



BUBBLES

SOFT DRINK

Coca-Cola	2,5	Cedrata Cortese	3
Coca-Cola Zero	2,5	Ginger rosso Cortesino	2,5
Fanta	2,5	Tonic Water Cortese	2,5
Acqua Nat. Mood 0,5	1	Tonic Water Scortese	3
Acqua Friz. Mood 0,5	1	Tonic Lemon Cortese	2,5
Cocktail San Pellegrino	2,5	Ginger Beer Cortese	2,5
Bitter Bianco	2,5	Ginger Ale Cortese	2,5
Crodino	2,5	Chinotto Cortese	3
Campari Soda	2,5		

BIRRE ALLA SPINA

Alahmabra Especial 0,35	4
Alahmabra Roja 0,35	4

MORNING

SUCCHI

Ananas Bio	2,5
Arancia Carota Limone Bio	2,5
Mirtillo Nero Bio	2,5
Pesca Bio	2,5
Pera Williams Bio	2,5

INTERNATIONAL DISHES

POLLO AL CURRY 8

con riso basmati

GULASH UNGHERESE 7

FISH & CHIPS 9

PULLED PORK 8

*con cavolo rosso cotto a bassa temperatura,
salsa BBQ e salsa cheddar*

GAMBERI IN SALSA TERYAKI 12

con zucchine fritte e mentuccia

APETIZER

CHIPS 4

CHIPS CACIO E PEPE 5

TARTARE DI SCAMONE 8

con salsa al caprino, capperi e crema di carote

TARTARE DI SALMONE 8

marinato a secco con agrumi, spezie dressing guacamole

BACCALA ALLA MEDITERRANEA 7

con olive pomodorini e capperi

VERDURE GRIGLIATE 5

PARMIGIANA DI ZUCCHINE 6

con besciamella alla curcuma, capocollo e primosale

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI 12

picc

gran

FAVETTA E CICORIE 6

FUNGO RIPIENO 6

con spinaci, blu di fattoria e crema di patate

SFORMATINO DI CARCIOFI E PATATE 6

con crema di taleggio e zafferano

ZUCCHINE ALLA POVERELLA 4

con mentuccia e olio evo

CARPACCIO DI BUFALO 8

con valeriana e pecorino stagionato in grotta

POLPETTE DI MANZO 7

mozzarella locale, pomodoro, origano, olio evo

GRILL

CONTROFILETTO DI MANZO 14

con side di patate al forno

STINCO DI MAIALINO 12

*cotto a bassa temperatura con demiglass di verdure
side purè di patate*

SECRETO DI PATANEGRA 16

con side di patate al forno

PICANHA 15

con side di patate al forno

PIATTI UNICI

HAMBURGER AL PIATTO 10

*di pezzata rossa da 220 gr, cheddar,
lattuga romana patate al forno,
pomodoro ramato e verdure*

HAMBURGER DI WAGYU (KOBÈ) 16

*Burger di wagyu da 200 gr.,
lattuga romana patate al forno,
pomodoro ramato e verdure*

SALADS

7

CAESAR

*Lattuga romana, pollo alla piastra, crostini, scaglie
di parmigiano e caesar dressing*

GRECA

Lattuga romana, olive nere, cipolla di Tropea, feta e cetrioli

BUBBLES

Lattuga romana, rucola, caroline, pomodoro ramato e mais

FARRO

*Insalata di farro, carotine, anacardi, mandorle, mentuccia e uovo
all'occhio di bue*

SANDWICHES



SALMON: 10

*Sandwich integrale con salmone, rucola,
formaggio spalmabile, senape al miele*

VEGGIE: 9

*Burger di scamorza, pesto di cime rape
e cavolfiore croccante*

BUBBLES: 9

*Burger di pezzata rossa da 220 gr,
cheddar, lattuga romana, pomodoro
ramato, ketchup e maionese*

BACON BUBBLES: 10

*Burger di pezzata rossa da 220 gr, bacon
croccante, cheddar, lattuga romana,
pomodoro ramato, BBQ e salsa bacon.*

