

TERRAZZA MIA

Food Menù _____ 2

Allergeni 2

Piccoli assaggi 3

Menù alla carta 4

Drink List _____ 6

Le nostre creazioni 6

Per gli amanti dei classici 6

Per gli amanti dello spritz 7

Per gli amanti del Gin Tonic 7

Analcolici 7

Birre 8

Vini 8

Whisky 13

Grappe e Amari 13

Rum & Armagnac 14

Cognac 14

Soft Drinks 14

Allergeni

- 1. GLUTINE** (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)
- 2. CROSTACEI E DERIVATI** (marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)
- 3. UOVA** (uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)
- 4. PESCE E DERIVATI** (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)
- 5. ARACHIDI E DERIVATI** (creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
- 6. SOIA E DERIVATI** (prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)
- 7. LATTE E DERIVATI** (ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)
- 8. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI** (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)
- 9. SEDANO E DERIVATI** (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
- 10. SENAPE E DERIVATI** (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
- 11. SEMI DI SESAMO E DERIVATI** (semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)
- 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** (anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)
- 13. LUPINO E DERIVATI** (presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)
- 14. MOLLUSCHI E DERIVATI** (canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

* Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti all'origine per preservarne la qualità.

Allergens

- 1. GLUTEN** (cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybridised derivatives)
- 2. CRUSTACEANS AND DERIVATIVES** (marine and freshwater: shrimp, scampi, crabs and similar)
- 3. EGGS** (eggs and products containing them: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta)
- 4. FISH AND DERIVATIVES** (food products in which fish is present, even in small percentages)
- 5. PEANUTS AND DERIVATIVES** (creams and condiments which also contain small doses)
- 6. SOY AND DERIVATIVES** (derived products such as soy milk, tofu, soy spaghetti and similar)
- 7. MILK AND DERIVATIVES** (any product in which milk is used: yogurt, biscuits, cakes, ice cream and various creams)
- 8. NUTS AND DERIVATIVES** (almonds, hazelnuts, common walnuts, cashew nuts, pecans, cashews, pistachios)
- 9. CELERY AND DERIVATIVES** (both in pieces and in preparations for soups, sauces and vegetable concentrates)
- 10. MUSTARD AND DERIVATIVES** (can be found in sauces and condiments, especially mustard)
- 11. SESAME SEEDS AND DERIVATIVES** (whole seeds used for bread, flours containing a minimum percentage of it)
- 12. SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES** (sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂ used as preservatives, we can find them in: preserved fish products, in preserved foods vinegar, in oil and in brine, in jams, in vinegar, in dried mushrooms and in soft drinks and fruit juices)
- 13. LUPINE AND DERIVATIVES** (present in vegan foods in the form of: roasts, salamis, flours and similar)
- 14. MOLLUSCS AND DERIVATIVES** (canestrello, razor clam, scallop, mussel, oyster, limpet, clam, cockle, etc...)

* Due to seasonal availability, some products may be frozen or blast-chilled at the source to preserve their quality.

Box MIA

Componi la tua Share box preferita da condividere con chi vuoi.

Compose your favorite Share box to share with whoever you want.

Box da 4 pezzi €18 | Box of 4 pieces €18
Box da 6 pezzi €25 | Box of 6 pieces €25
Box da 8 pezzi €30 | Box of 8 pieces €30

Tra tutti i piccoli assaggi puoi scegliere o una sola tipologia (4 assaggi uguali) oppure due tipologie (2 assaggi per tipologia).

Compose your favorite Share box to share with whoever you want. Among all the small tastings you can choose either a single type (4 identical tastings) or two types (2 tastings per type).

