



STUZZICA (APPETIZER)

-  **Patatine fritte barchetta** € 6,00
French fries
-  **Patatine fritte barchetta e wurstel** € 7,00
French fries with wurstel
-  **Patatine fritte barchetta con salsa cheddar e tocchetti di bacon** € 8,00
French fries with cheddar and bacon bits
Allergene 7
-  **Patatine fritte barchetta con pulled pork e salsa BBQ** € 8,00
French fries with pulled pork and BBQ sauce
-  **Patate fresche al forno al rosmarino** € 5,50
Freshly roasted potatoes with rosemary
-  **Patate fresche al forno con bacon, maionese pepe e lime e cipolla croccante** € 7,00
Allergene 3
Freshly roasted potatoes with bacon, pepper-lime mayo and crispy onion
-  **Coccole calde con salsa piccante** € 6,00
Allergene 1
Warm "coccole" (fitter) with sauce

PRIMA E DOPO (STARTER & SIDES)

- Bruschetta classica (pezzi 4)** € 7,50
Pomodorini, rucola, sale, origano e olio evo
Allergene 1
Cherry tomatoes, rocket, oregano and extra virgin olive oil
- Bruschetta prosciutto crudo di Parma e bufala (pezzi 4)** € 9,00
Prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala, pomodorini, rucola, origano e olio evo
Allergene 1
Parma ham, buffalo, cherry tomatoes, rocket, oregano and extra virgin olive oil
-  **Prosciutto crudo di Parma e bufala** € 13,50
Prosciutto crudo di Parma, bufala 250 gr
250g buffalo mozzarella and Parma ham
-  **Bresaola e bufala** € 13,50
Bresaola condita con olio, limone, rucola e scaglie di Grana Padano, bufala 250 gr
250g of buffalo mozzarella, bresaola seasoned with oil, lemon, rocket and Grana Padano flakes
-  **Bufala con verdure grigliate** € 13,50
bufala 250 gr, zucchine grigliate, melanzane grigliate
250g buffalo mozzarella, grilled zucchini and grilled eggplant
-  **Caprese** € 9,80
Bufala 250 gr, pomodorini, origano, olio evo e basilico fresco
250g buffalo mozzarella, cherry tomatoes, oregano, extra virgin olive oil and fresh basil

 Realizzabile anche Gluten Free/Gluten free option available

Coperto € 2,50/Cover charge € 2,50

Supplemento per prodotti Gluten Free € 2,00/Supplement for Gluten-Free product € 2,00

Supplemento per aggiunte da € 1,00 a € 3,50/Add-ons € 1,00 to € 3,50

Mozzarella/stracciatella senza lattosio € 1,50/Lactose-free mozzarella/stracciatella € 1,50





BURGER

-  **BU 1** € 12,80
Insalata, pomodoro, hamburger 200 gr, bacon croccante,
salsa cheddar, salsa BBQ e maionese con contorno di patatine fritte
Allergene 1,3,7
*Lattuce, tomato, 200g hamburger, crispy bacon, cheddar cheese,
BBQ sauce and mayo; served with French fries*
-  **BU 2** € 13,80
Insalata, pomodoro, hamburger 200 gr, bacon croccante, cipolla caramellata,
salsa cheddar, occhio di bue, maionese, senape con contorno di patatine fritte
Allergene 1,3,7
*Lattuce, tomato, 200g hamburger, crispy bacon, caramelized onion,
cheddar cheese, fried egg, mayo, mustard; served with French fries*
- BU CHICKEN** € 11,50
Insalata, pomodoro, cotoletta di pollo, cipolla caramellata,
bacon croccante, maionese con contorno di patatine fritte
Allergene 1,3
*Lattuce, tomato, chicken cutlet, caramelized onion, crispy bacon,
mayo; served with French fries*

CARNE (MEAT)

