

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 Salumi di Bastardo dell'Umbria e Gnocco Fritto	16
Tagliere di Formaggi, Affettati e Verdure Pastellate	13
Tagliere Selezione di Formaggi con Miele, Marmellata e Noci	12
Tagliere d'Affettati	8

Sfizi

Polpettine al Sugo	7
Coppiette di Bassiano (piccanti)	8
Cuoppo di Alici di Anzio Fritte	10

I Piatti del Giorno

Hummus di Ceci con Pinzimonio	8
Panzanella alla Greca	7
Strozzapreti Calamari, Datterini, Capperi e Basilico	14
Tonno Scottato alla Puttanesca con Pane Carasau (a Parte)	15

La Carne

Costolette d'Agnello Panate	17
Filetto Danese alla piastra (200 gr)	22
Tagliata Irlandese (250gr) "Red Hereford"	19
Tagliata Premium Danese 550 gr	35
aggiunta di Lardo di Patanegra	4

I Contorni

Insalata Rucola, Carote, Grana e Noci	6
Pimientos del Patron	6
Fagiolini Corallo all'Agro	5
Patate alle Erbette al Forno	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
Valhalla – Finlandia	7
Bas Armagnac XO – Dartigalongue	7
Grappa Barrique / Bianca	5/4
Jagermeister – Branca Menta – Amaro del Capo – Petrus –	4
Florio – Fernet Branca – Braulio – Averna	
Jefferson	5
Amaro all'Arancia	5
Liquore allo Zenzero	5
Zibibbo	4
Nocino	4

Birre

Krombacher Pils – 4,8% - Germania (50 cl)	5
Au-Hallertau Weisse – 5,3% - Germania (50 cl)	5
Freeride Ipa – 5,2% - Birrificio del Ducato (33 cl)	7
A.F.O. American Amber Ale – 5,4% - Birrificio del Ducato (33cl) Non Filtrata – Non Pastorizzata	8
Machete D.I.P.A – 7,6% - Birrificio del Ducato (33 cl)	9
Monchshof Bockbier (Rossa) – 6,9% - Germania (50 cl)	7
Raffo Grezza – 4,8% - Bari (33 cl)	4

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

Rhum (4 cl)

Damoiseau Millesimime 2009 (Gadeloupe) – 66.9%	16
La casa del Rum (Barbados) – 65%	12
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
Black Moose (USA) – 40%	5
Bushmills (Irish) – 40%	6

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
Moscato di Terracina – Sant'Andrea	5
Passito di Pantelleria	5
Baileys al Cioccolato	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
Ponza Dry Gin (Italia – Ponza LT)	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)	9
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
MAeCO' (Italia-Piemonte)	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 con Croccante alle Mandorle		7
Semifreddo al Burro d'Arachidi e Cioccolato		6
Semifreddo ai Mirtilli		6
Sorbetto con Ananas e Peperoncino (su richiesta)	 	4
Sorbetto Melone e Pepe Nero	 	4
Moretto con Mousse di Mascarpone e Nutella		6
Biscotti Secchi		5
Tiramisù con Savoiardo Sardo (anche Gluten Free)		7
Brownies al Cioccolato con Amarene		7