavio).				
<b>Drago 'n Cella</b>	Lazio	33cl	5 % vol	€ 5
<i>Belgian Speciality Ale</i> speziata con scorze di limone, bergamotto ed infusione di dragoncello, pianta aromatica con proprietà digestive il cui principio attivo è l'estrangolo, per pura coincidenza anagramma di ergastolo !				
<b>Amarafemmina</b>	Lazio	33cl	6 % vol	€ 5
<i>India Pale Ale</i> che non tradisce le aspettative: fresca, luppolata e soprattutto amara ! Resinosa e leggermente ambrata, con finale amaro e persistente.				
<b>Le(G)ale</b>	Lazio	33cl	4,3 % vol	€ 5
<i>Belgian Session IPA</i> semplice ed elegante in cui i luppoli americano incontrano i lieviti belgi d'abbazia.				

## Birre Estere

<b>Winter Hook</b>	USA	33cl	6 % vol	€ 5
Ricca di caramello nel gusto, equilibra una struttura decisa con il gusto del malto dal forte aroma luppolato. Prodotta con 9 differenti varietà di malto e tipologie di luppolo che ne connotano il complesso profilo di gusto.				
<b>Granny Mary's Red Ale</b>	Irlanda	33cl	4,4 % vol	€ 5
Birra dal carattere deciso, prodotta con luppoli Fuggles ed una combinazione di malti Cara, Vienna e Munich, che le donano un gusto inteso con note maltate e di biscotto, a cui si aggiungono sentori di caramello nel finale.				
<b>Cousin Rosie's Pale Ale</b>	Irlanda	33cl	4,5 % vol	€ 5
<i>Pale Ale</i> dal carattere molto luppolato, con finale molto rotondo. Gusto fruttato con sentori agrumati di pompelmo e limone, oltre a note tropicali e di mango.				

# ~ SINGLE MALT SCOTCH WHISKY ~

## Islay Single Malt

**Ardbeg** 10 anni 46% vol € 9

La sua torbosità e affumicatura lo rendono uno dei più complessi single malt in circolazione.

**Bowmore** 8 anni 40% vol € 8

Al naso è molto fresco ed equilibrato con il classico aroma di Islay. Al palato note di torba e una leggera fumosità.

**Caol Ila** 12 anni 43% vol € 8

In bocca si accende, caldo e sapido, con note di torba e spezie. Finale morbido e dolce di vaniglia e spezie.

**Lagavulin** 16 anni 43% vol € 10

Un aroma che evoca il mare, un misto di fumo aromatico. Al palato, torba con polvere di cacao e ribes nero nel finale.

**Laphroaig** 10 anni 40% vol € 7

Aroma con fumo di torba, fumo e spezie. Esplode in bocca con un misto di falò e malto. Finale persistente ed affumicato.

## Speyside Single Malt

**Cardhu** 12 anni 40% vol € 7

Aroma intenso, con note compatte di resina e miele-nocciola. Al gusto è ben equilibrato e morbido.

**Glenfarclas** 10 anni 40% vol € 7

Al naso, toni maltati e delicata fumosità. Al palato è delicato, combina malto, sherry, affumicato, vaniglia e frutta secca.

**Glenfiddich** 12 anni 40% vol € 8

Aroma di malto/avena con nota erbosa. Dolce in bocca, con un misto di cioccolato bianco e ginepro. Speziato e cremoso.

**Glenlivet** 12 anni 40% vol € 7

Al naso è dolce e fruttato con note di vaniglia, miele, ananas e mele con un tocco di cannella. Al palato è fresco e fruttato.

**Glenrothes Sherry Cask Reserve** 40% vol € 9

Whisky al 100% "first fill" in botti di sherry. Al palato si contraddistingue per note di spezie, zenzero e crème brûlée.

**Glenrothes 2001 Vintage** 40% vol € 12

Combina sentori vanigliati della quercia matura con accenni di amarena e ha un persistente, tipico, finale di spezie dolci.

