

BAR DEGLI ARTISTI

"IL CAFFÈ È UNA SCUSA.
UNA SCUSA PER DIRE AD UN AMICO
QUANTO GLI VUOI BENE"

*"COFFEE IS AN EXCUSE.
AN EXCUSE TO TELL A FRIEND,
HOW MUCH YOU CARE"*

ANTONIO CHIRICO
BAR MANAGER

SANDWICHES & TOAST

FOCACCIA CAPRESE CON POMODORINI E MOZZARELLA
FOCACCIA CAPRESE WITH CHERRY TOMATOES AND MOZZARELLA
€ 28

TOAST AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO
HAM AND CHEESE TOASTED SANDWICH
€ 24

HAMBURGER O CHEESEBURGER DI MANZO CON PATATINE FRITTE**
*BEEF HAMBURGER OR CHEESEBURGER WITH FRENCH FRIES***
€ 32

HAMBURGER DI TONNO CON AVOCADO, POMODORI E MAIONESE AL LIMONE**
*TUNA BURGER WITH AVOCADO, TOMATOES AND LEMON MAYONNAISE***
€ 32

CLUB SANDWICH
CLUB SANDWICH
€ 30

CLUB SANDWICH VEGETARIANO
VEGETARIAN CLUB SANDWICH
€ 30

INSALATE & ANTIPASTI - SALADS & STARTERS

RUCOLA, POMODORINI E TONNO
ROCKET, VINE TOMATOES AND TUNA
€ 28

SCAROLA RICCIA, POMODORI SECCHI, ALICI DI CETARA, OLIVE TAGGIASCHE E NOCI
PRICKLY LETTUCE, DRIED TOMATOES, ANCHOVIES FROM CETARA, OLIVES FROM TAGGIA AND NUTS
€ 28

MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI CUORE DI BUE E BASILICO
BUFFALO MOZZARELLA CHEESE WITH TOMATOES AND BASIL
€ 28

FRITTO ITALIA: CROCCHETTE DI PATATE, ARANCINI DI RISO, FRITTELLE DI ALGHE, MOZZARELLA AFFUMICATA, FRITTATA DI PASTA, FIORI DI ZUCCHINE, VERDURE E RAVIOLI CAPRESI**
POTATO CROQUETTES, RICE AND MEAT BALLS, BATTERED SEAWEEDES, SMOKED MOZZARELLA, EGGS PASTA TIMBALE, ZUCCHINI FLOWERS, VEGETABLES AND CHEESE FILLED RAVIOLI
€ 26

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI
SELECTION OF CURED MEATS AND CHEESES
€ 32

PASTA & RISO - PASTAS & RICE

RISOTTO AL LIMONE CON GAMBERI ROSSI*

*LEMON SCENTED RISOTTO WITH RED PRAWNS**

€ 38

LINGUINE ALLO SCOGLIO**

*LINGUINI PASTA WITH SEAFOOD***

€ 38

RIGATONI CON ZUCCHINE, BASILICO E CACIOCAVALLO PODOLICO

RIGATONI PASTA WITH ZUCCHINI, BASIL AND CACIOCAVALLO PODOLICO

€ 36

RAVIOLI CAPRESI CON POMODORINI E BASILICO**

*CHEESE FILLED RAVIOLI WITH VINE TOMATOES AND BASIL***

€ 30

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

SPIGOLA ALLA GRIGLIA CON SCAROLE, OLIVE E CAPPERI**

*GRILLED SEABASS WITH PRICKLY LETTUCE, OLIVES AND CAPERS***

€ 44

FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI E ALICI CON SALSA TARTARA**

