

Speisekarte



www.bierkeller-santilario.it



Tabella allergeni alimentari

i numeri che trovate a fianco delle nostre portate sono gli alimenti che possono contenere o avere tracce di:

1. Glutine e derivati
2. Crostacei e derivati
3. Uova e derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti (conservanti e antiossidanti)
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

abbiamo una particolare attenzione per i prodotti senza glutine ma

non abbiamo una cucina senza glutine!

Siete pregati di segnalare eventuali intolleranze al personale di sala

Le Birre

Augustiner - Lagerbier Hell

-Birra Chiara -tipo Lager -alc.5,2%vol. -temp. 7/8°C

0,3l 3,50€ - 0,5l 5,50€ - Caraffa 2l 22,00€

La Lagerbier Hell è una birra di buon corpo ma al tempo stesso beverina, dal gusto abbastanza rotondo, un aroma gradevole di malto e di elegante intensità, schiuma fine e persistente.

Pils ???

Chiedi quale Pils abbiamo...

-Birra Chiara -tipo Pils -alc.5,6%vol. -temp. 7/8°C

0,3l 3,50€ - 0,5l 5,50€ - Caraffa 2l 22,00€

Birra chiara, con schiuma fine e persistente, leggermente amara

Krug – Keller

-Birra Chiara“non filtrata“ -tipo Keller -alc.5,2%vol. -temp.8°C

0,3l 3,50€ - 0,5l 5,50€ - Caraffa 2l 22,00€

Keller Naturalmente non filtrata è una birra che colpisce per la varietà degli aromi molto raffinati e genuini, gusto bilanciato e morbido, ben luppolata con schiuma ricca e persistente.

Tripel ???

Chiedi quale Tripel abbiamo...

Di solito la birra in questo stile è Belga, chiara, con schiuma fine e compatta, profumi fruttati e floreali, in bocca è di buon corpo, fruttata persistente e tendente al dolce.

Le Birre

Löwenbräu – Triumphator

-Birra Ambrata(rossa) -tipo DoppelBock(doppio Malto) -alc.7,6%vol

0,5l 5,50€ - Caraffa 2l 22,00€

La Triumphator ha un marcato sentore di malto, eleganti accenti di caramello, speziato e tostato, un aroma con profumo intenso, con lievi note di luppolo, viene da noi servita in boccali di ceramica che ne esaltano le qualità.

Schneider - Weisse Original

-Tipo Hefe-Weisse -alc.5,4%vol. -temp.8°C

Misura unica 0,5l 5,50€

In perfetto stile Hefe-Weisse, naturalmente torbida per i lieviti che ha in sospensione e leggermente ambrata, al naso rilascia delicati aromi che ricordano la banana e la frutta matura, al palato è di buon corpo con gusto elegante e rinfrescante, il suo delicato aroma è fruttato, floreale e speziato, ha schiuma fine, compatta e persistente

Stout ???

Chiedi quale Stout abbiamo...

Verso la fine del XIX secolo, la Stout si guadagna la reputazione di essere una birra che fa bene alla salute, a tal punto che veniva consumata dagli atleti e dalle donne che allattavano; molti dottori inoltre, la consigliavano durante la convalescenza per aiutare il recupero fisico. A testimonianza di ciò, in Irlanda in passato, ai donatori di sangue veniva data una Stout per il suo alto contenuto di ferro.

Per Birre ospiti e stagionali consulta il sito internet, dai un'occhiata alle lavagne o chiedi

Le Bottiglie (secondo disponibilità)

BELGIO

Orval - Abbaye di Orval (Trappista) Bott. 0,33 l Alc. 6,2% 6,00€

Birra trappista in stile "Ale Belga" dal colore rosato, intenso e velato, dovuto alla rifermentazione e in bottiglia. Gusto asciutto e vinoso; ottima effervescenza; aroma potente e complesso; schiuma abbondante, cremosa e persistente.

Rochefort 10 – Abbaye de Saint Remy (Trappista) Bott. 0,33 l Alc. 11,3% 7,00€

Ambrata, al naso è complessa e intensa. In bocca è corposa, con note di liquirizia e zucchero candito. Il grado alcolico elevato è in equilibrio con la sua complessità di aromi.

Bloemenbier – De Proef (Belgian strong ale) Bott. 0,33 l Alc. 7,0% 6,00€

Questa birra è delicata come i fiori con cui viene prodotta, al naso ricorda lo sbocciare della primavera e al palato risulta fruttata con un finale rinfrescante.