**Glenrothes 1995 Vintage** 40% vol € 14

Al palato è ricco e dolce, con note di frutta e spezie. Il finale è lungo con note di scorze di agrumi e spezie.

**The Balvenie Double Wood** 12 anni 43% vol € 9

Note di sherry nell'aroma, unite ad albicocca secca, miele ed arancia bruciata. Sapore soffice ed affumicato.

## Highland Single Malt

**Glenmorangie Original** 10 anni 40% vol € 8

Al naso è molto fruttato, con sentori di vaniglia. Al palato è invece fresco, equilibrato e cremoso.

**Oban** 14 anni 43% vol € 7

Aroma intenso e dolce, con note fruttate d'arancia, limone e pere. Sensazioni salmastre e di torba affumicata.

## Isle of Skye Single Malt

**Talisker** 10 anni 45,8% vol € 8

Potenti note di fumo di torba con sensazioni salmastre. Al palato note di frutta secca e affumicato.

## Double Malt Scotch Whisky

**The Double Speyside** 40% vol € 8

Fusione di delicati accenti fruttati e di chiare note aromatiche di quercia. Whisky di Longmorn (53%) e Linkwood (47%).

**The Double Orkney's** 40% vol € 8

Un sottile sentore di torba aggiunge profondità all'aroma di miele. Whisky di Highland Park (55%) e Scapa (47%).

Per i **Whisky Giapponesi, Edizioni limitate e Imbottiglieri Indipendenti**, chiedere al bancone.





### Costa Rica

<b>Centenario Anejo Especial</b>	7 anni	40% vol	€ 6
Dagli aromi deliziosamente leggeri, si avverte il dolce dello zucchero di canna, sentori di terra, del legno di botte di rovere.			
<b>Centenario Commemorativo</b>	9 anni	40% vol	€ 7
Più strutturato dell'Anejo 7 anni, ha un complesso aroma di cacao e spezie. Notevole.			

### Guatemala

<b>Zacapa Centenario</b>	23 anni	40% vol	€ 9
Invecchiato con il Sistema Solera in botti di rovere. Dalla grande struttura aromatica, denso e complesso, con sentori di frutta esotica, frutta matura, fichi secchi e crema, con una leggera sensazione speziata.			

### Repubblica Dominicana

<b>Matusalem</b>	7 anni	40% vol	€ 6
Ribattezzato il "Cognac dei Rum", ha un aroma delicato, con un sapore deciso in bocca. Il preferito da Hemingway.			
<b>Matusalem Clàsico Reserva</b>	10 anni	40% vol	€ 7
Elaborato artigianalmente con raffinati rum invecchiati in rovere mediante processo "Solera" è un rum di qualità superiore, con un sapore distinto ed una morbidezza senza pari.			
<b>Matusalem Gran Reserva Solera</b>	15 anni	40% vol	€ 8
Rum dal colore oro ricco, chiaro brillante, ma con note verdastre che testimoniano la mancanza di caramello. All'olfatto presenta note di vaniglia, di cocco, di pepe bianco, fortemente profumato di mandorla tostata zuccherata e di vaniglia, con un ricco aroma finale di legno speziato. Al palato è delicatissimo e riuscito, vellutato, fresco e molto ben equilibrato			

### Venezuela

<b>Santa Teresa 1796</b>	40% vol	€ 8
Miele misto a caramello all'olfatto. Al primo sorso, caramello ed essenza di legno. In seguito, ciliegia vaniglia e miele.		

### Barbados

<b>Mount Gay Extra Old</b>	40% vol	€ 7
E' predominante il pieno odore di quercia con note fruttate. Leggermente corposo, estremamente amabile, cremoso.		

### Haiti

<b>Barbancourt 5 stelle</b>	8 anni	43% vol	€ 7
Invecchiato in botti di rovere Limousin per 8 anni, ha un bouquet raffinato e complesso di miele e mela verde. Gusto morbido e setoso. Si avvertono sentori di albicocca, torrone, succo di canna, zenzero. Ancora zenzero e miele nel finale.			
<b>Barbancourt Réserve</b>	15 anni	43% vol	€ 9
Colore ambrato. Profumo ricco e tostato, con note di cenere e foglie secche, e con un caratteristico aroma di noci e di miele. Si colgono tracce di spezie e di frutta secca. Gusto al palato pieno ed elegante, che rivela una grande struttura.			

