



— *Le* —
MACINE

RISTORANTE DAL 1994



ESPERIENZE

APERI-MEAT € 18

- SUSHI DI CARNE
 - LOLLIPOP
- NUVOLE DI DRAGO CON TARTARE
- CROCCHETTE DI PULLED PORK
- COCKTAIL A PIACERE O CALICE DI VINO

(minimo 2 persone, bevande e coperto esclusi)

DEGUSTIBUS € 35

- MIX DI ANTIPASTI
 - BIS DI PRIMI
- GRIGLIATA MISTA O TAGLIATA
 - CON CONTORNI

(minimo 2 persone, bevande e coperto esclusi)

LE MACINE EXPERIENCE € 45

Degustazione di 7 portate:

- Nuvole di drago con tartare e maionese alla menta
 - Sushi di carne
 - Lollipops
 - Maccheroni pettinati al ragù di ribs
- Raviolo ripieno di Pulled Pork saltato con pomodorini, cipolla e Saba
 - Arrostitione di Black Angus, Picanha e Wagyu
 - Sorbetto fragole e Prosecco

(minimo 2 persone, bevande e coperto esclusi)

WINE EXPERIENCE € 25

Degustazione di 3 calici di vino in accompagnamento.



APERITIVI

SPRITZ

L'aperitivo italiano più famoso al mondo, prosecco DOC, Aperol, soda e una fetta d'arancia. € 6

GIN TONIC/LEMON

Gin base, tonica mediterranea o lemon. € 8

DISARONNO SUSHI

Disaronno, zenzero e lime. € 10

GREY MOSCOW MULE

Uno dei cocktail più apprezzati in tutto il mondo grazie al suo gusto fresco e leggermente pungente, vodka Grey Goose, ginger beer e succo di lime appena spremuto. € 9

VIRGIN TONIC

Gin tonic analcolico con Tanqueray 00. € 5

SUNSET

Analcolico alla frutta a base di succo d'arancia e mirtillo rosso. € 5

CARTA DEI GIN TONIC

AMUERTE COLLECTION

- Green (Belgio). Un gusto fresco e leggermente acidulo, incorpora il frutto della passione. € 10
 - Black (Belgio). Botaniche: foglie di coca peruviana, frutto del drago e papaya. € 10
- Blue (Belgio). Delicati sapori amari combinati con la migliore selezione di fichi brasiliani dolci. € 10
- Red (Belgio). Gin con foglie di coca peruviana e l'esclusiva pineberry, una varietà di fragola bianca dal sapore delicato. Questa edizione è stata prodotta in sole 800 bottiglie destinate al mercato italiano. € 10
 - White (Belgio). Cardamomo, coriandolo, finger lime e pepe di Sichuan. € 10
 - Orange (Belgio). Note tropicali di guava, ananas e cedro, con finale fresco ed equilibrato. € 10
 - Yellow (Belgio). Mamoncillo e frutta esotica, gusto morbido e leggermente speziato. € 10
 - Light Blue (Belgio). Cherimoya e frutta tropicale, profilo vellutato e fresco. € 10

AROMI AGRUMATI E FRUTTATI

- Gin Buss °509 Pink Grapefruit (Belgio). Fresco e fruttato, con note vivaci di pompelmo rosa. € 9
- Silent Pool Rare Citrus (Inghilterra). Note di arancia, lime e yuzu che si intrecciano armoniosamente. € 8
- Drumshanbo Gunpowder Californian Orange (Irlanda). Caratterizzato dall'infusione di arance californiane. € 8
- Bobby's (Olanda). Le sue note principali includono ginepro, citronella, chiodi di garofano e pepe. € 8
 - Copperhead (Belgio). Ginepro, agrumi e spezie delicate, profilo morbido ed equilibrato. € 10

AROMI SPEZIATI ED ESOTICI

- Roby Marton (Italia). Note speziate con una forte presenza di pepe nero e zenzero. € 9