-  **Tagliata di Entrecote (300/320 gr)** € 21,80
Condita con rucola, glassa balsamica e scaglie di Grana Padano
con contorno di patate al forno al rosmarino
Allergene 12
*Served with rocket, balsamic glaze and Grana Padano flakes;
With a side of oven-roasted rosemary potatoes*
-  **Tagliata di Pollo (280/300 gr)** € 16,80
Condita con rucola, glassa balsamica e scaglie di Grana Padano
con contorno di zucchine e melanzane grigliate
Allergene 12
*Served with rocket, balsamic glaze and Grana Padano flakes;
With a side of grilled zucchini and eggplant*
-  **Hamburger al piatto (230 gr)** € 11,20
con contorno di patatine fritte
Served with French fries
- Cotoletta di Pollo (200 gr)** € 11,20
con contorno di patatine fritte
Allergene 1
Served with French fries

 Realizzabile anche Gluten Free/*Gluten free option available*

Coperto € 2,50/*Cover charge € 2,50*

Supplemento per prodotti Gluten Free € 2,00/*Supplement for Gluten-Free product € 2,00*

Supplemento per aggiunte da € 1,00 a € 3,50/*Add-ons € 1,00 to € 3,50*

Mozzarella/stracciatella senza lattosio € 1,50/*Lactose-free mozzarella/stracciatella € 1,50*





INSALATONA (SALAD)

BASE: INSALATA, RUCOLA E POMODORINI

BASE: LETTUCE, ROCKED AND CHERRY TOMATOES



INS GAMBERETTI E SALMONE

€ 12,00

Gamberetti, salmone affumicato, mozzarelline fior di latte, melanzane grigliate, noci, olive e scaglie di Grana Padano

Allergene 2,7,8

Shrimps, smoked salmon, Fiordilatte mozzarella, Grilled eggplant, walnuts, olives and basil pesto



INS BRESAOLA

€ 12,00

Bresaola, funghetti, zucchine grigliate, olive, scaglie di Grana Padano e mozzarella di bufala

Allergene 12

Bresaola, mushrooms, grilled zucchinis, olives, Grana Padano flakes and buffalo mozzarella



INS CHICKEN

€ 13,00

Pollo cotto a bassa temperatura, zucchine grigliate, funghetti, mandorle tostate, scaglie di Grana Padano, olive, glassa balsamica, maionese, burrata affumicata

Allergene 3,7,8,12

Slow-cooked chicken, grilled zucchinis, mushrooms, toasted almond, Grana Padano Flakes, olives, balsamic glaze, mayo and smoked burrata cheese

PUCCIA (PIZZA DOUGH ROLL)



Puccia al prosciutto crudo

€ 9,80

Prosciutto crudo, fiordilatte, pomodoro, insalata, rucola e maionese

Allergene 1,3,7

Parma ham, Fiordilatte mozzarella, tomato, lettuce, rocket and mayo



Puccia bresaola

€ 10,80

Bresaola, fiordilatte, funghetti, maionese, rucola e scaglie di Grana Padano

Allergene 1,3,7,12

Bresaola, Fiordilatte mozzarella, mushrooms, mayo, rocket and Grana Padano flakes



Puccia vegetariana

€ 10,80

Melanzana grigliata, zucchina grigliata, fiordilatte, pomodorini semi-dry, insalata e maionese

Allergene 1,7

Grilled eggplant, grilled zucchinis, Fiordilatte mozzarella, semi-dried tomatoes, lettuce and mayo



Puccia spianata

€ 9,80

Spianata piccante, fiordilatte, pomodoro, insalata e maionese

Allergene 1,3,7

Spicy Spianata salami, Fiordilatte mozzarella, tomato, lettuce and mayo



Realizzabile anche Gluten Free/*Gluten free option available*

Coperto € 2,50/*Cover charge € 2,50*

Supplemento per prodotti Gluten Free € 2,00/*Supplement for Gluten-Free product € 2,00*

Supplemento per aggiunte da € 1,00 a € 3,50/*Add-ons € 1,00 to € 3,50*

Mozzarella/straciatella senza lattosio € 1,50/*Lactose-free mozzarella/straciatella € 1,50*