Pesce | *Fish*

Gambero in tempura, rosmarino e Gin Mare ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁸⁻¹²
Shrimp tempura, rosemary e Gin Mare

Polpo, broccoli, mandarino e guanciale ⁴⁻⁵⁻⁸⁻¹⁴
Octopus, broccoli, mandarin and guanciale

Baozi, frittella di bianchetti, salsa di verze e cipolla rossa caramellata ¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²
Baozi, fried fish, savoy cabbage sauce and caramelized red onions

Ostriche al naturale ⁴⁻¹⁴
Natural oyster

Carne | *Meat*

Tigella con culatello, robiola di Roccaverano e mostarda di pere ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰⁻¹²
Tigella with culatello ham, robiola cheese and pear mustard

Mondeghino di vitello, topinambur, fondo bruno e noci sabbiate ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹¹⁻¹²
Veal mondeghino, topinambur, sweet nuts

Vegetariano | *Vegetarian*

Mini sandwich alla milanese, zucca rossa, castagne e fior di latte ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹¹
Milanese mini sandwich, red pumpkins, chestnuts and fior di latte cheese

Paninetto di semola e sesamo, panelle di ceci siciliane e ricotta di pecora all’arancia ¹⁻⁶⁻⁷⁻¹¹⁻¹³
Semola bread, fried chickpeas, orange infused sheep’s milk ricotta

Cubo di polenta alla griglia, fonduta di taleggio, croccante di amaretti e chutney di mela e zenzero ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹
Polenta cube, taleggio fondue, amaretti and ginger-apple chutney

MIA Fries

Le patate fritte fatte in casa di Terrazza MIA
Terrazza MIA’s homemade french fries

€8

I nostri taglieri e crudi di mare

Platters & raw seafood

TAGLIERE DI SALUMI O SELEZIONE DI FORMAGGI
SELECTION OF CURED MEATS
OR CHEESE ¹¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹¹⁻¹²⁻¹³

Consigliato per una persona
Suggested for one person

€18

TAGLIERE TERRAZZAMIA /
TERRAZZAMIA BOARD ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹¹⁻¹²⁻¹³

Funghi al timo in conserva e caponata di mele smith
Selection of cured meats and cheese, focaccia, eggplant caponata and sweet sour zucchini

€30

PLATEAU CRUDO DI MARE * /
SEAFOOD PLATEAU ²⁻⁴⁻¹⁴

Consigliato per 2 persone
Suggested for two people

€40

Pesce | Fish

Catalana di gamberi* alla mediterranea ²⁻⁴⁻⁹⁻¹¹⁻¹²⁻¹⁴ €20
Mediterranean-style Catalan shrimp

Tartare di tonno, mandarino acerbo, chips di
topinambur e cerfoglio ⁴⁻⁵⁻⁸ €20
Tuna tartare, unripe mandarin and topinambur chips

Fritturina di paranza (calamaretto, pesciolini e
gamberetto rosa) ¹⁻²⁻⁴⁻⁵⁻⁸⁻¹¹⁻¹⁴ €25
Mediterranean fried fish

Spaghettoni con bottarga di tonno, tartare di
gambero di Mazara e lime ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴ €22
*Spaghetti with tuna bottarga, Mazara shrimps tartare
and lime*

Paccheri pesce spada, pistacchi
e melanzane ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴ €22
*Paccheri pasta with swordfish, pistachios and
aubergines*

Linguine all’astice, pomodoro datterino e mandorle
tostate ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹¹⁻¹²⁻¹⁴ €27
Risotto with lobster, vanilla, and raspberry powder

Risotto alle capesante, crema di zucca arrosto e
polvere di porcini ²⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹²⁻¹⁴ €26
*Risotto with scallop, red pumpkins cream and
mushroom powder*

Tonno alla griglia, misticanza e salsa
in agrodolce ¹⁻⁴⁻⁶⁻¹²⁻¹⁴ €27
Grilled tuna, mixed salad, and sweet-and-sour sauce

Polpo verace, crema di topinambur, salsa verde e
polvere di capperi ¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹¹⁻¹²⁻¹⁴ €30
*Octopus, topinambur cream, green sauce and capers
powder*