Matildica Medievale – Brasserie Millevertus Bott. 0,33 l Alc. 7% 6,00€

Birra artigianale non filtrata, rifermentata in bottiglia. Brassata con ingredienti di alta qualità: acqua di sorgente, malto d'orzo, miele biologico di Toscana, luppoli pregiati, lievito dell'abbazia di Orval e alcune spezie segrete usate nel Medioevo. La prima ed unica birra artigianale dedicata alla contessa Matilde di Canossa.

Geuze à l'ancienne – Gueuzerie Tilquin (Gueuze) Bott. 0,375 l Alc. 6,4% 13,00€

Birra prodotta con fermentazione spontanea ed ottenuta dalla miscelazione di Lambic di diverso invecchiamento. Alla vista è di colore biondo scuro, con una schiuma bianca che decade abbastanza rapidamente. Al naso sono persistenti forti note erbacee, terrose, citriche, selvatiche, di frutta matura, legno, agrumi e fieno. Al palato la birra riflette tutti i sentori olfattivi.

Hanssens oude gueuze – Hanssens (Lambic) Bott. 0,375 l Alc. 6% 13,00€

Dal colore dorato, è un blend di Lambic di diverse annate. La caratteristica principale di questa birra è la sua acidità, sia al naso che al palato. Al naso l'aroma è intenso e pungeto, con note aspre di agrume, sfumature di legno e cantina, tipiche dello stile. Al palato protagonista è l'acidità, messa in evidenza dai sentori aspri di agrume e frutta. Finale secco.

Guldenberg – De Ranke (Abbey Tripel) Bott. 0,75 l Alc. 8% 15,00€

Birra non filtrata e non pastorizzata dal colore dorato opalescente con una bella testa di schiuma bianca persistente. Al naso presenta aromi erbacei, fruttati, leggermente agrumati e di lievito. In bocca esplodono le note fruttate ed agrumate che si adagiano su una "coperta" di malto dolce. Il retrogusto è amaro e persistente.

Lupulus Hopera – Lupulus (Golden ale) Bott. 0,33 l Alc. 6% 6,00€

Golden Ale dal colore dorato carico. Ben luppolata, viene effettuato anche dry hopping, è una birra pensata per la stagione estiva infatti sia al naso che al palato i sentori sono freschi ed equilibrati, emergono note floreali e di luppolo che le donano un retrogusto piacevolmente amaro, non invasivo; beverina e rinfrescante.

ITALIA

Hoppy Wan Kenobi – Argo (IPA) Bott. 0,33 l Alc. 7,1% 6,00€

Birra dal colore ambrato brillante, la cui parte amara è assolutamente elegante e bilanciata. I luppoli americani e il tocco profumato ed esotico del luppolo giapponese Sorachi Ace la rendono piacevole e adatta a tutte le situazioni.

White Riot – Birrificio del Ducato (Blanche) – Bott. 0,33 l Alc. 4% 6,00€

Birra dal colore chiaro, lievemente torbido. Aroma di agrumi molto pronunciato (limone e pompelmo), che si ritrovano anche nel gusto.

10 e lode – Opperbacco (Belgian quadrupel) – Bott. 0,33 l Alc. 10% 6,00€

Ispirata alle birre scure prodotte dai frati trappisti in Belgio. Esprime una grande forza ma anche grande equilibrio. Utilizzati 6 diversi tipi di malto d'orzo dai quali derivano le note olfattive.

Linea Nature di Opperbacco (chiedi al personale di sala quale abbiamo al momento) **15,00€**

Le birre della linea "Nature" sono prodotti strettamente legati al territorio, realizzate mediante l'impiego di prodotti del territorio abruzzese. Fermentazione e maturazione (12 mesi) avvengono in botti di rovere precedentemente utilizzate da cantine locali ed ogni botte è caratterizzata dall'impiego di un "ingrediente speciale" che caratterizza la birra e la diversifica dal resto della linea.

GERMANIA

Rauchbier Marzen – Schlenkerla (smoked) Bott. 0,5 l Alc. 5,1% 6,00€

L'originale birra affumicata di Bamberg con un intenso aroma affumicato, sia al gusto sia all'olfatto; schiuma leggermente scura e poco persistente.

