

»»»» V y T A ««««  
ENOTECA REGIONALE  
DEL LAZIO

Bellezza, gusto e tradizione,  
uniti al tocco innovativo che solo  
un grande chef può regalarti,  
si trasformano in un'armonia sensoriale.

Scoprire, degustare e conoscere  
fino in fondo  
tutti i sapori della nostra regione,  
presentati in chiave moderna.

Prodotti tipici di eccellenze locali,  
accuratamente selezionati  
e preparati da mani esperte con passione,  
in una location moderna  
e dal design unico,  
per condurti in un'esperienza totale.

Beauty, taste and tradition,  
combined with the innovative touch  
that only a great chef can give you,  
they turn into a sensory harmony.

Discover, taste and learn in depth  
about all the flavours of our region,  
presented in a modern way.

Typical products of local excellence,  
carefully selected and prepared  
by expert hands with passion,  
in a modern location with a unique design,  
taking you to a total experience.

in collaborazione con  
in collaboration with



REGIONE  
LAZIO

ARSIAL

## colazione dolce VyTA “dolce VyTA” breakfast menù

(9:00 - 11:00)

### MONTAGNA

€ 12

Uovo strapazzato Bio con salsiccia paesana della Tuscia, Prosciutto di Bassiano, Formaggio Civitonica, Crostata dello Chef, Succo di frutta, Spremuta d'arancia o pompelmo, Classica caffetteria o the / infusi

Organic scrambled egg with Tuscan sausage / Bassiano ham / Civitonica Cheese / Chef's pie / Fruit juice / Fresh orange or grapefruit juice / Coffee or tea

### CAMPAGNA

€ 12

Uovo strapazzato Bio con guanciale tostato, Ricotta di bufala DOP con pomodoro grigliato, Yogurt intero artigianale bianco con frutta sciroppata / cereali, Succo di frutta, Spremuta d'arancia o pompelmo, Classica caffetteria o the / infusi

Organic scrambled egg with toasted pork cheek, DOP Buffalo Ricotta cheese with grilled tomato, Homemade whole milk yogurt with canned fruit / cereals, Fruit juice / Fresh orange or grapefruit juice, Coffee or tea

### CITTÀ

€ 12

Pane burro e marmellata, Maritozzo con panna e frutti di bosco, Yogurt intero artigianale bianco con frutta sciroppata / cereali, Succo di frutta / Spremuta d'arancia o pompelmo, Classica caffetteria o the / infusi

Bread with butter and jam, "Maritozzo" sweet bread rolls filled with cream and berries, Homemade whole milk yogurt with canned fruit / cereals, Fruit juice / Fresh orange or grapefruit juice, Coffee or tea

**In caso di allergie o particolari necessità alimentari, vi preghiamo di rivolgervi al nostro staff.**

If you have a food allergy or special dietary requirement please speak to a member of our staff.

