



LA DIVINA COMMEDIA.EU

Consultare tabella allergeni al fondo del nostro menù



ANTIPASTI

Euro

BATTUTA DI FASSONE con scaglie di grana, miele e noci  	11,00
TAGLIERE di salumi e formaggi 	9,00
GNOCCO FRITTO con prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala dop  	11,00
SPIEDINO di gamberi*, calamaretti* e verdure   	10,00
MISTO MARE (insalata di polipo*, patate, sedano, olive, cozze e vongole alla marinara)  	12,00

PRIMI

STRASCINATI all'ortolana (verdure di stagione e pomodorini) 	8,50
ORECCHIETTE con speck, zucchine e zafferano   	9,00
GNOCCHI con gorgonzola e radicchio  	9,00
SPAGHETTI con aglio, olio e peperoncino 	7,00
RISOTTO ai frutti di mare (cozze, vongole, calamaretti*, gamberi*, pomodoro)    	12,00
SPAGHETTI alla tarantina (cozze e pomodoro piccante)   	9,00

Il fassone viene fornito dall'azienda agricola Scaglia.

* prodotto congelato

SECONDI

Euro

FAJITAS: pollo, peperoni, cipolla, spezie, tortillas, soia, salsa chimichurri	   	12,00
FINISSIMA di pollo	 	10,00
SOTTOFILETTO di fassone ai tre pepi	 	15,00
MISTO DI CARNE ALLA PIETRA: Fassone, salsiccia, arrosticini*pollo, ribs servito con verdure grigliate		17,00
FRITTO di gamberi* e calamaretti*	   	12,00
POLPO* grigliato al balsamico	 	13,50

PIATTI UNICI

DIVINA: hamburger di fassone con cheddar e wurstel alla piastra servito con insalata e patate rustiche della casa al rosmarino	 	10,00
INGLESE: uova con bacon, hamburger di fassone, patatine fritte* e insalata	 	10,00
ARROSTICINI*: spiedini di carne ovina con patatine fritte* e insalata		10,00
RIBS: costine di maiale alla salsa barbecue con patate rustiche della casa alla paprika		10,00
PIATTO MESSICANO bocconcini di fassone e pollo con insalata di fagioli neri, cipolla e pomodoro servito con fajitas e salsa piccante	  	12,00
VERDURE GRIGLIATE: zucchine, melanzane, radicchio, patata grigliata, pomodoro, cipolla		7,00

Il fassone viene fornito dall'azienda agricola Scaglia.

* prodotto congelato

INSALATE

Euro

MISTA PLUS verde, carote, mais, finocchi, pomodoro		6,00
NIZZARDA verde, uovo sodo, mozzarella, olive, pomodori, patate, acciughe	  	8,00
SEA FOOD gamberi*, verde, carote, mais, salsa rosa	  	8,00
CAPRESE mozzarella, pomodoro, basilico, origano		7,00
LONG BEACH radicchio, cuori di palma, tonno, olive, sedano, carciofini	 	8,00
PERE E FORMAGGIO verde, scamorza affumicata, pere, sedano, grana , finocchi	 	8,00
CAESAR SALAD verde, mais, carote, pollo grigliato, bacon croccante		8,00
VEGANA radicchio, verde, cuori di palma, noci, sedano	 	8,00

STUZZICHERIE

PATATINE FRITTE*		3,50
CROCCHETTE DI POLLO*		4,50
OLIVE ALL'ASCOLANA*	  	4,50
CROCCHETTE DI PATATE*		4,50

* prodotto congelato

HAMBURGER

Euro

CLASSICO hamburger di fassone, ketchup, insalata	4,00
CHEESEBURGER hamburger di fassone, doppio cheddar, ketchup, insalata 	5,00
AMERICANO hamburger di fassone, uovo al tegamino, cheddar, ketchup, insalata  	5,00
DIVINA doppio hamburger di fassone, salsa bbq, bacon croccante, cipolla caramellata, cheddar, insalata 	6,00
MESSICANO hamburger di fassone, pomodoro, cheddar, cipolla caramellata, ketchup, insalata 	5,00

