

APERITIVO
STYLE

DALLE ORE 17:00
ALLE 20:00

FROM 5:00
TO 08:00 PM

incluso nella
formula Aperitivo
9,00

included in
the Aperitif formula
9,00

COCKTAILS

MOJITO <div></div> <i>rum, lime, menta, zucchero</i> <i>rum, lime, mint, sugar and passion fruit</i>	8,00
MOSCOW MULE <div></div> <i>vodka, lime, ginger beer</i>	8,00
AMERICANO <div></div> <i>vermouth, campari bitter e soda</i>	8,00
WHISKEY SOUR <div></div> <i>bourbon, lime, zucchero e bitter aromatico</i> <i>bourbon, lime, sugar, aromatic bitter</i>	8,00
NEGRONI <div></div> <i>gin, vermouth rosso, bitter campari</i> <i>gin, red vermouth, campari bitter and homemade syrup</i>	8,00
LONG DRINK <div></div>	8,00

COCKTAILS ANALCOLICI NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

VIRGIN MULE <div></div> <i>lime and ginger beer</i>	7,00
COOLER <div></div> <i>mela verde, ananas, limone, orzata e soda</i> <i>green apple, pineapple, lemon, orzata and soda</i>	7,00
VIRGIN MOJITO <div></div> <i>lime,menta,zucchero di canna e ginger ale</i> <i>lime,mint ,sugar and ginger ale</i>	7,00

STYLE

CAFFETTERIA

CAFFÈ <div></div> <i>espresso</i>	2,00
DECAFFEINATO <div></div> <i>decaffeinated espresso</i>	2,20
CAFFÈ AMERICANO <div></div> <i>american coffee</i>	2,30
CAFFÈ CON PANNA <div></div> <i>espresso with whipped cream</i>	1,50
CAFFÈ GINSENG <div></div> <i>small ginseng coffee</i>	1,50
GINSENG GRANDE <div></div> <i>large ginseng coffee</i>	3,00
CAFFÈ D'ORZO <div></div> <i>small barley coffee</i>	1,50
ORZO GRANDE <div></div> <i>large barley coffee</i>	3,00
CAFFÈ SHAKERATO <div></div> <i>blended iced cofee</i>	4,00
CAPPUCCINO	2,30
CAPPUCCINO DECAFFEINATO <div></div> <i>decaffeinated cappuccino</i>	5,00
CAPPUCCINO DI SOIA <div></div> <i>soy cappuccino</i>	2,70
CAFFELATTE <div></div> <i>coffee with milk</i>	3,00



COFFEE BAR

LATTE MACCHIATO <div></div> <i>milk with a stain of coffee</i>	2,60
LATTE BIANCO <div></div> <i>glass of milk</i>	2,30
MAROCCHINO <div></div> <i>espresso, cocoa powder and milk froth</i>	1,50
CAFFÈ FREDDO <div></div> <i>cold coffee</i>	2,50
CAPPUCCINO FREDDO <div></div> <i>cold cappuccino</i>	3,00
FRAPPUCCINO <div></div> <i>espresso coffee with frothed milk</i>	5,00
CIOCCOLATA CALDA <div></div> <i>hot chocolate</i>	4,00
THE CALDO <div></div> <i>hot tea</i>	2,00
CAFFÈ CORRETTO <div></div> <i>espresso with liquor</i>	2,00
CAPPUCINO D'ORZO <div></div> <i>barely cappucino</i>	2,70
CAPPUCCINO AL GINSENG <div></div> <i>ginseng cappucino</i>	2,70
CAFFELATTE FREDDO <div></div> <i>cold coffee with milk</i>	2,00

BIRRE BEER

ALLA SPINA 0,4 LT DRAUGHT BEER 0,4 LT	
HEINEKEN <div></div> alc 5.0% vol. - Olanda	5,00
ICHNUSA NON FILTRATA <div></div> alc 5.0% vol. - Italia	5,00
IN BOTTIGLIA BOTTLED BEERS	
????	4,00

VINO WINE

SELEZIONE STAGIONALE
DI VINI ALLA MESCITA

SEASONAL SELECTION
OF WINES BY THE GLASS

BIANCHI, ROSSI, ROSE <div></div> <i>white, red, rose</i>	5,00
PROSECCO <div></div> <i>sparkling wine</i>	6,00
VINI SPECIALI <div></div> <i>special wines</i>	6,00
VINI DOLCI <div></div> <i>sweet wines</i>	6,00