*DEEP FRIED SQUIDS, PRAWNS AND ANCHOVIES WITH TARTAR SAUCE***

€ 44

FILETTO DI MANZO CON VERDURE ALLA GRIGLIA**

*BEEF FILLET WITH GRILLED VEGETABLES***

€ 38

PETTO DI POLLO CON PATATE AL ROSMARINO E PEPERONI ALL'INSALATA**

*CHICKEN BREAST WITH ROSEMARY POTATOES AND SWEET PEPPERS***

€ 28

DOLCI - DESSERTS

CIOCCOLATO, ARACHIDI E LIQUIRIZIA

CHOCOLATE, PEANUTS AND LIQUORICE

€ 18

TIRAMISÙ

€ 20

PASTIERA NAPOLETANA CON SALSA ALL'ARANCIA

NEAPOLITAN PASTIERA WITH ORANGE SAUCE

€ 20

COMPOSIZIONE DI FRUTTA

SELECTION OF FRESH FRUIT

€ 18

ASSORTIMENTO DI GELATI

ASSORTED ICE CREAM

€ 18

DISPONIBILI PRODOTTI PER CELIACI

AVAILABLE GLUTEN FREE DISHES



ACQUE - WATER

PANNA

LISCIA - PLAIN 75 CL

€ 8

LISCIA - PLAIN 50 CL

€ 5

SAN PELLEGRINO

CASSATA - SPARKLING 75 CL

€ 8

FERRARELLE

LIGHTLY SPARKLING 75 CL

€ 8

LIGHTLY SPARKLING 50 CL

€ 5

LIGHTLY SPARKLING 33 CL

€ 3

 **BIBITE – SOFT DRINKS**

ARANCIATA, COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT, COCA-COLA ZERO, LEMONSODA, SPRITE, SUCCHI DI FRUTTA (*FRUIT JUICES*),
THE FREDDO (*ICED TEA*),
SPREMUTE (*FRESH ORANGE/GRAPEFRUIT JUICE*)
€ 8

 **CAFFETTERIA – COFFEE**

ESPRESSO
€ 5

CAFFÈ AMERICANO, HAG, NESCAFÈ, CAPPUCCINO, CIOCCOLATA (*HOT CHOCOLATE*), ORZO (*MALTED BARLEY*)
€ 6

 **TISANERIA – HERBAL**

TISANE
4 SEMI - 4 SEEDS, VERBENA - VARVAINE, MENTA - PEPPERMINT, CITRONELLA - LEMON GRASS

€ 6
SELEZIONE SPECIALE DI TÈ - TEA SPECIAL SELECTION

TÈ VERDE – GREEN TEA LUNG CHING (CHINA), GU ZHANG MAO-JIAN (CHINA), YUNNAN VERT CHINA

TÈ NERO – BLACK TEA

ASSAM (INDIA), OOLONG / LAPSANG (INDIA), CEYLAN (CEYLON), DARJEELING (INDIA)
€ 6

 **BIRRE – BEERS**

BAFFO D'ORO MORETTI, BECK'S, CORONA, HEINEKEN, NASTRO AZZURRO, MENABREA, TOURTEL (*ANALCOHOLIC*)
€ 11

FRANZISKANER, BIRRA ALLA SPINA / DRAFT BEER TUBORG
€ 12

MASTINO BREWERY: €12

MONACO: BIRRA DI COLOR RAME CARICO, A BASSA FERMENTAZIONE – COPPER COLORED BEER WITH LOW FERMENTATION

1291: BIRRA CHIARA A BASSA FERMENTAZIONE - LIGHT BEER WITH LOW FERMENTATION

ALTALUNA: BIRRA BIANCA AD ALTA FERMENTAZIONE IN STILE BLANCHE – TOP FERMENTED WHITE BEER IN BLANCHE STYLE

BERN: BIRRA COLOR ORO A BASSA FERMENTAZIONE, DAL GRADO ALCOLICO CONSISTENTE – LOW FERMENTATION GOLD COLORED BEER, WITH A CONSISTENT ALCOHOL CONTENT

BIRRIFICIO ITALIANO: €12

TIPOLIS: BIRRA DI COLOR RAME CARICO, A BASSA FERMENTAZIONE – COPPER COLORED BEER WITH LOW FERMENTATION

BIBOCK: BIRRA CHIARA A BASSA FERMENTAZIONE - LIGHT BEER WITH LOW FERMENTATION

FINIESTERRAE: BIRRA CHIARA A ALTA FERMENTAZIONE IN STILE WEIZEN- LIGHT BEER WITH HIGH FERMENTATION

HUXLEY: BIRRA DI COLOR RAME CARICO , A BASSA FERMENTAZIONE – COPPER COLORED BEER WITH LOW FERMENTATION

WEISSNOHER BREWERY €12

GLOCKEN HELL: BIRRA DI COLOR RAME CARICO , A BASSA FERMENTAZIONE IN STILE* HELLES – COPPER COLORED BEER WITH LOW FERMENTATION IN *HELLES STYLE

BONATOR: BIRRA DI COLOR RAME CARICO, A BASSA FERMENTAZIONE, DAL GRADO ALCOLICO CONSISTENTE, – COPPER COLORED BEER WITH LOW FERMENTATION WITH A CONSISTENT ALCOHOL CONTENT

THORNBRIDGE BREWERY €12

JAIPUR: BIRRA DORATA, AD ALTA FERMENTAZIONE IN STILE **AMERICAN IPA - GOLDEN BEER, TOP FERMENTED

AM PM: BIRRA CHIARA, IN ALTA FERMENTAZIONE, DI STILE ***SESSION IPA - LIGHT BEER WITH HIGH FERMENTATION

***HELLES** È UNO STILE DI BIRRA CHIARA TEDESCA A BASSA FERMENTAZIONE (OVERO UNA LAGER) PRODOTTA PER LO PIÙ A MONACO, IN BAVIERA, LA PAROLA HELLES È L'ABBREVIAZIONE DI HELLBIER O HELLES BIER (IN TEDESCO: "BIRRA CHIARA"),