MARINARA E MARGHERITA

-  **Marinara classica** € 6,00
Pomodoro San Marzano, aglio, origano, olive, olio evo e basilico fresco
Allergene 1
San Marzano tomatoes, garlic, oregano, olives, Evo oil and fresh basil
-  **Marinara pro** € 8,00
Pomodoro San Marzano, pomodorini rossi e gialli, acciughe, capperi, olive, aglio, origano, olio evo e basilico fresco
Allergene 1,12
San Marzano tomatoes, red and yellow cherry tomatoes, anchovies, Capers, olives, garlic, oregano, Evo oil and fresh basil
-  **Margherita classica** € 7,50
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, olio evo e basilico fresco
Allergene 1,7
San Marzano tomatoes, fiordilatte mozzarella, Evo oil and fresh basil
-  **Margherita gialla** € 9,00
Passata di datterino giallo, fiordilatte, pomodorini rossi e gialli, olio evo e basilico fresco
Allergene 1,7
Yellow datterino tomato sauce, fiordilatte mozzarella, red and yellow cherry tomatoes, Evo oil and fresh basil
-  **Margherita gialla pro** € 11,20
Passata di datterino giallo, fiordilatte, provola affumicata, scaglie di Grana Padano, pepe, olio evo e basilico fresco
Allergene 1,7
Yellow datterino tomato sauce, fiordilatte mozzarella, smoked provola cheese, Grana Padano flakes, black pepper, Evo oil and fresh basil
-  **Margherita 2.0** € 11,20
Pomodoro San Marzano, stracciatella fuori cottura, pesto di basilico fuori cottura, olio evo e basilico fresco
Allergene 1,7,8
San Marzano tomatoes, fresh stracciatella cheese (added after baking) Fresh basil pesto, Evo oil and fresh basil
-  **Bufala** € 12,90
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, bufaline fuori cottura, olio evo e basilico fresco (consigliata con aggiunta di prosciutto crudo di Parma)
Allergene 1,7
San Marzano tomatoes, fiordilatte mozzarella, Buffalo mozzarella (added after baking), Evo oil and fresh basil (Recommended with Parma ham)
-  **Bufala Pro** € 11,90
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala da 250 gr in cottura, olio evo e basilico fresco (consigliata con aggiunta di prosciutto crudo di Parma)
Allergene 1,7
San Marzano tomatoes, 250g of buffalo mozzarella, Evo oil and fresh basil (Recommended with Parma ham)

 Realizzabile anche Gluten Free/*Gluten free option available*

Coperto € 2,50/*Cover charge € 2,50*

Supplemento per prodotti Gluten Free € 2,00/*Supplement for Gluten-Free product € 2,00*

Supplemento per aggiunte da € 1,00 a € 3,50/*Add-ons € 1,00 to € 3,50*

Mozzarella/stracciatella senza lattosio € 1,50/*Lactose-free mozzarella/stracciatella € 1,50*





LE CLASSICHE (CLASSIC PIZZAS)

-  **Girotondo** € 13,70
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, pesto di basilico, pomodorini rossi e gialli, ciuffetti di ricotta, burratina centrale, olio evo e basilico fresco
Allergene 1,7
San Marzano tomatoes, fiordilatte mozzarella, basil pesto, red and yellow cherry tomatoes, ricotta cheese tufts, burrata cheese, Evo oil and fresh basil
-  **Salame dolce** € 9,80
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salame dolce, olio evo e basilico fresco
Allergene 1,7
San Marzano tomatoes, fiordilatte mozzarella, sweet salami, Evo oil and fresh basil
-  **Diavola** € 9,80
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salame piccante, olio evo e basilico fresco
Allergene 1,7
San Marzano tomatoes, fiordilatte mozzarella, spicy salami, Evo oil and fresh basil
-  **Cotto e funghi** € 9,80
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon freschi, olio evo e basilico fresco
Allergene 1,7
San Marzano tomatoes, fiordilatte mozzarella, cooked ham, fresh champignon mushrooms, Evo oil and fresh basil
-  **Wurstel e patate** € 9,80
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, wurstel, patate fritte, olio evo e basilico fresco
Allergene 1,7
San Marzano tomatoes, fiordilatte mozzarella, wurstel, french fries, Evo oil and fresh basil
-  **Tonno e cipolla** € 10,90
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, tonno, cipolla fresca olio evo e basilico fresco
Allergene 1,7
San Marzano tomatoes, fiordilatte mozzarella, tuna, fresh onion, Evo oil and fresh basil
-  **Spianata gialla** € 11,90
Passata di datterino giallo, fiordilatte, spianata piccante, Parmigiano Reggiano, olio evo e basilico fresco
Allergene 1,7
Yellow datterino tomato sauce, Fiordilatte mozzarella, spicy Spianata salami, Parmigiano Reggiano cheese, Evo oil and fresh basil
-  **Napoli** € 10,90
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, acciughe, capperi, pomodorini gialli, olive, origano, olio evo e basilico fresco
Allergene 1,7,12
San Marzano tomatoes, fiordilatte mozzarella, anchovies, capers, yellow tomatoes, black olives, oregano, Evo oil and fresh basil
-  **Quattro stagioni** € 11,90
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon freschi, carciofini, olive, olio evo e basilico fresco
Allergene 1,7,12
San Marzano tomatoes, fiordilatte mozzarella, cooked ham, fresh champignon mushrooms, artichokes, sweet salami, anchovies, capers, olives, oregano, Evo oil and fresh basil
-  **Quattro formaggi** € 11,90
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, emmenthal, gorgonzola, provola affumicata, Grana Padano, olio evo e basilico fresco
Allergene 1,7
San Marzano tomatoes, fiordilatte mozzarella, cooked ham, fresh mushrooms, Artichokes, olives, Evo oil and fresh basil
-  **Parma** € 10,90
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto crudo di Parma, olio evo e basilico fresco
Allergene 1,7
San Marzano tomatoes, fiordilatte mozzarella, Parma ham, Evo oil and fresh basil

