

# MARCONI

~ BEACH ~



# COCKTAILS

M E N U

## GINGER SPRITZ

aperol allo zenzero,  
acqua di cetriolo, prosecco  
fresco - pungente - aperitivo

€10



## PEACH FIZZ

cognac alle pesche,  
vermuth dry,  
soda alle pesche

ricco - estivo - rinfrescante

€12



## ADAM

bourbon wild turkey,  
scotch, fichi secchi,  
cream soda alle foglie di  
fico

completo - elegante -  
aromatico

€13



MARCONI  
— BEACH —

## MURAKAMI

gin roku, sake, umeshu  
allo shiso, the matcha,  
tintura alle aghe nori, lime

armonioso -  
orientaleggiante -  
leggermente acido

€13



## AMETISTA

rum al butterfly pea,  
litchee, limone, bitter allo  
yuzu, sprite

fruttato - floreale -  
mediamente dolce

€ 11



## CIGAR NEGRONI

campari, rum kingston 62  
gold, sherry, the lapsang,  
bitter al fumo di quercia

complesso - affumicato

€ 11





## BEE FASHIONED

jack daniel's honey alle  
noci, tintura al polline,  
zucchero, soda

avvolgente - tostato -  
alcolico

€ 11



## Z.A.C.

gin allo zafferano e  
cumino, agrumi, soda,  
angostura

speziato - aromatico-  
agrumato

€ 10



## MYSTIC BERRY

tequila espolon  
reposado, fragola, palo  
santo, basilico, lime, soda

balsamico - piacevole

€ 11



## VELVET CAFE

rum kingston 62 gold,  
ciliegia, caffè,  
cardamomo, spuma al  
maracuja

speziato - inusuale -  
cremoso

€ 11



## COCCO VOODOO

cachaca, cocco, mela  
verde, lime

esotico - sorprendente -  
equilibrato

€ 11



## BURLESQUE

gin hendrick's grand  
cabaret e flora adora,  
mango, lime, co2

fruttato - floreale -  
frizzante

€ 13



## PIU' CHE TONIC

gin hendricks, rosa,  
cetriolo, lime, tonica

fresco - dissetante

€13

## AMERICANO DELL'ERBORISTA

campari, vermouth  
cinzano rosso, cynar,  
soda all'eucalipto e  
verbena, bitter al limone

speziato - erbaceo -  
aperitivom

€10





## RIVIERA

campari, gin bickens,  
anguria, ginger ale

amaro - dissetante -  
fresco

€ 11



## PINK O'PALLINO

gin bickens, violetta,  
mora, cocco, limone

floresale - dolce

€ 10



## EXOTIC SANGRIA

vino rosso, maracuja,  
mango, ananas, arancia,  
vaniglia

low alcol - estivo -  
tropicale

€10



## FRUTTOLO

Rhum Kingston62 gold,  
fragola, lampone,  
mango, limone

dolce - fruttato

€10



## ROSSO DI SERA

vodka skyy, lampone,  
ibisco, ginger beer,  
peychaud bitter

low alcol - dolce

€ 11

## CLASSICI

oltre alle nostre proposte  
possiamo anche  
preparare i cocktail  
classici a seconda della  
disponibilità di ingredienti  
a partire da:

€ 8



MARCONI  
BEACH

Analcolici  
*Alcohol free*





MARCONI

## PESCA UN NUMERO

soda alle pesche, yuzu,  
agrumi

€ 8

MARCONI

## SPRITZ ZERO

sciropo allo spritz,  
cardamomo, limone,  
tonica, bitter al sedano

€ 8

MARCONI

## PLAYA DEL SOL

fragola, maracuja,  
arancia, ananas, limone

€8

MARCONI

## TROPICANA

mango, maracuja,  
vaniglia, lime, ananas

€8

MARCONI

# MARCONI BEACH

kiwi, ananas, arancia,  
limone

€ 8

MARCONI

# COCCODE'

cocco, frutti di bosco,  
ibisco, limone

€ 8

# SE AVESSI VOGLIA DI ALTRO



## BIRRE ALLA SPINA

Piccola

Pinta

Birra Moretti baffo d'oro - chiara (4,8%)