## caffetteria coffee, juice & soft drinks

<b>Espresso / Americano / Macchiato / Caffè Freddo</b>	€ 2.5
Espresso / Americano / Macchiato / Iced coffee	
<b>Espresso Deca / Americano Deca</b>	€ 2.7
Decaffeinated Espresso / Americano	
<b>Caffè Ginseng / Orzo Ginseng / Barley coffee</b>	€ 2.8
<b>Marocchino / Macchiatone</b>	€ 2.8
<b>Marocchino Deca / Macchiatone Deca</b>	€ 3.0
Decaffeinated Marocchino / Macchiatone	
<b>Marocchino Ginseng / Orzo</b>	€ 3.2
Ginseng / Barley Marocchino	
<b>Latte / Latte di Mandorla milk / almond milk</b>	€ 3.0
<b>Latte di Soia Soy milk</b>	€ 3.5
<b>Cappuccino</b>	€ 3.0
<b>Cappuccino Deca / Ginseng / Orzo</b>	€ 3.5
Cappuccino Decaffeinated / Ginseng / Barley	
<b>Cappuccino Soia with soy milk</b>	€ 3.5
<b>Cappuccino Soia Deca with soy milk decaf.</b>	€ 3.7
<b>Cappuccino Doppio Espresso with double espresso</b>	€ 4.5
<b>Caffè latte / Latte Macchiato</b>	€ 3.5
<b>Latte Macchiato Deca Decaf. latte macchiato</b>	€ 3.7
<b>Doppio Espresso Double Espresso</b>	€ 4.0
<b>Doppio Espresso Deca Double Espresso Decaf.</b>	€ 4.5
<b>Ciocolata Calda Hot chocolate</b>	€ 4.5
<b>Caffè Shakerato Iced shaken coffee</b>	€ 5.0
<b>Infusi Herb Tea</b>	€ 4.0
<b>Succo di frutta Fruit juice</b>	€ 4.0
<b>Spremuta di arancia / pompelmo</b>	€ 4.0 / € 4.5
Fresh orange juice / Fresh grapefruit juice	
<b>Lurisia Chinotto / Aranciata / Tonica / Gassosa</b>	€ 5.0
<b>Fever Tree Tonica / Ginger Ale / Ginger Beer</b>	€ 5.0
<b>Coca Cola / Coca Cola Zero</b>	€ 5.0
<b>Acqua EGERIA gassata / naturale 50 ml / 75 ml</b>	€ 2.0 / € 3.0
EGERIA water sparkling / still water	
<b>Acqua NEPI NEPI water</b>	€ 3.5
<b>Acqua FILETTE gassata / naturale 50 ml / 75 ml</b>	€ 2.0 / € 4.5
FILETTE water sparkling / still water	

## estratti a freddo cold extracts

<b>RILASSANTE mela / cetriolo / sedano / ananas</b>	€ 8
apple / cucumber / celery / pineapple	
<b>IDRATANTE arancia / carota / mela</b>	€ 8
orange / carrot / apple	
<b>DIGESTIVA ananas / pompelmo / cetriolo</b>	€ 8
pineapple / grapefruit / cucumber	
<b>DRENANTE mela / ananas / zenzero / limone</b>	€ 8
apple / pineapple / ginger / lemon	
<b>ARCOBALENO mela / pesca / fragola / menta</b>	€ 8
apple / peach / strawberry / mint	
<b>VITAMINA C pera / arancia / zenzero / carota</b>	€ 8
pear / orange / ginger / carrot	

## viennoiserie & pastries

Mini Krapfen	€ 2.0
Macaron	€ 2.0
Mini Muffin	€ 2.5
- mirtillo blueberry	
- cioccolato chocolate	
- albicocca apricot	
Muffin	€ 4.0
- cioccolato bianco white chocolate	
- pesca e mandorla peach and almond	
- mela apple	
- red velvet red velvet	
Croissant	€ 2.0
- semplice classic	
- albicocca apricot	
- crema antica mandorle custard and almond	
- crema al limone lemon custard	
Croissant con pistacchio	€ 2.5
Croissant with pistachio	
Croissant integrale miele	€ 2.5
Whole wheat croissant with honey	
Croissant vegano farro e quinoa	€ 2.5
Spelt and quinoa vegan croissant	
Girella crema uvetta	€ 2.5
"Girella" pastry with custard and raisin	
Pain au chocolat	€ 2.5
Sinfonia crema e mele	€ 2.5
"Sinfonia" pastry with custard and apples	
Crostatina dello Chef	€ 2.5
Chef's tart	
Brownies al cioccolato ( <b>gluten free</b> )	€ 3.0
Chocolate brownie	
Pasticciotto crema e amarena	€ 3.5
Pastry with custard cream and sour cherries	
Croissant salato	€ 4.5
Savory croissant	
Torta del giorno	€ 5.0
Cake of the day	
Tiramisù classico	€ 6.0
Classic Tiramisù	
La nostra biscotteria	€ 6.0
Selection of our homemade cookies	
Frutta di stagione al bicchiere	€ 5.0
Seasonal fruit by the glass	
Gelato dello chef	€ 5.0
Chef's ice cream	

**In caso di allergie o particolari necessità alimentari,  
vi preghiamo di rivolgervi al nostro staff.**

If you have a food allergy or special dietary requirement  
please speak to a member of our staff.