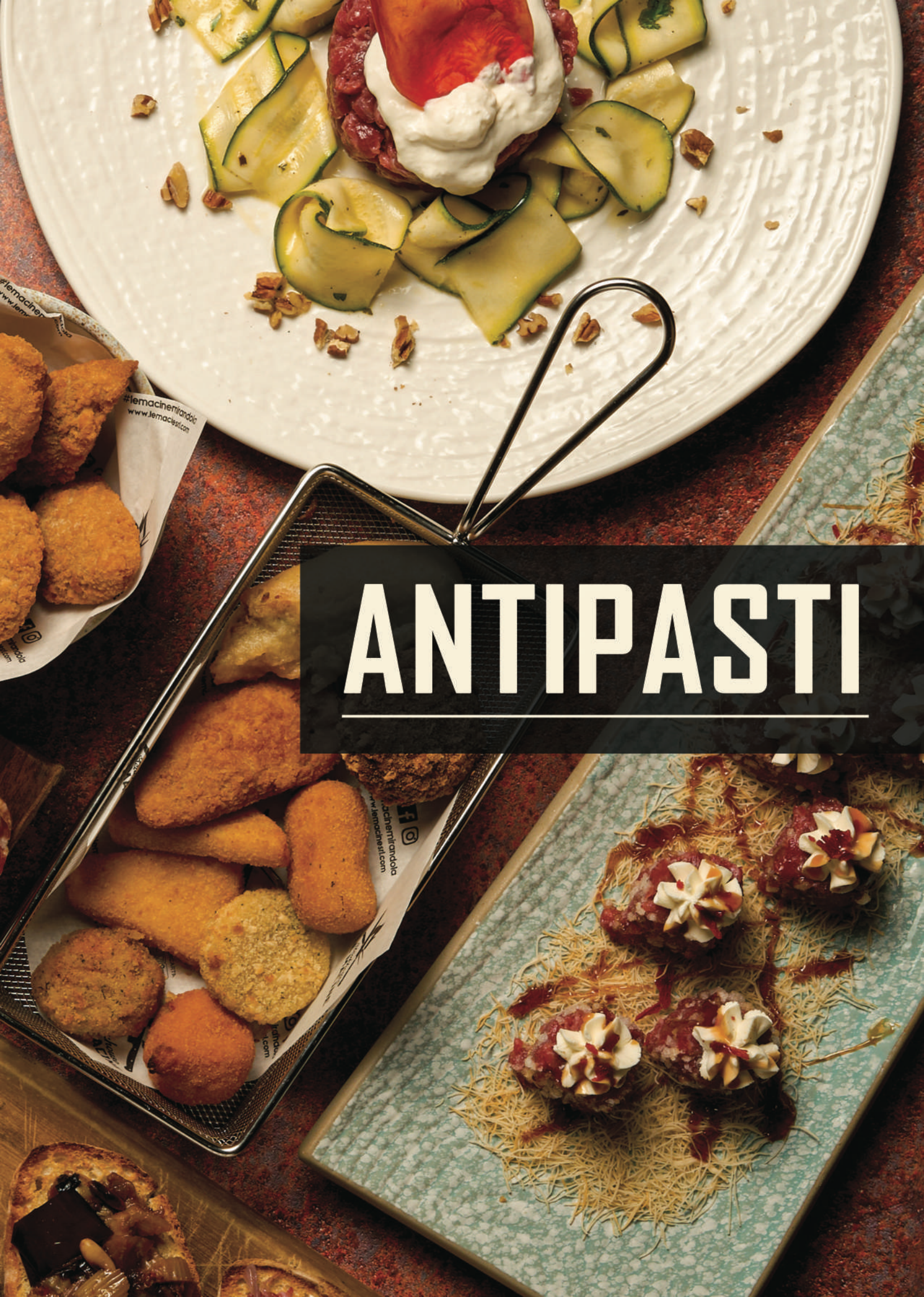
AROMI FLOREALI ED ERBACEI

- Ki No Bi Sei (Giappone). Ginepro, tè verde, yuzu e scorza di agrumi. € 10
- Gin JRose JR05 (Italia). Delicato e floreale, arricchito da note di rose e botaniche fresche. € 9
- Visionalab / Visionair (Italia). Botaniche floreali e bergamotto, gusto agrumato e balsamico. € 10