* **HELLES** IS A STYLE OF BOTTOM-FERMENTED GERMAN LAGER (AKA LAGER) BREWED MOSTLY IN MUNICH, BAVARIA, LA PAROLA HELLES IS SHORT FOR HELLBIER OR HELLES BIER (GERMAN: "LAGER"),

****IPA AMERICAN STYLE** CARATTERIZZATO DA UN CARATTERE FLOREALE DI LUPPOLO DI VARIETÀ AMERICANA, FRUTTATO, AGRUMATO, PINO O RESINOSO, LO STILE DI BIRRA IPA È TUTTO INCENTRATO SUL SAPORE, L'AROMA E L'AMARO DEL LUPPOLO

****IPA AMERICAN STYLE** CHARACTERIZED BY FLORAL, FRUITY, CITRUS-LIKE, PINY OR RESINOUS AMERICAN-VARIETY HOP CHARACTER, THE IPA BEER STYLE IS ALL ABOUT HOP FLAVOUR, AROMA AND BITTERNESS.

*****SESSION IPA:** VERSIONE MENO ALCOLICA DELLA INDIA PALE ALE, IL GRADO ALCOLICO NON DOVREBBE SUPERARE IL 5% DI ABV. AL NASO L'INTENSITÀ AROMATICA DEL LUPPOLO VA DAL MEDIO IN SU, CON AROMA VARIABILE A SECONDA DELLE VARIETÀ UTILIZZATE, L'INTENSITÀ DEL MALTO VA DAL MEDIO AL BASSO.

*****SESSION IPA:** LESS ALCOHOLIC VERSION OF INDIA PALE ALE, THE ALCOHOL CONTENT SHOULD NOT EXCEED 5% ABV. ON THE NOSE, THE AROMATIC INTENSITY OF THE HOPS RANGES FROM MEDIUM UPWARDS, WITH VARYING AROMAS DEPENDING ON THE VARIETIES USED, THE INTENSITY OF THE MALT RANGES FROM MEDIUM TO LOW.