Aventinus – Schneider (hefeweizen) Bott. 0,5 l Alc. 8,2% 6,00€

WeizenBock (doppio malto), al naso note di spezie; in bocca è forte e corposa, complessa, maltata, speziata con sentori di fico e uva passa. Effervescenza e acidità di Champagne.

Steinbier – Leikeim (Spezial Bier) Bott. 0,5 l Alc. 5,8% 6,00€

Famosa birra alla pietra, ovvero l'inserimento di pietre calde per ottenere la sua fermentazione. Con questa procedura la birra assume caratteristiche particolari come una leggera affumicatura e la caramellizzazione del malto.

DANIMARCA

Marmelade – To Øl (Sour) Bott. 0,33 l Alc. 7% 7,00€

Birra prodotta utilizzando frutti di bosco, fragole, ribes nero e lamponi, rifermentata in bottiglia. Dal colore rosso ambrato, profumi dolci fruttati e di vaniglia; al palato ritroviamo la dolcezza (marmellata) e note acidule finali.

STATI UNITI

Red Brick Porter – Red Brick (Porter) Bott. 0,355 l Alc. 7,7% 6,00€

La Porter di Red Brick si presenta di un bel color marrone scuro. Al naso emergono aromi tostati dove predominano caffè e cioccolato. Vellutata al palato, con note maltate ed una persistenza amara nel finale, data dal cacao e dal caffè.

REGNO UNITO

Hoppiness – Moor (IPA) Latt. 0,33 l Alc. 6,5% 7,00€

Di color arancio scuro questa specialità inglese sprigiona un aroma intenso di resine del luppolo, erba, agrumi e un intenso finale fruttato. Il gusto si basa principalmente sui luppoli con qualche richiamo al malto caramel utilizzato per il brassaggio. Il finale, come d'altronde tutto il resto è decisamente luppolato, amaro, agrumato e asciutto.

Hemisphere – Forpure (Session IPA) Latt. 0,33 l Alc. 4,2% 6,00€

Birra dal colore dorato con aspetto limpido e sfumature gialle. La schiuma è grossolana e poco persistente, di colore pannoso. Dominano polpa d'arancia, scorza d'arancia e pompelmo. Amaro "timido" ma ben equilibrato, perfetta per le calde serate estive.

Sundwave – Siren (IPA) Latt. 0,33 l Alc. 5,6 % 6,00€

Dal color dorato intenso Sundwave è una West Coast Ipa con una luppolatura intensa che ne delinea il profilo aromatico. In evidenza, sentori floreali e note di pompelmo, pesca e mango. Il corpo è leggero con una chiusura resinosa ed elegantemente amara.

Birre senza glutine 6,00€

Chiedi al personale di sala quale birre abbiamo

Birra analcolica 5,00€

Se proprio non trovate in questo elenco la vostra birra, chiedete informazioni al personale di sala che vi aiuterà nella scelta.

Stuzzicherie

Brezel* (1)	2,50
Brezel* mit Käse - Brezel con Formaggio Tirolese (1,7)	3,50
Brezel* mit Speck - Brezel con Speck (1)	3,50
Brezel* mit Käse und Speck - Brezel con Formaggio e Speck (1,7)	4,00
Brezel* con Spalla Cotta (1)	4,50
Kartoffel* - Spicchi di Patate fritte con Rosmarino, Aglio e Sale grosso	4,00
Rösti* - Frittelle di Patate con Speck e Cipolla (1)	4,00
Rösti* al Balsamico - con crema di balsamico (1)	4,50
Zwiebel - Cipolla dorata infarinata e frita (1)	4,00
Verdura in pastella* - Salvia, Zucchine e Peperoni in pastella (1)	4,00
Polenta frita (1)	4,00
Polenta frita e Gorgonzola (1,7)	5,00
Polenta frita e Pancetta (1)	5,00
Polenta frita con Gorgonzola e Pancetta (1,7)	6,00
Parmigiano/Reggiano - (minimo 24 mesi) con aceto Balsamico (7)	4,50
Ciappini - Tortillas chips messicani con Salsa piccante e Guacamole (1)	3,00

Taglieri (1,7)

