



## The 'Aperitivo'

Limoncello Spritz	
Aperol Spritz	
Campari Spritz	
Hugo Spritz	
Passion Fruit Spritz	
Venetian Spritz	
Martini Royale	
Kir Royale	
Bellini	
Mimosa	10.50
Martini On the Rock (Red, Extra dry, White)	6.50



## Beer 33cl

Peroni "Capri"	5.50
Menabrea	5.50
Ichnusa	5.50
Oxiana Session IPA	7.00
Peroni Alcohol Free	5.00
Peroni Gluten Free	5.50

## Soft Drinks

Coca Cola 33cl	3.50
Diet Coke 33cl	3.50
Polara (Limonata, Blood Orange, Aranciata, Chinotto)	3.50
Santal Juices 250ml (apple, pineapple, orange, peach)	5.50
Still Water 75cl	2.50
Sparkling Water 75cl	2.50
Crodino	5.50
Sanbitter Rosso	5.50
Mocktails (vergin mojito, sex on the beach, Aperol, Hugo, Campari)	7.00



## Red Wines

125 / 175 / Bottle

Montepulciano D'Abruzzo DOP Miravigna, Casal Thauleo <b>V</b>	5.5 / 8 / 30.5
"Ducale" Salice Salentino Riserva, Cantina Botter <b>V/VE</b>	6 / 9 / 35
Frappato "Costadune" Mandrarossa <b>V</b>	6.5 / 9.5 / 37
Monica "Saragat", Cantina Atzei <b>V/VE</b> (Served Cold)	7 / 10.5 / 41.5
Primitivo "Neprica", Tornaresca	7.5 / 11 / 43.5
Valpolicella Classico, Cantina Allegrini <b>V/VE</b>	8 / 11.5 / 45.5
"Timperosse" Petit Verdot, Mandrarossa <b>V/VE</b>	8 / 11.5 / 45.5
Nero D'Avola "Sherazade", Donnafugata <b>V/VE</b>	8.5 / 12 / 47



## CORAVIN SELECTION

125 / Bottle

Cannonau di Sardegna Riserva "Sella e Mosca"	8.5 / 51
Organic Corbec Appassimento, Masi Argentina <b>V/VE/O</b>	13 / 76
Edizione 22 "I 5 Autoctoni", Fantini <b>V</b>	14 / 83
"Il Bruciato" Tenuta Guado al Tasso, Antinori	14.5 / 85
Organic Chianti Riserva 2018, Vigna delle Conchiglie	15 / 88
Barolo DOCG "Zinzasco" 2019, Diego Morra <b>V/VE</b>	16 / 96
D&G Tancredi 2018 Donnafugata <b>V/VE</b>	16.5 / 98
"Vigna Garzon" Amarone della Valpolicella 2018 <b>V/VE/O</b>	17.5 / 103
Brunello di Montalcino 2012 "Poggio Antico"	20.5 / 123
Tignanello Toscana IGT 2020, Tenuta Tignanello <b>V</b>	38 / 230



## White Wines

	125 / 175 / Bottle
Poggio Alto Pinot Grigio, Cantina Botter <b>V/VE</b>	5.50 / 8 / 30
Verdicchio Castelli di Jesi Classico, Vignamato <b>V/VE</b>	6 / 9 / 34.50
Grecanico Dorato, Mandrarossa <b>V/VE</b>	6 / 9 / 35
Gavi di Gavi, Terre Antiche	6.50 / 9.50 / 37
Malvasia Bianca, Vigne di Sammarco	6.50 / 9.50 / 37
Sauvignon Blanc Mezzacorona, Castel Firmian <b>V/VE</b>	6.5 / 9.5 / 37.5
Pipoli Bianco "Fiano-Greco di Tufo", Vigneti del Vulture <b>V</b>	7 / 10 / 38
Falanghina, Vesevo	7.50 / 10.50 / 38.50



## CORAVIN SELECTION

	125 / Bottle
Pecorino Vellodoro, Cantina Umani Ronchi <b>V/VE</b>	8 / 47
Alessandra Corda Vermentino di Sardegna	8.5 / 48.5
Esoterico Orange Wine Unico Zelo (Australia) <b>V/VE</b>	9.5 / 56
"I Frati" Lugana, Cà dei Frati	10.5 / 61.5
Langhe Chardonnay, Rizzi <b>V/VE</b>	10.5 / 61.5
River Sand Single Vineyard Fiano Unico Zelo (Australia) <b>V/VE</b>	11 / 63.50
Joseph Gewurztraminer, Tenuta J. Hofstatter	12 / 71
"Sul Vulcano" Etna Bianco, Donnafugata <b>V/VE</b>	13 / 77
Specogna, "Identità" 2020 Colli Orientali <b>V/VE/O</b>	14 / 83