 Realizzabile anche Gluten Free/*Gluten free option available*
Coperto € 2,50/*Cover charge € 2,50*
Supplemento per prodotti Gluten Free € 2,00/*Supplement for Gluten-Free product € 2,00*
Supplemento per aggiunte da € 1,00 a € 3,50/*Add-ons € 1,00 to € 3,50*
Mozzarella/stracciatella senza lattosio € 1,50/*Lactose-free mozzarella/stracciatella € 1,50*





 Salsiccia e funghi cardoncelli € 13,70

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salsiccia fresca, funghi cardoncelli freschi, olio evo e basilico fresco

Allergene 1,7

San Marzano tomatoes, fiordilatte mozzarella, fresh sausage, fresh cardoncelli mushrooms, Evo oil and fresh basil

 Capricciosa € 13,70

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon freschi, carciofini Salame dolce, acciughe, capperi, olive, olio evo e basilico fresco

Allergene 1,7,12

San Marzano tomatoes, fiordilatte mozzarella, cooked ham, fresh champignon mushrooms, artichokes, sweet salami, anchovies, capers, olives, Evo oil and fresh basil

 Bresaola € 13,70

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, bresaola, rucola, scaglie di Grana Padano, mozzarelline fuori cottura, olio evo e basilico fresco

Allergene 1,7

San Marzano tomatoes, fiordilatte mozzarella, bresaola, rocket, Grana Padano flakes, fresh fiordilatte mozzarella (added after cooking), Evo oil and fresh basil

 Limone € 11,90

fiordilatte, prosciutto cotto, straciatella, insalata, scaglie di Grana Padano, olio evo, limone e basilico fresco

Allergene 1,7

Fiordilatte mozzarella, cooked ham, straciatella, lettuce, cheese, Grana Padano flakes, Evo oil and fresh basil

Crocchetta € 12,90

fiordilatte, prosciutto cotto, crocchette di patate, panna, olio evo e basilico fresco

Allergene 1,3,7

Fiordilatte mozzarella, cooked ham, potato croquettes, cream, Evo oil and fresh basil

 Zucca € 13,70

Crema di zucca, fiordilatte, provola affumicata, ciuffetti di ricotta, speck, scaglie di Grana Padano, olio evo e basilico fresco

Allergene 1,7

Pumpkin cream, fiordilatte mozzarella, smoked provola cheese, ricotta cheese tufts, speck, Grana Padano flakes, Evo oil and fresh basil

 Primavera € 13,70

fiordilatte, pomodorini, prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di Grana Padano, mozzarelline fuori cottura, olio evo e basilico fresco

Allergene 1,7

Fiordilatte mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, rocket, Grana Padano flakes, fresh fiordilatte mozzarella (add after cooking), Evo oil and fresh basil