Merendteller - La Merenda - <i>Tagliere con Speck, Salame affumicato e Formaggio</i>	8,00
SpeckPlatte mit Brezel - <i>Tagliere di Speck con Brezel</i>	8,00
Tagliere d'insaccati - <i>Tagliere di Coppa e Salame</i>	8,00

taglieri per 1 / 2 / 3 persone 12,00 / 20,00 / 28,00

Tagliere Nostrano - *Tagliere di Salumi e Formaggi Nostrani*

Tagliere Tirolese - *Tagliere di Salumi e Formaggi Tirolesi*

Kase Platte - *Tagliere di Formaggi Nostrani e Tirolesi con Miele e Marmellate*

Spezialitäten

Spätzle - con formaggio Grigio, Speck e funghi (1,3,7)	8,00
Knödel - Canederli con Speck su insalata di cavolo cappuccio (1,3,7)	8,00
Tagliata - Tagliata di manzo ca. 300g con contorno a scelta	16,00
Stinco - Stinco di Maiale alla birra cotto al forno con contorno a scelta (1-9)	13,00
Costine - Filoncino di Costine di Maiale con salsa Keller con contorno a scelta (1,8,9,10)	13,00
Tomini Estivi - Tomini avvolti da Speck su insalata di cavolo cappuccio (1,7)	10,00
Carne Salada - Carpaccio di carne salada con rucola e formaggio tirolese(9-10)	13,00
Spiedo piccante - Manzo ca.300g alla griglia con contorno a scelta (1,7)	16,00
Salsiccia - Salsiccia di Maiale alla griglia sfumata con birra con contorno a scelta(1)	9,00
WurstPlatte - Tris di Wurstel con contorno a scelta (1,7,8,9,10,12)	12,00
Formaggi e Verdure - Grigliata di Formaggi e Verdure(7)	10,00
Spalla Cotta - Spalla Cotta alla piastra con contorno a scelta (1)	10,00
Tagliata di pollo - tagliata di pollo ca. 300 g con contorno a scelta(1-8)	11,00
Kellersalat - Insalata, radicchio, pomodori, rucola, pollo e speck croccante(1-8)	9,00

Keller Platte *Per 2 o più persone affamate* **a persona** 18,00
*Comprende Stinco, Costine, Spiedo, Wurstel, Spalla Cotta, Tomino
con Kartoffel e Crauti (1,7,8,9,10,12)*

Kinder Menü -Menù per i più piccoli (fino a 10 anni) 8,00
Wurstel (1,7,8,9,10,12) o Salsiccia alla piastra (senza birra) con Kartoffel*, Gelato
(3,7)
Acqua o Bibita

Contorni

Kartoffel - Spicchi di Patate * fritte con Rosmarino, Aglio e Sale grosso	4,00
Crauti - Crauti Bianchi o Crauti Rossi	4,00
Kartoffelsalat - Insalata di Patate Tirolese con dressing all'erbette(3,7,9,10)	4,00
Verdure alla griglia - Melanzane , Zucchine, Cipolla e Radicchio	4,50
Cavolo Cappuccio - insalata di cavolo cappuccio con aceto di mele e speck	4,50
Insalata mista - Insalata, rucola, radicchio e pomodoro	4,00

Hamburger di Manzo 10,00€

Hamburger di manzo (150 grammi), fornito dalla macelleria "Punto carni Moreda",
serviti con Kartoffel* (1,3,6,7,8,9,10,11)

- Davo** – carne, pomodoro, insalata, cipolla e ketchup
Debby - carne, pomodoro, insalata, cipolla fresca fritta e ketchup
Scala - carne, pomodoro, insalata, cipolla fresca fritta, bacon e ketchup
Carpi - carne, pomodoro, insalata, fontina e ketchup
Lino - carne, pomodoro, insalata, bacon, fontina e senape
Lenz – carne sfumata con birra, pomodoro, insalata, cipolla fresca fritta e maionese
Turo – carne, cipolla, insalata, salsa piccante e ketchup
Giulie – carne, uovo all'occhio di bue, bacon e insalata
Sere – carne, scamorza affumicata, bacon, peperoni grigliati e salsa bbq
Grass – carne, pomodoro, insalata, pecorino a scaglie, crema di balsamico
Beddo – carne, radicchio, tomino, speck, funghi
Andre – carne, brie, uovo, funghi, rucola
Con doppia carne – a scelta uno degli hamburger sopra 15,00€

Hamburger di Maiale 8,00€

Hamburger di carne suina serviti con Kartoffel* (1,3,6,7,8,9,10,11)