PULLED PORK: 9

*Pulled pork, insalata di cavolo, cheddar e
BBQ*

CLUB SANDWICH: 8

*Pollo, insalata croccante, maionese,
pomodoro ramato e bacon*

CHICKEN SANDWICH: 9

*Pollo speziato alla piastra, salsa
guacamole e carota croccante*

APETIZER

TARTARE DI SCAMONE <i>con salsa al caprino, capperi e crema di carote</i>	8
TARTARE DI SALMONE <i>marinato a secco con agrumi, spezie dressing guacamole</i>	8
BACCALA ALLA MEDITERRANEA <i>con olive pomodorini e capperi</i>	7
VERDURE GRIGLIATE	5
PARMIGIANA DI ZUCCHINE <i>con besciamella alla curcuma, capocollo e primosale</i>	6
TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI <i>picc</i>	8
	<i>gran</i>
FAVETTA E CICORIE	6
FUNGO RIPIENO <i>con spinaci, blu di fattoria e crema di patate</i>	6
SFORMATINO DI CARCIOFI E PATATE <i>con crema di taleggio e zaffernano</i>	6
ZUCCHINE ALLA POVERELLA <i>con mentuccia e olio evò</i>	4
CARPACCIO DI BUFALO <i>con valeriana e pecorino stagionato in grotta</i>	8
POLPETTE <i>con passata di ciliegino infornato e scaglie di grana</i>	7
VELLUTATA DEL GIORNO	5

INTERNATIONAL DISHES

PULLED PORK	8
<i>con cavolo rosso cotto a bassa temperatura, salsa BBQ e salsa cheddar</i>	
POLLO AL CURRY	7
<i>con riso basmati</i>	
GULASH UNGHERESE	8
GAMBERI IN SALSA TERYAKI	12
<i>con zucchine fritte e mentuccia</i>	
FISH & CHIPS	9

PRIMI

SPAGHETTONE BURRO E ALICI	12
<i>spaghettoni trafilato al bronzo con burro francese e acciughe Cantabrico</i>	
TORTIGLIONI	10
<i>con datterino giallo, pesto al basilico e fonduta al parmigiano</i>	
RAVIOLI MELANZANA E SCAMORZA	12
<i>con dadolata di melanzana e sbriciolata di pane casereccio crema di pomodoro</i>	

SECONDI

MAIALINO:	9
<i>alla piastra con side di patate al forno</i>	
FILETTO DI OMBRINA:	12
<i>alla mediterranea con olive, pomodorini e capperi</i>	

GRILL

CONTROFILETTO DI MANZO	14
<i>con side di patate al forno</i>	
STINCO DI MAIALINO	12
<i>cotto a bassa temperatura con demi glace di verdure - side di purè di patate</i>	
SECRETO DI PATANEGRA	16
<i>da gr. 400 -con side di patate al forno</i>	
PICANHA	15
<i>con side di patate al forno</i>	

