

CARTA DELLE BEVANDE

ROMEO
NAPOLI

KRUG

BRUT

		<i>Flute</i>	<i>Bottiglia</i>	<i>Magnum</i>
NM	Grande Cuvee 172ème edition	75€	450€	
2011	Vintage		930€	
2000	Vintage		1350€	
NM	Grande Cuvee 169ème edition		1600€	
1995	Vintage Collection		1900€	
2008	Clos du Mesnil		3200€	
2006	Clos d'Ambonnay		5800€	

ROSATO / ROSÉ

NM	Rosé 28ème édition	150€	950€	
NM	Rosé 21ème édition		930€	2200€

CHAMPAGNE

BRUT

NM	Krug	Grande Cuvée 172ème édition	450€
2011	Krug	Vintage	930€
2000	Krug	Vintage	1350€
NM	Krug	Grande Cuvée 169ème édition	1600€
1995	Krug	Vintage Collection	1900€
2008	Krug	Clos du Mesnil	3200€
2006	Krug	Clos d'Ambonnay	5800€
NM	Philipponat	Royal Réserve	180€
NM	Ruinart	Blanc de Blancs	220€
2018	Pol Roger	Vintage	260€

ROSATO / ROSÉ

NM	Krug	Rosé 28ème édition	950€
NM	Laurent Perrier		180€
NM	Billecart Salmon		200€
NM	Krug	Rosé 28ème édition	MAGNUM 1600€

SPUMANTI / SPARKLING WINES

BRUT

2018	Trento Riserva	Ferrari	Perl� Bianco	135�
2019	Franciacorta	C� del Bosco	Vintage Collection - Extra Brut	160�

ROSATO / ROS 

2018	Trento Riserva	Ferrari	Perl� Ros�	135�
------	----------------	---------	------------	------

VINI BIANCHI / WHITE WINES

2022	Costa D'Amalfi	Marisa D'uomo	Fiorduva	130�
2023	Irpina	Quintodecimo	Via del campo	100�
2020	Greco di Tufo	Feudi di S. Gregorio	Goletto	140�
2021	Langhe	Gaja	Rossj-Bass	220�
2022	Toscana Bianco	Frescobaldi	Gorgogna	200�
2022	Etna Bianco	Cusumano	Alta Mora	70�
2022	Sancerre	Domaine Gitton	Les Belles Dames	110�
2021	Chablis 1er Cru	Simmonnet-febvre	Fourchaumes	150�
2022	Riesling	Domaine Trapet	Bebenheim	90�

VINI ROSATI / ROSÉ WINES

2023	Bandol Rosé	Domaine Ott	Coeur de Grain	120€
------	-------------	-------------	----------------	------

VINI ROSSI / RED WINES

2021	Colli di Salerno	Silvia Imparato	Montevetrano	160€
2023	Flegrei	La Sibilla	Piediroso	80€
2016	Taurasi	Marianna Venuti		160€
2020	Barolo	Oddero		130€
2019	Bolgheri	Tenuta dell'Ornellaia	Le Serre Nuove	130€
2022	Chianti	Castello di Ama	AMA	80€
2021	Etna Rosso	Benani di Viagrande	Contrada Calderana	110€
2022	Chambolle - Musigny	Domaine Castagnier	Sottana	250€
2021	Marsannay	Domaine Trapet		150€
2018	Pessac-Léognan	Chateau La Louvière		165€

AL CALICE / *BY THE GLASS*

CHAMPAGNE BRUT

NM	Krug	Grande Cuvée 172ème édition	75€
NM	Ruinart	Blanc de Blancs	40€

CHAMPAGNE ROSATO / *ROSÉ*

NM	Krug	Rosé 28ème édition	150€
NM	Laurent Perrier	Rosé	30€

SPUMANTI / *SPARKLING WINES*

2019	Franciacorta	Cà del Bosco	Vintage Collection - Extra Brut	25€
2018	Trento Riserva	Ferrari	Perlé Rosé	25€

AL CALICE / *BY THE GLASS*

VINI ROSATI / *ROSÉ WINES*

2023	Bandol Rosé	Domaine Ott	Coeur de Grain	20€
------	-------------	-------------	----------------	-----

VINI ROSSI / *RED WINES*

2016	Taurasi	Marianna Venuti		30€
2020	Barolo	Oddero		25€
2022	Chianti	Castello di Ama	AMA	15€
2021	Marsannay	Domaine Trapet		25€