CREPES SALATE

SPINACI E RICOTTA	6,00
PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA	6,00
SPECK, SCAMORZA E CHAMPIGNON	6,00
FORMAGGI	6,00

CREPES DOLCI

NUTELLA  	4,00	ANANAS	4,00
NUTELLA E NOCI  	5,00	MIELE	4,00
NUTELLA E GELATO  	5,00	GRAND MARNIER	4,50
BANANA	4,00	BURRO E ZUCCHERO DI CANNA	4,50

LA PIZZA

di Gennaro Esposito

GENNARO   	€ 9,00
pomodoro passato, pomodorini freschi, basilico, frutti di mare, origano, aglio, olio	
MARINARA	€ 5,50
pomodoro passato, pomodorini freschi, basilico, origano, aglio, olio	
MARGHERITA	€ 6,50
pomodoro passato, mozzarella, basilico, olio	
NAPOLI 	€ 7,00
pomodoro passato, mozzarella, basilico, olio, capperi, acciughe, origano	
SICILIANA 	€ 7,50
pomodoro passato, mozzarella, basilico, olio, acciughe, origano, capperi, olive	
3 STAGIONI	€ 8,00
pomodoro passato, mozzarella, basilico, olio, prosciutto, carciofini, funghi	
CAPRICCIOSA	€ 8,50
pomodoro passato, mozzarella, basilico, prosciutto, carciofini, funghi, olive, capperi, origano	
PROSCIUTTO	€ 7,50
pomodoro passato, mozzarella, basilico, olio, prosciutto	
FUNGHI	€ 7,50
pomodoro passato, mozzarella, basilico, olio, funghi	

4 FORMAGGI	€ 8,00
pomodoro passato, mozzarella, basilico, olio, formaggi vari	
CON LE PERE	€ 8,00
mozzarella, gorgonzola, pere	
ALLE NOCI 	€ 8,00
mozzarella, formaggi vari, noci	
GORGONZOLA	€ 8,00
pomodoro passato, mozzarella, basilico, olio, gorgonzola	
ATOMICA  	€ 7,50
pomodoro passato, mozzarella, basilico, olio, prosciutto, funghi, sottaceti, peperoncino, origano	
SANTANASTASIA	€ 9,00
pomodoro passato, mozzarella di bufala, basilico, olio, parmigiano, pomodorini	
SALSICCIA	€ 7,00
pomodoro passato, mozzarella, basilico, olio, salsiccia fresca	
GENOVESE	€ 8,50
pomodoro passato, mozzarella, gorgonzola, basilico, cipolla, olio	
CIPOLLA	€ 7,00
pomodoro passato, mozzarella, cipolla, basilico, olio	
ORTOLANA	€ 8,50
pomodoro fresco, mozzarella, verdure e ortaggi di stagione, basilico, olio	

CALZONE RIPIENO € 8,00

pomodoro passato, mozzarella, ricotta,
salame, parmigiano, prosciutto, olio

CALZONE FRITTO € 8,00

pomodoro passato, mozzarella, ricotta,
salame, prosciutto, pepe, olio

SFIZIOSA € 9,00

pomodoro passato, mozzarella, rucola,
pomodoro fresco, prosciutto crudo, basilico, olio

DIAVOLA € 7,50

pomodoro passato, mozzarella, basilico,
olio, salamino piccante

MELANZANE € 7,50

pomodoro passato, mozzarella, basilico,
olio, melanzane

BUFALA € 8,50

pomodoro passato, mozzarella di bufala,
basilico, olio

SCAMORZA AFFUMICATA € 9,00

pomodoro passato, mozzarella, basilico,
olio, scamorza

SALSICCIA E FRIARIELLI € 9,00

mozzarella, basilico, olio, salsiccia e friarielli

QUATTRO GUSTI € 10,00

secondo le stagioni i gusti variano

FOCACCE: **Euro**

Prosciutto crudo 8,00

Lardo 7,00

Bruschetta 6,00

Focaccia mix  11,00

IL PANUOZZO

*Il panuozzo si presenta con la caratteristica forma di un pezzo di pane lungo 25/30 cm ed è fatto con l'impasto della classica e gustosissima pizza napoletana...
é considerato il figlio della pizza!*

