



Celebrate summer evenings

ll

Bollicine Italia

EMILIA ROMAGNA

Santalucia

Albarara BIO DOCG Extra Brut 12,5% € 35,00
100% Albana - 12 mesi sui lieviti

Blanc de Noir BIO Extra Brut 12% € 35,00
100% Sangiovese - 40 mesi sui lieviti

MARCHE

La Collina delle Fate

M'Arte Extra Brut 12% € 40,00
100% Chardonnay - 36 mesi sui lieviti

VALDOBBIADENE

Sutto

Prosecco DOCG BRUT 11% € 25,00
100% Glera - Metodo charmat

FRANCIACORTA

Barone Pizzini BIO

Golf 1927 Extra Brut BIO 12% € 40,00
95% Chardonnay, 5% Pinot Noir - 30 mesi sui lieviti

Rosè Extra Brut 12% € 45,00
80% Pinot Noir, 20% Chardonnay - 40 mesi sui lieviti

Saten Brut Bio 12% € 40,00
100% Chardonnay - 36 mesi sui lieviti

Animante Pas Dosé Bio 12% € 45,00
*70% Chardonnay, 18% Pinot Noir, 8% Erbamato, 4% Pinot Blanc
24 mesi sui lieviti*

Nicola Gatta

Cuvée Nature 12% € 45,00
80% chardonnay, 20% pinot noir - 30 mesi sui lieviti

Blanc de Noirs Nature 70 lune 12% € 60,00
100% Pinot noir - 70 mesi sui lieviti

Uberti

Francesco I Brut 12,5% € 45,00
75% Chardonnay, 15% Pinot noir, 10% Pinot blanc - 30 mesi sui lieviti

TRENTO DOC

Cesarini Sforza

Brut 12,5% € 35,00
100% Chardonnay - 24 mesi sui lieviti

Brut Rosè 12,5% € 40,00
85% Chardonnay, 15% Pinot noir - 24 mesi sui lieviti

Maso Martis

Blanc de Blancs Brut BIO 12,5% € 45,00
100% Chardonnay - 18 mesi sui lieviti

Dosaggio Zero Riserva BIO 12,5% € 50,00
70% Pinot noir, 30% Chardonnay - 36 mesi sui lieviti

Bollicine Francia

VIGNERONS INDÉPENDANTS

MONTAGNES DE REIMS

Nicolas Maillart (Ecueil)

Platine 1er Cru 12,5% €70,00

Pinot Noir dominante, equilibrato e immediato: frutto maturo, freschezza e struttura ben integrata.

76% Pinot Noir, 16% Chardonnay, 8% Pinot Meunier - 40 mesi sui lieviti

Montchenot 1er Cru 12,5% € 80,00

Pinot Noir ampio e strutturato, ma sostenuto da buona freschezza.

100% Pinot Noir - 36 mesi sui lieviti

Jolivettes Grand Cru 12,5% € 120,00

Pinot Noir in purezza da Bouzy: profondo, intenso, carnoso e molto gastronomico.

100% Pinot Noir - 44 mesi sui lieviti

Mont Martin Rosé 1er Cru 12,5% € 120,00

Rosé di carattere, giocato su frutto rosso, vinosità elegante e finale asciutto.

100% Pinot Noir - 36 mesi sui lieviti

Les Auges 1er Cru 12,5% € 130,00

Pinot Noir in purezza: verticale, teso e preciso, con struttura ma senza pesantezza.

100% Pinot Noir - 48 mesi sui lieviti

Chartogne-Taillet (Merfy)

Cuvée Saint Anne Brut Sans Année 12,5% € 80,00

Bouquet elegante e avvolgente

60% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier - 24 mesi sui lieviti

Miniere Fils (Hermonville)

Influence 12,5% € 80,00

Assemblage dei tre vitigni: fruttato, rotondo e molto leggibile, con bella energia di beva.

40% Pinot Meunier, 35% Pinot Noir, 25% Chardonnay - 72 mesi sui lieviti

Absolu 12,5% € 80,00

Blanc de Blancs da Chardonnay: teso, minerale, elegante, con finale pulito e agrumato.

100% Chardonnay - 72 mesi sui lieviti

Brut Zéro 12,5% € 80,00

Brut Nature di forte tensione: secco, diretto, sapido e gastronomico.

50% Pinot Meunier, 25% Pinot Noir, 25% Chardonnay - 78 mesi sui lieviti

Franc de Pieds 12,5% € 130,00

Vigne franche di piede: profondo, fruttato, raro e molto espressivo.