CLASSICI ITALIANI ITALIAN CLASSICS

SPRITZ APEROL <div></div>	7,00
SPRITZ CAMPARI <div></div>	7,00
BITTER <div></div> <i>bianco / rosso</i>	4,00
CRODINO <div></div>	4,00
APEROL SODA <div></div>	4,00
CAMPARI SODA <div></div>	4,00
MARTINI <div></div> <i>bianco, rosso & extra dry</i>	5,00

SNACK SNACKS

PATATINE <div></div> <i>crisps</i>	2,50
ARACHIDI <div></div> <i>peanuts</i>	3,00
oLIVE <div></div> <i>olives</i>	3,00
PIATTINO MISTO BUFFET <div></div> <i>mixed buffet plate</i>	5,00
PATATE FRITTE <div></div> <i>french fries</i>	5,00



DISTILLATI SPIRITS

GIN & TONIC

BANKES <div></div>	7,00
BOMBAY <div></div> UK	8,00
HENDRICK'S <div></div> Scozia	10,00
GIN MARE <div></div> Spagna	10,00

SCOTCH WHISKY AND SINGLE MALT

JOHNNY WALKER BLACK LABEL 12 anni	7,00
OBAN 9,00 14 anni Scozia (West Highland)	
TALISKER SKYE Scozia (Isle of Skye)	9,00

LAGAVULIN 12,00 16 anni Scozia (Isle of Islay)

WHISKEY

JAMESON <div></div> <i>Irlanda</i>	6,00
BULLEIT BURBON <i>Kentucky - USA</i>	8,00
BULLEIT RYE <i>Kentucky - USA</i>	10,00

TEQUILA

OLMECA BLANCO <div></div> <i>Messico</i>	5,00
PATRON REPOSADO <i>Messico</i>	12,00

RUM

CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD <div></div>	5,00
PAMPERO ANIVERSARIO Venezuela	7,00
MATUSALEM 15 anni Cuba	9,00

ZACABA 12,00 23 ANNI

VODKA

ROMANOFF <div></div> Polonia	5,00
ZUBROWKA Polonia	6,00
BELVEDERE Polonia	9,00

LIQUORI, DIGESTIVI E GRAPPE

AMARI E LIQUORI <div></div> <i>Averna-Montenegro-Lucano-Amaro del Capo agermeister-Mirto-Limoncello-Sambuca-Baileys</i>	4,50
FUNDADOR SOLERA	5,00
CURVOISIER V.S.	5,00
HENNESSY V.S.	6,00
GRAPPE GIARE CHARDONNAY, GIARE AMARONE BARRIQUE, ANFORA GIARE ORIGINE, LE DICIOTTO LUNE BERTA TRE SOLI	5,00 6,00 10,00



VINI WINES

BOLLICINE SPARKLES

CHAMPAGNE BRUT
Reserve Exclusive - Nicolas Feuillatte

PROSECCO EXTRA DRY SUP.
DI VALDOBBIADENE
Cuvee 1926 - Valdo

VINI BIANCHI WHITE WINES

PINOT GRIGIO (Collio)
Mongris - Marco Felluga

GEWURZTRAMINER
Merus - Tiefenbrunner

CHARDONNAY
Cortegiara - Allegrini

PECORINO
Yamada - Zaccagnini

FRASCATI SUPERIORE
Eremo Tuscolano - Valle Vermiglia

FALANGHINA
Morabianca - Mastroberardino

GRILLO
Cavallo delle Fate - Tasca d'Almerita

VINI ROSSI RED WINES

PINOT NERO
Turnhof - Tiefenbrunner

MERLOT
Cortegiara - Allegrini

CHIANTI CLASSICO (Gallo Nero)
Primo Colle - Villa Cerna

MONTEPULCIANO D' ABRUZZO
Tralchetto - Zaccagnini

SYRAH
Sallier de la Tour

NERELLO MASCALESE
Ghiaia Nera - Tasca d'Almerita

VINI ROSATI ROSEE

CERASUOLO
Myosotis - Zaccagnini

MEZZE BOTTIGLIE 0,375 LT HALF BOTTLES 0,375 LT

PINOT GRIGIO
Mongris - Marco Felluga

PECORINO
Yamada - Zaccagnini

CHIANTI CLASSICO
Primo Colle - Villa Cerna

MONTEPULCIANO D' ABRUZZO
Tralchetto - Zaccagnini

DOLCE SWEETS

CROISSANT PICCOLO <div></div> <i>small croissant</i>	1,30
CROISSANT GRANDE <div></div> <i>large croissant</i>	2,00
CROISSANT FARCITO <div></div> <i>filled croissant</i>	2,00
CROSTATE / TORTE FATTE IN CASA <div></div> <i>homemade pies / cakes</i>	3,50
BISCOTTI FATTI IN CASA <div></div> <i>homemade cookies</i>	2,00
DOLCE DEL GIORNO <div></div> <i>dessert of the day</i>	4,50

