

COGNAC

4cl

Curvoiser vs	6,00
Martel VS.	8,00

WHISKY

4cl

Nikka Whisky	15,00
Talisker Whisky	10,00
Laphroaig 10 Y	10,00
The Glenlivet 15 Y	15,00
Oban	10,00
Rye Whiskey Bulliet	10,00
Bulleit Bourbon	8,00
Jack's Daniels.	10,00
Caol ila 12 Y	15,00
Jameson Irish Whisky	10,00
Woodford Reserve	13,00

RUM & CACHAÇA

4cl

Santa Teresa	10,00
Havana 7	7,00
Diplomatico Riserva	10,00
Ruma Zacapa X.O.	20,00
Rum Appletone Estate	20,00
J.Bally Rum Agricole 12 y	10,00

TEQUILA & MEZCAL

4cl

Espolòn	7,00
Añejo Patròn	13,00
Blanco Don Julio	10,00

BEVANDE SOFT DRINKS

Succhi di Frutta BIO 20cl	5,00
Pesca Peach, Albicocca Apricot, Ace , Ananas Pineapple, Pera Pear, Mirtillo Blueberry, Pomodoro Tomato, Mela Apple	
Spremuta Arancia/Pompelmo Orange/Grapefruit 20cl	8,00
Coca cola Coca zero Fanta Sprite 33cl	5,00
Ginger Ale Goldberg 33cl	5,00
Ginger Beer Goldberg 33cl	6,00
Estathè Pesca/Limone Peach/Lemon Tea 33cl	5,00
Chinotto San Pellegrino 33cl	5,00
Tonica Fever Tree Mediterranea 20cl	5,00
Tonica Fever Tree Premium 20cl	6,00
Schweppes Tonica 20cl	5,00
Crodino San Bitter Rosso 20cl	5,00

CENTRIFUGHE EXTRACTED JUICE

Arancia, Carota, Mela Orange, Carrot, Apple	8,00
Sedano, Succo di Mela, Cetriolo Celery, Apple Juice, Cucumber	8,00
Zenzero, Carota, Pera Ginger, Carrot, Pear	8,00
Kiwi, Cetriolo, Zenzero Kiwi, Cucumber, Ginger	8,00

ACQUA WATER

Panna 75cl	5,00
San Pellegrino 75cl	5,00
Ferrarelle 75cl	5,00
Valmora Pet 1L	3,00
Valmora Pet 50cl	2,00

VINI WINES



BOLLICINE SPARKLING

Champagne NICOLAS FEUILLATTE	20,00
Franciacorta Rosè CONTADI CASTALDI	12,00
Prosecco FOLLADOR	9,00

BIANCHI WHITE

Vermentino GUADO AL TASSO	12,00
Chardonnay UCCELLANDA	15,00
Sauvignon Blanc COLPO DI SOLE	15,00

ROSATI ROSÉ

Rosè SAN VINCENTI	8,00
--------------------------	------

ROSSI RED

Bolgheri Doc POGGIO AI GINEPRI	12,00
Rosso dei Notri TUA RITA	12,00
Chianti Classico SAN VINCENTI	8,00



Chiedi la nostra Lista dei Vini!

Ask for our Wine List!

Fordern Sie unsere Weinkarte an!

Demandez notre carte des vins!

BIRRE BEERS

33cl

Birrifacio De' Neri La Tipa India Pale Ale	10,00
Franziskaner	9,00
Ichnusa non filtrata	7,00
Peroni Gran Riserva Doppio Malto	9,00
Messina	7,00

GIN

4cl

I nostri prezzi includono il mixer di vostro gradimento!

Our prices include the mixer of your liking!