75% Pinot Meunier, 25% Pinot Noir - 70 mesi sui lieviti

La Vigne à Alfred 12,5% € 130,00

Meunier in purezza: ampio, maturo, speziato e avvolgente, con grande identità di parcella.

100% Pinot Meunier - 80 mesi sui lieviti

Egly Ouriet (Ambonnay)

Les premices 12,5% € 90,00

Assemblage con Meunier importante: frutto, morbidezza e precisione,

in stile Egly più accessibile.

34% Pinot Meunier, 33% Pinot Noir, 33% Chardonnay - 40 mesi sui lieviti

Les Vignes de Bisseuil 1er Extra Brut 12,5% € 110,00

Assemblage da Bisseuil: cremoso, profondo e minerale, con grande equilibrio

tra materia e tensione.

70% Chardonnay, 15% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier - 48 mesi sui lieviti

Grand Cru 12,5% € 120,00

Pinot Noir dominante da Grand Cru: potente, vinoso, complesso

e di lunghissima persistenza.

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay - 48 mesi sui lieviti

Brice Allouchery (Ecueil)

Les Blanches Vignes Parcellaire 12,5% € 100,00

Pinot Noir parcellaire: intenso, territoriale, energico e gastronomico.

100% Pinot Noir - 36 mesi sui lieviti

Aurore Casanova (Puisieulx)

Chardonnay Grand Cru 12,5% € 110,00

Chardonnay Grand Cru: fine, gessoso, verticale e molto preciso.

100% Chardonnay - 24 mesi sui lieviti

Les Petites Vignes Grand Cru 12,5% € 130,00

Pinot Noir Grand Cru: strutturato, puro e raffinato, con frutto profondo e finale asciutto.

100% Pinot Noir - 30 mesi sui lieviti

CÔTE DES BLANCS

De Saint Gall (Côte des Blanc, Reims, Vallée de la Marne)

Brut Selection 12,5% € 60,00

Champagne classico a prevalenza Chardonnay: fresco, pulito, elegante e molto versatile.

55% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier - 36 mesi sui lieviti

Pertois-Moriset (Mensil sur Oger)

L'Assemblage 12,5% € 60,00

Assemblage Chardonnay e Pinot Noir: equilibrato, fruttato e rotondo, con bella immediatezza.

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir - 24 mesi sui lieviti

Les Quatre Terroirs Brut Grand Cru 12,5% € 70,00

Blanc de Blancs da quattro Grand Cru: minerale, profondo e molto preciso.

100% Chardonnay - 36 mesi sui lieviti

Rosè Blanc Grand Cru Extra Brut 12,5% € 80,00

Rosé delicato e fine: frutto rosso leggero, freschezza e grande bevibilità.

92% Chardonnay, 8 % Pinot Noir - 30 mesi sui lieviti

Les Jeamprins Gran Cru 12,5% € 150,00

Blanc de Blancs Grand Cru: teso, gessoso e verticale, con finale lungo e salino.

100% Chardonnay - 48 mesi sui lieviti

Dhondt Grellet (Flavigny)

Les Terres Fines Extra Brut Grand Cru 12% € 100,00

Chardonnay in purezza: fresco, diretto, agrumato e molto minerale.

100% Chardonnay - 24 mesi sui lieviti

Michel Fallon (Avize)

Ozanne Grand Cru 12,5% € 220,00

Blanc de Blancs Grand Cru importante: ampio, maturo, profondo e complesso.

100% Chardonnay - 36 mesi sui lieviti

Adrien Dhondt (Mesnil, Oger)

Les Coullemets Grand Cru 12,5% € 230,00

Chardonnay parcellaire: preciso, elegante, salino, con forte impronta del terroir.

100% Chardonnay - 36 mesi sui lieviti

Chétillons de Hauts Grand Cru 12,5% € 230,00

Chardonnay di altura: più teso e verticale, con mineralità affilata e

finale lunghissimo.

100% Chardonnay - 36 mesi sui lieviti

Les Plantes d'Oger Grand Cru 13% € 230,00

Chardonnay parcellare di Oger: verticale, gessoso, salino e molto raffinato.

100% Chardonnay - 36 mesi sui lieviti

Jacques Selosse (Avize)

Initial Grand Cru 12,5% € 280,00

Blanc de Blancs di riferimento: complesso, stratificato, ossidativo nobile e lunghissimo.