## sfiziosità our delicacies

<b>Suppli tradizionale / Amatriciano / Cacio e Pepe</b>	€ 3
Traditional / Amatriciano / Cheese & pepper Suppli	
<b>Polpetta di Marango cruda</b>	€ 4
<b>in crosta di pane aromatico, cream di Torpedino e aglio nero</b>	
Meatball of raw Marango beef in aromatic bread crust, cream of Torpedino tomato and black garlic	
<b>Filetto di baccalà</b>	€ 5
Codfish fillet	
<b>Tiella di Gaeta scarola e alici</b>	€ 5
"Tiella" Gaeta savory pie with baked endive and anchovy	
<b>Tiella di Gaeta polpo, pomodorini e olive</b>	€ 5
"Tiella" Gaeta savory pie with baked octopus, cherry tomatoes and olives	
<b>Mozzarella di bufala campana DOP</b>	€ 7
PDO Buffalo Mozzarella	
<b>Pizza frita con pomodori torpedino, basilico e Pecorino romano DOP</b>	€ 8
Fried pizza with Torpedino tomatoes, basil and PDO Pecorino cheese	
<b>Club sandwich con uovo biologico, guanciale amatriciano, pollo ruspante, insalata e pomodoro</b>	€ 8
Club sandwich with organic egg, Amatrice pork cheek, free-range chicken, salad and tomato	
<b>Mozzarella di bufala campana DOP in carrozza con prosciutto di Bassiano</b>	€ 8
Fried bread and PDO Buffalo Mozzarella "in carrozza" with Bassiano prosciutto	
<b>Mozzarella di bufala campana DOP in carrozza alle alici di Anzio</b>	€ 9
Fried bread and PDO Buffalo Mozzarella "in carrozza" with Anzio anchovies	
<b>Caponata di verdure con fiocco della Tuscia fritto</b>	€ 9
Vegetable Caponata with fried Fiocco della Tuscia cheese	
<b>Prosciutto di Bassiano e mozzarella di bufala campana DOP</b>	€ 11
Bassiano ham and PDO Buffalo Mozzarella Campana	
<b>Prosciutto di Bassiano con melone</b>	€ 12
Bassiano Prosciutto with melon	
<b>Carpaccio di manzo marinato al Cesanese del Piglio DOCG con rucola e provolone vaccino</b>	€ 14
Beef Carpaccio, marinated in DOCG Cesanese del Piglio with arugula and cow's-milk provolone	

<b>Tagliere di salumi delle nostre province</b>	€ 15
Selection of cured meat from our provinces	
<b>Tagliere di formaggi stagionati</b>	€ 15
Selection of matured cheeses	
<b>Tagliere misto di salumi e formaggi</b>	€ 15
Selection of cured meat and matured cheeses	

## cicchetti finger food

<b>Carciofini sott'olio dei Monti Lepini</b>	€ 4
Tiny artichoke's in oil from Monti Lepini	
<b>Caponata di verdure dell'orto con ricotta di latte di bufala</b>	€ 4
Seasonal veggies "Caponata" with fresh Buffalo Ricotta cheese	
<b>Tonno sott'olio con pomodorini scoppiati</b>	€ 5
Oil-cured tuna with burst tomatoes	
<b>Crema di ceci del solco dritto di Valentano e gambero scottato</b>	€ 5
Cream of Valentano "Solco Dritto" chickpeas with seared shrimp	

