

## I Dolci Sweet wines

	125 ml	750 ml
MOSCATO LE FRONDE <i>Fontanafredda   Moscato   Piemonte</i>	6	24
PASSITO DI NOTO <i>Planeta   Moscato Bianco   Sicilia</i>	7	28
VINSANTO DEL CHIANTI DOC <i>Malenchini   Malvasia   Toscana</i>	7	28

## Cocktails

SPRITZ APEROL	12
SPRITZ CAMPARI	12
NEGRONI	14
NEGRONI SBAGLIATO	14
AMERICANO	14
HUGO	14
MOSCOW MULE	14
VODKA TONIC	14
CARIBBEAN MULE	14
GIN E TONICA	14
(Gin mare e tonica, Gin wolfrest e tonica, Gin hendrick's e tonica)	
VIRGIN MULE ANALCOLICO	10
MOJITO ANALCOLICO	10

## Birre alla spina Draft beers

	330 ml
SUPER BALADIN	6,5
ISAAC BALADIN	6,5

  

	300 ml	400 ml
PERONI NASTRO AZZURRO	6,5	7

## After Meal

BRAULIO RISERVA	8
AVERNA RISERVA DON SALVATORE	6
LIMONCELLO DI SICILIA	5
MIRTO ROSSO	5
GRAPPA BIANCA "LA BRANDA"	7
GRAPPA GIALLA DEL PIEMONTE	8
BRANDY 3 ANNI	8
COGNAC VS G CHAMPAGNE	10
VERMOUTH ROSSO	8
VERMOUTH BIANCO	8
PEAKY BLINDER BOURBON WHISKEY	10
LIMONCELLO	6
LIQUORE DI LIMONI	5

## Acqua e bibite Water and soft drinks

ACQUA ALLUMINIUM BOLLE 0,75 <i>Sparkling water</i>	3,5
ACQUA ALLUMINIUM STILLE 0,75 <i>Still water</i>	3,5
LIMONATA 275ml <i>Lurisia</i>	3,9
CHINOTTO 275ml <i>Lurisia</i>	3,9
ARANCIATA 275ml <i>Lurisia</i>	3,9
TONICA 275ml <i>Lurisia</i>	3,9
MOLECOLA CLASSICA 275ml	4,2
MOLECOLA SENZA ZUCCHERO 275ml	4,2

## Caffè Coffee

CAFFÈ ESPRESSO <i>Lavazza Terra Selection</i>	1,5
CAFFÈ DECAFFEINATO <i>Lavazza Terra Selection</i>	1,6
CAFFÈ GOURMAND <i>Caffè con bignè</i>	3

E A T A L Y

BAR

Vini e Aperitivi

## STUZZICHINI *Appetizer*

ARACHIDI TOSTATE - *Roasted peanuts* | 3

OLIVE DI CERIGNOLA - *Olives* | 5

CARCIOFINI SOTT'OLIO - *Artichokes in oil* | 5

POMODORI SECCHI - *Dry tomatoes* | 5

TARALLI - *Taralli* | 3

BRUSCHETTA\* POMODORO E BASILICO | 5,9

Pane rustic\* croccante con pomodoro cuore di bue e basilico fresco  
*Beefsteak tomato and basil bruschetta\**

BRUSCHETTA\* BURRO E ALICI | 6,9

Pane rustic\* con burro e alici sott'olio siciliane *Scalia*  
*Butter and anchovies bruschetta\**

BRUSCHETTA\* CON STRACCHINO E PROSCIUTTO CRUDO | 6,9

Pane rustic\* con stracchino *Mambelli* e Prosciutto di Parma DOP *Villani 18 mesi*  
*Prosciutto di Parma DOP 18 months and stracchino cheese bruschetta\**

BRUSCHETTA\* CON SALMONE AFFUMICATO\* E ROBIOLA | 6,9

*Grilled crispy rustic bread\* with smoke salmon\* and cream cheese "Robiola"*

## PIATTI *Main dishes*

CAPRESE CON BUFALA | 15

con pomodoro cuore di bue e mozzarella di bufala campana DOP *Il Parco*  
*Caprese salad with beefsteak tomato and buffalo mozzarella*

TAGLIERE DI FORMAGGI | 18

Fontina DOP *Cooperativa produttori latte e Fontina*, Parmigiano Reggiano DOP *Gennari 24 mesi*, Gorgonzola piccante DOP *Invernizzi*, Pecorino toscano DOP *Il Fiorino*, con da focaccia bianca\*, mostarda di frutta *Leccini* e miele di acacia  
*Italian cheese selection with focaccia bread, fruit mustard and acacia honey*

TAGLIERE DI SALUMI | 18

Mortadella Bologna IGP *Negrini*, Prosciutto di Parma DOP *Villani 18 mesi*, Coppa Piacentina DOP *Salumi Giordano*, prosciutto cotto *Villani* con da focaccia bianca\*  
*Italian cured meat selection with focaccia bread*

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI | 21

Mortadella Bologna IGP *Negrini*, Prosciutto di Parma DOP *Villani 18 mesi*, Coppa Piacentina DOP *Salumi Giordano*, Gorgonzola piccante DOP *Invernizzi*, Fontina DOP *Cooperativa produttori latte e Fontina*, Pecorino toscano DOP *Il Fiorino*, con da focaccia bianca\*, mostarda di frutta *Leccini* e miele di acacia  
*Italian cured meat and cheese selection with focaccia bread, fruit mustard and acacia honey*

