

BIRRE ALLA SPINA:



Loburg: birra chiara bassa fermentazione prodotta in Belgio (5,8°)

½ pinta € 3,00

1 pinta € 5,00

caraffa 2 l. € 20,00



Stella Artois: birra chiara bassa fermentazione prodotta in Belgio (5,2°)

½ pinta € 3,00

1 pinta € 5,00

caraffa 2 l. € 20,00



Leffe Rituel 9: birra chiara alta fermentazione prodotta in Belgio (9°)

½ pinta € 3,50

caraffa 2 l. € 25,00



Rossa: birra belga ambrata alta fermentazione (6,6°)

½ pinta € 3,50

caraffa 2 l. € 25,00



Leffe Royale: birra ambrata prodotta in Belgio alta fermentazione (7,5°)

½ pinta € 3,50

caraffa 2 l. € 25,00



Hoegaarden: birra bianca alta fermentazione prodotta in Belgio (4,8°)

½ pinta € 3,50

1 pinta € 6,00

caraffa 2 l. € 22,00

BIRRE IN BOTTIGLIA:



Goose IPA: birra chiara 33 cl. arricchita con aromi di agrumi e caratterizzata da un deciso finale luppolato (5,9°)

€ 5,00



Lisa – Birra del Borgo: birra chiara 33 cl. caratterizzata da un'intensa freschezza data dalle scorze d'arancia (5°)

€ 5,00



ReALE – Birra del Borgo: birra ambrata 33 cl. dotata di buon corpo, capace di offrire note agrumate e pepate (6,4°)

€ 5,00



Maledetta – Birra del Borgo: birra ambrata 33 cl. con note fruttate e floreali (6,2°)

€ 5,00



Duchessa – Birra del Borgo: birra chiara 33 cl. caratterizzata da una leggera acidità (5,8°)

€ 5,00



Beck's: birra chiara bassa fermentazione 33 cl. prodotta in Germania (5,0°)

€ 3,00



Corona: birra chiara bassa fermentazione 33 cl. prodotta in Messico (4,5°)

€ 3,00



Franziskaner: birra di frumento non filtrata 50 cl prodotta in Germania (5,0°)

€ 5,00

VINI BIANCHI

Roero Arneis (D.O.C.G.) 13,0°
Tranchero (Piemonte)

Ribolla Gialla (I.G.T.) 12,0°
Venezia Giulia

Pigato (D.O.C.G.) 13,0°
Paganini (Liguria)

GewürzTraminer (D.O.C.) 13,5°
St. Pauls (Alto Adige)



Bott. € 16,00
Bicc. € 3,00

Bott. € 18,00
Bicc. € 3,50

Bott. € 18,00
Bicc. € 3,50

Bott. € 18,00
Bicc. € 3,50

BOLLICINE

Alta Langa (D.O.C.G.) 12°
Toto Corde ,Giulio Cocchi

Prosecco (D.O.C. MILLESIMATO) 11,5°
Conca d'oro (Trentino)

Passito"Carlottin" 12,5°
Terrabianca (Piemonte)



Bott. € 35,00
Bicc. € 6,00

Bott. € 22,00
Bicc. € 4,00

Bott. € 20,00
Bicc. € 4,00

VINI ROSSI

Dolcetto d'Alba (D.O.C.) 12,5°
Tranchero (Piemonte)

Nebbiolo (D.O.C.) 14°
Ridaroca (Piemonte)

Barbera d'Asti (D.O.C.G.) 14,5°
Ridaroca (Piemonte)

Nero d'Avola "ZABU' " (D.O.C.) 13°
Terre Siciliane (Sicilia)



Bott. € 16,00
Bicc. € 3,00

Bott. € 20,00
Bicc. € 4,00

Bott. € 18,00
Bicc. € 3,50

Bott. € 18,00
Bicc. € 3,50

Questi vini contengono SOLFITI.



