

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



LeffeRituel 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



25 Dodici:birra di Natale speziata con uvetta e scorze d'arancia (8°)

½ pinta _ 4,00

caraffa 2 l. _ 30,00



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 33cl. arricchita con aromi di agrumi e caratterizzata da un deciso finale luppolato (5,9°) **_5,00**



Lisa – Birra del Borgo: birra chiara 33cl. caratterizzata da un'intensa freschezza data dalle scorze d'arancia (5°) **_5,00**



ReALE – Birra del Borgo: birra ambrata 33cl. dotata di buon corpo, capace di offrire note agrumate e pepate (6,4°) **_5,00**



Maledetta – Birra del Borgo: birra ambrata 33cl. con note fruttate e floreali (6,2°) **_5,00**



Duchessa – Birra del Borgo: birra chiara 33cl. caratterizzata da una leggera acidità (5,8°) **_5,00**



Beck's: birra chiara bassa fermentazione 33cl. prodotta in Germania (5,0°) **_3,00**



Corona: birra chiara bassa fermentazione 33cl. prodotta in Messico (4,5°) **_3,50**



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°

Antica cascina dei conti di Roero (Piemonte) **Bicc. _ 3,00 , Bott. _ 16,00**

Ribolla Gialla (I.G.T.) 12,0°

La Delizia (Venezia Giulia) **Bicc. _ 3,50, Bott. _ 18,00**

Pigato (D.O.C.G) 13,0°

Paganini (Liguria) **Bicc. _ 3,50, Bott. _ 18,00**

GewürzTraminer (D.O.C.) 13,5°

Girlan (Alto Adige) **Bicc. _ 4,00, Bott. _ 20,00**



BOLLICINE

Blanc de Blanc (Metodo Classico) 13°

Francesco Galliano **Bicc. _ 6,00, Bott. _ 30,00**



Prosecco Superiore BRUT (D.O.C.G.) 11°

Dogarina (Trentino) **Bicc.€ _ 4,00, Bott. _ 22,00**

Champagne Monmarthe 12°

1er Cru Brut "Privilege" **Bott. _ 50,00**

VINI ROSSI

Dolcetto d'Alba (D.O.C.) 12,5°

San Ponzio (Piemonte) **Bicc. _ 2,50, Bott. _ 12,00**

Nebbiolo (D.O.C.) 14°

Lodali (Piemonte) **Bicc. _ 4,00, Bott. _ 20,00**

Barbera d'Asti(D.O.C.G.) 14,5°

Coppo (Piemonte) **Bicc. _ 3,50, Bott. _ 18,00**

Nero d'Avola "SHERAZADE "(D.O.C.) 13°

Donna Fugata (Sicilia) **Bicc. _ 4,00, Bott. _ 20,00**



Pinot Nero Blauburgunder (D.O.C.) 13°

Cantina Tramin(Sudtirol- Alto Adige) **Bicc. _ 4,50,Bott. _ 25,00**

Barbaresco(D.O.C.G.) 14,5°

Lodali (Piemonte) **Bott. _ 35,00**



AMERICAN BAR

Cocktails pre-dinner (Aperitivi)

SPRITZ (Aperol o Campari Bitter, Prosecco, Soda) **_5,00**

SPRITZ con ZENZERO (Aperol o Campari Bitter, Prosecco, Soda, sciroppo di zenzero) **_5,00**