CHAMPAGNE & SPUMANTI

FRANCIACORTA BRUT – FERGHETTINA (LOMBARDIA)
Flûte €16 Bot. €75

CHAMPAGNE APANAGE PRESTIGE BRUT – POMMERY (FRANCIA)
Flûte €25 Bot. €125

FRANCIACORTA FLAMINGO ROSÉ BRUT – MONTEROSSA (LOMBARDIA)
Flûte €18 Bot. €90

VINI BIANCHI - WHITE WINES

GRECO DI TUFO 'VIGNA CICOGNA' - BENITO FERRARA (CAMPANIA)
Bicch. - Glass €20 Bot. €90

GAVI 'ETICHETTA NERA' - LA SCOLCA (PIEMONTE)
Bicch. - Glass €18 Bot. €85

PINOT GRIGIO – CORVÉE (TRENTINO)
Bicch. - Glass €15 Bot. €70

CHARDONNAY, RIBOLLA 'SHARIS' – FELLUGA (FRIULI)
Bicch. - Glass €14 Bot. €65

VINI ROSSI - RED WINES

AGLIANICO 'CINQUE QUERCE' – MOLETTIERI (TAURASI, CAMPANIA)
Bicch. - Glass €16 Bot. €70

PINOT NERO – FRANZ HASS (FRIULI VENEZIA GIULIA)
Bicch. - Glass €20 Bot. €90

BRUNELLO DI MONTALCINO – CORTONESI (TOSCANA)
Bicch. - Glass €25 Bot. €120

ETNA ROSSO 'AETNEUS' – I CUSTODI (SICILIA)
Bicch. - Glass €20 Bot. €85

VINI ROSATI - ROSÈ WINES

ROSACHIARA – LA SCOLCA (PIEMONTE)
Bicch.€ - Glass €14 Bot. €60

COTES DE PROVENCE, 'WHISPERING ANGEL' – CHATEAU D'ESCLAN (PROVENZA)
Bicch. - Glass €20 Bot. €90

VINI DOLCI - SWEET WINES

BAROLO CHINATO – MARCHESI DI BAROLO (PIEMONTE)
Bicch. - Glass €15

PASSITO NATURALE DI PANTELLERIA 'NES' - PELLEGRINO (SICILIA)
Bicch. - Glass €18



TEQUILAS AND MEZCAL

PATRÓN SILVER \ PATRÓN AÑEJO € 14

HERENCIA BLANCO \ HERENCIA AÑEJO € 14

PATRÓN REPOSADO € 16

HERENCIA REPOSADO € 16

PATRÓN PLATINUM € 20

CASA DRAGONES BLANCO € 20

CASA DRAGONES JOVEN € 60

CASAMIGOS BLANCO € 20

CASAMIGOS REPOSADO € 20

CLASS AZUL PLATA € 20

CLASS AZUL PLATA REPOSADO € 20

CLASS AZUL PLATA ULTRA € 300

DON JULIO 1942 € 25

TEQUILA EL LUCHADOR € 20

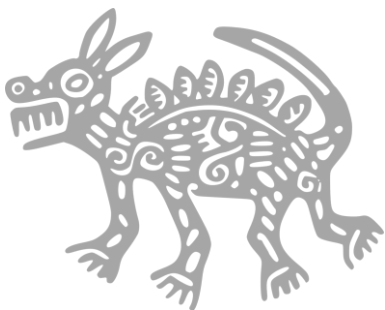
TEQUILA UNO ORGANIC BLANCO € 20

TEQUILA EL DIABLITO € 20

TEQUILA DOS ORGANIC REPOSADO € 20

TEQUILA OCHO REPOSADO € 16

TEQUILA OCHO BLANCO € 16



TEQUILAS AND MEZCAL



SOTOL ORO DE COYAME €20

SOTOL DESERT DOOR €20

SOTOL COYOTE TRIUNFO DEL DESIERTO CHINUAHUA €20

SOTOL COYOTE TRIUNFO DEL DESIERTO DURANGO €20

BACANORA RANCHO TEPUA BLANCO €20

RAINCILLA LA REINA €20

RAINCILLIA NINFA €20

MEZCAL CRANEO €16

MEZCAL YUU BAAL REPOSADO €20

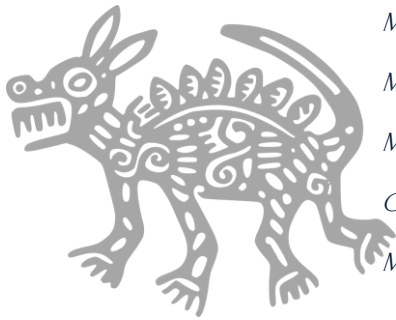
MEZCAL YUU BAAL JOVEN TEPEZTATE €20

MEZCAL YUU BAAL JONEN TOBALA €20

MEZCAL ILEGAL REPOSADO €20

CLASS AZUL MEZCAL €20

MEZCAL LOS SIETE MISTERIOS DOBA YE €20



 GRAPPE

NONINO

PICOLIT

€ 16

GAIA

BARBARESCO, COSTA RUSSI, BAROLO

€ 16

POLI

SARPA, AMOROSA DI TORCOLATO, DI PINOT, DI VESPAIOLO, DI MERLOT

€ 16

BERTA

BRIC DEL GAJAN, TRESOLITRE, ROCCANVO, MAGIA

€ 18

RISERVA DEL FONDATORE

€ 20

 GRAPPE DI GRANDI VINI - GRAPPA OF PREMIUM WINES*BARBARESCO, ORNELLAIA, SASSICAIA, TIGNANELLO, CHARDONNAY SEGNANA*

€ 20

 CALVADOS*CALVADOS PAYS D'AUGE 40 YRS*

€ 50

CALVADOS PAYS D'AUGE 50 YRS

€ 80

CALVADOS PAYS D'AUGE RARITE 70 YRS

€ 100

CALVADOS COEUR DE LION 1953

€ 30

 AMARI – HERB DIGESTIVE*AVERNA, CHINA MARTINI, FERNET BRANCA \ MENTA, LUCANO, UNICUM, MONTENEGRO, RAMAZZOTTI,**SAN MARZANO, JÄGERMEISTER*

€ 12

 LIQUORI NAZIONALI – ITALIAN LIQUORS*AMARETTO, FRANGELICO, LIMONCELLO, SAMBUCA, MIRTO, LIQUIRIZIA*

€ 12

 SHERRY

TIO PEPE, MED DRY SACK, MADEIRA MED RICH, CANASTA CREAM, JALIFA AMONTILLADO
€ 12

 LIQUORI ESTERI – OTHER LIQUORS

*APRICOTINE, BAILEYS IRISH CREAM, COINTREAU, CRÉME DE MENTHE, DRAMBUIE, FRAMBOISE,
GRAND MARNIER, KALHUA, TIA MARIA*
€ 14

 PORTO

NIEPOORT
PORTO TAWNY 20/30 YRS
€ 16

PORTO TAWNY SENIOR
€ 16

PORTO COLHEITA LBV
€ 16

VINTAGE 2003
€ 16

VINTAGE COLHEITA 1995
€ 16

SANDEMAN
FINE WHITE, FINE RUBY
€ 13