## Sparkling

125 / 175 / Bottle

Lambrusco Amabile DOC,  
Cantina Chiarli **V**

5.5 / 8 / 30.5

Lambrusco "Dry" DOC,  
Cantina Chiarli **V**

6 / 8.5 / 31.5

Prosecco "Costa Alta"  
Millesimato Brut **V/VE**

5.5 / - / 33

Gran Cuvée Prosecco Extra Dry,  
Cantina Serena1881 **V/VE**

6 / - / 34

2022 Wild Idol Sparkling White 0%  
(Bottle 375ml)

7.5 / - / 21.5

Prosecco Rosè, Ca Morlin **V/VE**

7.5 / - / 44.5

Brachetto d'Acqui DOCG **V**

7.5 / - / 44.5

Saten Franciacorta DOCG,  
Contadi Castaldi **V**

7.5 / - / 63

Rosè Franciacorta DOCG,  
Contadi Castaldi **V**

7.5 / - / 69

Champagne Cuvée Brut,  
Piper-Heidsieck **V/VE**

16 / - / 94

Ferrari 2009, Riserva Lunelli

- / - / 215



## I Rosè

125 / 175 / Bottle

<b>Poggio Alto Pinot Grigio, Cantina Botter V/VE</b>	5 / 7.5 / 29
<b>Bardolino Chiaretto Classico, Domini Veneti</b>	6.5 / 9.5 / 38.5
<b>Primitivo Rosato, A mano V/VE/O</b>	7 / 10 / 39
<b>Calalenta Rosato, Cantina Fantini</b>	7.5 / 10.5 / 41.5



## CORAVIN SELECTION

125 / Bottle

<b>Rose dei Frati, Cà dei Frati</b>	9.5 / 56
<b>Cassiopea Rosato Poggio al Tesoro Bolgheri V/VE/O</b>	10 / 58
<b>Furia di Calafuria, Tormaresca</b>	14.5 / 87.5
<b>Dolce &amp; Gabbana "Rosa" Donnafugata V/VE</b>	15 / 88



## Cocktails List

Whiskey Sour (Burbon/Scotch)	11.00
Amaretto Sour	11.00
Espresso Martini/Decaf	12.00
Baileys and chocolate Martini	12.50
Dirty Martini	11.00
Martini Cocktail	11.00
Porn Star Martini	12.50
Black/White Russian	11.00
Mojito Classic	11.00
Negroni Sour	12.00
Negroni Classic/sbagliato	11.00
Spicy Margarita	12.00
Classic Margarita	11.00
Limoncello Mule	11.50
Sex on the Beach	11.00
Basil Gimlet	11.50
Caipirinha	10.50
Old fashioned	11.00



## Gin & Tonic

	SINGLE SHOT
Hendrick's	
Tanqueray 10	
Tangueray Blackcurrant	
Whitley Neill (Rubarb & Ginger, Raspberry, Blackberry, Blood Orange)	
Strawberry Beefeater Pink	
0% Gin (Tanqueray dry, rubarb and ginger Whitley Neill)	5.00
Gin Mare	
Acque Verdi	
"Taggiasca" Olive Gin	6.00

DOUBLE SHOT +3.50

### Select a Tonic

Fevertree Indian Tonic	
Fevertree Light Tonic	
Fevertree Mediterranean	
Fevertree Elderflower	2.80



## Spirits

SINGLE SHOT

Rum Bacardi Carta Blanca	4.50
Rum Kraken spiced	5.00
Rum Don Papa	5.50
Rum Chocolate & Orange	4.50
Tequila Jose Cuervo Gold	5.00
Strawberry Tequila Rosè (50ml)	6.00
J. Walker Black Label	5.00
Monkey Shoulder	5.00
Makers Mark	5.00
Blue Raspberry Vodka	4.50
Absolut Vodka	4.50
Absolut Vanilla	4.50

DOUBLE SHOT +3.50



## Liquors

ALL SERVED DOUBLE (50ml)

Amaretto Disaronno	6.50
Amaro Montenegro	6.00
Amaro Dente di Leone	7.50
Vecchio Amaro del Capo	6.50
Vecchia Romagna "Etichetta Nera"	6.50
Grappa Amarone "Le giare"	11.00
Grappa Bianca Veneta	7.50
Bailyes	5.50
Sambuca Anniversario (Lucano)	5.00
Limoncetta di Sorrento	6.50
Crema di Limoncello	5.00