### Jamaica

<b>Appleton Estate Extra 12</b>	12 anni	43% vol	€ 8
Carattere forte e gusto delicato paragonabile ai migliori cognac e scotch whisky del mondo. Delicate melasse, buccia d'arancia, ricca vaniglia, tenue caffè, cacao e quercia tostata creano un rum invecchiato che diventa un vero capolavoro.			

### Filippine

<b>Don Papa</b>	7 anni	40% vol	€ 7
Leggero e fruttato al naso, delicato al palato, ha un finale lungo e ricco di sapori, di vaniglia, miele e frutta candita.			

### Guyana

<b>El Dorado</b>	12 anni	40% vol	€ 8
Dai profumi di frutta e spezie tropicali. Rotondo, maturo e di corpo pieno con sentori di frutta, tabacco, scorza di arancia, cuoio e quercia tostata. Ottimamente bilanciato.			

Per le ultime novità **Botran, Presidente, Exquisito e Bermudez** chiedere al bancone.

# VODKA

<b>Beluga</b> (Russia)	40% vol	5cl	€ 8
Sapore morbido, armonioso. Gusto ricco, aroma piacevole, con profondo retrogusto equilibrato.			
<b>Akdov</b> (Russia)	40% vol	5cl	€ 5
Ha un profumo fragrante con fresche note di cereali. In bocca ha un gusto di straordinaria morbidezza.			
<b>Akdov Ultimate</b>	40% vol	5cl	€ 7
Vodka invecchiata in grandi fusti di quercia russa ha un colore giallo dorato, con gusto pieno ma al tempo stesso pulito.			
<b>Sobieski Estate</b> (Polonia)	40% vol	5cl	€ 7
Vodka numero uno in Polonia grazie alla qualità delle materie prime, alle caratteristiche di lavorazione e all'acqua pura.			
<b>Sobieski Herbe</b> (Polonia)	40% vol	5cl	€ 5
E' la classica "Zubrowka", aromatizzata con l'erba polacca: un'erba aromatica gradita alle mandrie di bisonti europei.			
<b>Sobieski Gold</b> (Polonia)	37,5% vol	5cl	€ 5
Liquore a base di Vodka, la sua caratteristica è quella di contenere una miriade di pagliuzze dorate.			
<b>Crystal Head</b> (Canada)	40% vol	5cl	€ 8
Distillata 4 volte e filtrata 7 volte (3 volte attraverso i Diamanti Herkimer), è certificata Kosher.			