VINI BIANCHI / *WHITE WINES*

2022	Costa d'Amalfi	Marisa Cuomo	Fiorduva	25€
2022	Etna Bianco	Cusumano	Alta Mora	20€
2021	Chablis 1er Cru	Simmonnet-Febvre	Fourchaumes	30€

BIRRE / *BEERS*

Menabrea	8 €
Franziskaner	8 €
Corona	8 €

COCKTAILS

TUTTI I FRUTTI

22 €

Una bevanda fruttata, leggermente tropicale di ananas, fragola e lampone, con un tocco di menta che si ispira ai sapori originali di gomma.

A fruity, slightly tropical drink of pineapple, strawberry and raspberry, with a touch of mint inspired by the original rubber flavours.

(VODKA, ITALICUS, MIX FRUTTA SHRUB, MARASCHINO, AGRUMI)

(VODKA, ITALICUS, SHRUB FRUIT MIX, MARASCHINO, CITRUS)

CAFFÈ NOCINO

22 €

Un drink mescolato e corretto con una base di bourbon e amaro, simile ai classici cocktail come il manhattan ed espresso martini con una schiuma di noce-cacao.

A mixed and spiked drink with a base of bourbon and amaro, similar to classic cocktails such as the Manhattan and espresso martini with a nutty-cocoa foam.

(BOURBON ALLA FAVA TONKA, LIQUORE AL CAFFÈ, CAFFÈ FREDDO, GELATO VANIGLIA)

(TONKA BEAN BOURBON, COFFEE LIQUOR, COFFEE ICED, VANILLA ICE CREAM)

FIORE ROSSO

22 €

Leggermente floreale con sapori di frutti rossi e un sottotono leggermente a base di erbe.

Slightly floral with red fruit flavors and a slightly herbal undertone.

(PISCO AL FINOCCHIETTO, COINTREAU, CILIEGIA SYRUP, LIME, ANICE GLASS-WASH, BITTER FOAMER)

(FENNEL PISCO, COINTREAU, CHERRY SYRUP, LIME, ANICE GLASS WASH, BITTER FOAMER)

PROPAGANDA

22 €

Il nostro twist del daiquiri prende ispirazione dalle ondulate pendici del Vesuvio alle vivaci strade d'America.

Our daiquiri twist take inspiration from the undulating slopes of the Vesuvio to the lively street of america.

(RUM E RUM AGRICOLO, MANDORLA FAT-WASH, MENTA, LIME, VIOLETTA, ANGOSTURA)
(AGRICOLTURAL RUM AND RUM, FAT WASH ALMOND, MINT, LIME, VIOLET AND ANGOSTURA)

PAPARAZZO

22 €

Nel nostro twist del classico paloma, il gusto deciso, amaro e piccante della combinazione di mezcal, Aperol e pepe rosa viene bilanciata dalla nota fresca del pompelmo.

In our Twist on the classic paloma, the sharp taste bitterness and spiciness of the combination of mezcal, Aperol and pink pepper is balanced by the fresh note of grapefruit.

(TEQUILA / MEZCAL AL PEPE ROSA, APEROL, POMPELMO ROSA, LIME, SODA, SPRAY POMPELMO ROSA E BASILICO)
(PINK PEPPER TEQUILA / MEZCAL, APEROL, PINK GRAPEFRUIT, LIME, SODA, PINK GRAPEFRUIT SPRAY AND BASIL)

PSICHEDELICO

22 €

Costruito intorno al classico Saturno, questo drink speziato e fruttato al punto giusto. L'insieme degli ingredienti inoltre richiama colori psichedelici, cambiando tonalità in base all'acidità presente nel bicchiere.

Build around the classic Saturn, this drink is spicy and fruity to the right degree. The combination of ingredients also evokes psychedelic colors, changing hues based on the acidity present in the glass.