GIN DALLE NOTE COMPLESSE

- Dr. Squid (Inghilterra). Note marine e complesse, con un tocco di dolcezza e balsamicità. € 10
- Crafty Hills / Hills & Harbour (Scozia). Note di ginepro, pino e agrumi con sfumature tropicali e finale fresco. € 10
 - Acqua Luce Navy V.I.C.E. (Italia). Aromatico e pungente, con botaniche mediterranee. € 8





ANTIPASTI



GNOCCO E TIGELLE **NEW**

Un viaggio nei sapori della tradizione: 4 gnocchetti fritti dorati e fragranti, 4 tigelle calde servite con salumi misti selezionati, giardiniera, pesto di lardo cremoso e una pioggia di Grana Padano grattugiato. € 18

(ALLERGENI 1 7 9 12 15)



VUOI ESAGERARE?

Aggiungi:

- Salumi € 10
- Stracchino e rucola € 3 (allergeni 7 15)
- Pesto montanaro e grana € 3 (allergeni 7 15)
 - Salsa della nonna € 3
 - Nutella € 1 (allergeni 1 6 7 15)
 - 4 Tigelle € 3 (allergeni 1 3 7 15)
 - 4 Gnocchi fritti € 3 (allergeni 1 3 7 15)



FRITTO FRITTO

Fiore di zucca, crocchette di pulled pork fatte in casa, arancino, crocchè di patate, jalapeño ripieno di formaggio fuso, tortellini fritti e crocchette di pane cacio e pepe. € 12

(ALLERGENI 1 2 3 4 5 6 7 8 9 11 12 13 14)

FIORI DI ZUCCA € 10

(ALLERGENI 1 2 3 4 5 6 7 8 9 11 12 13 14)

CROCCHETTE DI PULLED € 10

(ALLERGENI 1 3 6 10 12)

JALAPENO € 10

(ALLERGENI 1 3 7 10 15)

ARANCINI € 10

(ALLERGENI 1 3 7 15)

CROCCHETTE DI PATATE € 8

(ALLERGENI 1)

TORTELLINI FRITTI € 10

(ALLERGENI 1 7 15)



GRAN AFFETTATO PEDRAZZOLI

Un viaggio nei sapori autentici italiani con i migliori prodotti del Salumificio Pedrazzoli. Gusta il salame zia, la saporita mortadella Bologna, prosciutto cotto alle erbe, il pregiato prosciutto crudo di Parma 18 mesi e la delicata pancetta coppata accompagnata da focaccia calda, formaggi e mostarda. € 20

(ALLERGENI 1 3 6 7 8 10 11 17 15)



SUSHI DI CARNE

Un sushi innovativo che unisce la tradizione giapponese alla prelibatezza piemontese: tenera Manzetta avvolta in chicchi di riso soffiato croccante, esaltata da una delicata crema di robiola aromatizzata al wasabi. Il tutto viene impreziosito da un tocco finale di salsa teriyaki e adagiato su un letto di pasta kataifi. Un'esperienza di gusto unica e raffinata. € 18

PORZIONE D'ASSAGGIO € 13

(ALLERGENI 1 6 7 10 15)



SOFFIO D'ORIENTE **NEW**

L'eterea croccantezza della nuvola di drago incontra la nobiltà della tartare di manzo battuta al coltello. Un connubio reso vibrante dalla nota balsamica della maionese alla menta e dal tocco agrumato della salsa Ponzu. € 12

(ALLERGENI 1 2 3 4 6)



LOLLIPOPS

Succulente polpette di manzo speziate, servite con un bastoncino come un lecca-lecca e glassate con la nostra salsa BBQ fatta in casa.