Carne | Meat

Tartare di manzo, fior di capra, valeriana
e scalogno croccante ⁵⁻⁷⁻⁸ €20
Beef tartare, caprino cheese, valeriana and dry shallot

Risotto alla milanese con ossobuco ³⁻⁷⁻⁹⁻¹² €30
Veal shank “ossobuco” & saffron risotto “alla Milanese”

Guancia di vitello, polenta grigliata, salsa al Marsala e
nocciole tostate ⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹² €26
*Veal cheek, grilled polenta, Marsala sauce and toasted
hazelnuts*

Tagliata di manzo, rucola e grana e riduzione
di mela Smith ³⁻⁷ €25
*Sliced beef with rocket, Parmesan, and
Smith apple reduction*

HAMBURGER ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹³ €22
Burger di controfiletto, bun classico, lattuga,
pomodoro, salsa burger, bacon croccante e formaggio.
*Burger: sirloin burger, bread, lettuce, tomato,
hamburger sauce, bacon, cheese*

Vegetariano | Vegetarian

Spaghetti al pomodoro¹⁻³⁻⁷

Tomato sauce spaghetti

€16

Parmigiana di melanzane¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹¹⁰⁻¹¹

Baked eggplant with tomato sauce, mozzarella and parmesan chees

€18

Vellutata di zucca rossa, porri, ricotta di capra, castagne arrosto e olio al rosmarino³⁻⁵⁻⁷⁻⁸

Red pumpkins cream, leeks, goat ricotta, roasted chestnuts and rosemary oil

€16

Risotto allo zafferano³⁻⁷⁻¹²

Rice with saffron

€18

INSALATA TERRAZZA MIA⁷⁻⁹⁻¹²

TERRAZZA MIA SALAD

Alga dulse, avocado, misticanza, germogli, fiori eduli, burrata e dressing all'arancia Dulse Seaweed, avocado, mixed greens, sprouts, edible flowers, burrata, and orange dressing

€15

Dessert

Cannolo siciliano¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹¹⁻¹²⁻¹³

Sicilian Cannolo

€8

Tortino al cioccolato con crema inglese e coulis di frutti rossi¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸

Chocolate fondant with creme anglais and red berry coulis

€10

Tiramisù Terrazza Mia¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁻¹³

Terrazza Mia tiramisù

€10

Rhum caramello e tabacco³⁻⁷⁻¹²

Rhum caramel tobacco

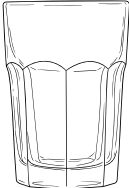
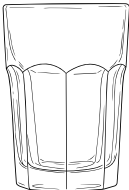
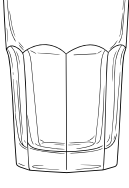
€10

Tagliata di frutta

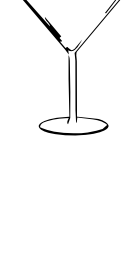
Fruit salad

€8

Le nostre Creazioni | *Signature*

	SETA ROSSA Sake, vodka vaniglia, agave, the frutti rossi, lime, angostura	€13
	BERGAMOTTO VELVET Italicus, vodka, soda, spuma pompelmo e aperol	€15
	THE ALCHEMIST TOUCH Gin illusionist, st germain, limone, sciroppo di zucchero, orange bitter, prosecco	€15
	DAISY Tequila, triple sec, succo mirtillo rosso, soda pompelmo	€13
	AUTUMN APEROL MARGARITA Tequila, aperol, succo mela, sciroppo miele speziato, lime	€15
	PARADISO AFFUMICATO Aperol, mezcal, cocco, lime, soda pompelmo	€13
	WINTER BERRY NEGRONI London dry gin, campari, vermouth rosso, granatina	€13