AMERICAN BAR

Cocktails pre - dinner (Aperitivi)

SPRITZ (Aperol o Campari Bitter, Prosecco, Soda)	€ 4,50
SPRITZ con ZENZERO (Aperol o Campari Bitter, Prosecco, Soda, sciroppo di zenzero)	€ 4,50
NEGRONI (Vermouth rosso, Bitter Campari, Gin)	€ 5,00
NEGRONI SBAGLIATO (Vermouth rosso, Bitter Campari, Prosecco)	€ 5,00
AMERICANO (Vermouth rosso, Bitter Campari, Soda)	€ 5,00
BELLINI (Prosecco, polpa di pesca)	€ 6,00
ROSSINI (Prosecco, polpa di fragole)	€ 6,00
CHAMPAGNE COCKTAIL (Champagne, Angostura, Cognac, Grand Marnier)	€ 7,00
KIR (Vino bianco fermo, Crème de Cassis)	€ 5,00
KIR ROYALE (Prosecco, Crème de Cassis)	€ 6,00
VODKA MARTINI (Vodka, Martini Dry)	€ 5,00
ROSE (Vermouth Dry, Kirsh, Cherry Brandy)	€ 5,00
ADONIS (Sherry Dry, Vermouth rosso, Orange Bitter)	€ 5,00
VEDOVA ALLEGRA (Sherry Dry, Vermouth bianco, Bitter Campari)	€ 5,00
PRINCETON (Gin, Porto rosso, Orange Bitter)	€ 5,00
EURO (Vodka bianca, Vodka pesca, Bitter Campari, succo ananas)	€ 5,00
APERITIVO DELLA CASA ALCOLICO (Vermouth rosso, Bitter Campari, Porto rosso, Aperol soda)	€ 5,00
APERITIVO ANALCOLICO ALLA FRUTTA	€ 4,00
PASTIS / RICARD con aggiunta di menta, orzata, granatina, ...	€ 3,00
APERITIVI IN BOTTIGLIETTA: crodino, sanbitter rosso, aperol soda, campari soda	€ 3,00
CRODINO & PORTO / VODKA	€ 3,50

PANINI

**alimenti surgelati.*

tutti gli hamburger vengono serviti con lattuga, kechup e maionese

HAMBURGER *	€ 5,50
HAMBURGER di FASSONA*: 300 gr. carne di pura Fassona piemontese	€ 9,50
HAMBURGER VEGETARIANO*: 100 gr. patate, riso, peperoni, cipolla, fagiolini, mais, formaggio fuso, olio, spezie	€ 5,00
HAMBURGER di ANGUS*: 200 gr. 100% carne di bovino Irlandese	€ 8,00
CHEESEBURGER*	€ 6,00
DOPPIO CHEESEBURGER GIGANTE* CON QUADRUPLO FORMAGGIO, INSALATA, SALSE E PATATINE FRITTE (<i>per veri duri!</i>)	€ 18,00
TOMATO HAMBURGER *(pomodoro, cipolla alla piastra)	€ 6,00
CHARLESTON (porchetta, pomodoro, insalata, maionese)	€ 6,00
SORRENTO*(gamberetti, polpa di granchio, insalata, pomodori, salsa aurora)	€ 6,50
GAMBERETTI* e SALSA AURORA	€ 6,00
BIG DOG (crauti, wurstel, acciughe, salse)	€ 6,50
RITUAL (tonno, pomodoro, insalata, uovo, maionese)	€ 6,00
RUSTICO (speak, gorgonzola)	€ 6,00
MEXICO (salsiccia, salsa messicana)	€ 6,00
BRACCIO DI FERRO* (milanese di pollo, spinaci)	€ 6,00
SALAME CRUDO	€ 4,50
PROSCIUTTO CRUDO	€ 4,50
PROSCIUTTO COTTO e FORMAGGIO	€ 4,50

HOT DOG	€ 5,00
PIADINA	€ 5,00
CAPRI (mozzarella, pomodoro, origano)	€ 5,00
ACCIUGHE AL VERDE	€ 5,00
ACCIUGHE PICCANTI	€ 5,00
TOAST	€ 3,50
FOCACCIA FARCITA (Prosciutto e formaggio, ecc.)	€ 4,50