4.00 €

6.00€

Birra Moretti la bianca- weiss (5,0%)



4.50 €

7.00€



## BIRRE IN BOTTIGLIA

Heineken (33cl)

5.00€

Heineken zero - analcolica(33cl)

5.00€

Corona (33cl)

5.00€

Apache - APA (33cl) birrificio 100venti



7.00€

Anarchiste - blonde ale (33cl) birrificio 100venti gluten free



7.00€

Oh my gold - belgian strong ale (33cl) birrificio 100venti



7.00€

Sir alestrong - scotch ale (33cl) birrificio 100venti



7.00€



## ROSSI

Bicchieri

Bottiglia

Chianti D.O.C.G. - Az, Lilliano

5.00€

28.00€

Barbera d'asti superiore D.O.C.G.

5.00€

28.00€



## ROSÉ

Bicchieri

Bottiglia

L'me rosé - Az. Roagna

5.00€

25.00€

Cruasè brut nature - Az. Bertè Cordini

6.50€

38.00€



## BIANCHI

Bicchieri

Bottiglia

Traminer aromatico D.O.C. - Az. Von Blumen

5.50€

27.00€

Pinot bianco D.O.C. - Az. Von Blumen

6.00€

30.00€

Roero Arneis - Az. Cecù

5.00€

25.00€



## BOLLICINE

Bicchieri

Bottiglia

Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G. Az. Col del sole

5.00€

25.00€

Roeno Trento D.O.C. - Az. Roeno

8.00€

45.00€

Franciacorta Ca' del Bosco cuvée Az. Ca'del Bosco

8.00€

50.00€



# MARCONI

~ B E A C H ~

1 APRILE - 15 OTTOBRE | 10.00 - 02.00 / 1 APRIL - 15 OCTOBER | 10 AM - 2 AM

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

*We inform our customers that the foods and beverages prepared and served may contain ingredients or additives considered allergens.*

È possibile richiedere il libro ingredienti con evidenziati gli allergeni presenti in ogni prodotto da noi servito  
*It is possible to request the ingredients book highlighting the allergens present in each product we serve*

## Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n.1169/2001 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

*List of allergenic ingredients used and present in Annex II of Reg. EU n.1169 / 2001 - "Substances or products causing allergies or intolerances"*

- 1 - Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) / *Cereals containing gluten and products thereof (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)*
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei / *Crustaceans and products based on shellfish*
- 3 - Uova e prodotti a base di uova / *Eggs and products based on eggs*
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce / *Fish and products based on fish*
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi / *Peanuts and peanut-based products*
- 6 - Soia e prodotti a base di soia / *Soybeans and products made from soy*
- 7 - Latte e prodotti a base di latte / *Milk and milk-based products*
- 8 - Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) / *Nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)*
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano / *Celery and products based on celery*
- 10 - Senape e prodotti a base di senape / *Mustard and products based on mustard*
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / *Sesame seeds and products based on sesame seeds*
- 12 - Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg / *Sulphites at concentrations above 10 mg/kg*
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini / *Lupins and products based on lupins*
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi / *Shellfish and products based on shellfish*

# Caffetteria / Coffee shop



Espresso .....	€ 2,00
Espresso decaffeinato / Decaf espresso .....	€ 2,00
Espresso marocchino / Espresso with warm milk and cocoa .....	€ 2,50
Espresso corretto / Espresso with choice of spirit .....	€ 2,50
Cappuccino .....	€ 2,50
Latte macchiato / Milk and coffee .....	€ 3,50
Americano / American coffee .....	€ 2,50
Americano medium / American coffee medium .....	€ 3,50
Orzo espresso / Barley coffee .....	€ 2,00
Orzo grande / Barley coffee medium .....	€ 2,50
Ginseng espresso .....	€ 2,50
Ginseng grande / Ginseng medium .....	€ 3,00
Brioche* / Croissant* .....	€ 2,00
Tè caldo / Hot tea .....	€ 3,50
Caffè shakerato / Iced coffee .....	€ 4,00



