

CIBO • VINO • MUSICA

Bacco e Venere

MENÙ



Nelle serate di
Musica dal Vivo

Per la cena
verrà applicata
una maggiorazione
di 3€ per persona

Ingresso dopocena
con prima consumazione 10€

Taglieri

Tagliere di Prosciutto di Bastardo "Carletti", Pancetta Arrotolata e Gnocco Fritto	16
Tagliere Selezione di Formaggi con Miele, Marmellata e Noci	12
Tagliere di Affettati, Formaggi e Verdure Pastellate	13
Tagliere d'Affettati	10
Tagliere di Verdure Fritte Pastellate	8

Sfizi

Coppiette di Bassiano (piccanti)	9
Salsicette Umbre	9
Carciofini al Forno Sott'Olio	5

Polpette

Polpette al Sugo	8
Polpette al Tartufo	9

I Piatti del Giorno

Tonnarelli con Sugo di Spuntature	12
Tonnarelli Pesto di Pistacchio e Pecorino	12
Zuppetta di Legumi	 10
Gateaux di Patate alla Napoletana	 10
Provola Affumicata alla Pizzaiola	 9
Flan di Spinaci e Fonduta di Parmigiano	 8

La Carne

Curry di Maiale con Mandorle	15
Stinco di Maiale al Forno	14
Tagliata Marchigiana 250 gr	20
Tagliata Marchigiana Premium 750 gr	55
Tagliata Manzetta Prussiana Premium 1000 gr	80

I Contorni

Insalata di Rucola, Radicchio, Grana e Noci	6
Cicoria Ripassata	5
Wok di Verdurine in Agrodolce	5

Pane e Servizio per persona € 2,00

Da Bere

H2O (naturale e bollicine) 0,75 cl	2
Coca-Cola (25 cl in vetro)	4
Chinotto (20 cl in vetro)	4
Lemonsoda – Oransoda (20 cl in vetro)	4
Cocktail San Pellegrino	4
Cedrata Tassoni	4
H ₂ O tonica	3
Caffè	2

Amari, Grappe e...

Calvados	7
Bas Armagnac XO – Dartigalongue	7
Grappa Barrique / Bianca	5/4
Jagermeister – Branca Menta – Amaro del Capo – Petrus – Florio – Fernet Branca – Braulio – Averna	4
Jefferson	5
Amaro all'Arancia	5
Liquore allo Zenzero	5
Zibibbo	4
Nocino	4
Alpler	5
Amaro del Capo Riserva	5

Whisky (4 cl)

Caol Ila Signatory Vintage 2011 (Scotland) – 46% - Bt. N. 210	15
Lagavulin (Scotland) – 16 anni – 43%	14
Lagavulin (Scotland) – 8 anni – 48%	12
Caol Ila (Scotland) – 12 anni – 43%	7
Oban (Scotland) – 14 anni – 43%	6
Talisker (Scotland) – 10 anni – 45,8%	6
Laphroaig (Scotland) – 10 anni – (Islay) – 40%	6
Port Askaig (Scotland) – 8 anni – 45,8%	10
Johnnie Walker Black Label (Scotland) – 12 anni – 40%	6
Nikka From The Barrel (Japan) – 51,4%	10
Nikka Days (Japan) – 40%	8
Toki – Suntory Whisky (Japan) – 43%	6
Wild Turkey Bourbon (USA) – 50,5%	6
Bushmills (Irish) – 40%	6

Rhum (4 cl)

Damoiseau Millesimime 2009 (Gadeloupe) – 66.9%	16
Cubaney 18 anni 1996 (Caraibi) – 38%	12
Pyrat XO Reserve (Caraibi) – 40%	9
Clément V.S.O.P. (Caraibi) – 40%	10
Clément Select Barrell (Caraibi) – 40%	8
Diplomatico Reserva Excl. (Venezuela) – 40%	8
J.M. V.S.O.P. (Martinique) – 45%	8
J. Bally 7 anni (Martinique) – 45%	8
J. Bally Ambrè (Martinique) – 45%	6
Santa Teresa 1796 (Venezuela) – 40%	7
El Dorado 12 anni (Guyana) – 40%	8
Don Papa (Filippine) – 40%	7
El Dorado 8 anni (Guyana) – 40%	6
Brugal 15 anni (R. Domenicana) – 38%	6
Plantation (Original Dark) – 40%	5

Passiti, Vendemmie Tardive...

"Ben Rye" Passito di Pantelleria – Donnafugata	9
"Roen" Riesling e Gewurztraminer – Tramin	9
"Pian dei Peschi" Petit Manseng– Montecorvino	8
Sagrantino di Montefalco – Briziarelli	8
"Apricor" Malvasia Puntinata - Giangirolami	7
Barolo Chinato - Enaudi	7
"Corimei" Primitivo Passito – Shola Sarmenti	6
Liquore alla Visciola – Velenosi	6
Cognac alle Pere – F. Peyrot	6
Recioto della Valpolicella – Scriani	6
Porto	5
ALA – Antico Liquorvino Amarascato	5
Passito di Pantelleria	5
Mirto	5
Liquore alla Liquirizia	5
Limoncello	4
Sambuca	4
Cointreau	4
Genziana	4

Gin / Gin Tonic

Adamus Signature Edition 2023 (Portugal) – Bt n°7728 DRY	16
Adamus (Portugal) DRY	14
Cainama (Amazon)	10
“Capri” Gin Mare (Spain)	10
Gin Mare (Spain)	9
Hendrix “Neptunia” (Ireland)	10
Monkey 47 – Schwarzwald Dry Gin (Germany)	10
Portofino (Italia)	10
Tanqueray Ten (UK)	10
Bombay Murcian Lemon (UK)	9
Roby Marton Gin (Italia – Treviso)	9
Hendrix (Ireland)	9
Ciais Smoke (Italia – Cuneo)	9
London Dry Gin n°3 (UK)	9
Gin Mare (Spain)	9
Sipsmith – London Dry Gin (UK)	8
The London n°1 (UK)	8
GinArte (Italia – Novara)	8
Gin del Professore (Italia – Milano)	8
Occitan (Italia – Cuneo)	8
Akori (Japan)	7
Nordes (Spain)	7
Tanqueray (UK)	7
Bulldog (UK)	7
Bombay (UK)	7
G’Vine (FR)	8
GilGin (Italia-Calabria)	7

Martin Miller (UK)	8
Engine (Italia-Piemonte)	7
Roku Gin (Japan)	8
Citadelle (France)	8
Citadelle – Old Tom Gin (FR)	9
Scape Grace – Black Gin (New Zeland)	9

I Nostri Dolci

Semifreddo al Pistacchio di Bronte		7
Semifreddo Cachi, Noci e Caramello		6
Semifreddo Banana Split		6
Sorbetto Ananas e Pepe	 	5
Tiramisù con Savoiardo Sardo (anche	 	7
Torrone Sardo		5
Biscotti Secchi		5
Panforte al Pistacchio		5
Moretto con Crema di Mascarpone e Nutella		6
Crumble alle Pere con Cannella e Panna		6
Sbrisolona alle Mandorle con Confettura di More		6
Brownie al Cioccolato Fondente con Confettura di More		6