EVENTUALI MODIFICHE O AGGIUNTE € 0,50



Hamburger Gigante



Mexico



Capri



Hamburger Vegetariano



Sorrento



Ritual

PIZZE* del "RITUAL"

Margherita	€ 5,00
4 Formaggi (bianca o rossa)	€ 6,00
Prosciutto cotto / crudo	€ 6,00
Tonno e carciofini	€ 6,00
Wurstel	€ 6,00
Salsiccia	€ 6,00
Acciughe	€ 6,00
Pere e gorgonzola (bianca)	€ 6,00
Bismark (prosciutto cotto e uovo)	€ 6,00
Nutella (scelta tra panna montata e/o granella di nocciole e/o banana e/o M&M's)	€ 5,00



SECONDI PIATTI

Sottofiletto di vitello con patatine fritte o spinaci o crauti, pane	€ 12,00
Stinco di maiale di 700 gr. con patatine fritte o spinaci o crauti, pane	€ 12,00
Capocollo di maiale con patatine fritte o spinaci o crauti, pane	€ 7,00
Misto carne con patatine fritte o spinaci o crauti (milanese di pollo, salsiccia, capocollo, alette)	€ 12,00



SFIZI

Chicken nuggets 6 pz. per porzione (pollo, farina di frumento, farina di tapioca, amido di mais)	€ 4,50
Alette di pollo leggermente piccanti 6 pz. per porzione	€ 7,00
Patatine fritte (steakhouse)	€ 3,50
Mozzarelline fritte 6 pz. per porzione	€ 4,00
Olive all'Ascolana 6 pz. per porzione	€ 4,00
Crostone alla pizzaiola	€ 5,00
Crostone speak e gorgonzola	€ 5,00
Crostone pancetta aromatica	€ 5,00
Piatto misto di salumi o formaggi o salumi e formaggi	€ 7,00
Insalata composta (uova, mais, insalata, pomodori, tonno, olive, cipolla; pane)	€ 6,00



EVENTUALI MODIFICHE O AGGIUNTE € 0,50

DESSERT

PROFITEROLES	€ 4,00
MERINGATA	€ 4,00
TIRAMISU'	€ 4,00
TORTA CIOCCOLATO e PERE	€ 4,00
NEW YORK CHEESECAKE (120 gr.) con polpa di fragole / cioccolato / caramello	€ 4,50



ISOLE DEL RUM

RUM AGRICOLO: è prodotto dalla fermentazione e distillazione diretta del succo di canna. Le canne vengono passate nei “mulini” dove viene estratto il succo. Quest’ultimo viene depurato e versato nei tini di fermentazione, la fermentazione è spontanea e ha una durata di 36/48 ore. Lo stesso rum agricolo da’ origine a due qualità differenti:

- rum agricolo bianco tra i 50° ed i 55°;
- rum agricolo vieux (ambrè) prodotto dall’invecchiamento del rum bianco in fusti di quercia per almeno tre anni.

RUM INDUSTRIALE: è prodotto dalla melassa (residuo del succo di canna dopo la produzione di zucchero) che viene fatta fermentare e successivamente distillata. Una buona fermentazione produce un mosto zuccherino in grado di raggiungere un titolo 5°/10° di alcol, dopo i vari passaggi nelle colonne di distillazione il rum raggiunge una gradazione di 75° e viene portato a gradazioni compatibili alle varie legislature aggiungendo acqua distillata.