Ogni morso è un'esplosione di sapori con note speziate e un tocco di agrodolce. € 12

(ALLERGENI 1 6 10 11)



TI BRUSCHETTO

Tris goloso di bruschette tutte da gustarsi soli o in compagnia. € 10

- Pomodorini e cipolla
- Salsa della nonna
- Tartare di manzo e salsa senape e miele

(ALLERGENI 1 3 6 7 8 11 15)





PRIMI



PAPPARDELLE ALL'ANATRA

Pappardelle fresche, larghe e ruvide, condite con ragù di anatra cotto lentamente, arricchito da aromi e vino bianco aromatico. € 14

PORZIONE ASSAGGIO € 10

(ALLERGENI 1 3 6 9 10)



ORO DELL'EMILIA NEW

L'avvolgente consistenza del nostro passatello artigianale esaltata dal profumo del Tartufo Estivo e dalla sapidità nobile della julienne di Prosciutto di Parma. Un piatto di carattere, giocato su contrasti aromatici e intensità. € 18

PORZIONE ASSAGGIO € 13

(ALLERGENI 1 3 7 15)



MACCHERONI AL PETTINE AL RAGU' DI RIBS

Maccheroni al pettine fatti a mano, un omaggio alla tradizione mirandolese, conditi con un ricco sugo di ribs al barbecue fatto in casa. Un piatto che unisce la storicità della pasta artigianale al gusto affumicato e avvolgente della carne, per un'esperienza di puro piacere. € 14

PORZIONE ASSAGGIO € 10

(ALLERGENI 13)



NON ME L'ASPETTAVO

Ravioli verdi farciti con pulled pork, spalla di maiale marinata e cotta lentamente per 12 ore, saltati con pomodorini freschi, cipolla e un tocco di saba.

La saba, ottenuta dalla lenta e lunga cottura del mosto d'uva, è conosciuta anche come mosto cotto e rappresenta la materia prima dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. € 16

(ALLERGENI 1 3 7 15)



SEDANI AL RAGÙ DEL MACELLAIO

Sedani trafiletti al torchio, saltati in padella con un ragù bianco, delicatamente profumato al ginepro e rosmarino. Un piatto che combina la consistenza rustica della pasta con la ricchezza del sugo. € 14

PORZIONE D'ASSAGIO € 10

(ALLERGENI 1 3 6 9 10)



LA CARBONARA

La pasta alla carbonara è un piatto famosissimo, oggetto di infinite rivisitazioni. Noi ti proponiamo la versione originale: spaghetti conditi con un battuto d'uovo e pecorino appena grattugiato, una macinata di pepe, unito a listarelle di guanciale croccante. Una bomba! € 14

PORZIONE D'ASSAGGIO € 10

(ALLERGENI 1 3 7 15)



A top-down view of a table with various Italian dishes. In the top left, there are several skewers of grilled meat on a black tray. To the right, a white bowl contains a dark, saucy dish. In the center, a large black plate features a piece of roasted meat and a bread roll. In the bottom left, a black plate with a wooden rim holds more skewers and a piece of meat. In the bottom center, a white plate with a cracked texture contains a small metal cup of white sauce, a slice of bread topped with a tomato and onion salad, and a stack of bread slices. In the bottom right, a metal pan holds a piece of bread with a topping.