CRUDO DI PARMA E MOZZARELLA € 6,00**WURSTEL, CRAUTI E SENAPE** € 5,50**NAPOLETANO** € 7,00

salsiccia, friarielli, scamorza affumicata, mozzarella

CAPRESE € 5,50

pomodoro, mozzarella, origano, olio, basilico

NORMA € 6,50

pomodoro passato, mozzarella, melanzane fritte,
ricotta salata

BUFALINO € 7,50

prosciutto crudo di Parma, bufala dop, rucola,
pomodorini, scaglie di grana

INFERNALE € 6,50

mozzarella, salamino piccante, gorgonzola, cipolla

Ogni ingrediente aggiunto 1,00 Euro - Aggiunta di bufala o prosciutto crudo 2,00 Euro

BIRRE ALLA SPINA

Small € 3,00 - Large € 5,00 - Liter € 10,00 - Caraffa (1,5 liter) € 14,00



HEINEKEN

FERMENTAZIONE: bassa
STILE BIRRARIO: lager
COLORE: chiaro
GUSTO: equilibrato, toni di malto e frutta
GRAD. ALCOLICA: 5% vol.



ICHNUSA

FERMENTAZIONE: bassa
STILE BIRRARIO: lager
COLORE: chiaro
GUSTO: orientato, sentori luppolo fresco
GRAD. ALCOLICA: 4,7% vol.



SLALOM

FERMENTAZIONE: bassa
STILE BIRRARIO: strong lager
COLORE: giallo paglierino
GUSTO: corpo deciso, rotondo, notevole equilibrio tra dolce e amaro
GRAD. ALCOLICA: 9% vol.



AFFLIGEM ROUGE

FERMENTAZIONE: alta
STILE BIRRARIO: abbazia
COLORE: ambrato scarico
GUSTO: note di caramello, lamponi e spezie
GRAD. ALCOLICA: 6,7 % vol



MURPHY'S

FERMENTAZIONE: alta
STILE BIRRARIO: stout
COLORE: nero con riflessi rubino
GUSTO: forti sentori di caffè, cacao puro, caramello e nocciole tostate
GRAD. ALCOLICA: 4% vol.



ERDINGER WEISSBIER

FERMENTAZIONE: alta
STILE BIRRARIO: weissbier
COLORE: giallo carico
GUSTO: notevole, note di agrumi e piacevolmente acidula e frizzante
GRAD. ALCOLICA: 5,3% vol.

Chiedi la BIRRA OSPITE...! unico formato 0,33 cl €5,00

BIRRE IN BOTTIGLIA



HEINEKEN

FERMENTAZIONE: bassa
STILE BIRRARIO: lager
COLORE: oro chiaro
GUSTO: equilibrato, toni di malto e frutta
GRAD. ALCOLICA: 5% vol.
33cl € 5,00



ICHNUSA NON FILTRATA

FERMENTAZIONE: bassa
STILE BIRRARIO: lager non filtrata
COLORE: dorato
GUSTO: moderatamente amaro
GRAD. ALCOLICA: 5% vol.
50cl € 5,00



SOL

FERMENTAZIONE: bassa
STILE BIRRARIO: lager
COLORE: dorato
GUSTO: leggera e rinfrescante, dal fresco profumo di malto e agrumi
GRAD. ALCOLICA: 4,5% vol.
33cl € 5,00



AFFLIGEM BLONDE

FERMENTAZIONE: alta, rifermentata in bottiglia
STILE BIRRARIO: abbazia
COLORE: oro carico
GUSTO: morbida al palato e carica di cereali
GRAD. ALCOLICA: 6,8% vol.
33cl € 5,00