I NOSTRI DRINKS REFRESHING DRINKS

SPREMUTA <div></div> <i>freshly squeezed orange, pomegranate or lemon juice</i>	4,50
FRULLATI BASE LATTE O ACQUA + FRUTTA <div></div> <i>water or milk based shakes + fruit</i>	5,00
CENTRIFUGA FRUTTA O VERDURA DI STAGIONE <div></div> <i>mixed fruit or vegetable extract</i>	5,00

BEVANDE SOFT DRINKS

SUCCHI DI FRUTTA <div></div> <i>fruit juices</i>	3,50
THE FREDDO <div></div> <i>iced tea</i>	3,50
COCA-COLA / FANTA / SPRITE	4,00
SCHWEPES <div></div> <i>soda, tonica, lemon</i>	4,00
CHINOTTO / CEDRATA	4,00
GINGER ALE / BEER	4,00
RED BULL	4,00
ACQUA GRANDE <div></div> <i>large water</i>	2,50
ACQUA PICCOLA <div></div> <i>small water</i>	1,50

GASTRONOMIA GASTRONOMY

PANINI <div></div> <i>panini sandwich</i>	4,50
TRAMEZZINI <div></div> <i>flat breaded sandwich</i>	2,50
PIADINA <div></div> <i>italian flat bread sandwich</i>	3,50
PIZZA FARCITA <div></div> <i>stuffed white pizza</i>	3,50
TOAST <div></div> <i>ham and cheese toast</i>	3,00



STYLE COLAZIONI BREAKFAST DEALS

MARSALA <div></div> • <i>succo o spremuta</i> • <i>croissant</i> • <i>caffè a scelta</i>	7,00
• <i>juice or fresh squeezed</i> • <i>croissant</i> • <i>choice of coffee</i>	
GIOLITTI <div></div> • <i>succo o spremuta</i> • <i>tramezzino</i> • <i>caffè a scelta</i>	8,00
• <i>juice or fresh squeezed</i> • <i>sandwich</i> • <i>choice of coffee</i>	
TERMINI <div></div> <i>solo dalle 8:00 alle 12:00</i>	10,00
• <i>succo o spremuta</i> • <i>uova, bacon e pane tostato</i> • <i>caffè a scelta</i>	
<i>only from 8:00 a.m. 12:00 pm</i>	
• <i>juice or fresh squeezed</i> • <i>eggs, bacon and toasted bread</i> • <i>choice of coffee</i>	

ANTIPASTI

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI <i>Cheese and ham</i>	12,00
CAPRESE <i>Tomato and mozzarella</i>	10,00
BRESAOLA, RUCOLA E PARMIGIANO <i>Smoked cured beef, rocket salad and parmesan</i>	12,00
PROSCIUTTO E BUFALA <i>Ham and buffalo mozzarella</i>	12,00
INSALATA DI MARE <i>Seafood salad</i>	10,00
SALMONE AL PEPE ROSA <i>Salmon with pink pepper</i>	12,00



STARTERS

LINGOTTO DI PATATE CON FONDUTA AL TARTUFO <i>Potatoes with a truffle fondue</i>	13,00
FIORE DI ZUCCA AL FORNO RIPIENI DI RICOTTA E BACON <i>Oven roasted zucchini blossom, with ricotta cheese and bacon</i>	13,00
CARPACCIO DI POLPO ALLA CLOROFILLA DI BASILICO <i>Octopus carpaccio with bbasil chlorophyll</i>	14,00
TARTARE DI TONNO SU GAZPACHO DI POMODORO <i>Tuna tartare on a gazpacho sauce</i>	14,00

PRIMI PIATTI

FETTUCINE AL RAGÙ <i>Pasta with meat sauce and cheese</i>	10,00
LASAGNA <i>Lasagna</i>	10,00
CARBONARA <i>Diced bacon, egg, cheese and pepper sauce</i>	10,00
CACIO E PEPE <i>Cheese and pepper sauce</i>	10,00
GRICIA <i>Diced bacon, cheese and pepper sauce</i>	10,00
AMATRICIANA <i>Diced bacon, tomato, cheese and pepper sauce</i>	10,00
PASTA AL PESTO <i>Basil, pine nut, parmesan, pepper, oil</i>	10,00