SECONDI



GRIGLIATA DEL MULINO

Bigné di salsiccia ripieni di mozzarella e avvolti nel bacon, ribs (costine di maiale affumicate, fatte da noi, con la nostra salsa BBQ), arrosticini di Black Angus, battutina di pollo, coppa di maiale, pancetta e patate al forno. € 23.5

(ALLERGENI 1 4 6 7 10 15)



ARROSTICIONI DI BLACK ANGUS

Deliziosi spiedini di manzo Black Angus, corposi e pieni di carattere, cotti alla griglia. Serviti con patatine fritte. € 23

(ALLERGENI 1)



FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

Un prelibato filetto dal sapore delicato cotto alla griglia, proveniente dalla parte più nobile del manzo, salsato al pepe verde. € 28

(ALLERGENI 7 10 15)

FILETTO AI FERRI € 25

(NESSUN ALLERGENE)

FILETTO AL TARTUFO € 30

(ALLERGENI 7 15)



COSTATA 500

Dove la libertà diventa sapore.

Solo le lombate più pregiate di Manzetta Braslavia, allevata allo stato brado o semibrado.
Una marezzatura naturale che si scioglie al primo morso,
profonda e indimenticabile. € 29

(ALLERGENI 1)



PICANHA

Un taglio pregiato e ricco di sapore caratterizzato da uno strato di grasso dal sapore invitante e dolce. La Picanha, proveniente dalla parte alta posteriore del manzo, sprigiona tutto il suo gusto con una cottura al sangue.

Accompagnata da bruschetta con chimichurri. € 25

(ALLERGENI 1)



WAGYU GIAPPONESE

Tataki di pregiato Wagyu giapponese marezzatura A5, un concentrato di ricerca e gusto.
Accompagnato da carote baby saltate,
per un'esperienza gastronomica indimenticabile. € 46

(NESSUN ALLERGENE)



CHICKEN BARBECUE

Morbido e ricco petto di pollo speziato, affumicato e cotto nel barbecue laccato con salsa al miele, accompagnato da salsa allo yogurt. € 20

(ALLERGENI 1 3 4 6 7 8 9 10 11 12 15)



TAGLIATA DI SCOTTONA

Delicata scottona selezionata, cotta sulla griglia
accompagnata da patate al forno. € 22.5

(NESSUN ALLERGENE)



BBQ RIBS

Invitanti costine di maiale marinate, affumicate nel Traeger e cotte lentamente, poi ricoperte dalla nostra salsa BBQ fatta in casa. Accompagnate da salsa bravas piccante e patate americane. € 23

(ALLERGENI 1 3 4 7 9 10 12 15)



CONTORNI

📷 POMODORINI ALLA MEDITERRANEA € 6 **NEW**
*(allergeni 7 15)

📷 PATATE AL FORNO € 5
*(nessun allergene)

📷 SALSA DELLA NONNA € 5 **NEW**
(nessun allerge)

📷 CICORIA SALTATA (PICCANTE) € 5
(nessun allerge)

PATATE AMERICANE FRITTE € 6
*(allergeni 1)

PATATINE FRITTE € 4
*(allergeni 1)

INSALATA MISTA € 4
(nessun allergene)



FAT CHICKEN

Cotoletta di pollo, racchiusa in un morbido panino con bacon croccante, cipolla caramellata, insalata iceberg e salsa Caesar allo yogurt fatta in casa, accompagnato da patatine fritte. € 15
(ALLERGENI 1 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 15)

BACON

Hamburger di manzo preparato in casa da noi, con fette di Cheddar, bacon croccante, cipolla caramellata, insalata iceberg, salsa BBQ fatta in casa, servito in un morbido panino, accompagnato da patatine fritte. € 15

Hai tanta fame? Doppio hamburger +€ 4
(ALLERGENI 1 3 6 7 10 15)



 **BAGLES TARTARE** **NEW**

La nostra tartare di manzo al burro di tartufo in un soffice Bagel, arricchita da un tuorlo croccante dal cuore fondente e una nuvola di latte. Un gioco di contrasti completato dalla freschezza del songino e dal tocco croccante delle verdure disidratate. € 18

(ALLERGENI | 5 6 7 8 15)

IL CLASSICO

Squisito hamburger di solo manzo selezionato fatto in casa da noi, racchiuso in un morbido panino, con insalata iceberg e pomodoro, accompagnato da patatine fritte. € 13