Cappuccino medio

Cappuccino medium

~~~~~ € 4,00 ~~~~~

Brioche\*

Croissant\*

~~~~~ € 1,50 ~~~~~

# Bar / Bar



|  |        |
|--|--------|
| Acqua naturale / Still water - 0,75 lt .....   | € 2,50 |
| Acqua gassata / Sparkling water - 0,75 lt .....  | € 2,50 |
| Succhi di frutta / Fruit juice .....   | € 3,00 |
| pesca, pera, albicocca, arancia, ananas, ace, pompelmo, pomodoro<br>peach, pear, apricot, orange, pineapple, ace, grapefruit, tomato   |        |
| Succo al mirtillo / Blueberry juice .....  | € 3,50 |
| Bibite/ Soft drinks .....  | € 4,00 |
| coca-cola, coca-cola zero, fanta, sprite, schweppes tonica,<br>schweppes lemon, tè lipton limone, tè lipton pesca<br>coca-cola, diet coca-cola, fanta, sprite, tonic water,<br>schweppes lemon, lemon iced tea, peach iced tea |        |
| RedBull   alcohol 0% .....   | € 5,00 |
| Crodino   alcohol 0% .....   | € 5,00 |
| Campari Soda   alcohol 10% .....   | € 5,00 |

## AMARI E GRAPPE / BITTERS AND BRANDY € 5,00

Zacapa 23 anni / Zacapa 23 years old..... € 10,00

I liquori ricercati hanno un sovrapprezzo/ Some special spirits could have surcharge



Cheesecake  
frutti di bosco\*

Biscotto di pastafrolla mantecato al burro coperto da una crema al formaggio, decorato in superficie da una glassa al lampone e frutti di bosco

*shortcrust pastry creamed in butter and covered with a cream cheese, decorated on the surface by a raspberry glaze and berries*

€ 6,00



Tortino  
Giffonese\*

Biscotto tipico giffonese ripieno di pralinato al cioccolato al latte e crema leggera alla nocciola.

*Typical biscuit from Giffoni filled with milk chocolate praline and light hazelnut cream.*

€ 6,00



Tiramisù\*

Savoiaro bianco, caffè espresso, cuore al caffè e rifinito con mascarpone e cacao

*white Savoiaro, espresso, coffee heart and covered with mascarpone and cocoa*

€ 6,00



# Gelati / Ice-cream



## Coppa Pistacchio

gelato al fior di latte, topping al pistacchio,  
granella di pistacchi, biscotto e panna montata

*fior di latte ice-cream, pistachio topping, chopped  
pistachios, biscuit and whipped cream*

€ 6,00



## Coppa Nutella

gelato fior di latte, nutella biscuits, topping  
allanutella, granelle di nocciola e panna montata

*fior di latte ice-cream, nutella biscuits, nutella  
topping, hazelnut grains and whipped cream*

€ 6,00

## Affogato al caffè

gelato fior di latte, caffè espresso, biscotto,  
cacao e panna montata

*fior di latte ice-cream, coffee, biscuit,  
cocoa and whipped cream*

€ 6,00

## Coppa Fabbri

gelato fior di latte, amarene, topping  
all'amarena, biscotto e panna montata

*fior di latte ice-cream, black cherries, black  
cherry topping, biscuit and whipped cream*

€ 6,00

# Insalate e pokè / salads and pokè



**Tonnolata** ..... € 10,00  
misticanza, bocconcini di mozzarella,  
pomodorini, tonno all'olio d'oliva, olive verdi  
*mixed salad leaves, mozzarella bites, cherry  
tomatoes, tuna fish, green olives*