CARTA DEI VINI

ROSSO

CANTONOVO	<i>Cantine Coppi</i>	<i>Primitivo BIO</i>	PUGLIA	20
SINISCALCO	<i>Cantine Coppi</i>	<i>Primitivo</i>	PUGLIA	16
PELLIROSSO	<i>Cantine Coppi</i>	<i>Negroamaro</i>	PUGLIA	16
SENATORE	<i>Cantine Coppi</i>	<i>Primitivo</i>	PUGLIA	28
SANNACE	<i>Cantine Coppi</i>	<i>Malvasia</i>	PUGLIA	16
ES	<i>Gianfranco Fino</i>	<i>Primitivo di Manduria DOC</i>	PUGLIA	55
MAMMAMÈ	<i>Mastronardi</i>	<i>Primitivo di Gioia del Colle</i>	PUGLIA	26
PRIMITIVO 60 ANNI	<i>Cantine San Marzano</i>	<i>Primitivo di Manduria DOC</i>	PUGLIA	34
MONTEPULCIANO	<i>Masciarelli</i>	<i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	ABRUZZO	16
MONTEPULCIANO	<i>Marina Cvetic</i>	<i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	ABRUZZO	30
TERREMORE	<i>Marchesi de' Frescobaldi</i>	<i>Syrah, cabernet</i>	TOSCANA	18
RIPE AL CONVENTO	<i>Marchesi de' Frescobaldi</i>	<i>Sangiovese</i>	TOSCANA	120
LUCE	<i>Tenute della luce</i>	<i>Merlot, sangiovese</i>	TOSCANA	110
LUCE BRUNELLO	<i>Tenute della luce</i>	<i>Sangiovese</i>	TOSCANA	110
I MERLI	<i>Monteguelfo</i>	<i>Merlot</i>	TOSCANA	16
CITILLE DI SOPRA	<i>Az. Agricola Citille di Sopra</i>	<i>Sangiovese</i>	TOSCANA	60
MORELLINO DI SCANSANO	<i>Via delle rose</i>	<i>Sangiovese</i>	TOSCANA	18
BAROLO	<i>Fontanafredda</i>	<i>Nebbiolo</i>	PIEMONTE	40
LANGHE NEBBIOLO	<i>Villa Maggiore</i>	<i>Nebbiolo</i>	PIEMONTE	28
NEBBIOLO	<i>Fortemasso</i>	<i>Nebbiolo</i>	PIEMONTE	28
BARBERA D'ALBA	<i>Fortemasso</i>	<i>Barbera</i>	PIEMONTE	28
QUATER VITIS	<i>Firriato</i>	<i>Nero d'avola, Perricone, Frappato, Nerello cappuccio</i>	SICILIA	24
SORIA	<i>Firriato</i>	<i>Frappato</i>	SICILIA	24
BARDOLINO	<i>Monte dei Roari</i>	<i>Corvina, Rondinella</i>	VENETO	24
AMARONE DELLA VALPOLICELLA	<i>Serafini & Vidotto</i>	<i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	VENETO	20
SARTIU	<i>Sedilesu</i>	<i>Cannonau</i>	SARDEGNA	20
TEROLDEGO	<i>Foradori</i>	<i>Teroldego, Rotaliano</i>	TRENTINO	26
REFOSCO DAL PEDUNCOLO	<i>Le vigne di Zamò</i>	<i>Refosco dal peduncolo rosso</i>	FRIULI	26
ARTINO	<i>Tenuta Iuzzolin</i>	<i>Gaglioppo</i>	CALABRIA	22
MONTEFALCO ROSSO	<i>Tenute Alzatura</i>	<i>Sangiovese, Sagrantino, Merlot</i>	UMBRIA	18
BARDOLINO	<i>Monte dei Roari</i>	<i>Corvina, Rondinella</i>	VENETO	20
AMARONE	<i>Serafini e Vidotto</i>	<i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	VENETO	40
CAMPO BASE	<i>I Campi</i>	<i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina</i>	VENETO	28
CAMPI LUNGHI	<i>I Campi</i>	<i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina</i>	VENETO	38
CAMPO CIOTOLI	<i>I Campi</i>	<i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina</i>	VENETO	55
BOURGOGNE ROUGE	<i>Maison de Montille</i>	<i>Pinot Nero</i>	FRANCIA	36
EMILIEN	<i>Chateau le puy</i>	<i>Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc</i>	FRANCIA	45
IVRESSE DEL SENS	<i>Domain sai payrè roussilons</i>	<i>Syrah, Grenache, Carignan</i>	FRANCIA	26
ESUS	<i>Alain normand</i>	<i>Pinot nero</i>	FRANCIA	32
LEGENDE DES TOQUES	<i>Artisan Vigneron</i>	<i>Grenache, syrah, carignano</i>	FRANCIA	26
CRNO	<i>Franc Vodopivec</i>	<i>Merlot, Cabernet, Barbera</i>	SLOOVENIA	20