Hai tanta fame? Doppio hamburger +€ 4

(ALLERGENI | 3 7 15)



CAESAR SALAD

La regina delle insalate: petto di pollo grigliato, insalata, pomodorini, bacon, scaglie di grana, crostini integrali e salsa Caesar allo yogurt. € 15
(ALLERGENI 1 3 4 7 12 15)

NETTUNO SALAD

Un'esplosione di sapori in questa insalata: gamberi sgusciati saltati in padella, insalata, pomodorini, bacon, crostini integrali e salsa Bravas piccante. € 15
(ALLERGENI 1 2 3 4 7 10 12 15)

INSALATA GRECA

Insalata con pomodorini, crostini di pane integrale, cubetti di feta, olive, origano, un sussurro di cipolla e salsa tzatziki. € 14
(ALLERGENI 1 7 15)



PIATTI BABY

PENNE AL POMODORO € 8

(ALLERGENI 1 9)

PENNE AL RAGÙ € 8

(ALLERGENI 1 9)

COTOLETTA E PATATINE € 14

(ALLERGENI 1 3 7 15)

BATTUTINA DI POLLO CON PATATINE € 14

(ALLERGENI 1 6)

BBQ BABY

Panino con hamburger di manzo (100 gr), insalata iceberg, bacon croccante, salsa BBQ fatta in casa e patatine fritte. € 13

(ALLERGENI 1 3 6 10)

ORIGINAL BABY

Panino, hamburger di manzo (100 gr), insalata iceberg, pomodoro a fette e patatine fritte. € 13

(ALLERGENI 1 3)

CAESAR BABY

Panino, cotoletta di pollo (100 gr), insalata iceberg, pomodoro a fette, salsa allo yogurt fatta in casa e patatine fritte. € 13

(ALLERGENI 1 3 5 7 8 10 15)

LA SPINA

STELLA ARTOIS (BELGIO)

Stella Artois è la Premium Lager belga.

Una birra chiara a bassa fermentazione, gusto fresco e raffinato.
(5,2% vol.) Piccola 0,20 L € 3 / Media 0,40 L € 6

LEFFE BLONDE (BELGIO)

Birra in stile abbazia, leggermente speziata, dal sapore fruttato,
pieno e vellutato. (6,6% vol.) Media 0,50 L € 6.5

LEFFE ROUGE (BELGIO)

Lefte Rouge veste un colore ambrato, al naso emerge il caratteristico aroma di malto,
caffè tostato e un leggero sentore di fiori e frutta candita. In bocca è avvolgente e dolce,
con note di caramello e lievi note di liquirizia. (8,2% vol.) Media 0,50 L € 6.5

HOEGAARDEN (BELGIO)

Una fresca Blanche belga con una notevole schiuma bianca compatta, poco persistente.
Al naso sono presenti sentori agrumati e fruttati, che si uniscono ai profumi
della speziatura, percepibili al gusto. (5% vol.) Media 0,50 L € 6.5

KELLER (GERMANIA)

Franziskaner Kellerbier è una birra tipica bavarese che si distingue per le sue qualità.
Naturalmente torbida, è caratterizzata da un colore ambrato e da un gusto vellutato
e corposo. (5% vol.) Media 0,50 L € 6.5

GOOSE IPA (U.S.A.)

In bocca si sprigionano sapori di luppoli floreali con note di frutta, seguite da punte più
leggere di caramello. Il finale è segnato da una piacevole amarezza, tipica dello stile.
Offre al naso note di luppolo e aromi fruttati di pompelmo e pesca.
(5% vol.) Media 0,50 L € 6.5



BIRRE IN BOTTIGLIA

ROSSINI - BIRRIFICIO NEBULA (ITALIA)

È una birra morbida di 6 gradi alcolici in stile bock, una birra ambrata a bassa fermentazione, con note di caramello e leggero biscotto, crosta di pane e finale morbido tendente al mou. Al naso le note di malti leggermente tostati vengono riprese dal leggero erbaceo dei luppoli nobili tedeschi. (0,5L) € 6.5