## SPECIALI / SPECIAL

**Caesar salad** ..... € 10,00  
misticanza, pollo alla piastra\*,  
grana a scaglie, crostini, salsa caesar  
*mixed salad leaves, grilled chicken\*,  
grana padano cheese, croutons, caesar dressing*

## Grand'estate

misticanza, bocconcini di mozzarella,  
pomodorini, olive verdi, carote julienne  
*mixed salad leaves, mozzarella bites,  
cherry tomatoes, green olives, corn*

~~~~~ € 8,50 ~~~~~

## Anubi

misticanza, riso basmati, crema di avocado, edamame,  
salmone affumicato, mandorle, salsa di soia  
*mixed salad, basmati rice, avocado cream,  
edamame, smoked salmon, almonds, soy sauce*

~~~~~ € 12,00 ~~~~~



## Pollon

misticanza, riso basmati, carote,  
pomodorini, tagliata di pollo, salsa caesar  
*mixed salad, basmati rice, carrots, cherry  
tomatoes, sliced chicken, caesar sauce*

~~~~~ € 12,00 ~~~~~

Non si effettuano permuthe agli ingredienti/ *Ingredients cannot be changed*

# La nostra cucina / Our kitchen

---



## Gran tagliere misto

Lonzino di suino affumicato, prosciutto crudo tipo culatta, salamino emiliano, Nostrano del Mottarone km 0, Pecorino sardo dell'Ogliastra, robiola 3 latti km 0, Salva Cremasco D.O.P., composta di frutta

€ 20,00



## Tagliere di formaggi

Nostrano del Mottarone km 0, Pecorino sardo dell'Ogliastra, Robiola 3 latti km 0, Salva Cremasco D.O.P., cipolla caramellata e composta di frutta

€ 15,00



## Insalata di mare

Seppie, polpo, totani, calamari, rucola, olive nere

€ 14,00



La nostra cucina è aperta tutti i giorni dalle 12.00 alle 22.00  
Our kitchen is open everyday from 12 AM to 10 PM



## Antipasti / Starters



### Burrata con crudo

2 burratine 125 gr, prosciutto crudo tipo culatta, insalata, pomodorini  
2 small "Burrata" cheese 125gr, raw ham, salad, cherry tomatoes

€ 15,00



### Caprese di bufala

mozzarella di bufala 125 gr, pomodoro, rucola, origano, olio evo, sale  
buffalo mozzarella 125 gr, tomato, rocket salad, oregan, evo oil, salt

€ 10,00

### Salmone e robiola

Salmone affumicato, robiola, crema di avocado, rucola.

Smoked salmon, robiola cheese, avocado cream, rocket..

€ 15,00

### Acciughe del Cantabrico

accompagnate con crostoni di pane e burro

accompanied with toasted bread and butter

€ 11,00



La nostra cucina è aperta tutti i giorni dalle 12.00 alle 22.00  
Our kitchen is open everyday from 12 AM to 10 PM



## Primi / first courses

### Risotto toma e radicchio

*risotto Toma cheese, radicchio*

€ 12,00

### Lasagne alla bolognese

*lasagna with meat sauce*

€ 12,00

### Risotto zucca, gorgonzola e amaretti

*pumpkin, gorgonzola  
cheese, amaretto biscuit*

€ 13,00





La nostra cucina è aperta tutti i giorni dalle 12.00 alle 22.00  
Our kitchen is open everyday from 12 AM to 10 PM



## Secondi / second courses

### Zuppa di pesce

servita con crostone di pane  
served with crusty bread

€ 18,00

### Tagliata di pollo

tagliata di sovracoscia di pollo  
servita con tris di verdure  
*sliced chicken thigh served with  
a trio of vegetables*

€ 15,00

### Polpette al sugo

servite con crostone di pane  
*meatballs served with crusty  
bread*

€ 14,00

# Pizzeria / Pizza



## PIZZE / RED PIZZA

### Margherita

Vegetariana / Vegetarian



€ 8,50