- Farina** - carne, pomodoro, insalata, cipolla e ketchup
Vecchi - carne, pomodoro, insalata, cipolla, bacon e ketchup
Betta - carne, pomodoro, insalata, pancetta, fontina e senape
Alle - carne, pomodoro, insalata, funghi, bacon e maionese
Merlo – carne sfumata con la birra, pomodoro, insalata, cipolla e maionese
Lucio – carne, radicchio rosso, tomino, speck e ketchup
Nonno - carne, pomodoro, insalata, pecorino a scaglie con crema di balsamico
Citro – carne, salsa piccante, cipolla, insalata e ketchup
Con doppia carne – a scelta uno degli hamburger sopra 11,00€

Non si effettuano variazioni sul contorno

Per un migliore servizio vi chiediamo di non fare modifiche

Il pane da hamburger è fornito dal Forno Spallanzani di Montecchio ed è conservato a -
18 °C

Hamburger Vegani 8,00€

Hamburger vegani di nostra produzione con spinaci e fagioli serviti con Kartoffel* (1,3,7,10,11)

Fede – pomodoro, insalata, cipolla fresca e kechup

Nico – pomodoro, insalata, fontina e kechup

Alice – pomodoro, insalata, funghi e maionese

Jessica – pomodoro, rucola, cipolla grigliata e salsa bbq

Eli – radicchio rosso, tomino e senape dolce

Giorgia – insalata, cipolla grigliata, salsa piccante e kechup

Kalò – gorgonzola, rucola e uovo all'occhio di bue

Panini e Piadine 5,50€

Pane rustico o piadina (1,7,8)

Isa - Coppa, Brie e Rucola

Claudia - Crudo, Pomodoro fresco e Insalata

Zambro - Speck, Mozzarella e Funghi

Sammy - Speck, Gorgonzola e Radicchio

Sergio - Speck, Brie, salsa Noci e Rucola

Vale - Crudo, Mozzarella, Salsa Piccante, Cipolla grigliata e Insalata

Peddy - Crudo, Mozzarella e Salsa di Gamberi

Bubu - Lyoner, Stracchino, Pomodoro, Insalata

Rama - Stracchino, Crudo e Rucola

Cionciò - Brie, Speck e Radicchio

Giò - Salame, Provolone e Maio

Francesca - Scamorza affumicata, Speck e Rucola

Fausto - Mozzarella, Crudo e Insalata

Jambo - Mozzarella e Verdure Grigliate

Bea - Coppa, Gorgonzola, Miele

Squimmy - Salsiccia e Cipolla 6,50€

Willy - Salsiccia, Cipolla e Salsa Piccante 6,50€

Dolci 5,00€

(1,3,7,8)

Strudel di Mele *con crema di Vaniglia*

Dolce al mascarpone con cubetti di torta al cioccolato **6,00**

Mascarpone semplice

Gelato alla Vaniglia *con lamponi caldi*

Frittelle di Mele *con Gelato e crema di Vaniglia*

Soufflè* al Cioccolato *con Gelato alla Vaniglia*

Cheesecake guarnita a scelta tra *lamponi, cioccolato o caramello salato*

Il Vino

Poco... ci chiamiamo Bier Keller!