BLUFF - BIRRIFICIO NEBULA (ITALIA)

Appena versata presenta dei profumi freschi e fruttati, leggermente speziati di coriandolo e con un netto aroma di frutta gialla matura su cui spicca quello della pesca. In bocca il corpo maltato la fa da padrone, ritorna la frutta gialla mentre il leggero amaro finale rende Bluff una compagna mai banale. (0,5L) € 6.5

OTTAVINA - BIRRIFICIO NEBULA (ITALIA)

Ottavina è una birra chiara in stile tedesco, il colore biondo ed il corpo leggermente maltato ricordano il miele d'acacia, le note rinfrescanti dei migliori luppoli tedeschi in origine la rendono profumata ed estremamente gradevole al palato. (0,5L) € 6.5

SUPER 8 EXPORT (BELGIO)

Birra senza glutine. (0,33L) € 6

BOTANIC BLONDE ANALCOLICA (ITALIA)

Una birra bionda senza alcool, di colore giallo paglierino, con sentori di cereale, di crosta di pane e profumi di Cannabis sativa. (0,33L) € 6

BOTANIC BLANCHE ANALCOLICA (ITALIA)

Una birra blanche senza alcool, di color giallo opalescente, schiuma leggera. Al naso note floreali di camomilla e cereali. (0,33L) € 6

BOTANIC IPA ANALCOLICA (ITALIA)

Una IPA senza alcool, color oro ramato.

Si caratterizza con l'amaro del luppolo, dalle note agrumate, per chiudere con lunghi e gradevoli sentori di cereale e radice di genziana. (0,33L) € 6





DOLCI



TIRAMISÙ AL PISTACCHIO **NEW**

Un cuore di biscotto imbevuto al cacao avvolto da una soffice crema di mascarpone al pistacchio. Il gusto si sigilla nell'incontro tra la croccantezza del pistacchio tostato e l'intensità della nostra crema fondente di pistacchio. € 8

(ALLERGENI 1 3 7 8 15)



AFTER EIGHT **NEW**

Un omaggio all'iconico cioccolatino inglese: la densa oscurità di un brownie artigianale incontra la freschezza inconfondibile della nostra crema alla menta, travolta da una pioggia di scaglie di cioccolato fondente.

Un finale di cena vibrante, dove il ghiaccio sfida il calore del cioccolato. € 7

(ALLERGENI 1 6 7 15)



ROSSO PASSIONE **NEW**

La forma perfetta della natura si trasforma in dessert: una vellutata mousse che trabocca di coulis fresco, poggiato su una terra croccante di crumble al cioccolato. Un'esplosione di freschezza che rompe l'oscurità del cacao in un gioco di pura intensità. € 8

(ALLERGENI 1 6 7 15)



POCKET COFFEE **NEW**

Un'iniezione di energia pura: gelato al cioccolato affogato nel nostro liquore artigianale al caffè. Un gioco di temperature e contrasti che trova il suo equilibrio nella soffice nuvola di panna montata. € 7

(ALLERGENI 1 6 7 15)



MASCARPONE

Uno dei nostri grandi classici, un dessert al cucchiaino vellutato e irresistibile: soffice crema al mascarpone da personalizzare con il tuo abbinamento preferito. Un piacere su misura, da assaporare fino all'ultimo cucchiaino accompagnata da: nutella/scaglie di cioccolato/amaretti. € 7

(ALLERGENI 3 7 15)



SALAME DI CIOCCOLATO

Un grande classico della tradizione, irresistibilmente goloso. Un impasto ricco e avvolgente di cioccolato e biscotti croccanti, lavorato a mano per ottenere la sua inconfondibile forma. Perfetto per chi ama i sapori semplici ma autentici, da gustare fetta dopo fetta! € 7

(ALLERGENI 1 3 7 8 15)