s. di pomodoro, mozzarella

tomato sauce, mozzarella cheese

### Diavoletta € 9,50

s. di pomodoro, mozzarella, salame piccante

tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami

### Trittico € 13,50

s. di pomodoro, mozzarella, 1/3 spianata calabra,

1/3 prosciutto crudo Culatta, 1/3 Prosciutto cotto

Praga

tomato sauce, mozzarella cheese, one third with

spicy salami, one third with raw ham, one third

with porchetta

### Tonno e cipolle € 11,00

s. di pomodoro, mozzarella, filetti di tonno, cipolle

caramellate

tomato sauce, mozzarella cheese, tuna fish,

caramelized onions

### Summer € 9,00

s. di pomodoro, mozzarella, rucola, robiola, nduja

tomato sauce, mozzarella cheese, rocket salad,

robiola cheese, Nduja (cured spreadable meat

of Calabrian origin based on pork)

### Ponente € 13,00

s. di pomodoro, mozzarella, pesto di basilico,

acciughe, burratina 125 gr

tomato sauce, mozzarella cheese, basil pesto,

anchovies, small "Burrata" cheese 125gr

### Bufala

Vegetariana / Vegetarian



salsa di pomodoro, mozzarella,

mozzarella di bufala, pomodorini,

basilico

tomato sauce, mozzarella cheese,

buffalo mozzarella, cherry tomatoes,

basil

€ 11,50



#### IMPASTO PIZZA / PIZZA DOUGH

farina 1, acqua, olio di oliva, sale, lievito, estratto di malto

1 flour, water, olive oil, salt, yeast, malt extract

Non si effettuano variazioni alle pizze in listino

Variations not allowed

## Ortolana

Vegetariana / Vegetarian 

€ 10,50

s. di pomodoro, mozzarella, verdure grigliate  
tomato sauce, mozzarella cheese, grilled vegetables

## Capricciosa € 12,00

s. di pomodoro, mozzarella, carciofini, olive nere, funghi, acciughe  
tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, black olives, mushrooms, anchovies

## Americana € 9,50

s. di pomodoro, mozzarella, wurstel, patate\*  
tomato sauce, mozzarella cheese, frankfurters, potatoes\*

## Fungotto € 10,50

s. di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Praga, funghi  
tomato sauce, mozzarella cheese, ham, Nostrano Mottarone cheese

## Quattro formaggi

Vegetariana / Vegetarian 

€ 11,50

s. di pomodoro, mozzarella, Nostrano del Mottarone, gorgonzola, grana  
tomato sauce, mozzarella cheese, Nostrano Mottarone cheese, gorgonzola cheese, grana padano cheese

## Quattro stagioni € 12,00

s. di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Praga, carciofini, olive nere, funghi  
tomato sauce, mozzarella cheese, ham, artichokes, black olives, mushrooms

## Mottarone € 10,50

s. di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Praga, Nostrano del Mottarone  
tomato sauce, mozzarella cheese, ham, Nostrano Mottarone cheese



## LE BIANCHE (senza salsa di pomodoro) / WHITE PIZZA (without tomato sauce)

Maggiore

Vegetariana / Vegetarian



€ 10,50

mozzarella, gorgonzola, noci mozzarella cheese,  
gorgonzola cheese, walnuts

Golosa

€ 11,50

Mozzarella, gorgonzola, nduja piccante  
di Spilinga

Mozzarella, gorgonzola, spicy nduja  
from Spilinga

Grecale

€ 12,50

crema di carote viola, mozzarella, burrata  
125g, pomodorini  
purple carrot cream, mozzarella, burrata  
125g, cherry tomatoes

Nor vegese

€ 15,00

crema di carote viola, mozzarella, salmone  