 Vegetariana € 14,40

fiordilatte, pomodorini, melanzane grigliate, zucchine grigliate, peperoni grigliati, burrata centrale, olio evo e basilico fresco

Allergene 1,7

Fiordilatte mozzarella, cherry tomatoes, grilled, eggplant, grilled zucchini, Grilled pepper, burrata cheese, Evo oil and fresh basil

 Realizzabile anche Gluten Free/*Gluten free option available*

Coperto € 2,50/Cover charge € 2,50

Supplemento per prodotti Gluten Free € 2,00/Supplement for Gluten-Free product € 2,00

Supplemento per aggiunte da € 1,00 a € 3,50/Add-ons € 1,00 to € 3,50

Mozzarella/straciatella senza lattosio € 1,50/Lactose-free mozzarella/straciatella € 1,50





LE SPECIALI (SPECIAL PIZZAS)

-  **San Giuannid** € 12,90
Pomodoro San Marzano, pomodorini rossi e gialli, peperoncino piccante, acciughe, capperi, olive, aglio, origano, bufala in uscita, olio evo e basilico fresco
Allergene 1,7
San Marzano tomatoes, red and yellow cherry tomatoes, hot chili pepper, anchovies, Capers, olives, garlic, oregano, Buffalo mozzarella (added after baking), Evo oil and fresh basil
-  **Profumo di casa** € 16,60
Mozzarella di bufala, salsiccia fresca, patate al forno, pomodorini gialli, peperone crudo, olio evo e basilico fresco
Allergene 1,7
Buffalo mozzarella, crumbled sausage, oven-baked potatoes, yellow cherry tomatoes, Crusco pepper, Evo oil and fresh basil
-  **Pestifera** € 15,30
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, 'nduja, gorgonzola, salame piccante, bufalina centrale, olio evo e basilico fresco
Allergene 1,7
San Marzano tomatoes, Fiordilatte mozzarella, 'nduja, Gorgonzola cheese, spicy salami, buffalo mozzarella, Evo oil and fresh basil
-  **Ultimo bacio** € 16,60
Passata di datterino giallo, fiordilatte, guanciale, pomodorini rossi semi-dry, fonduta di parmigiano, bufalina centrale, olio evo e basilico fresco
Allergene 1,7,12
Yellow datterino tomato sauce, fiordilatte mozzarella, guanciale, semi-dried cherry tomatoes, Parmigiano cheese fondue, buffalo mozzarella, crispy onion, Evo oil and fresh basil
-  **Deliziosa** € 16,60
fiordilatte, prosciutto crudo di Parma, noci, miele, burratina affumicata centrale, cacioricotta, olio evo e basilico fresco
Allergene 1,7,8
Fiordilatte mozzarella, Parma ham, walnuts, honey, smoked burrata cheese, cacioricotta cheese flakes, Evo oil and fresh basil
-  **Carbonara** € 15,30
Crema di cacio e pepe, fiordilatte, guanciale croccante, bufalina centrale, pepe crema carbonara pastorizzata, pecorino grattugiato, olio evo e basilico fresco
Allergene 1,7,8
Cacio e pepe cream, Fiordilatte mozzarella, crispy guanciale, pasteurized carbonara cream, black pepper, Evo oil and fresh basil
-  **Bufala Gialla** € 16,60
Passata di datterino giallo, pomodorini gialli, bufala in uscita, pomodorini rossi semi-dry, pesto di basilico, cacioricotta, olio evo e basilico fresco
Allergene 1,7,8
Yellow datterino tomato sauce, yellow cherry tomatoes, basil pesto, cacioricotta cheese flakes, Evo oil and fresh basil

 Realizzabile anche Gluten Free/Gluten free option available

Coperto € 2,50/Cover charge € 2,50

Supplemento per prodotti Gluten Free € 2,00/Supplement for Gluten-Free product € 2,00

Supplemento per aggiunte da € 1,00 a € 3,50/Add-ons € 1,00 to € 3,50

Mozzarella/stracciatella senza lattosio € 1,50/Lactose-free mozzarella/stracciatella € 1,50





DOLCI (DESSERTS)