FIRST COURSE

MELANZANA ALLA PARMIGIANA <i>Eggplant with tomato and parmesan</i>	10,00
RISOTTO CON CUORE DI FONDUTA E TARTUFO <i>Risotto with a hearted fondue and truffle</i>	12,00
FETTUCINE DI RAGU D'ANCA <i>Goose fettucine in ragù sauce</i>	12,00
RISO AGLI AGRUMI CON CARPACCIO DI GAMBERO IN DOPPIA CONSISTENZA <i>Citrus rice with a shrimp carpaccio in double consistency</i>	13,00
TAGLIOLINO NERO ALLA SEPPIA SU CREMA DI PISELLI <i>Black tagliolino with cuttlefish accompanied by a pea cream</i>	13,00

SECONDI PIATTI

BISTECCA <i>Beef steak</i>	13,00
SCALOPPINA <i>Escalope</i>	10,00
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA <i>Saltimbocca Roman Style (veal, ham and sage)</i>	12,00
COTOLETTA ALLA MILANESE <i>Breaded cutlet</i>	10,00
SFILACCI DI POLLO <i>Chicken strips</i>	10,00
STRACCETTI RUCOLA E PACHINO <i>Beef stripes with rocket salad and tomato</i>	12,00
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI * <i>Fried calamari and shrimps *</i>	13,00



MAIN COURSE

FRITTURA DI MOSCARDINI * <i>Fried octopus *</i>	13,00
FILETTTO AL BAROLO <i>Barolo sauce filet</i>	18,00
STRACCETTI CON RIDUZIONE DI LAMBRUSCO <i>Beef stripes with a reduction of lambrusco wine</i>	14,00
BOCCONCINI DI TONNO IN CROSTA DI FRUTTA SECCA SU PESTO DI RUCOLA <i>Tuna wraps in a crust of dried fruit on a rocket salad sauce</i>	16,00
SPADA ALLA SICILIANA (TRILOGY DI PESCE) <i>Sword fish made with capers, tomatoes and olives (fish trilogy)</i>	18,00

HAMBURGER

SERVITI CON PATATINE E INSALATA
SERVED WITH FRIES AND SALAD

HAMBURGER "IL CLASSICO" <i>Lattuga, formaggio fuso, cipolla, pomodoro, maionese e bacon</i>	13,00
<i>Lattuce, cheese, onions, tomatoes, mayonnaise and bacon</i>	



BURGERS

CHICKEN BURGER <i>Lattuga, ba con croccante, pomodoro, e salsa rosa</i>	13,00
<i>Lettuce, crispy bacon, tomatoes and fry sauce</i>	
CHICKEN BURGER <i>Lattuga, pomodoro e salsa guacamole</i>	13,00
<i>Lettuce, tomatoes and guacamole sauce</i>	

CONTORNI
del giorno

PATATE AL FORNO <i>uts, and fry sauce</i>	5,00
PATATE FRITTE <i>uts, and fry sauce</i>	5,00



SIDE DISHES
of the day

VERDURE GRIGLiate <i>uts, and fry sauce</i>	5,00
VERDURE DI STAGIONE <i>uts, and fry sauce</i>	5,00

INSALATE

CHICKEN <i>Lattuga, bacon, pollo grigliato, noci e salsa rosa</i> <i>Lettuce, bacon, grilled chicken, nuts, and fry sauce</i>	10,00
CONTADINA <i>Lattuga, zucchine, pere e grana</i> <i>Lettuce, zucchini, pears and grated cheese</i>	9,00
FRESCA <i>Rucola, mela grana e aceto balsamico</i> <i>Rocket salad, apple, parmesan and balsamic vinegar</i>	9,00



SALADS

MEDITERRANEA <i>Lattuga, mozzarella, pachino e mais</i> <i>Lettuce, mozzarella, tomatoes and corn</i>	9,00
ESTIVA <i>Lattuga, pachino olive e tonno</i> <i>Lettuce, shrimp corn and olives</i>	9,00
VERACE <i>Lattuga, polpo mais e pachino</i> <i>Lettuce, octopus corn and tomatoes</i>	10,00

DOLCI

STYLE 2.0	4,00
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO DI BRONTE <i>Assorted gelato parfait with pistachios from bronte</i>	
CHEESE CAKE DI MIRTILLI <i>White chocolate cheesecake with blueberries</i>	4,00



DESSERTS

TORTINO AL CIOCCOLATO <i>Dark chocolate cake</i>	4,00
CREME BRULÉE	4,00
MACEDONIA <i>Mixed fruit salad</i>	4,00