RUM AGRICOLI:

MARTINICA

Bally bianco

€ 7,00

Bally ambrè

€ 7,00



RUM INDUSTRIALI:

JAMAICA

Appleton Estate SIGNATURE/RISERVA

€ 6,00

Appleton Estate EXTRA 12y

€ 7,00

Appleton Estate LIMITED EDITION 21y

€ 10,00



CUBA

Legendario Elixir (dolce)

€ 5,00

Matusalem 7y

€ 6,00

Matusalem 15y

€ 7,00

Havana club 3y

€ 5,00

Havana club 5y

€ 5,00

Havana club 7y

€ 7,00

Bacardi 5y

€ 5,00

Bacardi 8y

€ 7,00

Bacardi riserva

€ 7,00



GUATEMALA

Zacapa 23y

€ 9,00



BERMUDA

Cosling Black Seal € 6,00

SANTO DOMINGO

Brugal Carta Dorada € 5,00
Brugal Anejo € 5,00
Brugal Extra Viejo € 7,00
Barcelo Anejo € 6,00
Ophtimus 15y € 7,00
Ophtimus 18y € 7,50
Ophtimus 21y € 10,00
Ophtimus 25y € 14,00



GUJANA

El Dorado 5y € 6,00
El Dorado 12y € 7,00
El Dorado 15y € 8,00



VENEZUELA

Cacique € 6,00
Santa Teresa € 6,00
Pampero Anniversario € 5,00
Diplomatico riserva € 6,00



BARBADOS

Mount Gay bianco € 6,00
Mount Gay ambrè € 6,00

NICARAGUA

Cerro Negro single barrel reserve € 7,00
Momotombo select cask reserve € 8,00
Conception € 8,00
Telica 13y € 9,00
Masaya 10y € 8,00



***** RUM SPEZIATO HOME MADE: preparato da noi con minimo tre settimane di infusione utilizzando rum Jamaicano 5y , zenzero, vaniglia, pimento (Jamaicano), cannella. OTTIMO gustato liscio o caldo come Punch o miscelato!... chiedici come!???**

€ 6,00

****CHIEDI AL BANCO PER NOVITA' E ULTIMI ARRIVI!!!**

GRAPPE

Grappa di Nebbiolo	€ 3,00
Grappa di Barbera	€ 3,00
Grappa di Dolcetto	€ 3,00
Grappa di Moscato	€ 3,00
Grappa di Moscato invecchiata in Barrique	€ 3,00
Grappa di Camomilla	€ 3,00
Grappa di Barolo	€ 3,00
Grappa di Barbaresco	€ 3,00
Grappa “ Branda” (bianca secca)	€ 3,00



DISTILLATI DI CEREALI

Whisky: distillato da orzo, malto, grano turco, segale, ecc. Dopo un opportuno invecchiamento in botti di quercia e, generalmente, dopo operazioni di miscelatura fra le diverse qualità, si ottiene un distillato ambrato con gradazione alcolica di circa 43°.

WHISKY: (Provenienti dalla Scozia, Irlanda o dal Canada)

BUSH MILLS	€ 5,00
TULLAMORE DEW	€ 5,00
JAMESON	€ 5,00
SOUTHER COMFORT	€ 5,00
BAILEYS (crema)	€ 3,50

WHISKEY: (Proveniente dagli Stati Uniti)

JACK DANIEL'S	€ 5,00
JACK DANIEL'S single barrel	€ 7,00
GENTLEMAN JACK	€ 6,00
JACK DANIEL'S HONEY	€ 5,00

SCOTCH: (Provenienti dalla Scozia, ma da fusti di rovere)

GLEN GRANT 5y	€ 5,00
GLENLIVET 12y	€ 7,50
CHIVAS REGAL 12y	€ 6,00
J&B	€ 5,00
BALLANTINE'S	€ 5,00
TALISKER 10y (riserva)	€ 7,00
CAOL ILA 12y (riserva)	€ 10,00

BOURBON: (Provenienti dagli USA con prevalenza di grano turco)

FOUR ROSES	€ 5,00
JIM BEAM	€ 5,00
DRAMBUIE (aromatizzato al miele)	€ 5,00
WILD TURKEY	€ 6,00
WILD TURKEY RYE	€ 8,00



COCKTAILS AFTER DINNER

ALEXANDER (crema di latte, crema di cacao, brandy, noce moscata)

BACARDI COCKTAIL (Bacardi rum, succo di limone, granatina)