HUGO COCKTAIL (St-Germain liquore al Sambuco ,Prosecco,soda) **_5,00**

NEGRONI (Vermouth rosso, Bitter Campari, Gin) **_6,00**

NEGRONI SBAGLIATO (Vermouth rosso, Bitter Campari, Prosecco) **_6,00**

MILANO-TORINO (Campari Bitter,Vermouth rosso) **_6,00**

BOULEVARDIER (Vermouth rosso, Bitter Campari, Bourbon) **_6,00**

AMERICANO (Vermouth rosso, Bitter Campari, Soda) **_6,00**

BELLINI (Prosecco, polpa di pesca) **_6,00**

ROSSINI (Prosecco, polpa di fragole) **_6,00**

CHAMPAGNE COCKTAIL (Champagne, Angostura, Cognac, GrandMarnier) **_7,00**

KIR (Vino bianco fermo, Crème de Cassis) **_5,00**

KIR ROYALE (Prosecco, Crème de Cassis) **_6,00**

VODKA MARTINI (Vodka, Martini Dry) **_6,00**

ADONIS (Sherry Dry, Vermouth rosso, Orange Bitter) **_6,00**

VEDOVA ALLEGRA (Sherry Dry, Vermouth bianco, Bitter Campari) **_6,00**

PRINCETON (Gin, Porto rosso, Orange Bitter) **_6,00**

EURO (Vodka bianca, Vodka pesca, Bitter Campari, succo ananas) **_6,00**

APERITIVO ANALCOLICO ALLA FRUTTA **_6,00**

PASTIS / RICARD con aggiunta di menta, orzata, granatina, ... **_3,00**

APERITIVI IN BOTTIGLIETTA: crodino,campari soda **_3,00**

CRODINO & PORTO / VODKA **_4,00**

PANINI

*alimenti surgelati.

tutti gli hamburger vengono serviti con lattuga, ketchup e maionese

HAMBURGER*Carne di Fassona 100gr. Az.Agr.(MEAT GUST) 6,00

BIG BURGER*Carne di Fassona 300gr. Az.Agr. (MEAT GUST) 10,00

MAXIBURGER VEGETARIANO*: 125gr.Quinoa e semi di Lino 6,00

IRISH BURGER*Carne di Angus Irlandese allevato in Italia 200gr.Az.Agr.(MEAT GUST) 9,00

DOUBLE BIG CHEESE BURGER *Doppio Hamburger di Fassona (**600gr.**),quadruplo formaggio,Patatine Fritte Steack House (*per veri duri!*) 18,00

TOMATO BURGER *(pomodoro, cipolla alla piastra) 7,00

SORRENTO*(gamberetti, polpa di granchio, insalata, pomodori, salsa aurora) 7,00

GAMBERETTI* e **SALSA AURORA** 6,00

RITUAL (tonno, pomodoro, insalata, uovo, maionese) 6,00

RUSTICO (speak, gorgonzola) 6,00

MEXICO (salsiccia, salsa messicana Home Made) 7,00

BRACCIO DI FERRO* (milanese di pollo, spinaci) 7,00

PANINO CON COTTO/CRUDO/SALAME 5,00

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

FOCACIA FARCAITA (Prosciutto e formaggio, ecc.)_5,00

EVENTUALI MODIFICHE O AGGIUNTE € 0,50



Big burger



Mexico



Capri



Maxiburger Vegetariano



Sorrento



Ritual

PIZZE*del “RITUAL”

Margherita_6,00

4 Formaggi (bianca o rossa)_7,00

Prosciutto cotto/ crudo_7,00

Wurstel_7,00

Salsiccia_7,00

Acciughe_7,00

Bismark (prosciutto cotto e uovo)_8,00

Nutella(panna montata a richiesta)_6,00



PIATTI SPECIALI

Sottofiletto di vitello (Macelleria Rosso di Villanova M.vi) **12,00**

Capocollo di maiale (Salumeria Marchisio di Pianfei) **7,00**

Misto carne (milanese di pollo, salsiccia, capocollo, alette) **14,00**

CONTORNI a SCELTA: Patate fritte **2,00** / Spinaci **2,00** / Krauti **2,00**

POLPETTE di Manzo “Old Stile” Le classiche polpette con macinata di Manzo di alta qualita' preparate una ad una e servite con crema di **Gorgonzola DOP** **9,00**

SALSICCIA alla MESSICANA Succulenti pezzetti di salsiccia cotti con passata di pomodoro,cipolla rossa di Tropea ,fagioli neri,TEQUILA e ovviamente Peperoncino **8,50**

ENGLISH Roast Beef Manzo al punto rosa servito tiepido con salsa GRAVY home made e purea di patate **8,00**

Chicken nuggets 6 pz. per porzione (pollo, farina di frumento, farina di tapioca, amido di mais) **5,00**

Alette di pollo “BUFFALO WINGS” leggermente piccanti 6 pz. per porzione **7,00**

Red Hot Jalapenos 6 pz. (Peperoncini ripieni di Philadelphia in croccante impanatura) **6,00**

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 Pomodoro fresco a pezzettoni,mozzarella e origano **5,00**

