



◆ DEFrutUM ◆

COCKTAILBAR

IL MENU



AQUAVITAE 13,00 €

PISCO, SCIROPPO DI LAMPONE, LIME,
SHRUB LAMPONE



TOGA 13,00 €

BIANCOSARTI, VERMOUTH DEL
PROFESSORE BIANCO, GIN



AURELIA 13,00 €

BULLEIT BOURBON, TIMO E MENTA,
ZUCCHERO, RUM TROIS RIVIERES AMBRÉ



CITRUM 13,00 €

GIN BOMBAY, BITTER CAMPARI, CARLO
ALBERTO EXTRA DRY, BITTER POMPELMO



DALMATIA 13,00 €

MEZCAL LOS SIETES MISTERIOS, CARPANO
ANTICA FORMULA, CYNAR, MARASCHINO



LANGHE 13,00 €

VERMOUTH DEL PROFESSORE ROSSO,
CAMPARI BITTER, FRANGELICO, BULLEIT
BOURBON



GLADIO 13,00 €

MEZCAL NUESTRA SOLEDAD, POMPELMO,
LIME, MARASCHINO, SALE



PRANDIUM 13,00 €

VODKA, LIME, POMODORO, TABASCO,
SALE, PEPE, ALLORO, BITTER SEDANO,
BITTER CIOCCOLATO



TROPICO 13,00 €

VODKA, LIME, ZUCCHERO, SHRUB MIELE E
ZENZERO, CHINOTTO



CONCA D'ORO 13,00 €

GIN, SHRUB POMPELMO ROSA, POMPELMO
ROSA, ZUCCHERO, TONICA



HISPANIDAD 13,00 €

TEQUILA REPOSADO, SCIROPPO DI AGAVE,
ANGOSTURA, ZUCCHERO



SESTERZIO 13,00 €

GIN MONKEY 47, VODKA BELVEDERE,
VERMOUTH DEL PROFESSORE BIANCO



SIGNATURE COCKTAIL



◆ COCKTAIL ◆	
Drink & Analcolici	
Classici	10,00 €
Classici Premium	12,00 €
Spritz	8,00 €
Analcolici	8,00 €

◆ LE BIRRE ◆

Nursia Chiara 0.33	6,00 €
Nursia Rossa 0.33	6,00 €
Nursia Chiara 0.66	14,00 €
Nursia Rossa 0.66	14,00 €
Spina chiara 0.2	3,50 €
Spina rossa 0.2	3,50 €
Spina chiara 0.4	5,50 €
Spina rossa 0.4	5,50 €

◆ I DISTILLATI ◆

Whisky Oban	9,00 €
Whisky Laphroaig	9,00 €
Whisky Nikka - Giappone	9,00 €
Rum Zacapa	8,00 €
Grappa Bianca "Manzetti"	5,00 €
Grappa Barricata "Manzetti"	5,00 €
Vodka "Moskovskaya"	5,00 €

◆ GLI AMARI ◆

Jägermeister	4,50 €
Amaro del Capo	4,50 €
Averna	4,50 €
Montenegro	4,50 €
Lucano	4,50 €
Mirto	4,50 €
Limoncello	4,50 €
Sambuca	4,50 €

◆ SOFT DRINK ◆

Acqua 0.50	2,50 €	Coca-Cola	3,50 €
Acqua 0.75	3,50 €	Coca-Cola Zero	3,50 €
Fanta	3,50 €	Sprite	3,50 €



DA BERE



◆ I VINI ◆

da "La Locanda"

VINI ROSSI

Barolo "Luigi Einaudi"	55,00 €
Brunello di Montalcino "Camigliano"	55,00 €
Amarone della Valpolicella "Santa Sofia"	55,00 €
Sagrantino "Caprai"	50,00 €
Ripasso della Valpolicella "Santa Sofia"	28,00 €
Il Bruciato "Bolgheri"	38,00 €
Dolcetto D'alba "Luigi Einaudi"	25,00 €
Rosso di Montefalco "Scacciadiavoli"	20,00 €
Shiraz "Casale del Giglio"	20,00 €
Morellino "Corte Bigio"	20,00 €