BLACK RUSSIAN (vodka bianca, Kahlua)

GOD MOTHER (vodka bianca, Amaretto Disaronno)

GOLDEN DREAM (Galliano, Cointreau, succo d'arancia, panna)

GRASSHOPPER (crema di menta, crema di cacao, panna)

IRISH COFFEE (irish whiskey, caffè, zucchero di canna, panna)

MARGARITA (tequila, triple sec, succo di limone)

PINK VELVET (vodka, Cointreau, panna, sciroppo di fragola)

SIDECAR (Cointreau, cognac, succo di limone)

SOUR rum / vodka / whisky (succo di limone, zucchero liquido, soda)

STINGER (brandy, crema di menta)

WHITE LADY (gin, Cointreau, succo di limone)



LONG DRINKS

SEX ON THE BEACH (vodka bianca, vodka pesca, cranberry, succo di arancia)

SUMMER (tequila, Cointreau, succo di pompelmo, granatina)

GREEN ICE (gin, succo di limone, Apricot brandy)

PIMM'S (Pimm's, succo d'arancia, limone, Sprite)

BLUE SKY (gin, Blue curaçao, succo d'ananas, Cointreau)

TROPICAL COCKTAIL (gin, sciroppo al melone, succo tropicale)

PIROSCAFO (vodka al limone, lime, zucchero canna, Schweppes lemon)

JAPANESE ICE TEA (gin, vodka, triple sec, rum, Midori, succo di limone, Schw. lemon)

LONG ISLAND (gin, vodka, triple sec, rum, succo di limone, coca-cola)

SCREWDRIVER (vodka bianca, succo d'arancia)

BARTALI (vodka alla pesca, succo d'arancia)

TEQUILA SUNRISE (tequila, succo d'arancia, granatina)

CAIPIRINHA (Cachaça, lime, zucchero di canna bianco)

CAIPIROSKA (vodka bianca, lime, zucchero di canna grezzo)

CAIPIRISSIMA (rum, lime, zucchero di canna grezzo)

VODKA / GIN LEMON (vodka / gin, Schweppes lemon)

VODKA / GIN TONIC (vodka / gin, tonica Cortese)

VODKA E RED BULL (vodka bianca o aromatizzata, Red Bull)

GIN FIZZ (gin, succo di limone, zucchero liquido, soda)

MOSCOW MULE (vodka, succo di lime, zenzero, sciroppo di zucchero, ginger ale)



COCKTAILS DI FRUTTA ALCOLICI ED ANALCOLICI

TUTTE LE PREPARAZIONI A € 6,00

TROPICAL COCKTAILS



MOJITO (rum bianco, zucchero di canna bianco, menta, lime, soda)	€ 6,00
MOJITO alla FRAGOLA con ZENZERO (rum bianco, zucchero di canna bianco, menta, lime, soda, fragola, zenzero)	€ 6,00
PINACOLADA (rum bianco, latte di cocco, succo di ananas, ananas frutto)	€ 6,00
VIENTO DE FRESA (Bacardi 8 anni, succo di arancia, fragole frullate)	€ 6,00
LA TETA (rum, zucchero di canna grezzo, arancio frutto, passion fruit)	€ 6,00

FROZEN



DAIQUIRI FROZEN	€ 7,00
STRAWBERRY DAIQUIRI (fragola)	€ 7,00
PEACH DAIQUIRI (pesca)	€ 7,00
MELON DAIQUIRI (melone)	€ 7,00
MARGARITA FROZEN (tequila, succo di limone, Cointreau)	€ 7,00

