



MENÙ



# Street food

## HAMBURGER DI MANZO (200G) CON INSALATA, POMODORO E MAIONESE

€22

200g beef hamburger with green salad, tomato and mayonnaise



## CHEESEBURGER DI MANZO (200G), CREMA DI PECORINO DOP, INSALATA, POMODORO E MAIONESE

€22

200g beef hamburger with PDO Pecorino cheese cream, green salad, tomato and mayonnaise



## PANINO "TUTTO ITALIANO" CON TAGLIATA DI MANZO, SCAGLIE DI GRANA PADANO E RUCOLA

€20

Sandwich Italian-style with sliced beef, Grana Padano cheese shavings and rocket salad



## SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI FRITTI

€20

Deep-fried squid and shrimp skewers



## PATATINE FRITTE

€8

French fries





# Non-alcoholic Drinks

## BIBITE IN LATTINA / CAN DRINK

Coca-Cola / Coca-Cola 0 / Coca-Cola light	€ 6,00
Sprite	€ 6,00
Fanta Orange	€ 6,00
Lemon Soda	€ 6,00
The freddo al limone / Lemon ice tea	€ 6,00
The freddo alla pesca / Peach ice tea	€ 6,00

## ACQUA LATTINA / WATER IN CAN

Acqua minerale naturale / still water	€ 3,00
Acqua minerale gassata / sparkling water	€ 3,00

## SUCCHI DI FRUTTA / JUICE

Succhi di frutta pesca / peach juice	€ 6,00
Succhi di frutta pera / pear juice	€ 6,00
Succhi di frutta ananas-ACE / ACE – pineapple	€ 6,00

## CAFFETTERIA / COFFEE

Decaffeinato / decaffeinated	€ 3,00
Caffè / coffee	€ 3,00
Caffè Americano / American coffee	€ 3,00
Cappuccino / coffee with milk	€ 4,00
Caffè d'orzo / Barley coffee	€ 3,00



# Wines

## SPUMANTI – PROSECCO ITALIANI

	CL 15	CL 75	1,5L
Dom Jago, Brut	€9	€40	
Dom Jago Rosé, Brut	€9	€40	
Conegliano Valdobbiadene, Prosecco Superiore Millesimato Extra Dry DOCG	€8	€35	
Cuvée Concerto Sparkling Rosé, Extra Dry	€8	€35	

## CHAMPAGNE

Champagne J. M Gobillard et Fils	€18	€95	€210
----------------------------------	-----	-----	------

## VINI BIANCHI SARDEGNA / WHITE WINES

Dama Nera, Vermentino di Sardegna D.O.C	€8	€33	
---	----	-----	--

## VINI ROSSI SARDEGNA / RED WINES

Andaras, Carignano del Sulcis DOC	€12	€58	
-----------------------------------	-----	-----	--

## VINI ROSATI SARDEGNA / ROSÉ WINES

Andares, vino rosato 100% Carignano	€8	€30	
-------------------------------------	----	-----	--



# Alcoholic Drinks

## BIRRE / BEER

Bionda blonde cl 25	€ 6,00
Bionda blonde cl 50	€ 8,00
Birra Corona cl 33	€ 7,00

## APERITIVI / APÉRITIFS

San Bitter	€ 7,00
Crodino	€ 7,00
Aperol	€ 9,00
Bitter Campari	€ 9,00
Vermouth	€ 9,00
Pernod / Ricard / Pastis	€ 9,00

## SCOTCH WHISKY

Roe & Co Irish Whiskey	€ 12,00
------------------------	---------

## ALTRE BEVANDE / OTHER DRINKS

Casamigos / Tequila	€ 12,00
Rum / Rhum	€ 10,00
Amari e digestivi / bitters & digestives	€ 8,00
Liquori internazionali / international liqueurs	€ 8,00



# Alcoholic Drinks

## APERITIVI ALCOLICI / APÉRITIFS

Aperol Spritz	€ 13,00
Cosmopolitan	€ 15,00

## COCKTAILS PESTATI / MUDDLED

Mojito	€ 15,00
Passion Mojito	€ 15,00
Caipirinha	€ 15,00
Caipireddu	€ 15,00

## LONG DRINKS

Tequila Sunrise	€ 15,00
Sex on the Beach	€ 15,00
Long Island Iced Tea	€ 15,00
Piña Colada	€ 15,00
Gin Fizz	€ 15,00

## FROZEN COCKTAILS

Frozen Strawberry Margarita	€ 15,00
Frozen Strawberry Daiquiri	€ 15,00

COCKTAIL SARTORIALE / TAILOR-MADE COCKTAIL	€ 15,00
--	---------



# LEGENDA ALLERGENI

## ALLERGEN LIST | LÉGENDE DES ALLERGÈNES

Informiamo la gentile clientela che negli alimenti preparati e somministrati in questo ristorante possono essere presenti sostanze allergeniche. La presenza di allergeni è segnalata tramite apposita simbologia secondo le prescrizioni contenute nel Regolamento UE 1169/2011 e nel D.Lgs. 231/2017. Sono altresì segnalate le pietanze surgelate all'origine.

Di seguito riportiamo la legenda dei 14 allergeni alimentari. Per qualsiasi dubbio o informazione supplementare, vi invitiamo a rivolgervi al personale in servizio.

*We inform our customers that allergenic substances may be present in the food prepared and served in this restaurant. The presence of allergens is reported by means of specific symbols according to the instructions contained in the Regulation (EU) No 1169/2011. Dishes frozen at origin are also reported.*

*Below is the legend of the 14 food allergens. For any doubt or additional information, we invite you to contact our staff.*



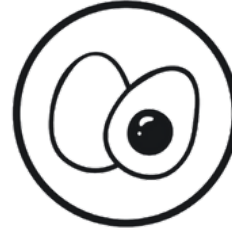
Glutine  
*Gluten*



Latte  
*Milk  
Lait*



Soia  
*Soy  
Soja*



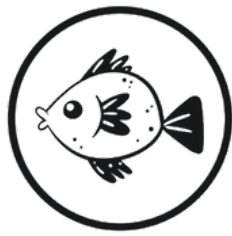
Uova  
*Eggs  
Oeufs*



Senape  
*Mustard  
Moutarde*



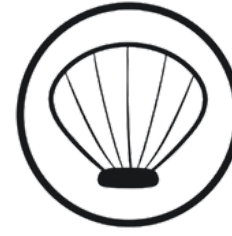
Frutta a guscio  
*Nuts  
Fruits à coque*



Pesce  
*Fish  
Poisson*



Crostacei  
*Crustaceans  
Crustacés*



Molluschi  
*Molluscs  
Mollusques*



Sesamo  
*Sesame  
Sésame*



Lupini  
*Lupin*



Arachidi  
*Peanuts  
Arachides*



Sedano  
*Celery  
Céleri*



Solfiti  
*Sulphites  
Sulfites*



Decongelato  
*Defrosted  
Décongelé*



Where fun happens