FLOREFFE

FERMENTAZIONE: alta
STILE BIRRARIO: abbazia
COLORE: oro brillante
GUSTO: equilibrato di buona freschezza
GRAD. ALCOLICA: 6,3% vol.
75cl € 12,00



HOPUS

FERMENTAZIONE: alta, rifermentata in bottiglia
STILE BIRRARIO: strong ale
COLORE: giallo oro
GUSTO: con buon corpo maltato e luppolato
GRAD. ALCOLICA: 8,3 % vol.
33cl € 6,50



MC FARLAND

FERMENTAZIONE: alta
STILE BIRRARIO: strong irish red ale
COLORE: ambrata
GUSTO: sentori di malto e miele
GRAD. ALCOLICA: 5,6% vol.
33cl € 5,00

LA NOSTRA CANTINA

Le Bollicine

PRIVATE CUVÉE ZARDETTO

Veneto, da uve glera, metodo Charmat. Delicato fruttato piacevolmente morbido. Ideale con l'aperitivo

al calice € 3,50

PROSECCO DOCG FONDEGO ZARDETTO

Veneto, vitigno glera, metodo Charmat. Profumo floreale e fruttato ideale per aperitivo, antipasti e formaggi

bottiglia € 16,00

FRANCIACORTA BRUT SAN CRISTOFORO

Lombardia, vitigno Chardonnay, metodo classico. Secco e fragrante per aperitivo e a tutto pasto

bottiglia € 26,00

Vini dolci

MOSCATO D'ASTI docg CÀ DEL BAIO

Piemonte, fruttato e floreale, vino armonico dolce, predilige i dessert con le creme.

bottiglia € 14,00

Vini Bianchi

ROERO ARNEIS docg MONCHIERO

Piemonte, dal profumo fruttato, con sentori di mela e pera un vino da aperitivo e tutto pasto, pieno, elegante, delicato ed importante allo stesso tempo.

bottiglia € 14,00 al calice € 4,00

MULLER THURGAU FRIZZANTE ROERO

Trentino, vino frizzante, profumo delicatamente aromatico per le sue caratteristiche è l'abbinamento ideale per pizza e antipasti.

bottiglia € 13,00

CHARDONNAY doc LUNA D'AGOSTO CÀ DEL BAIO

Piemonte, vitigno chardonnay, profumo delicatamente fruttato, il sapore è secco e dotato di una piacevole freschezza, per antipasti, verdure, pesce alla griglia e al forno.

bottiglia € 13,00

MULLER THURGAU doc KOSSLER

Alto Adige, è un vino aromatico e fruttato, secco, ideale per l'aperitivo e per gli antipasti, ottimo con piatti dalla spiccata aromaticità e con il pesce.

bottiglia € 15,00 al calice € 4,00

GEWURZTRAMINER doc KOSSLER

Alto Adige, vino aromatico, fruttato e floreale, l'aperitivo è il momento più conosciuto per il suo consumo, è l'ideale per l'abbinamento con piatti forti o con presenza di vinaigrette.

bottiglia € 18,00 al calice € 4,00

Vini Bianchi

PECORINO doc VELLODORO UMANI RONCHI

Marche, vitigno pecorino, vino fruttato dalla piacevole freschezza, ideale sul pesce, carni bianche e formaggi freschi.

bottiglia € 14,00

GRECO DI TUFO docg CANTINA DEI MONACI

Campania, fruttato e floreale, dotato di buona mineralità, vino morbido ideale per antipasti e sui piatti di pesce.

bottiglia € 18,00

FALANGHINA doc CANTINA DEI MONACI

Campania, fruttato, sapido e minerale, ottimo in aperitivo, e con gli antipasti.

bottiglia € 15,00

CATARATTO SPADAFORA

Sicilia, vitigno cataratto, dal profumo ricco fruttato, in bocca è secco sapido fresco e fruttato, ideale in aperitivo e con piatti di pesce.