Per gli amanti dei classici (E non solo)
Classic Lovers

	VIEUX CARRE' Rye whisky, cognac, vermouth rosso, dom benedectine, angostura, peychaud's bitter	€13
	PENICILLIN Blended scotch whisky, limone, sciroppo miele, zenzero, whisky torbato	€13
	SINGAPORE SLING Gin, luxardo cherry, triple sec, dom benedectine, ananas, lime, granatina, angostura	€13
	SAZERAC Rye whisky, zolletta zucchero, peychaud bitter, assenzio	€13
	MOSCOW MULE vodka, lime, ginger beer	€12
	MARGARITA Tequila, triple sec, lime, sciroppo zucchero, sale	€13
	NEGRONI Gin, campari, vermouth rosso	€13
	AMERICANO Campari, vermouth rosso, soda	€12
	OLD FASHIONED Rye whisky, zucchero, angostura, soda	€13
	MANHATTAN Rye whisky, vermouth rosso, angostura	€13
	MARTINI Gin, dry vermouth	€13



Per gli amanti dello spritz

Spritz Lovers

FALL HUGO SPRITZ

Liquore al sambuco, succo mirtilli rossi, sciroppo cannella, prosecco, soda

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, soda

CAMPARI SPRITZ

Campari, prosecco, soda

HUGO SPRITZ

Liquore al sambuco, prosecco, soda

SARTI SPRITZ

Sarti rosa, prosecco, soda

€12



Per gli amanti del Gin Tonic

Gin Tonic Lovers

BASE

TANQUERAY GIN

€14

PREMIUM

€16

Mediterranean

MARE CAPRI

Spagna

GENEROUS

Francia

Fruttato

CUBICAL KISS

Spagna

Agrumato

AMUERTE

Belgio

Aromatico

NORDES

Spagna

Secco

PRESOBENE

Italia

ROKU

Giappone

MONKEY

Germania

ADAMUS

Portogallo

AMUERTE

Belgio

BAIGUR

Vietnam

ELEPHANT

Germania

ILLUSIONIST

Germania

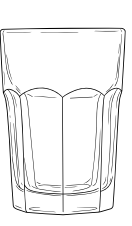
J ROSE

Italia

LONDON N1

Inghilterra

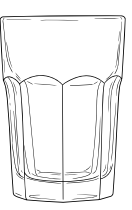
Analcolici | Mocktails



GIN TONIC 0

Gin 0, tonica

€10



VIRGIN DAISY

Gin 0, sweet&sour, succo di mirtillo rosso, soda pompelmo

€10



VIRGIN MARGARITA

Lime, limone, arancia, sciroppo agave

€10



MONK JUNGLE

Ananas, limone, passion fruit, cocco

€10

Drink List 8

Birre / Beer

BIRRA NOAM 5,2% €8

Bottiglia / Bottle 334 ml

A Natural, unfiltered lager.

BIRRIFICIO MENARESTA

CARATE BRIANZA €8

SCIGHERA 4,5%

Bottiglia / Bottle 330 ml

Bianca leggera tipo blanche (ma con lievito da weiss)

Blanche (but with weiss yeast! rye and spices).

LA P'IPA 5,6%

Lattina / Can 330 ml

Chiara pulitissima in stile american I.P.A.

American IPA (with Yakima valley US hops).

GOLOSA 5,5%

Lattina / Can 330 ml

Ambrata leggera tipo american pale ale.

APA (american 'red style').

Drink List 9

Vini al Calice

Wines by the Glass

Bollicine

Sparkling wine

Haut'tentic - Brut - Hautbois €13
Meunier, Pinot Nero, Chardonnay

Franciacorta DOCG Ammonites
Dosaggio Zero - SA - Camilucci €9
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

Prosecco DOC Brut Marna Blu - Masot €8
Glera

Saline Rosa Brut Rosé - Madri Leone - SA €8
Nero di Troia

SELEZIONE DEI VINI ROSATI,
BIANCHI E ROSSI AL CALICE €8

Per scoprire le proposte del momento,
chiedete al nostro personale di sala.

Selection of rosé, white and red wines by the glass.
To discover our current proposals, please ask our staff.