SHOTS

A scelta nel classico bicchierino o nella fialetta

CAFFE' CUBANO (rum, zucchero grezzo, fetta di limone, polvere di caffè)	€ 3,50
CHUPITOS (rum, succo alla pera o pesca con polvere di cacao)	€ 3,50
APACHE SHOOTER (Kahlua, Midori, Baileys)	€ 3,50
TORO BRAVO (Kahlua, vodka bianca)	€ 3,50
AZZERIAMO (Kahlua, Galliano, vodka alla fragola)	€ 3,50
AFTER EIGHT (Kahlua, vodka alla menta)	€ 3,50
TRE VALLI (Blue curaçao, Limoncello)	€ 3,50
CACHANCHARITO (rum bianco, miele, limone)	€ 3,50
EMORRAGIA CEREBRALE (granatina, Sambuca, Baileys)	€ 3,50
POMPINO (Kahlua, Baileys, panna montata)	€ 3,50



ABSINTHE

ASSENZIO (servito incendiato puro o con acqua) 68°



€ 6,00

DISTILLATI e AMARI

VODKA

GREY GOOSE,BELVEDERE,CRISTAL HEAD,THREE SIXTY

€ 7,00



Vodka miscelata (Schweppes lemon,ginger ale/tonica, coca-cola, ecc.) € 8,00

GIN

BOMBAY,TANQUERAY,HENDICK'S,GIN MARE,MONKEY47, ONDINA,BULL DOG

€ 6,00

€ 6,00

€ 8,00

€ 6,00

€ 8,00

€ 8,00

€ 8,00



Gin miscelato (Schweppes lemon,ginger ale / tonica Thomas Henry, ecc.) + € 1,00

COINTREAU

€ 3,50

AMARETTO DI SARONNO

€ 3,00

VODKA AROMATIZZATA: menta, fragola, limone, liquirizia, mela, melone, pesca, frutti di bosco

€ 3,50

PORTO ROSSO O BIANCO / BAROLO CHINATO

€ 3,00

AMARI: Fernet-Branca, Branca menta, Montenegro, S. Simone, Averna, Vecchia Romagna, Cinar, Rabarbaro, Ramazzotti, Lucano, Sambuca, Genzianella, Genepy, Jegermeister, Limoncello, Mirto

€ 3,00

TEQUILA

€ 5,00

BRANDY: Vecchia Romagna, Carlos I

€ 3,50

COGNAC: Martell, Remy Martin, Courvoisier

€ 5,00

CARDINAL MENDOSA

€ 8,00

BAS ARMAGNAC:

€ 7,00

CALVADOS

€ 5,00

LIQUORI ESTERI

€ 3,50

CAFFETTERIA e BIBITE

CAFFE': espresso, macchiato caldo o freddo, decaffeinato, orzo	€ 1,20
CAFFE' CON PANNA	€ 2,00
CAFFE' CORRETTO	€ 2,00
CAFFE' SHAKERATO	€ 2,50
CAFFE' SHAKERATO CORRETTO	€ 3,00
CAPPUCCINO	€ 2,00
CAPPUCCINO FREDDO	€ 4,00
LATTE / LATTE MACCHIATO	€ 2,00
MAROCCHINO	€ 2,00
MAROCCHINO CON NUTELLA	€ 2,50
LATTE E RUM / COGNAC	€ 5,00
BOMBARDINO	€ 4,00
CIOCCOLATA CALDA	€ 2,00
CIOCCOLATA CALDA CON PANNA	€ 2,50
THE' CALDO / TISANE	€ 2,00
PUNCH: mandarino, arancia, rum home made (fatto da noi con: cannella, pimienta, vaniglia, zenzero fresco, zucchero di canna)	€ 3,00
THE' FREDDO estate: limone, pesca	€ 2,50
SUCCHI DI FRUTTA: mirtillo, albicocca, pesca, pera, ananas	€ 3,00
BIBITE ALLA SPINA: Coca-Cola, Schweppes lemon	piccola € 2,50 media € 3,50
ENERGY DRINK: Red Bull	€ 3,50
BIBITE IN LATTINA 0,33cl: Fanta, Sprite	€ 3,00
FRULLATI	€ 4,00
BIBITE IN BOTTIGLIETTA: chinotto, gazzosa Lurisia, ginger ale/tonica Thomas Henry, aranciata dolce e amara, cedrata Tassoni, coca-cola 0,20- 0,33 e zero	€ 2,50/3,00