bottiglia € 13,00 al calice € 4,00

VERMENTINO ABIDORU doc SELLA MOSCA

Sardegna, profumo fruttato, dal sapore sapido e minerale, predilige piatti di crostacei, pesce soprattutto alla griglia.

bottiglia € 15,00 al calice € 4,00

Vini Rosè

MAREMOSSO igt TORREVENTO

Puglia, da uve bombino nero vinificato in rosato, vino frizzante, dal profumo fruttato, fresco, preferisce carni e pesci alla griglia.

bottiglia € 13,00

Vini della Casa

BARBERA VINCHIO VALLE SERRA DOC

1/4 lt € 3,50 - 1/2 lt € 5,50 - 1 lt € 10,00

CORTESE VINCHIO VALLE SERRA DOC

Bianco leggermente mosso

1/4 lt € 3,50 - 1/2 lt € 5,50 - 1 lt € 10,00

Vini Rossi

DOLCETTO D'ALBA LODOLI doc CÀ DEL BAIO

Piemonte, dal colore rosso con riflessi violacei, con un bouquet fruttato e floreale, vino morbido adatto a tutto il pasto.

bottiglia € 14,00 al calice € 4,00

BARBERA PAOLINA CÀ DEL BAIO

Piemonte, vitigno barbera, profumo fruttato e piacevolmente vinoso. Il sapore è morbido sostenuto da una piacevole freschezza, ideale con piatti di carne e formaggi semi stagionati.

bottiglia € 14,00 al calice € 4,00

LANGHE NEBBIOLO BRIC DEL BAIO doc CÀ DEL BAIO

Piemonte, colore rosso rubino, vino fruttato con leggera nota speziata, il sapore ci ricondanna che è un Nebbiolo prodotto in terra di Barbaresco, quindi un vino importante.

bottiglia € 18,00

BARBARESCO ASILI docg CÀ DEL BAIO

Piemonte, vitigno Nebbiolo, fruttato, floreale e speziato dal sapore intenso e persistente. Consigliato con carni rosse e formaggi stagionali e sapori.

bottiglia € 40,00

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE doc

lombardia, vitigno Croatina, colore rosso rubino. Profumo intenso che ricorda la viola, la ciliegia e leggermente i frutti di bosco. Al gusto si presenta pieno e vivace.

bottiglia € 13,00

CHIANTI COLLI FIORENTINI TORRE A CONA

Toscana, da uve Sangiovese, profumo fruttato dal sapore morbido. Vino quotidiano, abbinamento con piatti di carne e formaggi semi stagionati

bottiglia € 14,00 al calice € 4,00

PRIMITIVO DEL SALENTO igt TORREVENTO

Puglia primitivo in purezza, fruttato e speziato in bocca morbido e persistente da consumare con carni rosse e formaggi semi stagionati.

bottiglia € 13,00 al calice € 4,00

NERO D'AVOLA IGT SANTA ANASTASIA

Sicilia dal bouquet fruttato speziato, al palato e morbido con una buona tannicità adatto a tutto il pasto.

bottiglia € 14,00 al calice € 4,00

SYRAH POGGIO IGT PRINCIPI DI SPADAFORA

Sicilia, profumo profondo con sentori di frutti di bosco che delinea una discreta aromaticità dal sapore armonico, tannico e persistente, adatto a tutto il pasto.

bottiglia € 14,00 al calice € 4,00

CANNONAU DOCG SELLA MOSCA

Sardegna dal bouquet fruttato e leggermente speziato con un sapore avvolgente, tannico e morbido, predilige carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati

bottiglia € 17,00

BIBITE

Acqua minerale San Bernardo 0,50 lt € 1,50

Acqua minerale San Bernardo 1 lt € 3,00

BIBITE SPILLATE Small € 3,00 - Large € 5,00

Coca Cola

Fanta

Sprite

Tonica

The freddo al limone

IL SUCCO DI FRUTTA € 3,00

Pesca, arancia, pompelmo, ananas, pera

CAFFETTERIA € 2,00

Caffè espresso

Caffè decaffeinato

Caffè d'orzo 

Caffè corretto € 2,50

IL COCKTAIL FROZEN € 6,50

DAIQUIRI FRAGOLA

rhum, succo di limone,
fragole, zucchero

DAIQUIRI BANANA

rhum, succo di limone,
banane, zucchero

MARGARITA

tequila, triple sec, succo di
limone

MARGARITA FRAGOLA

tequila, triple sec, succo di
limone, fragole

IL LONG DRINK € 6,50

MARY PICKFORD

rhum, ananas, maraschino,
sciroppo di fragola

ORANGE BLOSSOM

gin, bitter campari, succo
d'arancia

SCREW - DRIVER

vodka
secca, succo d'arancia

TEQUILA SUNRISE

tequila, succo d'arancia,
granatina

PIÑA COLADA

rhum,
succo ananas, cocco

MALIBÙ

rhum, cocco,
blue curacao, succo di
pompelmo

OASI

sciroppo di fragola,
gin, limone, spumante,
ananas

GOLD VELVET

succo
d'ananas, birra bionda,
spumante

BLU LIGHT

pompelmo,
martini bianco, blue curacao

BOURBON GINGER

bourbon whiskey,
ginger ale

CUBA LIBRE

rhum,
coca-cola

GIN TONIC

gin, tonica

GIN LEMON

gin, lemon-
soda

MOSCOW MULE

zen-
zero, vodka, lime, ginger
beer

IL COCKTAIL € 6,50

DAIQUIRI rum, succo di limone, zucchero di canna

MARGARITA tequila, cointreau, succo di limone

WHITE RUSSIAN
vodka, kalhwa, panna

WHITE LADY gin, cointreau, succo di limone

VODKA SOUR vodka, succo di limone, zucchero di canna

SIDECAR brandy, cointreau, succo di limone

ALEXANDER PLATZ
jack daniel's, martini dry, amaretto di saronno

BREZZA DI PRIMAVERA
crema di casis, aperol, vodka pesca, spumante

NEGRONI gin, bitter campari, martini rosso

VITALITÀ vodka, martini dry, blue curacao, cointreau

PESCALINA vodka, bitter campari, martini bianco, vodka pesca

BRONX gin, succo d'arancia, martini dry e rosso

MANHATTAN whisky canadese, martini rosso, angostura

GIN FIZZ gin, succo di limone, zucchero, soda water

COSTA SMERALDA
martini dry, vodka al melone, blue curacao

ZOMBIE mix di rum, apricot brandy, succo ananas

ALEXANDER CLASSIC
cognac, crema di cacao, panna

VODKA SOUR ZENZERO
vodka, succo di limone, zucchero, zenzero

IL COCKTAIL PESTATO € 6,50

CARAFFA AMERICANA 1,4 lt € 24,00

MOJITO

rum, lime, zucchero di canna, menta

MOJITO NERO

rum, lime, zucchero di canna, menta, liquore alla liquirizia

CAIPIROSKA ALLA

FRAGOLA vodka, fragole, lime, zucchero di canna

MOJZEN

rum, lime, zucchero di canna, menta, zenzero

CAIPIRIÑA

cachaca, lime, zucchero di canna

PINEAPPLE CAIPIROSKA

vodka, ananas, lime, zucchero di canna

CAIPIROSKA

vodka, lime, zucchero di canna

CAIPIRISSIMA

rum, lime, zucchero di canna

RHUM COOLER

rum, ginger ale, lime, zucchero di canna

IL COCKTAIL CALDO € 6,00

IRISH COFFEE

whisky irlandese, caffè, zucchero, panna

FRENCH COFFEE

caffè, cointreau, cognac, zucchero, panna

CARRIBEAN COFFEE