NESSUN SUPPLEMENTO GLUTEN FREE E LATTOSIO
NO GLUTEN-FREE SUPPLEMENT REQUIRED

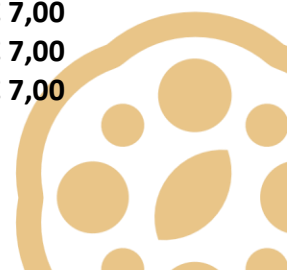
	Cheesecake ai frutti di bosco <i>MIXED BERRY CHEESECAKE</i>	€ 6,00
	Cheesecake alla Nutella <i>NUTELLA CHEESECAKE</i>	€ 6,00
	Tiramisù	€ 6,00
	Babamisù Allergene 1,7	€ 6,00
	Tartufo nero Allergene 7 <i>BLACK TRUFFLE</i>	€ 6,00
	Tartufo bianco Allergene 1,7 <i>WHITE TRUFFLE</i>	€ 6,00
	Gelato Mandorlato al pistacchio Allergene 1,7,8 <i>PISTACHIO ALMOND ICE CREAM</i>	€ 6,00
	Gelato Croccantino all' amarena Allergene 8 <i>CRUNCHY CHERRY ICE CREAM</i>	€ 6,00
	Spumone classico <i>CLASSIC SPUMONE</i>	€ 6,00
	Delizia al limone di Salderiso Allergene 1,7 <i>LEMON DESSERT FROM SALDERISO</i>	€ 6,50
	Sorbetto al limone di Sicilia (consigliato con aggiunta di vodka + € 2,00) <i>SICILIAN LEMON SORBET</i> (recommended with additional vodka + € 2,00)	€ 4,00
	Sorbetto al mandarino tardivo di Ciaculli <i>CIACULLI LATE MANDARIN SORBET</i> (recommended with additional vodka + € 2,00)	€ 4,00
	Bomboniera Algida da 6 pezzi Allergene 7 <i>ALGIDA ASSORTED BONBON (6 PCS.)</i>	€ 5,50

BEVANDE

Coca Cola/Coca Cola Zero in vetro 33 cl	€ 3,00
Fanta/Lemonsoda /Sprite 33 cl	€ 3,00
Estathè pesca e limone in lattina 33 cl	€ 3,00
Acqua tonica/Ginger Beer in vetro 20 cl	€ 3,00
ACQUA IN BOTTIGLIA	
Naturale 1lt	€ 2,50
Effervescente naturale 1 lt	€ 2,50

APERITIVI (APERITIFS)

Spritz Aperol/Campari	€ 7,00
Vodka Lemon	€ 7,00
Gin Lemon	€ 7,00
Gin tonic	€ 7,00





VINI (WINES)

Bottiglia di vino rosso/rosato/bianco <i>Bottle of red /rosè/white wine</i>	€ 20,00
Calice di vini rosso/rosato/bianco <i>Glass of red/rosè/white Wine</i>	€ 5,50
Bottiglia prosecco <i>Bottle of prosecco</i>	€ 20,00
Calice vino prosecco <i>Glass of prosecco</i>	€ 5,50

BIRRE (BEERS)

BIRRE ALLA SPINA

DRAFT BEERS

RAFFO 4,7%	20 CL € 4,50 – 40 CL € 6,50
ST. BENOIT 8%	30 CL € 6,00 – 50 CL € 8,50
LEFFE ROUGE 8,2%	25 CL € 5,50 – 50 CL € 9,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

BOTTLED BEERS

Heineken 33 cl	€ 3,50
Iconusa non filtrata 50 cl	€ 4,50
Tennent's 33 cl	€ 4,50
Dreher lemon 33 cl	€ 3,50
Birra zero Alcool 33 cl	€ 4,00
Peroni SENZA GLUTINE 33 cl	€ 4,00
Ambar SENZA GLUTINE 33 cl	€ 4,50
Nazionale artigianale SENZA GLUTINE 33 cl	€ 6,00SS

AMARI – CAFFÈ (LIQUEURS & COFFEE)

Amaro Lucano	€ 3,50
Amaro del Capo	€ 3,50
Fernet Branca	€ 3,50
Montenegro	€ 3,50
Limoncello	€ 3,50
Liquirizia	€ 3,50
Grappa barricata	€ 3,50
Caffè	€ 1,00
Caffè DEK	€ 1,00
Caffè Americano	€ 2,50