100% Chardonnay - 36 mesi sui lieviti

Rosè Grand Cru 12,5% € 300,00

Rosé iconico: vinoso, intenso, profondo e gastronomico, con grande complessità.

90% Chardonnay, 10% Pinot Noir - 36 mesi sui lieviti

CÔTE DES BAR

Brigandat (Channes)

Blanc de Noir 12,5% € 60,00

Blanc de Noirs da Pinot Noir: struttura, frutto, energia e grande bevibilità.

100% Pinot Noir - 36 mesi sui lieviti

Maison Lefebure (Baye)

Prune Monsieur Millésime 12,5% € 80,00

Pinot Noir millesimato: profondo, materico, speziato e gastronomico.

100% Pinot Noir - 36 mesi sui lieviti

Ruppert Leroy (Essoyes)

Papillon Pinot Noir Nature 12,5% € 90,00

Pinot Noir Nature: diretto, intenso, territoriale e senza compromessi.

100% Pinot Noir - 20 mesi sui lieviti

VALLÉE DE LA MARNE

Bardiau (Verpillières-sur-Ource)

Préface 12,5% € 60,00

Assemblage fresco e immediato: frutto, equilibrio e grande facilità di beva.

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Chavost (Chavot)

Blanc d'Assemblage 12,5% € 60,00

Chardonnay e Meunier in versione Brut Nature: secco, diretto,

sapido e gastronomico.

50% Chardonnay, 50% Meunier

Paul Gosset (Ay)

Des Jours et de Nuits Grand Cru 12,5% € 70,00

Assemblage da riserva perpetua: profondo, dinamico e complesso, con bella energia.

80% Pinot Noir, 10% Chardonnay, 10% Pinot Meunier

Antoine Bouvet (Mareuil sur ay)

Les Monts de la Vallée 1er Cru 12,5% € 80,00

Champagne di Vallée de la Marne: fruttato, scorrevole, rotondo e molto piacevole.

100% Pinot Noir

Tellier (Moussy)

La Goutte d'Or Lieu-dit Parcellaire 12,5% € 90,00

Pinot Noir parcellaire: intenso, strutturato, maturo e molto espressivo.

100% Pinot Noir

Gaston Chiquet (Dizy)

Special Club Réserve 04 1er Cru 12,5% € 130,00

Special Club evoluto: complesso, maturo, profondo, con grande finezza ossidativa.

68% Chardonnay, 32% Pinot Noir

Famille Moussé (Cuisles)

Special Club Les Fortes Terres 12,5% € 130,00

Blanc de Noirs da Meunier: ricco, materico, fruttato e molto gastronomico.

100% Meunier

GRANDI MAISON

Krug (Reims)

Grand Cuvee Extra Brut 12,5% € 320,00

45% pinot noir, 35% chardonnay, 25% pinot meunier - 84 mesi sui lieviti

Louis Roederer (Reims)

Crystal Brut 12% € 300,00

60% pinot noir, 40% chardonnay - 84 mesi sui lieviti

Roederer Brut 12,5% € 90,00

40% chardonnay, 35% pinot noir, 25% pinot meunier - 48 mesi sui lieviti

Moët&Chandon (Epernay)

Dom Perignon Brut Vintage 12,5% € 300,00

50% pinot noir, 50% chardonnay - 72 mesi sui lieviti

Perrier Jouet (Epernay)

Belle Epoque Brut 12,5% € 250,00

50% chardonnay, 45% pinot noir, 5% pinot meunier - 60 mesi sui lieviti

Jacqueson (Dizy)

Extra Brut Cuvée 12,5% € 110,00

55% chardonnay, 25% pinot meunier, 20% pinot noir - 48 mesi sui lieviti

Philipponnat (Ay)

Royale Reserve Brut 11,5% € 70,00

65% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier - 36 mesi sui lieviti

Royale Reserve non Dosé 12,5% € 70,00

65% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier - 36 mesi sui lieviti