affumicato, mandorle a scaglie  
purple carrot cream, mozzarella, smoked  
salmon, flaked almonds



## FOCACCE/ FLAT BREAD

Tramontana

€ 11,50

Prosciutto crudo tipo culatta, rucola e grana.  
raw ham, rocket salad, grana padano  
cheese

Maestrale

€ 12,50

Burratina 125g, prosciutto crudo  
tipo culatta  
small "Burrata" cheese 125gr, raw  
ham

Italia

Vegetariana / Vegetarian



rucola, mozzarella di bufala,  
pomodorini rocket salad, buffalo  
mozzarella, cherry tomatoes

€ 10,50



Coperto/ Service charge € 2,00

\*prodotto surgelato/ \*frozen product

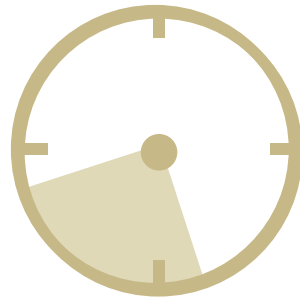
# Aperitivo Happy hour



Il piattino aperitivo è incluso nel prezzo  
della consumazione e viene servito **ESCLUSIVAMENTE**

*The appetizer plate is included  
in the price and will be served **EXCLUSIVELY***

dalle 17.30 alle 20.30  
from 5.30 to 8.30 PM



# Cocktails / Cocktails



ALCOLICI / ALCOHOLIC

€ 8,00

## Negroni

bitter campari, vermouth rosso, gin

*bitter campari, red vermouth, gin*

## Negroni Sbagliato

bitter campari, vermouth rosso, prosecco

*bitter campari, red vermouth, prosecco*

## Americano

bitter campari, vermouth rosso, soda

*bitter campari, red vermouth, soda*

## Mojito

rum bianco, menta, zucchero, lime, soda

*white rum, mint, sugar, lime, soda*

## Hugo spritz

prosecco, sciroppo di fiori di sambuco, soda

*elderberry syrup, prosecco, soda*

## Campari Orange

bitter campari, succo d'arancia

*bitter campari, orange juice*

## Moskow Mule

vodka, lime, ginger beer, zucchero

*vodka, lime, ginger beer, sugar*



Alcolico / Alcoholic

## Spritz

aperol, prosecco, soda

*bitter aperol, prosecco, soda*

€ 8,00







ANALCOLICI / NON-ALCOHOLIC

€ 8,00

### Playa del Sol

frutto della passione, succo d'arancia, succo d'ananas, fragole  
passion fruit, orange juice, pineapple juice, strawberries

### Il Pesca un numero

soda alle pesche, yuzu, agrumi  
peach soda, yuzu, citrus fruits

### Tropicana

mango, maracuja, vaniglia, lime, ananas  
mango, passion fruit, vanilla, lime, pineapple

### Coccodè

cocco, frutti di bosco, ibisco, limone  
coconut, berries, hibiscus, lemon



Analcolico / Non-alcoholic

### Marconi beach

succo d'arancia, succo d'ananas, succo di limone, kiwi  
orange juice, pineapple juice, lemon juice, kiwi



€ 6,00



\*prodotto surgelato/ \*frozen product

# Birre / Beer



ALLA SPINA / ON TAP



## Chiara / Lager beer

Moretti Baffo D'Oro - 4,8%

Gustopieno, rotondo edequilibrato.

Fermentazione bassa.

*Slightly malted.*

*Low fermentation.*



## Bianca / Weiss

Moretti la Bianca - 5,5% Assaporandola si

coglie la deliziosa fragranza del grano (il tipico gusto del pane fresco e fragrante),

ammorbidita da note di frutta matura.

Fermentazione alta.

*Wheat fragrance and flavour notes of fruits*

*Highfermentation.*

Piccola/ Half pint(0,20 Lt)

€ 4,00

Media/ Pint(0,40 Lt)

€ 6,00

Piccola/ Half pint(0,20 Lt)

€ 4,50

Media/ Pint(0,40 Lt)

€ 7,00



IN BOTTIGLIA / BOTTLED

Corona (33 cl) € 5,00

Heineken (33 cl) € 5,00

Heineken 0 (33 cl) € 5,00

Analcolica / Non-alcoholic .....



## BOTTIGLIE SPECIALI / SPECIAL BOTTLED



### Apache APA

33 cl - 6,7% Ispirata alle Red Ipa, ambrata, con un amaro deciso, ma equilibrato dalla dolcezza dei malti. Corposa, profumata ed intrigante.