## insalata salads 10:30 - 22:30

<b>Insalata di 3 pomodori al basilico</b>	€ 8
Three-tomato salad with basil	
<b>Insalata di foglie e frutta</b>	€ 10
Salad of greens and fruit	
<b>Panzanella di polpo, capperi, olive di Gaeta e basilico</b>	€ 12
"Panzanella" (bread salad) with octopus, capers, Gaeta olives and basil	
<b>Insalata con pollo ruspante, lattuga romana, crostini di pane scuro di Lariano e salsa Cesare</b>	€ 14
Salad with free-range chicken, romaine lettuce, dark Larian bread croutons and caesar dressing	
<b>Insalata con gamberi scottati, lattuga romana, crostini di pane scuro di Lariano e salsa Cesare</b>	€ 15
Salad with scalded prawns, romaine lettuce, dark Lariano bread croutons and caesar dressing	
<b>Insalata di gamberi, patate, rucola, pomodorini e cipolla rossa di Tropea</b>	€ 15
Salad with prawns, potatoes, arugula, cherry tomatoes and Tropea red onion	
<b>Insalata con tonno al vapore, olive di Gaeta, cipolla di Tropea e salsa al trombolotto</b>	€ 15
Salad with steamed tuna, Gaeta olives, Tropea onion and trombolotto sauce	

<b>Pane Bread</b>	€ 1
-------------------	-----

## piatti dalla nostra cucina dishes from our kitchen

### antipasti / appetizers

12:30 - 15:30 & 19:00 - 22:30

**Selezione di ostriche di Anzio  
con le nostre salse** € 12

Selection of oysters from Anzio with our sauce

**Cipolla caramellata con stracchino Etrusco  
e aceto di visciole dei monti Lepini** € 14

Caramelized onion with Etrusco stracchino cheese  
and vinegar of Monti Lepini sour cherries

**Mattonella di gamberi rossi  
con la loro bisque, burrata e verdure croccanti** € 16

Tartare of red shrimp with red-shrimp bisque,  
burrata cheese and crispy vegetables

**Polpo con patate dell'alto viterbese IGP,  
insalata idroponica, gel di sedano bianco** € 16

Octopus with IGP Alto Viterbese potatoes,  
hydroponic greens and white-celery gel

### primi piatti / first courses

12:30 - 15:30 & 19:00 - 22:30

**Tonnarelli al pomodoro torpedino con basilico** € 12

Tonnarello with tomato sauce and fresh basil

**Tonnarelli cacio e pepe** € 13

Tonnarelli "cacio e pepe"  
with pecorino and black pepper

**Rigatoni all'uovo alla Carbonara** € 13

Rigatoni "alla carbonara,"  
with egg, guanciale, pecorino and black pepper

**Rigatoni alla gricia** € 13

Rigatoni "alla gricia"  
with guanciale, pecorino and black pepper

**Mezzi paccheri all'Amatriciana** € 13

Mezzi paccheri "all'amatriciana" with tomato, pork cheek  
and pecorino

**Spaghetti alle vongole del lago di Paola  
con aglio nero, bottarga e pomodori al timo** € 16

Spaghetti with Lago di Paola clams, black garlic,  
cured mullet roe and thyme-scented tomatoes

**secondi piatti / main courses**

12:30 - 15:30 & 19:00 - 22:30

**Hamburger di maremmana** € 16

con pomodoro rosso, guancia Amatriciano,  
lattuga romana e pecorino

semistagionato patate fritte Maremmana-beef hamburger  
with tomato, Amatrice pork cheek, romaine lettuce,  
young pecorino and french fries

**Frittura di paranza** € 26

con maionese al trombolotto

Fried tiny fish with trombolotto lemon oil mayonnaises

**Trancio di baccalà** € 26

con crema di patate alla vaniglia, olive di Gaeta  
DOP e pesto di pomodori torpedino

Salt-cod filet with vanilla-scented cream of potato,  
DOP Gaeta olives and pesto of Torpedino tomatoes