(GIN TODI, MELA ANNURCA, SAINT GERMAIN, AGRUMI, MEDITERRANEAN SODA WATER, BUTTERFLY PEA FLOWERS)
(TODI GIN, ANNURCA APPLE, SAINT GERMAIN, CITRUS, MEDITERRANEAN SODA WATER BUTTERFLY PEA FLOWERS)

MOCKTAILS

APPLE FIZZ

15 €

Succo di mela, Sciroppo di Sambuco, Soda, Menta
Apple Juice, Elderberry Syrup, Soda, Mint

SPICED STRAWBERRY

15 €

Succo di Pompelmo, Ginger Beer, Fragole
Grapefruit Juice, Ginger Beer, Strawberries

PASSION AND BERRIES

15 €

Succo di Mirtillo, Sciroppo di Maracuja, Ginger ale, Agrumi
Blueberry Juice, Passion Fruit, Ginger Ale, Citrus

VIRGIN COLADA

15 €

Succo di Ananas, Sciroppo di Cocco, Soda, Agrumi
Pineapple Juice, Coconut Syrup, Soda, Citrus Fruit

SUPERALCOLICI / *SPRITS*

GIN

Todi	16 €
Hendrick's	18 €
Gin Mare	18 €
Bombay Sapphire	15 €

VODKA

Ketel One	15 €
Grey Goose	18 €
Belvedere	18 €

RUM

Diplomatico Reserva	18 €
Zacapa XO	35 €
Santa Teresa 1796	18 €

TEQUILA

Don Julio Blanco	22 €
Patron Reposado	22 €
Illegal Anejo	35 €

COGNAC

Remy Martin VSOP	15 €
------------------	------

BRANDY

Vecchia Romagna	15 €
-----------------	------

WHISKY

Woodford Reserve	18 €
JW Blue Label	48 €
Macallan 12 years	26 €
JW Black Label	18 €
Nikka from the Barrel	18 €
Hinotory 5 years	25 €

AMARI / *DIGESTIVES*

Amaro del capo	10 €
Jefferson	14 €
Braulio	14 €
Ramazotti	12 €
Amaro Lucano	12 €
Sambuca Lucano	12 €
Fernet Branca	12 €
Amaro Averna	10 €
Jagermeister	10 €

LIQUORI / *LIQUEURS*

Limoncello	10 €
------------	------

GRAPPA

Berta Giulia	15 €
Berta Piasi	15 €

BEVANDE ANALCOLICHE / SOFT DRINKS

ACQUA / WATER

NATURALE / STILL

Panna (0,75 lt)	6 €
Panna (0,25 lt)	6 €
Lauretana (1 lt)	7 €

FRIZZANTE / SPARKLING

San Pellegrino (0,75 lt)	6 €
San Pellegrino (0,25 lt)	3 €
Perrier (0,33 lt)	8 €

SODATI / SODA DRINKS

FEVER TREE

8 €

Indian Tonic, Bitter Lemon, Ginger Beer,
Ginger Ale, Soda Water, Mediterranean
Tonic, Elder Flower Tonic, Aromatic Tonic
Water

CEDRATA TASSONI

6 €

CRODINO

6 €

SOFT DRINK

6 €

Coca Cola - Coca Cola Zero

LAURISIA

8 €

Aranciata, Chinotto, Gazzosa

GALVANINA

8 €

Tè Freddo Pesca, Limone, Verde

SUCCHI DI FRUTTA / FRUIT JUICES

PLOSE

7 €

Ananas, Arancia, Pompelmo, Albicocca,
Pera, Pesca, Mela, Mirtillo Rosso

Pomodoro

*Pineapple, Orange, Grapefruit, Apricot
Pear, Peach, Apple, Cranberry Tomato*

BEVANDE CALDE / SOFT DRINKS

Espresso <i>Espresso</i>	5 €	Cappuccino <i>Cappuccino</i>	6 €
Doppio Espresso <i>Double Espresso</i>	8 €	Latte Macchiato <i>Latte Macchiato</i>	6 €
Espresso Decaffeinato <i>Decaffeinated Espresso</i>	5 €	Cioccolata Calda <i>Hot Chocolate</i>	6 €
Caffè Americano <i>American Coffee</i>	6 €	Selezione di tè <i>Selection of Teas</i>	7 €