Bottiglie

Champagne

Haut'tentic - Brut - Hautbois	€65
<i>Meunier, Pinot Nero, Chardonnay</i>	
Paul Clouet - Grande Reserve - Extra Brut	€75
<i>Pinot Nero, Chardonnay, Meunier</i>	
Bonnaire - Terroir Grand Cru - Extra Brut	€85
<i>Chardonnay</i>	
Bollinger Special Cuvée	€115
<i>Pinot Nero, Chardonnay, Meunier</i>	
Remy Leroy Brut Nature	€75
<i>Pinot Nero, Chardonnay, Meunier</i>	
Erick Schreiber Tradition - Brut	€85
<i>Pinot Nero</i>	
Erick Schreiber Rosé - Extra Brut	€95
<i>Pinot Nero</i>	
Francis Orban Brut Reserve Vieilles Vignes	€65
<i>Meunier</i>	
Ruinart Brut – Chardonnay	€120
<i>Chardonnay, Pinot Nero, Meunier</i>	
Ruinart Brut Rosé	€160
<i>Ruinart Rosè - Pinot Nero, Chardonnay</i>	

Metodo Classico - Francia

Classic method - France

Cremant D'Alsace Brut Bio - Willm	€35
<i>Chardonnay, Riesling, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Pinot Nero</i>	

Metodo Classico - Italia

Classic method - Italy

Alta Langa DOCG - Brut Millesimato - 2021 - Deltetto	€48
<i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	
Franciacorta DOCG Ammonites Dosaggio Zero - SA - Camilucci	€45
<i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco</i>	
Franciacorta DOCG Satén Ammonites Brut - SA - Camilucci	€48
<i>Chardonnay, Pinot Bianco</i>	
Franciacorta DOCG - Brut Nature 1701 - SA	€48
<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	
Franciacorta DOCG Rosé Nature - 2020 - 1701	€60
<i>Pinot Nero</i>	
Lessini Durello DOC De Bruno Riserva 36 mesi	€38
<i>Durella, Pinot Bianco</i>	
Trento DOC Cuvée 85 Brut - SA - Monfort	€40
<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	
Metodo Classico Pas Dosé Fernando Bussolera VSQ – Pinot Nero Le Fracce	€42
<i>Pinot Nero</i>	
Terrazze dell'Etna Brut – Chardonnay	€45
<i>Chardonnay</i>	

Metodo Charmat / Charmat method

Prosecco DOC Brut Marna Blu - Masot	€30
<i>Glera</i>	
Saline Rosa Brut Rosé - Madri Leone - SA	€35
<i>Nero di Troia</i>	

Rosati

Rosé

Caprice Mediterranée IGP <i>Syrah</i>	€30
Il Goloso - Toscana Rosato - Podere7 <i>Cabernet Franc, Syrah</i>	€38

Bianchi

Whites

Langhe Bianco DOC - L'Aura - Monti <i>Chardonnay, Riesling Renano</i>	€42
Timorasso Colli - Tortonesi DOC - 2023 - Luigi Boveri <i>Timorasso</i>	€35
Lugana DOC - Monte del Frà <i>Trebbiano di Lugana</i>	€30
Chardonnay Trentino DOC - 2023 - Monfort <i>Chardonnay</i>	€30
Gewürztraminer Alto Adige Doc - Stoass - 2023 - Pfitscher <i>Gewurztraminer</i>	€35
Pinot Grigio Colli Orientali Friuli DOC - 2022 - Torre Rosazza <i>Pinot Grigio</i>	€30
Sauvignon Colli Orientali Friuli DOC - 2023 - Torre Rosazza <i>Sauvignon</i>	€30
Vespa Bianco IGT - 2021 - Bastianich <i>Sauvignon Blanc, Chardonnay</i>	€48
Falanghina del Sannio DOP - 2024 - Vigne Storte <i>Falanghina del Sannio</i>	€30
Carjcantì Gulfi – Carricante <i>Carricante</i>	€45
Vermentino di Gallura DOCG - Le Conche 2022 - Pedra Majore <i>Vermentino</i>	€30