Crostone speak e gorgonzola DOP **6,00**

Crostone pancetta aromatica **5,00**

Misto di salumi / formaggi **8,00**

Insalata composta (uova, mais, lattuga, pomodori, tonno, olive, cipolla; pane) **7,00**

EVENTUALI MODIFICHE O AGGIUNTE € 0,50

DESSERT

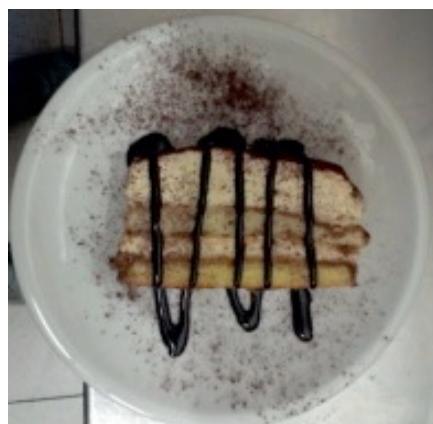
PROFITEROLES* _4,50

MERINGATA* _4,50

TIRAMISU' *_4,50

CROSTATA CIOCCOLATO e PERE*_4,50

NEW YORK CHEESECAKE* (120 gr.) con polpa di fragole / cioccolato / caramello_ 5,00



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 **_5,00**
Appleton Estate EXTRA 12y **_7,00**



CUBA

Matusalem gran riserva 15y **_8,00**
Havana club 7y **_7,00**
Bacardi 5y anejo superior **_6,00**
Bacardi 8y **_8,00**
Bacardi reserva **_7,00**



GUATEMALA

Zacapa 23y **_10,00**



BERMUDA

Gosling Black Seal **_6,00**

BERMUDA

Cosling Black Seal 6,00

SANTO DOMINGO

Brugal Anejo 6,00

Brugal Extra Viejo 7,00

Barcelo Imperial 8,00



GUJANA

El Dorado 12y 8,50

El Dorado 15y 9,00

VENEZUELA

Cacique 6,00

Santa Teresa 6,00

Pampero Anniversario 6,00

Diplomatico riserva 7,00



BARBADOS

Mount Gay bianco 6,00

Mount Gay amber 6,00



NICARAGUA

Cerro Negro single barrel reserve 9,00

Momotombo select cask reserve 9,00

Conception 9,00

Telica 13y 10,00

Masaya 10y 9,00



***** RUM SPEZIATO HOME MADE:** preparato da noi con minimo tre settimane di infusione utilizzando rum Jamaicano 5y , zenzero, vaniglia, pimiento (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 **3,50**

Grappa di Barbera **3,50**

Grappa di Dolcetto **3,50**

Grappa di Moscato **3,50**

Grappa di Moscato invecchiata in Barrique **3,50**

Grappa di Camomilla **3,50**

Grappa di Barolo **3,50**

Grappa di Barbaresco **3,50**

Grappa "Brenda" (bianca secca) **3,50**



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 **6,00**

SOUTHER COMFORT **5,00**

BAILEYS (crema) **4,00**

WHISKEY: (Proveniente dagli Stati Uniti)

JACK DANIEL'S **5,00**

JACK DANIEL'S single barrel **8,00**

GENTLEMAN JACK **6,00**

JACK DANIEL'S APPLE **6,00**

JACK DANIEL'S HONEY **5,00**



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

GLEN GRANT 5y **5,00**

GLENLIVET 12y single malt **7,50**

CHIVAS REGAL 12y **6,00**

BALLANTINE'S **5,00**

TALISKER 10y (riserva) **8,00**

CAOL ILA 12y (riserva) **9,00**



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)

GOD FATHER (bourbon, 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, crusta di sale)

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)

PALOMA (tequila, soda al pompelmo, sciroppo di agave, succo di lime)

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

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

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 ICE TEA (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)