**dolci / desserts**

12:30 - 15:30 & 19:00 - 22:30

**Semifreddo al tiramisù** € 10

con cuore di caffè e crumble al cacao

Tiramisu semifreddo with coffee and cocoa crumble

**Macedonia di frutta** € 10

con brodo dolce aromatico e gelato al kiwi

Fruit salad with aromatic sweet broth and kiwi gelato

**Ganache di visciole dei monti Lepini** € 10

con soffice al cacao e ricotta mantecata

Monti Lepini sour cherries ganache  
with soft cocoa and Ricotta cream

**Zuppa inglese alla ratafia** € 10

"Zuppa Inglese" trifle

with ratafia liqueur-marinated sponge cake

**In caso di allergie o particolari necessità alimentari,  
vi preghiamo di rivolgervi al nostro staff.**

If you have a food allergy or special dietary requirement  
please speak to a member of our staff.



## panini delle nostre province our provinces' sandwiches

### LATINA € 6

Prosciutto di Bassiano con mozzarella  
di bufala Campana DOP e basilico  
Bassiano Prosciutto with PDO Buffalo Mozzarella  
Campana and basil

### RIETI € 6

Pane ai 5 cereali, caponata di verdure al forno,  
e ricotta di bufala  
5 cereal bread, baked vegetable Caponata  
and buffalo ricotta cheese

### ROMA € 6

Il nostro tonno, pomodoro e basilico  
Our tuna, tomato and basil

### VITERBO € 6

Capocollo di Montefiascone e caciotta Civitonica  
Montefiascone Capocollo and Civitonica Caciotta cheese

### FROSINONE € 6

Pizza bianca con mortadella e stracchino della Tuscia  
Focaccia with "Mortadella" ham and Tuscia stracchino cheese

## panini mignon mini sandwiches

### LATINA € 3

Prosciutto di Bassiano con mozzarella  
di bufala Campana DOP e basilico  
Bassiano Prosciutto with PDO Buffalo Mozzarella  
Campana and basil

### RIETI € 3

Pane ai 5 cereali, caponata di verdure al forno,  
e ricotta di bufala  
5 cereal bread, baked vegetable Caponata  
and buffalo ricotta cheese

### ROMA € 3

Il nostro tonno, pomodoro e basilico  
Our tuna, tomato and basil

### VITERBO € 3

Capocollo di Montefiascone e caciotta Civitonica  
Montefiascone Capocollo and Civitonica Caciotta cheese

### FROSINONE € 3

Mortadella e stracchino della Tuscia  
"Mortadella" ham and Tuscia stracchino cheese

## gintoneria gin corner

- TANQUERAY TEN** (47.3%) € 15  
 angelica / arancia / camomilla / lime / pompelmo  
 angelica / orange / camomile / lime / grapefruit
- GIN MARE** (42.7%) € 15  
 basilico / rosmarino / timo / olive  
 basil / rosemary / thyme / olives
- MONKEY 47** (47%) € 15  
 biancospino / pimento / pomelo / mirtillo / lavanda  
 hawthorn / pimento / pomelo / blueberry / lavender
- HENDRICK'S** (41.4%) € 15  
 camomilla / grani del paradiso / sambuco / pere di giava  
 chamomile / grains of paradise / elderberry / java pear
- N° 3 LONDON** (46%) € 15  
 pompelmo / angelica / scorza d'arancia  
 grapefruit / angelica / orange peel
- POINT FIVE REGIONALE** (41.5%) € 15  
 ginepro / angelica / zenzero / arancia dolce  
 juniper / angelica / ginger / sweet orange
- THE BOTANIST** (46%) € 14  
 artemisia / biancospino / betulla / menta / sambuco  
 artemisia / hawthorn / birch / mint / elderberry
- JINZU GIN** (41.3%) € 14  
 fiori di ciliegio / sakè / yuzu cherry blossoms / sake / yuzu
- PLYMOUTH GIN** (41.2%) € 14  
 giaggiolo / cardamomo / coriandolo iris / cardamom / coriander
- BOMBAY STAR** (47.5%) € 14  
 bergamotto / cassia / ibisco / liquirizia  
 bergamot / cassia / hibiscus / licorice
- FIFTY POUNDS** (43.5%) € 14  
 vaniglia / cannella / chiodi di garofano / cardamomo  
 vanilla / cinnamon / cloves / cardamom
- CITADELLE GIN** (44%) € 13  
 finocchio / genepi / noce moscata / giaggiolo / pere / cumino  
 fennel / genepi / nutmeg / orris / pears / cumin
- BULLDOG GIN** (40%) € 13  
 cassia / foglie di loto / giaggiolo / lavanda / papavero  
 cassia / lotus leaves / giaggiolo / lavender / poppy
- BEEFEATER 24** (40%) € 13  
 arancia dolce / limone / angelica / pompelmo / giaggiolo  
 sweet orange / lemon / angelica / grapefruit / iris
- TANQUERAY** (47.3%) € 13  
 coriandolo / liquirizia coriander / licorice
- BOMBAY SAPPHIRE** (40%) € 13  
 mandorle / limoni / liquirizia / iris almonds / lemons / liquorice / iris
- BEEFEATER** (47%) € 12  
 arancia dolce / mandorla amara / iris / coriandolo / limone  
 sweet orange / bitter almond / iris / coriander / lemon