Bianchi Italiani

PIEMONTE

Monchiero Carbone

Cecu Roero DOCG 13% € 30,00

100% Arneis

ALTO ADIGE

Alois Lageder

Chardonnay BIO Sudtirol DOC 12,5% € 30,00

100% Chardonnay

Fragment BIO Sudtirol DOC 11,5% € 35,00

100% Sauvignon blanc

Gewurztramminer BIO Sudtirol DOC 12,5% € 30,00

100% Gewurztramminer

FRIULI VENEZIA GIULIA

Le Vigne Di Zamò

No Name BIO DOC 13,5% € 30,00

Colli Oreintali del Friuli

100% Friulano

Ribolla Gialla BIO DOC 13% € 30,00

Colli orientali del Friuli

100% Ribolla Gialla

EMILIA ROMAGNA

Santa Lucia

Famous BIO Mercato Saraceno DOC 13,5% € 28,00

100% Famoso

MARCHE

Santa Barbara

Le Vaglie Castelli di Jesi DOC 13% € 28,00

100% Verdicchio

La Collina delle Fate

Adagio I Atto BIO IGT 13% € 30,00

100% Chardonnay

ABRUZZO

Spinelli

Serranella BIO Terre di Chieti IGT 12% € 28,00

100% Pecorino

Le Stagioni del Vino € 30,00

Trebbiano d'Abruzzo DOC 13%

100% Trebbiano

SARDEGNA

Sa Raja Kintari

Vermentino di Gallura Superiore DOCG 14% € 35,00

100% Vermentino

Bianchi Francesi

Albert Pic (Borgogna)

Saint Pierre Chablis 13% € 50,00

100% Chardonnay

Baron de Ladoucette (Valle della Loira)

Pouilly Fumè 12,5% € 55,00

100% Sauvignon Blanc

Rosati Francesi

Domaine La Rouillèrè (Provence)

Cotes De Provence Domaine Rose 13% € 35,00

Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon, Rollè

Rosati Italiani

Ca Maiol (Lombardia)

Chiaretto Roseri DOP 13% € 30,00

50% Groppello, 20% Marzemino, 15% Sangiovese, 15% Barebra

Santa Barbara (Marche)

Sensuadè Marche IGT 12% € 30,00

Lacrime di Morro d'Alba, Vernaccia di Pergola, Moscato Rosso

Rossi Italiani

Santa Lucia (Romagna)

Taibo BIO Sangiovese Superiore DOC 14% € 25,00

100% Sangiovese

Fonatanafredda (Piemonte)

Marne Brune Nebbiolo d'Alba BIODOC 14% € 30,00

100% Nebbiolo

La Collina delle Fate (Marche)

Nina IGT Marche BIO € 30,00

100% Pinot Nero

GIN TONIC

€ 12,00

ITALIA

Vallombrosa

*Servito con Scorza di Limone, Ginepro,
Tonica consigliata J. Gasco 13.5*

AG 107,86 “DiBaldo”

*Servito con Scorza di Limone, Rosmarino,
Ginepro, Tonica consigliata
Galvanina Classica BIO*

Nostradamus “DiBaldo”

*Servito con Scorza di Limone, Ginepro,
Bocciuoli di rosa, Tonica consigliata
Galvanina Classica BIO*

Paracelso “DiBaldo”

*Servito con Scorza d'Arancio, Ginepro,
Pepe lungo, Tonica consigliata
Galvanina Classica BIO*

Fred Jerbis “43”

*Servito con Scorza di pompelmo Rosa,
Rosmarino, Ginepro, Tonica consigliata
J. Gasco Indian*

Fred Jerbis “7”

*Servito con Scorza d'Arancio, Ginepro,
Butterfly Pea Flower,
Tonica consigliata J. Gasco Indian*

Portofino

*Servito con Scorza di Limone, Ginepro, Rosa
Canina, Tonica consigliata Tassoni al Cedro*

Tip Toe

*Servito con Scorza d'Arancio, Ginepro, Menta,
Tonica consigliata Galvanina Classica BIO*

UNITED KINGDOM'S

Hendrick's

*Servito con Cetriolo, Ginepro,
Tonica consigliata Fever Indian*

London n1

*Servito con Scorza di Pompelmo Rosa,
Ginepro, Cardamomo,
Tonica consigliata J. Gasco 13.5*

Fifty Pound

*Servito con Scorza di Pompelmo Rosa,
Ginepro Cardamomo, Tonica consigliata
Fever Indian*

Sipsmith

*Servito con Scorza di Limone, Ginepro, Rosa
Canina, Tonica consigliata Fever indian*

Buckingham Palace

*Servito con Scorza di Limone, Ginepro,
Bocciuoli di Rosa , Tonica consigliata J.
Gasco Indian*

Bloom (Gluten Free)

*Servito con Scorza di Pompelmo Rosa,
Ginepro, Camomilla, Tonica consigliata
Tassoni al Cedro*

Beefeater Red

*Servito con Scorza di Limone, Ginepro,
Cardamomo, Tonica consigliata Schweppes*

AROUND THE WORLD

Gin Mare (Spagna)