Bianchi con le Bolle

bicc / bott

Prosecco

3,50 / 15,00

Trento DOC

25,00

Bianchi fermi

bicc / bott

GewürzTraminer

4,00 / 20,00

Ribolla gialla

3,50 / 18,00

Lugana Ca' dei Frati

3,50 / 18,00

Rossi

bicc / bott

Lagrein Dunkel

4,00 / 20,00

Blauburgunder – Pinot nero

4,00 / 20,00

Cabernet Sauvignon

3,50 / 15,00

Nero d'Avola

3,50 / 15,00

Lambrusco

12,00

Beveraggi

Acqua Naturale ½	-Bottiglia (pet) 0,50l	1,50
Acqua Gasata ½	-Bottiglia (pet) 0,50l	1,50
Acqua Naturale ¾	-Bottiglia (vetro) 0,75l	2,00
Acqua Gasata ¾	-Bottiglia (vetro) 0,75l	2,00
Coca-Cola	-Bottiglia (pet) 0,45cl	3,00
Coca-Cola Zero	-Bottiglia (pet) 0,45cl	3,00
Bio-Tea Limone Freddo	-Galvanina Bottiglia (vetro) 0,35l	3,50
Bio-Tea Pesca Freddo	-Galvanina Bottiglia (vetro) 0,35l	3,50
Bio-Cedrata	-Galvanina Bottiglia (vetro) 0,35l	3,50
Bio-Chinotto	-Galvanina Bottiglia (vetro) 0,35l	3,50
Bio-Aranciata	-Galvanina Bottiglia (vetro) 0,35l	3,50
Bio-Limonata	-Galvanina Bottiglia (vetro) 0,35l	3,50
Bio-Succo ACE	-Valfrutta (vetro) 0,20l	3,00
Bio-Succo Pera	-Valfrutta (vetro) 0,20l	3,00
Bio-Succo Melograno	-Valfrutta (vetro) 0,20l	3,00

Caffetteria

Caffé	1,50
Caffè corretto	2,00
Caffè Decaffeinato	2,00

Elisir

Baileys - Irish Cream 17°	3,00
Nocino – Nocino delle Streghe 40°	3,00
Limoncino - Limoncino di Sorrento 30°	3,00
Alpler Kräuter Bitter - Amaro d'erbe -Roner (BZ) 40°	3,00
Jagermeister - Amaro d'erbe 40°	3,00
Amaro del Capo - Amaro d'erbe 35°	3,00
Pommè - Liquore alla Mela verde – Pircher 21°	3,00
Nocciolino - Liquore alla Nocciola - Pircher 28°	3,00
Lime – Liquore zenzero e lime - Pircher 16°	3,00
Tartuffetto – Liquore al cioccolato – Walcher 17	3,00
Montenegro – Amaro 23°	3,00
Fernet-branca – Amaro 39°	3,00
Augustiner Tropfen – liquore di erbe 32°	3,00
Sambuca – Molinari 42°	3,00

Grappe

Lagrein Roner - Grappa di Lagrein Dunkel (morbida) 43°	4,00
Gewürztraminer Roner - Grappa di Gewürztraminer (morbida) 43°	4,00
Bauernschnaps Roner - Pinot nero, Schiava e S. Maddalena (secca) 47°	4,00
La Morbida Roner - Grappa di Chardonnay e Moscato Roner 40°	4,00
Storica Nera – Domenis 1998 Merlot, Cabernet, Refosco 50°	4,00
Barrique Bertagnolli k24 - Teroldego, Chardonnay Traminer 40°	4,00
Grappa con Ortica – Marzadro 40°	4,00
Grappa con Mugo – Marzadro 40°	4,00
Grappa con Genziana – Marzadro 40°	4,00

Rum

Diplomatico - Rum prodotto in Venezuela 40°	6,00
Malteco - Rum del Guatemala 10 anni 40,5°	6,00
Panama - Rum de Panama 13 anni 42°	7,00
Jamaica - Rum de Jamaica 16 anni 42°	7,00
Trinidad - Rum de Trinidad 14 anni 42°	7,00
Dictador - Rum de Colombia 20 anni 40°	8,00
Agricole - Rum de Martinica 43°	8,00
Barbados XO - Rum de Barbados 20 anni 40°	10,00

Whisky

Ardberg - Scotch whisky single malt 10 anni 46°	6,00
Bushmills - Irish whisky 40°	6,00
Knob Creek - Kentucky bourbon whisky 50°	6,00

“Cocktails”

Spritz - Aperol- Campari o Alpiz (aperitivo alto adige)	4.00
Coca e Rum - Coca-Cola e Rum	7.00
Gin Lemon - Gin Pomelo Pircher e Lemon Soda	7.00
Vodka-Lemon - Vodka e Lemon-Soda	7.00
Vodka-Tonic - Vodka e Tonica	7.00
Americano -Campari e Vermouth rosso	7.00
Negroni - Vermouth rosso, Campari e Gin	7.00
Sbagliato - Vermouth rosso, Campari e Prosecco	7.00

“Gin List”

1884 Pircher – con tonica Schweppes	7.00
Pomelo Pircher – con tonica Schweppes	7.00
Ophir – con tonica Schweppes	8.00
Roku – con tonica Schweppes	8.00
Gin Mare – con tonica Seventeen	10.00
Engine – con tonica Seventeen	10.00
Z44 Roner – con tonica Seventeen	10.00
Etsu Ocean Gin – con tonica Seventeen	12.00
Monkey 47 – con tonica Seventeen	12.00