## acqua tonica / tonic water

- SCHWEPES TONICA** amara bitter
- SCHWEPES PREMIUM** fruttata fruity
- LURISIA TONICA** amara bitter
- FEVER TREE MEDITERRANEAN** fruttata fruity

## cocktail classici € 12 classic cocktails

SPRITZ / NEGRONI / BLOODY MARY / OLD FASHION /  
AVIATION / MANHATTAN / COSMOPOLITAN /  
MARGARITA / DAIQUIRI / WHISKEY SOUR /  
PISCO SOUR / WHITE LADY / MARTINI COCKTAIL /  
PINA COLADA / MOJITO / CAIPIRINHA /  
MOSKOW MULE / MINT JULEP

## cocktail creativi our creative cocktails

**LE FORMIDABLE** € 14  
gin beefeater / campari Bitter / vermouth dolin blanc /  
amaro formidabile / bitter orange gin beefeater /  
campari bitter / vermouth dolin blanc / amaro formidabile /  
bitter orange

**MALVA E MALVASIA** € 14  
gin Beefeater infuso alla malva / sciroppo di malvasia  
H. M. / succo di limone / soda gin beefeater infused with  
mallow / H. M. malvasia syrup / lemon / soda

**LADY PINK** € 14  
vino rosato / vodka Moskovskaya / sciroppo di lamponi  
/ arancia e limone rosé wine / moskovskaya vodka /  
raspberry syrup / orange and lemon

**MULO ROMANO** € 14  
vodka / infuso al basilico e rosmarino / succo di limone /  
homemade ginger beer vodka / infusion with basil  
and rosemary / lemon / homemade ginger beer

**GREEN SENSATION** € 14  
gin / liquore mela verde / succo di limone /  
maraschino gin / green apple liqueur / lemon juice /  
maraschino liqueur

**JULEP DIVINO** € 14  
rummix cubano / ratafia / sciroppo di vino / menta /  
soda cuban rummix / ratafia liqueur / wine syrup / mint /  
soda

**ROME SOUR** € 14  
whisky / bludom / succo di limone / simple syrup  
/ albume whisky / bludom liqueur / lemon / simple syrup  
/ albumen

**EL CIOCIARO** € 14  
tequila / liquore al finocchio / sciroppo d'agave  
/ succo di lime tequila / fennel liqueur / agave syrup  
/ lime

I cocktail subiranno una variazione di prezzo  
in base al distillato richiesto dal cliente  
Cocktail price varies depending on choice of spirit