Drink List

12

Rossi

Reds

Barbaresco DOCG - 2021 - Alasia	€55
<i>Nebbiolo</i>	
Barolo DOCG - 2018 - Castello di Perno	€60
<i>Nebbiolo</i>	
Valpolicella Classico Superiore DOC - 2022 - Lavagnoli	€36
<i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	
Amarone della Valpolicella DOCG - Lavagnoli	€70
<i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	
Pinot Nero Alto Adige DOC Fuxleiten - 2023 - Pfitscher	€40
<i>Pinot Nero</i>	
Bolgheri DOC - L'Invidio - Podere 7	€48
<i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	
Chianti Superiore Docg - Meme - 2023 - Fattoria di Petrognano	€30
<i>Sangiovese</i>	
Chianti Classico Riserva DOCG - 2022 - Castello di Radda	€50
<i>Sangiovese</i>	
Brunello di Montalcino DOCG - 2019 - Patrizia Cencioni	€65
<i>Sangiovese</i>	
Etna Rosso DOC Carusu - 2022 - Terrazze dell'Etna	€35
<i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	
Mille Tramonti Nizza DOCG Lonati – Barbera	€45
<i>Barbera</i>	

Whisky

Scozia

Lowlands

1770 GLASGOW SGL MALT THE ORIGINAL

€11

Campbeltown

SPRINGBANK 10 YO

€12

Islay

FINLAGGAN ORIGINAL PEATY

€9

LAPHROAIG OAK SELECT

€10

ARDBEG 10 YO

€11

CAOL ILA 12 YO

€11

KILCHOMAN SANAIG

€11

Highlands

ABERFELDY 12 YO

€9

JURA 10 YO

€10

HIGHLAND PARK 10 YO

€10

GLENTURRET 7 YO

€10

GLENMORANGIE 12 YO

€10

AD CASK STREGTH RELEASE

€10

AD SAUTERNES CASK

€10

DALWHINNIE 15 YO

€11

DALMORE 12 YO

€12

Speyside

BENROMACH 10 YO

€10

GLENFIDDICH 12 YO

€10

CRAIGELLACHIE 13 YO

€10

MACALLAN 12 YO

12€

THE BALVENIE 12 YO

12€

Grappa e Amari

AMARO

€7

Chiedere al personale le proposte attuali

GRAPPA BIANCA

€7

GRAPPA BARRICATA

€8

Drink List

14

Rum

Panama	
ABUELO 12 YO	€9
Giamaica	
APPLETON ESTATE 8 YO	€9
El Salvador	
CIHUATAN CINABRIO 12 YO	€9
Perù	
MILLONARIO 15 YO	€9
Repubblica Dominicana	
BARCELÒ IMPERIAL ONYX	€9
BRUGAL 1888	€9
MATUSALEM GRAN RESERVA 23 YO	€11
Guyana	
EL DORADO 12 YO	€9
Guatemala	
ZACAPA SOLERA RISERVA NO.23	€11
GUATEMALA XO	€12
Venezuela	
SANTA TERESA 1796	€9

Cognac

HENNESSY VS	€9
COURVOISIER VS	€8
DROUET VS	€8

Soft Drinks

ACQUA WATER	€5
0,92 lt	
SUCCHI DI FRUTTA FRUIT JUICES	€6
Mela, Pesca, Pera, Arancia, Albicocca, Ananas, Ace Apple, Peach, Pear, Orange, Apricot, Pineapple, Ace	
BIBITE DRINKS	€6
Coca Cola, Sprite, Fanta, Thé, Lemonsoda, Schweppes, Red Bull	
CAFFÈ COFFEE	
Espresso	€2
Cappuccino	€4
THÈ / TISANE TEA /INFUSION	€5