*Servito con Scorza di Pompelmo
Rosa, Rosmarino, Pepe Rosa Tonica
consigliata Fever Mediterranea*

“Cubical” Botanic (Spagna)

*Servito con Scorza di Limone,
Ginepro, Rosa Canina,
Tonica consigliata Tassoni al Cedro*

Macaronesian (Isole Canarie)

*Servito con Scorza d'Arancio, Ginepro,
Cardamomo, Tonica consigliata
Galvanina Classica BIO*

Monkey 47 (Germania)

*Servito con Scorza di Pompelmo Rosa,
Ginepro, Cardamomo,
Tonica consigliata J Gasco 13.5*

Roku (Giappone)

*Servito con Scorza di Limone,
The Banacha, Zenzero,
Tonica consigliata J. Gasco Indian*

Etsu (Giappone)

*Servito con Scorza d'Arancio, Ginepro,
Rosa Canina, Tonica consigliata
Tassoni al Cedro*

Santa Ana (Filippine)

*Servito con Scorza di Pompelmo Rosa,
Ginepro, Rosa Canina,
Tonica consigliata J. Gasco Indian*

APERITIVI

€ 8,00

Aperol Spritz

Mulassano Spritz

Galliano Spritz

Gran Torino Spritz

BBB Spritz

Campari Spritz

Select Spritz

Argalà Spritz

AMERICANO & NEGRONI

€ 10,00

VERMOUTH

€ 6,00

Gran Torino - *Moscato*

“721” DiBaldo - *Sangiovese*

“Sagrestan 25” Fred Jerbis - *Verd. Friulano*

Naturale - *Nero d'Avola*

Cocchi Rosso - *Moscato*

Gran Torino Bianco - *Moscato*

BITTER

€ 6,00

Gran Torino Rosso

Luxardo Bianco

Un Bitter “DiBaldo”

“34” Fred Jerbis

Naturale

Argalà

VODKA

€ 7,00

Bulbash

Bielorussia, Avena

Belvedere BIO

Polonia, Segale

Crystal Head

Canada, Grano

Ketel One

Olanda, Grano

VODKA TONIC

€ 12,00

RUM

Havana 3

Cuba, Invecchiato 3 Anni

Flor de Cana 7

Nicaragua, Invecchiato 7 Anni

Flor de Cana 12

Nicaragua, Invecchiato 12 Anni

Zacapa Gran Reserva

Guatemala, Metodo Solera

Botran 15

Guatemala, Invecchiato 15 Anni

Botran 18

Guatemala, Invecchiato 18 Anni

Hampden Estate Demerara

Jamaica, Invecchiato 8 Anni

WHISKEY

Jack Daniel's

*Tennessee, “Mash” di Grano, Segale e Orzo,
Invecchiato 5 Anni*

Bulleit Bourbon

Kentucky, Mais, Invecchiato 6 Anni

Nikka from the Barrel

Giappone, Malto e Grano, Blend Whiskey

Oban

Scozia, Single Malt, Invecchiato 14 Anni

Lagavullin

Scozia, Single Malt, Invecchiato 8 Anni

Laphroaig

Scozia, Single Malt, Invecchiato 10 Anni

€ 6,00

€ 7,00

€ 10,00

€ 10,00

€ 10,00

€ 12,00

€ 10,00

€ 7,00

€ 7,00

€ 10,00

€ 10,00

€ 10,00

€ 10,00

COCKTAILS

€ 10,00

-  **Cocktail Martini**
Fifty Pound Gin, Noily Prat Extra Dry, Scorza di Limone
-  **Moscow Mule**
Ketel One Vodka, Lime, Ginger Beer
-  **Tom Collins**
*Macaronesian Gin, Lime, Zucchero, Soda,
Ciliegia al Maraschino*
-  **Daiquiri**
Havana 3, Lime, Zucchero Liquido
-  **Margarita**
Espolon Blanco, Succo di Lime, Cointreau
-  **Mojito**
Havana 3, Lime, Zucchero, Menta, Soda
-  **Hugo**
Prosecco Sutto D.O.C.G., Sciroppo ai Fiori di Sambuca, Soda
-  **Vodka Sour**
*Ketel One Vodka, Succo di Lime, Cointreau,
Stillabunt Magic Velvet*
-  **Champagne Cocktail**
*Barone Pizzini Golf 1927 BIO, Martell Vs Cognac,
Angostura Bitter, zucchero.*
-  **Russian Spring Punch**
*Barone Pizzini Golf 1927 BIO, Creme de Cassis,
succo di limone*