SORBETTI

Sorbetti artigianali in versioni uniche :

- Caffè analcolico € 5 (ALLERGENI 7 8 15)
- Pesca e ribes analcolico € 5 (ALLERGENI 3 7 15)
- Limone analcolico € 5 (ALLERGENI 3 7 15)
- Fragole e prosecco leggermente alcolico € 5 (ALLERGENI 3 7 15)

IL TUO EVENTO PRIVATO

Celebra i tuoi momenti speciali in un ambiente elegante e curato. Che si tratti di un aperitivo esclusivo, di un pranzo o cena di famiglia, di una festa di laurea o di un evento aziendale, creiamo per te l'atmosfera perfetta!

Offriamo:

- Spazi riservati e allestimenti su misura, per un'ambientazione unica.
- Menù personalizzati, studiati per esaltare ogni occasione.
- Servizio impeccabile e discreto, per un'esperienza senza pensieri.
- Possibilità di musica dal vivo o sottofondo elegante su richiesta.





GRAPPE

Bianca Poli € 4

Barricata Poli € 4

903 € 4

Of di Amarone Bonollo € 6

AMARI

Liquore al caffè della casa € 5

Branca Menta € 4

Fernet Branca € 4

Limoncello € 4

Liquirizia € 4

Nocino € 4

Amaro del capo € 4

Amaro del capo al peperoncino € 4

Amaretto Disaronno € 4

Averna € 4

Jägermeister € 4

Lucano € 4

Montenegro € 4

Sambuca € 4

COGNAC E BRANDY:

Rémy Martin € 9
Lepanto € 8
Cardenal Mendoza € 9
Granduca d'Alba € 7

WHISKEY:

Jack Daniel's € 6
Jack Daniel's alla cannella € 6
Jack Daniel's alla mela verde € 6
Jack Daniel's al miele € 6
Macallan 12 € 7
Oban € 7
Tallisker € 7
Lagavulin 16 € 7
Baileys € 4

RUM:

Twin Fin Spiced (CARAIBI) € 6
Flor De Cana 18 mesi (NICARAGUA) € 6
Saint James Royal Ambrè 18 mesi (FRANCIA) € 6
Kraken Black Spiced 24 mesi (TRINIDAD E TOBAGO) € 6
Deadhead dark chocolate 5 anni (MESSICO) € 7
Leggendario Elixir 7 anni (CUBA) € 5
Don Papa Baroko 7 anni (FILIPPINE) € 7
Havana Club 7 anni (CUBA) € 4
Diplomatico Reserva esclusiva 12 anni (VENEZUELA) € 5
Matusalem Gran Reserva 15 anni (SANTIAGO DE CUBA) € 5
Dictator 20 anni (COLOMBIA) € 7
Zacapa 4/23 anni (GUATEMALA) € 7



BEVANDE

ACQUA 0.5 L € 2

ACQUA 0.75 L € 3

COCA-COLA € 3

COCA-COLA ZERO € 3

FANTA € 3

SPRITE € 3

CHINOTTO € 3

TÈ LIMONE/PESCA € 3

ACQUA TONICA € 3

COPERTO

COPERTO € 2.5

ALLERGENI

- 1 - GLUTINE
- 2 - CROSTACEI
- 3 - UOVA
- 4 - PESCE
- 5 - ARACHIDI
- 6 - SOIA
- 7 - LATTE
- 8 - FRUTTA CON GUSCIO
- 9 - SEDANO
- 10 - SENAPE
- 11 - SESAMO
- 12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- 13 - LUPINI
- 14 - MOLLUSCHI
- 15 - PROTEINE DEL LATTE

**IL RISTORANTE NON SI ASSUME RESPONSABILITÀ IN CASO
DI MANCATA COMUNICAZIONE DI ALLERGIE
O INTOLLERANZE AL CAMERIERE.**

***ALCUNI PIATTI POSSONO CONTENERE INGREDIENTI
CONGELATI O SURGELATI**