

# LA TORRETTA

— C E T A R A —

MENU RISTORANTE

*Ubbriacatevi,  
bisogna essere sempre ubbriachi.  
Tutto sta in questo: è l'unico problema.  
Per non sentire l'orribile fardello del  
tempo bisogna che vi ubbriacate senza  
tregua. Ma di che?  
Di vino, di cibo, di amore, di poesia,  
di virtù, a piacere vostro ma ubbriacatevi.*

## ATTENZIONE

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

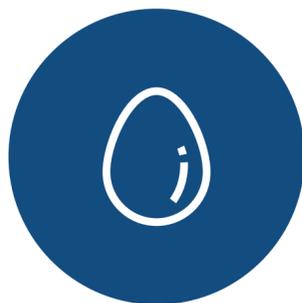
## ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



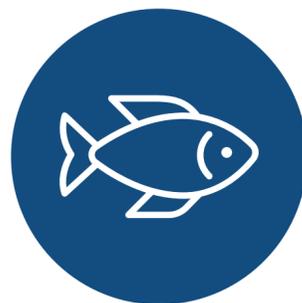
**Glutine**



**Crostacei e derivati**



**Uova**



**Pesce e derivati**



**Arachidi e derivati**



**Soia e derivati**



**Latte e derivati**



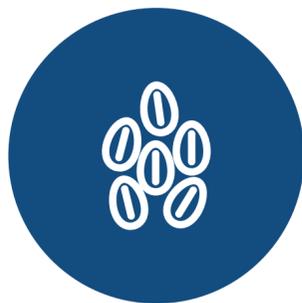
**Frutta a guscio e derivati**



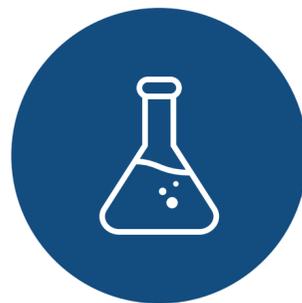
**Sedano e derivati**



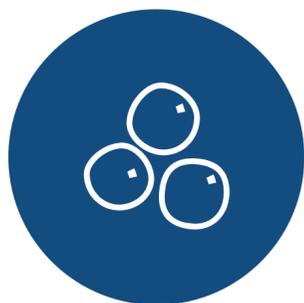
**Senape e derivati**



**Semi di sesamo e derivati**



**Anidride solforosa e solfiti**



**Lupini e derivati**



**Molluschi e derivati**

**\*\*MATERIE PRIME / PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO.** Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

**COPERTO E SERVIZIO 3,00€**



# COTTI E CRUDI

**ANTIPASTO DEL LANNIO**      € 18,00

Percorso degustativo con assaggi a cura dello chef  
Tasting path with finger-food by the chef

**LE ALICI SI INCONTRANO**     € 3,00

Alici ripiene di provola, impanate e fritte  
Fried anchovies filled with provola  
cheese

al pz.

**IMPEPATA DI COZZE**   € 11,00

Peppered mussels

**SAUTE' DI FRUTTI DI MARE**   € 16,00

Accompagnato da crostoni di pane HOME-MADE  
Saute' of shellfish with toasted bread

**PANE, BURRO FRANCESE E ALICI DI CETARA**    € 10,00

Bruschetta with butter and fillets of Cetara anchovies

per 5 pz.

**IL NOSTRO POLPO E PATATE VARIOPINTO\***    € 16,00

Polpo cotto a bassa temperatura e poi grigliato,  
accompagnato da patate in diverse consistenze  
Octopus cooked at low temperature and grilled  
accompanied with potatoes in different  
consistencies

**CRUDO D'AMARE \*\***    dai € 16,00

Secondo disponibilità del giorno

\*La materia prima di questo piatto potrebbe essere surgelato

\*\*Prodotto abbattuto ai sensi del Reg.CE 1169/2011



# I NOSTRI PRIMI

## Gramolata, trafilata ed essiccata..

SPAGHETTONE TRADIZIONALE   € 15,00

Spaghettone quadrato *Matt Monograno Felicetti* con colatura di alici di Cetara DOP

Spaghetti with colatura of Cetara anchovies DOP

PACCHERO   dai € 20,00

Pacchero *Matt Monograno Felicetti* con pescato del giorno, pomodorini, olive denocciolate e capperi di Pantelleria

Pacchero with fish of the day, cherry tomatoes, olive and cappers

€ 35,00 ASTICE

€ 50,00 ASTICE BLU

RISOTTO AI CROSTACEI    € 18,00

Riso *Vialone Nano* “Riserva San Massimo” con gamberi, caviale di melanzana affumicata, cacioricotta cilentana e salsa di basilico

Rice with shrimps, smoked eggplant caviar, cacioricotta and basil sauce

minimo 2  
quantità

PASTA E PATATE    € 16,00

Pasta mista *Monograno Felicetti* con patate, crostacei, spuma di provola e polvere di alga marina

Mixed pasta with potatoes, crustaceans, provola foam and seaweed powder

SPAGHETTO ALLE VONGOLE   € 18,00

Spaghettone quadrato *Matt Monograno Felicetti* alle vongole

Spaghetti with clams

## Mani in pasta per..

SCIALATIELLO LA TORRETTA    € 16,00

Pasta fresca con alici di Cetara, pomodorini, pomodori secchi, menta e cacioricotta

Fresh-made pasta with Cetara anchovies, cherry tomatoes, dry tomatoes, mint and cacioricotta cheese

*Sono consentite massimo 3 tipologie di primo per ogni tavolo  
Per tavoli da 10 persone in su saremo lieti di servire un menu unico.*