Hendricks	14,00
Monkey47	15,00
Tanqueray Ten	13,00
Gin Mare	15,00
Beefeater	12,00
Nikka Coffey Gin	14,00
Roku Gin	14,00
Gin del Professore	14,00
Plymouth	13,00
Cittadelle	15,00
Helba	13,00

VODKA

4cl

Beluga	9,00
Belvedere	8,00
Grey Goose	8,00
Belvedere	9,00
Nikka Coffe Vodka	9,00

LIQUORI LIQUORS

6cl

Disaronno	7,00
Grand Marnier	8,00
Cointreau	10,00
Limoncello	7,00
Anima nera	8,00
Sambuca Molinari	8,00
Mirto Rosso	7,00
Frangelico	7,00
Pastis	7,00
Baileys	7,00
Passoa	

BITTER & VERMOUTH

6cl

Aperol	6,00
Bitter Campari	7,00
Martini Rosso	5,00
Martini Bianco	5,00
Cocchi Aperitivo Bianco Vermouth	8,00

A M A R I

6cl

Amaro Nonino	7,00
Amaro del Capo	7,00
Montenegro	7,00
Fernet Branca	7,00
Branca Menta	7,00
Braulio	7,00
Ramazzotti	7,00
Unicum	7,00
Jefferson	7,00
Koro Amaro	7,00

G R A P P A

4cl

Poli Bianca	8,00
Poli Barrique	8,00
Grappa di Tignanello Antinori	10,00

P O R T O

6cl

Ruby Porto	7,00
------------	------

B R A N D Y

4cl

Vecchia Romagna	6,00
Cardenal Mendoza	10,00

COCKTAILS CLASSICS

The Sense Cocktail Spritz Sciroppo di sambuco (<i>elderberry syrup</i>) Bitter, Campari/Aperol, Prosecco, Soda	14,00
Americano Vermouth Carpano, Bitter Campari, Soda	14,00
Bloody mary Succo di Pomodoro (<i>tomato juice</i>), Vodka, Succo di Limone (<i>lemon juice</i>), Worcester, Tabasco	14,00
Disaronno/Whisky Sour Whisky/Disaronno Sciroppo di Zucchero (<i>sugar syrup</i>), Succo di Limone (<i>lemon juice</i>), Albume (<i>egg white</i>)	14,00
Pinacolada Rum, Succo di Ananas fresco (<i>fresh pineapple juice</i>), Cocco (<i>coconut</i>)	14,00
Moscow Mule Vodka, Ginger Beer, Succo di Lime (<i>lime juice</i>)	14,00
Negroni Vermouth, Gin, bitter Campari	14,00
Margarita Tequila, Cointreau, Succo di Lime (<i>lime juice</i>)	14,00
Old Fashioned Bourbon Whisky, Zucchero (<i>sugar</i>), Angostura	14,00
Tequila Sunrise Tequila, Succo di Arancia (<i>orange juice</i>), Granatina (<i>granatine</i>)	14,00
Manhattan Rye Whisky, Red Vermouth, Angostura	14,00
Caipirinha Cachaca, Succo di Lime (<i>lime juice</i>) Zucchero di Canna (<i>brown sugar</i>)	14,00
Paloma Tequila, Soda al Pompelmo (<i>grapefruit soda</i>) Succo di Lime (<i>lime juice</i>)	14,00
Paper Plane Bourbon Whisky, Amaro Nonino, Aperol, Succo di Limone (<i>lemon juice</i>)	14,00
Cosmopolitan Vodka, Cointreau, Succo di Limone (<i>lemon juice</i>) Succo di Mirtillo (<i>blueberry juice</i>)	14,00
Daiquiri Rum, Succo di Limone (<i>lemon juice</i>), Zucchero (<i>sugar</i>)	14,00
Gin Frizz gin, succo di limone (<i>lemon juice</i>), sciroppo di zucchero (<i>sugar syrup</i>), Soda	14,00
Kir Royal Creme de Cassis, Champagne	14,00
Cocktail Champagne Cognac, Champagne, Zucchero (<i>sugar</i>), Angostura	14,00
Mojito Lime, Rum, Menta (<i>mint</i>), Soda	14,00
Bellini Pura de Pesca (<i>peach puree</i>), Prosecco	14,00
Mary Pinckford Succo di Ananas fresco (<i>fresh pineapple juice</i>), rum, granatina (<i>grenadine</i>), Maraschino	14,00
Gin Basil Smash gin, succo di limone (<i>lemon juice</i>), sciroppo di zucchero (<i>sugar syrup</i>), basilico (<i>basil</i>)	14,00
Sea Breeze Vodka, Succo Pompelmo (<i>grapefruit juice</i>) Succo di Mirtillo (<i>blueberry juice</i>)	14,00
Espresso Martini Vodka, Kahlúa, Sciroppo di Zucchero (<i>sugar syrup</i>), Espresso	14,00
Southside Gin, Succo di Limone (<i>lemon juice</i>) Sciroppo di Zucchero (<i>sugar syrup</i>), Menta (<i>mint</i>)	14,00
Martini Aromatized Vermuth, Dry Gin	14,00