CRUDO E BUFALA | 16,9

Prosciutto di Parma DOP *Villani 18 mesi* e mozzarella di bufala campana DOP *Il Parco*  
*Prosciutto di Parma DOP 18 months and buffalo mozzarella*

BURRATA E VERDURE ALLA GRIGLIA | 16,5

Burrata del caseificio *Ignalat* e verdure di stagione grigliate  
*Burrata with grilled seasonal vegetables*

SPAGHETTO EATALY CON BUFALA | 16,9

Pasta di Gragnano IGP con pomodoro datterino rosso in succo *Così Com'è*, olio EVO, basilico e bufala  
*Pasta di Gragnano PGI with red datterino tomatoes juice, EVO oil, basil and buffalo mozzarella*

TAGLIATELLE AL RAGÙ | 15,5

MEZZI PACCHERI ALLA CARBONARA | 15,5

LA TAGLIATA | 23

Tagliata di fassona piemontese de *La Granda 200gr*, con patate arrosto, pomodori e misticanza  
*Piedmontese fassona steak from La Granda 200gr, with roast potatoes, tomatoes and mixed salad*

TARTARE DI MANZO LA GRANDA  
CON RUCOLA E PARMIGIANO REGGIANO DOP | 16

*Beef tartare "La Granda" with rocket salad and Parmigiano Reggiano POD*

TONNO | 23

Trancio di tonno alla griglia\* con patate arrosto  
*Grilled tuna steak\* with roasted potatoes*

## CARTA BERE *Drink list*

### Le Bollicine *Sparkling wines*

	125 ml	750 ml
PROSECCO DOC	6	
<i>Ronco Belvedere</i>   Glera   Veneto		
PROSECCO ROSE' DOC IL FRESCO	8	32
<i>Villa Sandi</i>   Glera, Pinot Nero   Veneto		
FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT	11	
<i>Sullali</i>   Chardonnay   Lombardia		
LIMITED EDITION ALTA LANGA DOCG BRUT	9	36
<i>Fontanafredda</i>   Pinot Nero, Chardonnay   Piemonte		

### I Bianchi *White wines*

	125 ml	750 ml
GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG	6	24
<i>Marchese Raggio</i>   Cortese   Piemonte		
FEUERSTEIN GEWÜRZTRAMINER SUDTIROL DOC	10	42
<i>Baron Longo</i>   Gewürztraminer   Trentino Alto Adige		
POGGIO DEI GELSI		
EST! EST! EST! DI MONTEFIASCONE DOP	6	24
<i>Falasco</i>   Trebbiano, Roschetto e Malvasia   Lazio		
CASTELFIORA VERDICCHIO DEI CASTELLI		
DI JESI DOCG CLASSICO SUPERIORE	10	45
<i>Fulvia Tombolini</i>   Verdicchio   Marche		
RIBOLLA GIALLA		
COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC	8	32
<i>Le Vigne Di Zamò</i>   Ribolla Gialla   Friuli Venezia Giulia		
MASSOVIVO AMMIRAGLIA		
VERMENTINO TOSCANA IGT	7	28
<i>Frescobaldi</i>   Vermentino   Toscana		
SERROCCIELO FALANGHINA DEL SANNIO DOC	8	32
<i>Feudi Di San Gregorio</i>   Falanghina   Campania		
CAELES GRILLO SICILIA DOC BIO	8	32
<i>Firriato</i>   Grillo   Sicilia		
PINOT GRIGIO FRIULI DOC	9	36
<i>Le Vigne Di Zamò</i>   Pinot Grigio   Veneto		

### I Rosati *Rose wines*

	125 ml	750 ml
TELLUS SIRAH ROSATO LAZIO IGT	5	20
<i>Falasco</i>   Sirah   Lazio		
ROSERI VALTENESI RIVIERA DEL GARDA		
CLASSICO DOP CHIARETTO	8	32
<i>Ca' Maiol</i>   Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino   Lombardia		

### I Rossi *Red wines*

	125 ml	750 ml
LANGHE NEBBIOLO EBBIO	10	42
<i>Fontanafredda</i>   Nebbiolo   Piemonte		
ETNA ROSSO DOC VILLA DEI BARONI	10	45
<i>Carranco</i>   Nerello Mascalese   Sicilia		
BAROLO SERRALUNGA DOCG	12	60
<i>Fontanafredda</i>   Nebbiolo   Piemonte		
AMARONE VALPANTENA DOCG	15	70
<i>Bertani</i>   Rondinella, Corvina, Veronese   Veneto		
BRUNELLO DI MONTALCINO	15	70
<i>Val Di Suga</i>   Sangiovese   Toscana		
CAPOLEMOLE ROSSO LAZIO IGT	8	32
<i>Marco Carpineti</i>   Nero Buono, Montepulciano, Cesanese   Lazio		
PRIMITIVO SALENTO IGT	6	24
<i>Trullo Di Noha</i>   Primitivo   Puglia		
MONTEMASSI CHIANTI CLASSICO DOCG	10	42
<i>Colombaio Di Cencio</i>   Sangiovese   Toscana		
VALPOLICELLA RIPASSO		
VALPANTENA SUPERIORE DOC	10	42
<i>Bertani</i>   Corvina, Corvinone, Rondinella   Veneto		
CONTE GASTONE AMARONE		
DELLA VALPOLICELLA DOCG BIO	18	75
<i>Massimago</i>   Corvina, Corvinone, Rondinella   Veneto		