rum, caffè, zucchero, panna

BAILEYS COFFEE

baileys, caffè, zucchero, panna

MEXICAN COFFEE

caffè, tequila, kahlua, zucchero, panna

PUNCH 3,50 €

rum, mandarino

GROG 3,50 €

rum, acqua calda, limone

IL COCKTAIL ANALCOLICO € 5,00

FRUIT CUP

succo d'arancia, pompelmo,
limone, sciroppo di fragola

CARAIBI

succo d'arancia, sciroppo
di kiwi, cocco, soda water

CINDIRELLA

succo d'arancia, succo
ananas, limone

HAWAIAN

succo di pompelmo, succo
d'ananas, granatina, soda
water

SKIWASSER

sciroppo di lamponi, limone,
soda water

SPORT MAN

tonica, succo di pompelmo,
granatina

TWIST

succo d'arancia, sciroppo di
fragola, sprite

BELLINI

succo di pesca, spumante

MIMOSA

succo d'arancia, spumante

FROZEN ALLA FRUTTA FRESCA

IL LIQUORE € 4,50

Baileys 

Grand Marnier

Amaretto di Saronno

Sambuca

Kahlua

Porto rosso

Porto bianco

L'AMARO € 3,50

San Simone

Montenegro

Jagermeister

Lucano

Averna

Capo

IL WHISKY

INVECCHIATO € 8,00

Glenfiddich scotch 12 anni

Talisker 10 anni

Laphroaig 10 anni

Lagavulin 16 anni

Oban 14 anni

Caol ila 12 anni

LA GRAPPA BERTA € 4,50

Valdavi moscato

Nibbio barbera

Piasì brachetto

Giulia chardonnay

L'angelo barbera invecchiato

Monprà grappa invecchiata

Sant' Antone moscato invecchiata

Il duca nero d'Avola

Unica Barbera/Pinot nero € 5,00

LA GRAPPA BERTA INVECCHIATA € 8,00

Tre soli tre 8 anni

Magia 10 anni

Bric del gaian 10 anni

Roccanivo 10 anni

Oltre il Vallo affinata in botti di single malt € 6,00

IL RHUM € 5,00

Havana 7 years Cuba

Pampero esp. Venezuela

Saint James Martinica

Brugal Santo Domingo

Barcelò Santo Domingo

Zacapa 23 years Guatemala € 8,00

IL WHISKY € 5,00

Bushmills irish

Jameson irish

Tullamore dew irish

Johnnie walker red schotch

Jim bean bourbon

Jack daniel's bourbon

Canadian club

LA TEQUILA € 4,50

Sauza tequila

Sauza Especial

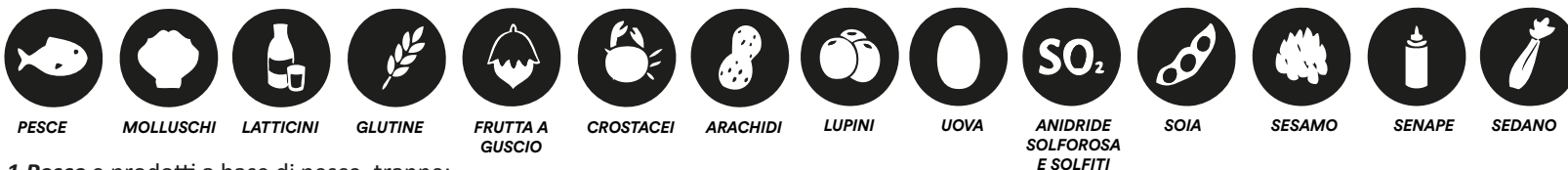
LA VODKA € 4,50

Moskovskaya

Absolut

Grey Goose € 8,00

ALLERGENI



1 Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

2 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

3 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.

4 Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (16);
- b) maltodestrine a base di grano (16) ;
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

5 Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

6 Crostacei e prodotti a base di crostacei.

7 Arachidi e prodotti a base di arachidi

8 Lupini e prodotti a base di lupini

9 Uova e prodotti a base di uova

10 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

11 Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato (16), tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

12 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

13 Senape e prodotti a base di senape.

14 Sedano e prodotti a base di sedano

Per trascinarsi e lavorazione negli stessi locali, piccole quantità di tutti gli allergeni indicati potrebbero essere presenti in tutti i prodotti