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, passionfruit)6,00

FROZEN



DAIQUIRI FROZEN7,00

STRAWBERRY DAIQUIRI (fragola)7,00

PEACH DAIQUIRI (pesca)7,00

COCONUT DAIQUIRI (cocco)7,00

MARGARITA FROZEN(tequila,succo di limone,Cointreau,crusta di sale)7,00

SHOTS

CAFFE' CUBANO (rum, zucchero grezzo, fetta di limone, polvere di caffè)3,00

CHUPITOS (rum, succo alla pera o pesca con polvere di cacao) 3,00

APACHE SHOOTER(Kahlua, Midori, Baileys)3,00

TORO BRAVO (Kahlua, vodka bianca)3,00

AZZERIAMO (Kahlua, Galliano, vodka alla fragola)3,00

AFTER EIGHT (Kahlua, vodka alla menta)3,00

TRE VALLI (Blue curaçao, Limoncello)3,00

CACHANCHARITO (rum bianco, miele, limone)3,00

EMORRAGIA CEREBRALE (granatina, Sambuca, Baileys)3,00

POMPINO (Kahlua, Baileys, panna montata)3,00



ABSINTHE



ASSENZIO (servito incendiato puro o con acqua) 68° 6,00

VODKA PREMIUM

GREYGOOSE (Francia) _7,00

BELVEDERE (Polonia) _7,00

CRISTAL HEAD (Canada) _7,00

THREE SIXITY (Germania) _7,00

SKY (USA) _5,00

Vodka miscelata (Schweppes lemon,gingerale/tonica,coca-cola, ecc.) +_1,00

GIN PREMIUM

PIG SKIN _6,00

PINK 47 _7,00

TANQUERAY _7,00

PORTOFINO _10,00

HENDICK'S _8,00

WHITLEY NEILL Rabarbaro&Zenzero _8,00

GIN MARE _8,00

WHITLEY NEILL Violetta _8,00

MONKEY47 _8,00

WHITLEY NEILL Citronella&Zenzero _8,00

ONDINA _8,00

WHITLEY NEILL Frutto del Baobab _8,00

BULL DOG _6,00

WHITLEY NEILL Aloe&Cetriolo _8,00

BICKENS _6,00

WHITLEY NEILL Mele Cotogne _8,00

BICKENS Pompelmo _6,00

BOMBAY BRAMBLEMirtilli&Lamponi _6,00

GENEROUS/PURPLE _7,00

GAM 7.2 Artigianale di Canelli _7,00

BOMBAY ORIGINAL/SAPPHIRE _6,00

Gin miscelato (Schweppes lemon,ginger ale / tonica Thomas Henry, ecc.)+_1,00

COINTREAU _4,00

AMARETTO DI SARONNO _4,00

VODKA AROMATIZZATA: menta, fragola, limone, liquirizia, mela, melone, pesca, frutti di bosco _4,00

PORTO ROSSO O BIANCO / BAROLO CHINATO _4,00

AMARI: Fernet-Branca, Branca menta, Montenegro, S. Simone, Averna, Vecchia Romagna, Cinar, Rabarbaro, Ramazzotti, Lucano, Sambuca, Genzianella, Genepy, Jegermeister, Limoncello, Mirto € 3,00

TEQUILA ESPOLON BLANCA 100% AGAVE _5,00

TEQUILA ESPOLON REPOSADA 100% AGAVE _5,00

BRANDY: Vecchia Romagna, Carlos I _4,00

COGNAC: Martell, Remy Martin, Courvoisier _6,00

CARDINAL MENDOSA _8,00

BAS ARMAGNAC _7,00

CALVADOS _5,00

LIQUORI ESTERI _4,00

CAFFETTERIA

CAFFE' _1,30

CAFFE' CON PANNA _2,00

CAFFE' CORRETTO _2,00

CAFFE' SHAKERATO _2,50

CAFFE' SHAKERATO CORRETTO _3,00

CAPPUCCINO _2,00

LATTE / LATTE MACCHIATO _2,00

MAROCCHINO _2,00

MAROCCHINO CON NUTELLA _2,50

LATTE E RUM/COGNAC _5,00

BOMBARDINO _4,00

THE' CALDO /TISANE _2,00

PUNCH: mandarino,arancia,rum home made (cannella, pimiento, vaniglia, zenzero fresco,zucchero di canna) _3,00

BIBITE

THE' FREDDO estaTHE: 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,Red Bull **ANGURIA**,Red Bull **DRAGON FRUIT**, Red Bull **SUGAR FREE** _3,50

BIBITE IN LATTINA 0,33cl: Fanta, Sprite _3,00

BIBITE IN BOTTIGLIETTA:

Chinotto Lurisia, Gazzosa Lurisia _3,50

Ginger ale, aranciata dolce e amara, cedrata Tassoni, coca-cola 0,33 e zero _3,00