## birra beer

### **BIRRIFICIO LOSA**

+ Pils (Pilsen - 4.5%)	€ 7
La Chi (Blonde Ale - 5.2%)	€ 7
Ma sai (Golden Ale - 4.2%)	€ 7
Ma N'do Weiss (HefeWeizen - 4.9%)	€ 7
Pokoto Pokoto (Blanche - 5.5%)	€ 7

### **ETERNAL CITY BREWING**

Arvalia (Hoppy Belgian Ale - 5.5%)	€ 7
Dea (Golden Ale - 4.5%)	€ 7
Lupa (Ipa - 6.2%)	€ 7
Mora (Oatmeal Stout - 6.2%)	€ 7
Tre Scrocchi (Tripel - 6.2%)	€ 7
XXI Quattro (Blanche - 5%)	€ 7

### **BIRRA DEL BORGO**

Lisa (Lager - 5%)	€ 7
My Antonia (Imperial Pilsner - 7.5%)	€ 7
Reale (India Pale Ale - 6.4%)	€ 7
Duchessa (Saison Ale - 5.8%)	€ 7
Ducale (Belgian Strong Ale - 8.5%)	€ 7

## liquori tradizionali traditional liqueur

Amaro San Marco	€ 5
Vecchio Amaro Ciociaria	€ 5
Nocino	€ 5
Finocchietto Elixir	€ 5
Genepì Elixir	€ 5
Genziana Elixir	€ 5
Carciofo Elixir	€ 5
Sambuca vecchia	€ 5
Liquore grappa e miele	€ 5
Fragolino	€ 5
Limoncino	€ 5
Liquore mela cerba	€ 5
Mentuccia dell'Appennino	€ 5
Liquore Ratafia	€ 5
Liquore absinthium	€ 5
Crema al cioccolato	€ 5
Liquirizia	€ 5
Grappa barricata	€ 6
Grappa perfectissima	€ 6
Grappa nero buono Carpineti bianca	€ 7
Grappa nero buono Carpineti barrique	€ 9
Grappa bianca Omina	€ 8
Grappa Omina di merlot	€ 10
Grappa regionale "Giacche"	€ 10
Grappa regionale "Sangiovese barrique"	€ 10
Grappa regionale "Pere Kaiser"	€ 10

## distillati distillates

### BRANDY & COGNAC

Brandy Cardenal Mendoza	€ 10
Cognac Remy Martin	€ 12
Brandy Regionale 3 yo	€ 12

### GIN

Gin Bombay Sapphire London Dry	€ 8
Gin Hendrick's / Gin Tanqueray	€ 10
Gin Mare / Gin Plymouth original	€ 12
Gin Monkey 47 Schwarzwald	€ 15
Gin Point Five Regionale	€ 15

### RUM

Bally vieux agricole ambrè	€ 12
Matusalem Gran reserva 15 yo	€ 12
Diplomatico reserva esclusiva / Zacapa 23 yo	€ 15
Zacapa XO	€ 20

### TEQUILA

Josè Cuervo Reposado	€ 8
Patron Anejo	€ 12
Don Julio Blanco	€ 15
Don Julio Reposado	€ 18

### VODKA

Belvedere / Grey Goose	€ 12
Beluga Silver	€ 13
Kauffman	€ 15

### WHISKY

Jack Daniel's	€ 8
Oban 14 yo	€ 10
Talisker 10 yo / Laphroaig 10 yo	€ 12
Bushmills malt 10 yo / Buffalo Trace	€ 13
Glenkinchie 10 yo / Glenfiddich 12 yo	€ 13
Jack Daniel's Gentleman Jack	€ 13
Cragganmore 12 yo / Lagavulin 16 yo	€ 15
Bulleit bourbon / Bulleit Rye / Caol Ila 12 yo	€ 15
Jack Daniel's Single barrel / Woodford Reserve	€ 15
Nikka Blended	€ 15

ACCOMPAGNATI  
DA UNA SELEZIONE DI CIOCCOLATINI  
accompanied by a selection of chocolate