VINI BIANCHI

Cervaro "Antinori"	80,00 €
Bramito "Antinori"	35,00 €
Sauvignon "Jerman"	30,00 €
Donnaluce "P. Volpi"	28,00 €
Gewürztraminer "Lavis"	20,00 €
Ribolla Gialla "Scolaris"	20,00 €
Satrico "Casale del Giglio"	20,00 €

◆ I CALICI ◆

VINI ROSSI

Morellino "Corte Bigio"	6,00 €
Shiraz "Casale del Giglio"	6,00 €
Rosso di Montefalco "Scaccia Diavoli"	6,00 €

VINI BIANCHI

Gewürztraminer "Lavis"	6,00 €
Ribolla Gialla "Scolaris"	6,00 €
Satrico "Casale del Giglio"	6,00 €

VINI ROSÉ

Rosé "Gioia Rosa"	6,00 €
-------------------------	--------

◆ I ROSÉ ◆

Cerasuolo "Collefrisco"	30,00 €
Rosé "Gioia Rosa"	20,00 €

◆ LO SPUMANTE ◆

Ca' Del Bosco Prestige	75,00 €
V8 Cuveé "Siorberto"	20,00 €

◆ IL PROSECCO ◆

Prosecco Superiore Millesimato "Bortolomiel"	23,00 €
V8 Extra "Siorberto"	20,00 €

◆ LO CHAMPAGNE ◆

Dom Pérignon Classic 2010	320,00 €
Moët & Chandon	160,00 €
Mumm	125,00 €



◆ LE SFIZIOSITÀ ◆

da "La Locanda"

Selezione di Salumi	14,00 €
SALUMERIA VILLANI	
Pata Negra e Burrata	16,00 €
Prosciutto e Bufala	13,50 €
Mini Suppli	3,50 €
(3 PEZZI)	
Mini Crocchette	3,50 €
(3 PEZZI)	
Patate "La Locanda"	6,00 €
Panzerotti Mortadella e Mozzarella	4,00 €
(2 PEZZI)	
Panzerotti Broccoli e Salsiccia	4,00 €
(2 PEZZI)	
Frittura Calamari e Gamberi	16,00 €

◆ LE TARTARE ◆

da "La Locanda"

Tartare	8,50 €
(CARNE DI MANZO)	
Tartare Burrata e Tartufo	13,50 €
(CARNE DI MANZO)	
Tartare Pere, Miele e Noci	10,50 €
(CARNE DI MANZO)	
Carpaccio di Manzo	11,50 €
CON GRANA E ACETO BALSAMICO	

◆ LE PIZZE ◆

"Napoli Style"

Antica Margherita	7,50 €
POMODORO ITALIANO DI AGRICOLTURA BIOLOGICA, MOZZARELLA FIORDILATTE MISTO LATTE DI BUFALA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA ITALIANO DI AGRICOLTURA BIOLOGICA TERRE FRANCESCANE E BASILICO FRESCO	
Margherita con Bufala DOP	10,50 €
POMODORO ITALIANO DI AGRICOLTURA BIOLOGICA, MOZZARELLA DI BUFALA DOP DELLA COOPERATIVA LE TERRE DI DON PEPE DIANA, PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA STAGIONATO 36 MESI MALANDRONE 1477, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA ITALIANO DI AGRICOLTURA BIOLOGICA TERRE FRANCESCANE E BASILICO FRESCO	
Salame di Faicchio	9,80 €
POMODORO ITALIANO DI AGRICOLTURA BIOLOGICA, SALAME ARTIGIANALE TIPO NAPOLI, MOZZARELLA FIORDILATTE MISTO LATTE DI BUFALA E OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA ITALIANO BIO	

◆ LA FRUTTA ◆

Composizione di Frutta (per due)	18,00 €
Composizione di Frutta (per quattro)	30,00 €
Fragole	6,00 €
Melone	6,00 €
Ananas	6,00 €

◆ I DOLCI ◆

Tiramisù	6,00 €
Crostata Ricotta e Cioccolato	6,00 €
Crostata alle Visciole	6,00 €
Caprese al Cioccolato	6,00 €
Cheesecake	6,00 €
(NUTELLA - FRUTTI DI BOSCO - PISTACCHIO)	
Panna Cotta	6,00 €
(FRUTTI DI BOSCO - MENTA E CIOCCOLATO FONDENTE - NUTELLA)	



DA MANGIARE