BIANCO

CHARDONNAY	<i>Tormaresca</i>	<i>Chardonnay</i>	PUGLIA	18
ISTÀ CA' DE' ROCCHI	<i>Cantine Tinazzi</i>	<i>Pinot Grigio</i>	VENETO	18
GREDEC TOKAI	<i>Movia</i>	<i>Tocai friulano</i>	FRIULI VENEZIA GIULIA	26
JASMIN	<i>Firriato</i>	<i>Zibibbo</i>	SICILIA	18
VERDICCHIO RISERVA	<i>Fulvia Tombolini</i>	<i>Verdicchio</i>	MARCHE	22
MASSOVIVO	<i>Marchesi de' Frescobaldi</i>	<i>Vermentino</i>	TOSCANA	18
TREBBIANO D'ABRUZZO	<i>Masciarelli</i>	<i>Trebbiano d'abruzzo</i>	ABRUZZO	16
RENOSU BIANCO	<i>Dettori</i>	<i>Vermentino</i>	SARDEGNA	20
YARDEN	<i>Golan Heights Winery</i>	<i>Chardonnay</i>	ISRAELE	26
ST. URBANS HOF	<i>Nik Weis</i>	<i>Riesling Troken</i>	GERMANIA - MOSELLA	22
REBULA	<i>Movia</i>	<i>Ribolla Gialla</i>	SLOVENIA	28
FERRATION	<i>La Tournee pere & fils</i>	<i>Vermentino, viogner</i>	FRANCIA	18
GEWÜRZTRAMINER	<i>Meran</i>	<i>Gewürztraminer</i>	FRANCIA	24
GRÜNER VELTLINER WEINVIERTEL	<i>Roschitz</i>	<i>Grüner Veltliner</i>	AUSTRIA	24

ROSATO

CALAFURIA	<i>Tormaresca</i>	<i>Negroamaro</i>	PUGLIA	20
ROSATO IGT COLLINE TEATINE	<i>Masciarelli</i>	<i>Montepulciano</i>	ABRUZZO	16
ALIE	<i>Marchesi de' Frescobaldi</i>	<i>Syrah, Vermentino</i>	TOSCANA	18
ROSÈ	<i>Planeta</i>	<i>Syra, Merlot</i>	SICILIA	18
CAMPO DELLE ROSE CA' DE' ROCCHI	<i>Cantine Tinazzi</i>	<i>Bardolino Chiaretto DOP</i>	VENETO	18
BY OTT	<i>Domaines Ott</i>	<i>Ottaviano, grecale, Syrah</i>	FRANCIA	32

BOLLICINE

ROSÈ BRUT	<i>D'Arapi</i>	<i>Montepulciano, Pinot Nero, Bombino Bianco</i>	PUGLIA	35
PAS DOSÈ	<i>D'Arapi</i>	<i>Bombino Bianco, Pinot Nero</i>	PUGLIA	30
CONTESSA ROSA ROSÈ	<i>Alta Langa</i>	<i>Pinot Nero, Chardonnay, Barolo</i>	PIEMONTE	35
CHAMPAGNE BRUT RESERVE	<i>Billecart-Salmon</i>	<i>Pinot Noire, Pinot Meuniere, Chardonnay</i>	FRANCIA	60

DRINK LIST

1910 7

*Bulleit Rye Whiskey, Chazalette's
vermouth di Torino, gocce di bitter
Campari, oleo saccharum all'arancia,
foam di vino rosso Montepulciano
d'Abruzzo, scaglie di cioccolato*

BUBBLES T-PUNCH 7

*Lime, sciroppo d'agave, sale "quanto
basta", Rum Nation Jamaican Pot Still,
Matuzalem 7y, concentrato bio di
mango e maracuja di frutta*

GIN TONIC DEL TERRAZZINO 7

*Hayman's Gently Rested Gin, Hierbas,
gocce di oleo saccharum limone, Tonic
Water Light Cortese*

SPICY MULE 7

*Premium Vodka Belenkaya infusa allo
zenzero, gocce di oleo saccharum
all'arancia, gocce di bitter italiano,
Bitter Lemon Cortese*

MINTA 7

*Oleo saccharum alla menta, premuta
di limone, Beefeater London Dry Gin,
St Germain, Ginger Beer Premium
Scortese*

DRINK LIST

MONTALCINI 7

*Vermouth rosato, mezcal, oleo
saccharum al limone, premuta di
limone*

CACHO 7

*Tequila reposado, liquore al peperon-
cino, crema di cacao, premuta di
limone*

BOTIN 7

*Tintura di ginziana, vermouth rosso,
brandy*

LAGARDE 7

*Vin brulè spiced (cannella, anice
stellato, agrumi, radici)*

MILLER 7

*Rum anejo, miele, vermouth rosso,
premuta di limone*

WINTOUR 7

*Gin, oleo saccharum al limone, crema
di menta bianca, anice, premuta di*