SIGNATURE COCKTAILS

Gin Sunset Tanqueray Gin, Chamboard, Succo di Lime (lime juice), Tonica al Limone (lemon tonic)	15,00
Pineta Belvedere Vodka, Succo di Mirtillo (blueberry juice), St German, Acqua Tonica Mediterranea (tonic water)	15,00
Pink lady Succo di Arancia (orange juice), Succo di Pompelmo (grapefruit juice), Bitter Campari, Orzata (Barley water syrup)	15,00
Negroni mezcal Tanqueray Gin, Campari, Mezcal	15,00
Ultimate thrill Tanqueray Gin, Agrumi (citrus), pepe di caienna (cayenne pepper), cetriolo (cucumber), pompelmo (grapefruit)	15,00
Crossroad Whisky scozzese (scotch whisky), rum scuro (dark rum), lampone (rasberry), Cherry (cherry)	15,00
I'm so glad Rum infuso con arancia (rum infused orange), Bergamotto (bergamot), Campari, agrumi (citrus), Prosecco	15,00
Grace Vodka, bergamotto (bergamot), lampone (rasberry), agrumi (citrus), Bollicine (bubbles)	15,00
The sense gin tonic Ginger syrup, Gin, Acqua tonica (tonic water)	15,00

COCKTAILS ANALCOLICI MOCKTAILS

Shirley Temple Grenadine, Ginger Ale	12,00
Skywasser Raspberries Juice, Lemonsoda, Soda	12,00
Spritz Elderberry Syrup, Sprite, Sanbitter, Soda	12,00
Blackberry Sunrise Succo di Mirtillo (Blackberry Juice), Succo di Pesca (Peach Juice), Succo di Limone (Lemon Juice), Sciroppo di Zucchero (Sugar Syrup), Acqua Tonica (Tonic Water)	12,00
Vanessa Smile Passion Fruit Juice, Lemon Juice, Barley Water Syrup, Grenadine	12,00

SNACKS FOR APERITIFS

Olive di Cerignola grandi condite con buccia di lime e pepe rosa
Large Cerignola olives seasoned with lime peel and pink pepper

Mandorle tostate al sale HOME MADE ⁸
Salt toasted almonds (Home made)

Piselli tostati al wasabi
Roasted peas with wasabi

Chips di patate al sale HOME MADE
Salted potato chips (Home Made)

Piccoli Assaggi dello Chef ^{1,3,4,7,12}
Small bites by the Chef



Questi snack fanno parte della formula aperitivo

These snacks are part of the aperitif formula.
Diese Snacks sind Teil der Aperitif-Formel.
Ces snacks font partie de la formule apéritive.

CAFFETTERIA COFFEE

Espresso	5,00
Dcaffeinato	5,00
Orzo tazza piccola Barley coffee regular	5,00
Orzo tazza grande Barley coffee large	5,00
Caffè Ginseng	5,00
Cappuccino	5,00
Caffè americano American coffee	5,00
Latte macchiato	5,00
Mocaccino	5,00
Doppio espresso Double espresso	6,00
Tea English Breakfast, Menta Mint, Zenzero Ginger, Rooibos alla vaniglia Vanilla Rooibos, Ceylon, Verde Green Tea, Earl Grey	8,00
Iced The homemade	7,00
Iced Coffe	7,00

ALLERGENI Allergens: ¹ Glutine Gluten, ² Crostacei Crustaceans, ³ Uovo Eggs, ⁴ Pesce Fish, ⁵ Arachidi Peanuts, ⁶ Soia Soybeans, ⁷ Latte Dairy Products, ⁸ Frutta a guscio Nuts, ⁹ Sedano Celery, ¹⁰ Senape Mustard, ¹¹ Semi di Sesamo Sesame Seeds, ¹² Anidride Solforosa e Solfiti Sulphur Dioxide and Sulphites, ¹³ Lupini Lupin, ¹⁴ Molluschi Molluscs.