*Inspired by Red Ipa, amber, with a strong bitterness, but balanced by the sweetness of the malts. Full-bodied, fragrant and intriguing.*

€ 7,00



### L'Anarchiste (Blonde)

33 cl - 6%

Poco glutine / Low gluten

Blonde belga con note di miele di acacia, spezie, ananas e mela golden. Birra dolce e aromatica.

*Belgian blonde with notes of acacia honey, spices, pineapple and golden apple. Sweet and aromatic beer.*

€ 7,00



### Oh my Gold! (Ale)

33 cl - 7,5% Ispirata alle Strong Golden Ale. Dolce, ha note di cereale, miele millefiori, biscotto, frutta matura, pesca, albicocca, erbaceo, lieve agrumato.

*Inspired by Strong Golden Ale. Sweet, it has notes of cereal, "Millefiori" honey, biscuit, ripe fruit, peach, apricot, herbaceous, slightly citrusy.*

€ 7,00



### Sir Alestrong (Ale)

33 cl - 7,8%

Ispirata alle Scotch Ale, abbina forza ed eleganza. Dolce, amaro solo a equilibrare. Ha nota di caramello, fiori, miele scuro, frutta secca e lieve tostato.

*Inspired by Scotch Ale, it combines strength and elegance. Sweet, bitter only to balance. It has notes of caramel, flowers, dark honey, dried fruit and light toasted.*

€ 7,00

# Vini / Wines

Bicchiere    Bottiglia  
Glass        Bottle



## ROSSI / RED WINE

|                                                             |        |         |
|-------------------------------------------------------------|--------|---------|
| Chianti D.O.C.G. / az. Lilliano                             | € 5,50 | € 30,00 |
| Barbera d'Asti superiore Genio D.O.C.G. / az. Gianni Doglia | € 5,50 | € 30,00 |



## ROSÉ / ROSÉ WINE

|                                        |        |         |
|----------------------------------------|--------|---------|
| L'me rosè / Az. Roagna                 | € 5,00 | € 25,00 |
| Cruasè brut nature / az. Bertè Cordini | € 6,50 | € 38,00 |



## BIANCHI / WHITE WINE

|                                            |        |         |
|--------------------------------------------|--------|---------|
| Traminer aromatico D.O.C. / az. Von Blumen | € 5,50 | € 27,00 |
| Pinot bianco D.O.C. / az. Vin Blumen       | € 6,00 | € 30,00 |
| Roero Arneis / az, Cecù                    | € 5,00 | € 25,00 |



## BOLLICINE / SPARKLING WINE

|                                                                |        |         |
|----------------------------------------------------------------|--------|---------|
| Prosecco Valdobbiadene millesimato D.O.C.G. / az. Col del sole | € 5,00 | € 25,00 |
| Trento D.O.C. / az. Roeno                                      | € 8,00 | € 45,00 |
| Franciacorta Cuvée prestige / az. Ca' del bosco                | € 8,00 | € 50,00 |
| Ferrari Perlè bianco riserva/ az. Ferrari                      | .....  | € 55,00 |
| Franciacorta Dosage zero / az. Ca' del bosco                   | .....  | € 70,00 |

# Bollicine/ Sparkling wine



Cruasè  
brut nature

€ 38,00



Roeno Treno  
D.O.C.

€ 45,00



Ferrari Perlé  
Bianco Riserva  
(Millesimato)

€ 55,00



Ca' Del Bosco  
Brut D.O.C.G.  
Franciacorta cuveè  
prestige

€ 50,00



Ca' Del Bosco  
Dosage Zero  
Vintage collection Dosage  
Zero - Franciacorta

€ 70,00