

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
Polpette al Sugo	8
Polpette al Tartufo	9

I Piatti del Giorno

Strozzapreti con Sugo di Salsiccia e Spuntature	12
Sformatino di Patata, Finocchi e Besciamella al Parmigiano	8
Zuppeta di Legumi	10
Gateaux di Patate alla Napoletana	10
“Uovo Felice” con Patata Schiacciata e Spinaci al Burro	9
Provola alla Pizzaiola	9

La Carne

Stracotto di Maiale, Curry e Mandorle	13
Filetto Danese alla piastra (200 gr)	22
Tagliata Marchigiana 250gr	20
Tagliata Marchigiana Premium 750 gr	55
Tagliata Irlandese g 1100	50
Tagliata Irlandese g 1200	55

I Contorni

Cicoria Ripassata	5
Bieta con Pomodori Secchi	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
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
“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 Mele, Cannella e Pinoli 	6
Sorbetto Ananas e Pepe  	5
Moretto con Mousse di Mascarpone e Nutella	6
Tiramisù con Savoiardo Sardo (anche )	7
Torrone Sardo 	5
Biscotti Secchi 	5
Panforte Classico/Pistacchio	4/5
Crumble alle Pere e Cannella con Panna	7
Banana Bread, Cacao Amaro e Noci	5
Ganache Cioccolato e Caffè con Crumble al Cioccolato	5