BOLLA'S COCKTAILS

€ 10,00

-  **John con l'Ombrellino**
*Bolla's Tiki Blend Rum, Sciroppo di Pesca,
Sciroppo di Passion Fruit, Succo d'Ananas, Lemon*
-  **Ibiscopopolitan**
*Ketel One Vodka, Cointreau, Succo di Lime, Infuso di Frutti
Rossi e Fiori d'Ibisco, Stillabunt Magic Velvet*
-  **Butterfly le Fizz**
*Ketel One Vodka, St Germain, Succo di Lime, Zucchero,
Butterfly Pea Flower Tea, Soda*
-  **Cucumber Violet Collins**
*Hendrick's Gin, Succo di Lime, Cetriolo,
Creme de Violette, Soda*
-  **Clara's Paloma**
*Espolon Blanco, Succo di Lime,
Spremuta di Pompelmo Rosa, Honey Mix, Soda*
-  **Soda agli Agrumi**
*Ketel One Vodka, Succo di Lime, Spremuta d'Arancio,
Spremuta di Pompelmo Rosa, Honey Mix, Soda*
-  **Apricot Mint Julep**
Bulleit Bourbon, Menta, Marmellata di Albicocche, Soda
-  **HoRoBiscus**
*Espolon Blanco, St Germain, Honey Mix, Infuso di Frutti
Rossi, Rose e Fiori d'Ibisco, Stillabunt Magic Velvet*
-  **Cinnamon Mai Tai**
*Bolla's Tiki Blend Rum, Cointreau,
Sciroppo di Cannella, Orzata, Stillabunt Magic Velvet*
-  **Cocktail Martini Zen**
Fifty Pound Gin, Noily Prat Extra Dry, The Bancha

MOCKTAIL € 9,00

- ☐ **Virgin John con l'Ombrellino**
*Sciroppo di Passion Fruit, Sciroppo di Pesca,
Succo d'Ananas, Lemon Portofino*
- ☐ **Virgin Butterfly le Fizz**
*Succo di Lime, Zuccherio, Sciroppo ai Fiori di Sambuco,
Butterfly Pea Flower Tea, Soda*
- ☐ **Virgin Soda agli Agrumi**
*Succo di Lime, Spremuta d'Arancio,
Spremuta di Pompelmo Rosa, Honey Mix, Soda*
- ☐ **Red Ginger Punch**
*Succo di Lime, Sciroppo di Cannella, Ginger Beer,
Infuso di Frutti Rossi e Fiori d'Ibisco*

- ☐ **Sabattini "0" Tonic** € 12,00
*Servito con Scorza di Limone, Ginepro,
The Bancha, Tonic consigliata J. Gasco Indian*

TONIC WATER € 5,00

Galvanina Classica BIO 20cl (Rimini)
75 mg/l Chinino, Limone BIO

J Gasco 13.5 20cl (Torino)
95 mg/l Chinino, Ginepro, Sugar Free

J Gasco Indian 20cl (Torino)
80 mg/l Chinino

Cedar Tassoni
*Kosher, Vegan, Gluten Free 18cl (Salò)
70 mg/l Quassio, 9 g/l Sugar, Cedro Diamante*

Fever Indian 20cl (United Kingdom)
85 mg/l Chinino Cinchona Ledgeriana, Arancio Amaro

Mediterranean Fever 20 cl (United Kingdom)
85 mg/l Chinino Cinchona Ledgeriana, Rosmarino

BEER € 6,00

Hacker Hell 33 cl
Moretti 33 cl
Moretti La Rossa 33 cl
Heineken 33 cl
Corona 33 cl
Ichnusa non Filtrata 33cl
Blanche De Bruxelles
Lagunitas IPA

SOFT DRINK € 5,00

Coca Cola - Coca Cola 0 33cl
Sprite 33cl - Fanta 33cl
The Freddo Galvanina BIO 35,5cl
Limone/ Pesca
Limonata Galvanina BIO 35,5 cl
Chinotto Galvanina BIO 35,5 cl
Cedrata Galvanina BIO 35,5 cl
Ginger Ale J Fever-Tree 20 cl
Ginger Beer J Gasco 20 cl
Red Bull 25 cl

SUCCHI DI FRUTTA € 5,00

Valfrutta BIO 20 cl
Succo di Pomodoro Portofino 25cl