## Gin

<b>Monkey 47</b> (Germania)	47% vol	5cl	€ 10
Prodotto secondo la ricetta originale del dopoguerra, contiene ben 47 botanicals.			
<b>Mare</b> (Spagna)	42,7% vol	5cl	€ 9
Aromatizzato con quattro botanici principali: basilico, timo, rosmarino e, la cosa più insolita di tutte, l'oliva Arbequina.			
<b>Tann's</b> (Spagna)	40% vol	5cl	€ 8
Combina il sapore predominante di bacche di ginepro con la tripla infusione di dieci ingredienti botanici.			
<b>The Botanist</b> (Scozia)	46% vol	5cl	€ 9
Prodotto con 31 botanicals, ai 9 classici comuni in molti gin, vengono aggiunti altri 22 che sono autoctoni di Islay.			
<b>Hendrick's</b> (Scozia)	44% vol	5cl	€ 8
Prodotto con una botanica di 11 elementi tra fiori radici semi e frutti, tra tutti spicca il cetriolo.			
<b>G'Vine</b> (Francia)	40% vol	5cl	€ 6
L'intenso, aromatico fiore verde della vite insieme all'alcool dell'uva rendono il tradizionale gusto del ginepro più delicato.			
<b>Ungava</b> (Canada)	43,1% vol	5cl	€ 6
Nasce dove la tundra canadese incontra i mari ghiacciati, prodotto con botanicals locali dell'estremo nord.			
<b>Dutch Courage</b> (Olanda)	44,5% vol	5cl	€ 7
Ripropone la classica ricetta del Coraggio Liquido, la bevanda in voga tra i soldati per darsi coraggio prima della battaglia.			
<b>N 3</b> (Olanda)	46% vol	5cl	€ 9
Prodotto dalla miscela di tre frutti: ginepro, arance dolci, pompelmo e tre spezie: angelica, semi di coriandolo, cardamomo.			
<b>Tanqueray</b> (UK)	43,1% vol	5cl	€ 6
E' l'unico Gin che lascia maturare per 18 mesi i suoi botanicals, assicurandosi la massima qualità ed un aroma straordinario.			
<b>N° Ten</b> (UK)	47,3% vol	5cl	€ 7
Elaborato combinando arance, lime, pompelmi, bacche di ginepro, con un liquore neutro, distillando 4 volte.			
<b>Bulldog</b> (UK)	40% vol	5cl	€ 7
Distillato con grano della East Anglia, con acqua del Galles e una miscela di 12 botanici provenienti da 8 diversi paesi.			
<b>Edgerton</b> (UK)	40% vol	5cl	€ 7
Nato dall'unione di 23 elementi botanici, tra tutti spicca il melograno, che dona a questo gin il suo tipico colore rosato.			
<b>Barber's</b> (UK)	40% vol	5cl	€ 6
Ottenuto partendo dalla base neutra di un'acquavite di cereali, distillata tre volte in alambicchi tradizionali.			
<b>Bombay Sapphire</b> (UK)	40% vol	5cl	€ 6
Contiene dieci ingredienti naturali, ognuno dei quali contribuisce ad arricchire la sua complessità.			
<b>Fifty Pounds</b> (UK)	40% vol	5cl	€ 6
Ottenuto da una base neutra di acquavite di cereali distillata quattro volte, il Fifty Pounds è ricco di ingredienti vegetali.			
<b>Beefeather</b> (UK)	40% vol	5cl	€ 6
Caratterizzato da un gusto secco e da un aroma inconfondibili, risultato della scelta meticolosa degli ingredienti.			
<b>Beefeather 24</b> (UK)	40% vol	5cl	€ 8
Contiene dodici botanicals, i nove classici con l'aggiunta di tè verde cinese, tè Sencha giapponese e buccia di pompelmo.			

## Amani & Liquori

Amari (Del Capo, Averna, Lucano, Montenegro, Jagermeister)	€ 3
Mirto - Sambuca - Limoncello	€ 3
Baileys - Amaretto di Saronno - Liquore alla Liquirizia	€ 4
Passito – Marsala	€ 4
Grappe BONOLLO – chiedi il menù dedicato	

## ANALCOLICI

Coca-Cola / Coca Zero / Crodino	€ 3
Energy Drink Red Bull	€ 4
Acqua naturale/frizzante 0,50 lt	€ 1

## CAFFÈ

Espresso miscela italiana	€ 1
Monorigine Etiopia	€ 1.5
Monorigine Costa Rica	€ 1.5
Monorigine Colombia	€ 1.5
Monorigine Brasile	€ 1.5
Ginseng	€ 1.5
Orzo	€ 1.5

---

### **AVVISO IMPORTANTE**

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIU' SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE.

IN PARTICOLARE SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLA NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI I SEGUENTI ALLERGENI:

- 1) Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut ed i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- 2) Uova e prodotti derivati
- 3) Pesce e prodotti derivati
- 4) Arachidi e prodotti derivati
- 5) Soia e prodotti derivati
- 6) Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)
- 7) Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi e prodotti derivati
- 8) Sedano e prodotti derivati
- 9) Semi di sesamo e prodotti derivati
- 10) Senape e prodotti derivati
- 11) Lupino e prodotti a base di lupino
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o L espressi in SO<sub>2</sub>

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi non si può escludere la possibilità che alcuni prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.