# SECONDI A MODO NOSTRO

**RICORDO DI UN TATAKI**   € 22,00

Tonno in crosta profumata accompagnato da una ceasar salad rivisitata e pane profumato  
Tuna in crust with revisited ceasar salad and croutons

**CUOPPO FRITTO**   € 18,00

Calamari\*, alici, gamberi\* e pesci di paranza (se disponibili questi ultimi)  
Fried shrimps, squid and anchovies

## Pescato del giorno

A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ

**AL FORNO**  € 60,00 al kg

Pescato del giorno cotto al forno con pomodorini e patate

**ALLA GRIGLIA**  € 60,00 al kg

Pescato del giorno grigliato

**ALL' AMMIRAGLIA**  € 60,00 al kg

Pescato del giorno con pomodorini, olive verdi e capperi di Pantelleria

**FANTASIA DELLO CHEF**  € 60,00 al kg

In base alla tipologia di pescato possiamo realizzare cotture e preparazioni diverse

\*La materia prima di questo piatto potrebbe essere surgelato



# CHIUDERE IN DOLCEZZA

## Pasticceria Sal De Riso - Minori

### DELIZIA AL LIMONE

Pan di Spagna con crema pasticcera al succo di limone e ricoperto con una salsa profumata con bucce di limone Costa d'Amalfi I.G.P.

€ 7,00

### RICOTTA E PERE

L'iconico biscotto alle nocciole farcito con crema di ricotta mantecata con cubetti di pere

€ 7,00

### BABAMISÙ

Il classico babà inzuppato al caffè-rum in una crema di mascarpone e cremoso di cioccolato al caffè

€ 7,00

### PANAREA

Fragrante biscotto al pistacchio farcito con crema mantecata di ricotta e vaniglia e cremoso al pistacchio

€ 7,00

## Pasticceria Tirrena - Cava de' Tirreni

### SOLE DI VENERE

Delicato pan di Spagna al cioccolato con caramello e nocciole

€ 6,00

### VENERE NERA

Delicato pan di Spagna al cioccolato con cioccolato fondente

€ 6,00

### VENERE BIANCA

Cioccolato bianco e schiacciatina di meringa alla nocciola

€ 6,00

### LUNA ROSSA

Una ricetta ancora oggi segreta che si basa su un soffice pan di Spagna con vaniglia del Madagascar, cremino al pistacchio, frutti di bosco e cioccolato

€ 6,00



# BOLLICINE

## Prosecchi

FRIULI-VENEZIA GIULIA

### Montagner

PROSECCO VALDOBBIADENE  
SUPERIORE DOCG EXTRA DRY  
MILLESIMATO 

12%

2022

€ 28,00

Uvaggio: 100% Glera  
Zona di produzione: Conegliano (TV),  
Valdobbiadene (TV)  
Abbinamenti: Aperitivi, risotti, molluschi

PROSECCO ROSE'  
MILLESIMATO DOC 

12%

2020

€ 22,00

Uvaggio: 100% Glera  
Zona di produzione: Conegliano (TV),  
Valdobbiadene (TV)  
Abbinamenti: Aperitivi, risotti, molluschi,  
frutti di mare

GLERA SPUMANTE "60"  
MILLESIMATO BRUT 

11%

2022

€ 20,00

 € 5,00

Uvaggio: 100% Glera  
Zona di produzione: Conegliano (TV),  
Valdobbiadene (TV)  
Abbinamenti: Crudi, antipasti di pesce,  
fritture

# Metodo classico

CAMPANIA

## *Villa Raiano*

RIPA BASSA 11,5% N.S. € 35,00  
METODO CLASSICO 

Uvaggio: 50% Fiano, 50% Greco  
Zona di produzione: San Michele di Serino (AV)  
Abbinamenti: Antipasti freddi, primi leggeri

## *Corte dei Roberto*

CORTE DEI ROBERTO BRUT  12,5% N.S. € 44,00

Uvaggio: 60% Fiano, 15% Greco, 25% Piediroso  
Zona di produzione: Greci (AV)  
Abbinamenti: Frutti di mare, frittura di pesce

## *Feudi San Gregorio*

DUBL BRUT METODO CLASSICO  13% N.S. € 33,00

Uvaggio: 100% Falanghina  
Zona di produzione: Sorbo Serpico (AV)  
Abbinamenti: Crudi di pesce, aperitivi

LIGURIA

## *Bisson*

ABISSI METODO CLASSICO RISERVA MARINA PORTOFINO  12,5% N.S. € 80,00

Uvaggio: 60% Bianchetta, 30% Vermentino, 10% Cimixa  
Zona di produzione: Sestri Levante (GE)  
Abbinamenti: Frutti di mare, antipasti di mare

# Franciacorta

LOMBARDIA

## Contadi Castaldi

FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G.  12 , 5% N.S. € 42,00

Uvaggio: 80% Chardonnay, 10% Pinot nero, 10% Pinot bianco

Zona di produzione: Adro (BS)

Abbinamenti: Aperitivi, crudi, frittura, zuppe di pesce

FRANCIACORTA ROSE' D.O.C.G.  12 , 5% N.S. € 43,00

Uvaggio: 65% Chardonnay, 35% Pinot nero

Zona di produzione: Adro (BS)

Abbinamenti: Aperitivi, crudo, piatti leggeri

## Ca' Del Bosco

FRANCIACORTA BRUT CUVÉE PRESTIGE D.O.C.G. "44° EDIZIONE"  12 , 5% N.S. € 75,00

Uvaggio: 75% Chardonnay, 15% Pinot nero, 10% Pinot bianco

Zona di produzione: Erbusco (BS)

Abbinamenti: Antipasti caldi, aperitivi, frittura, crudi, primi di pesce

## Bellavista

FRANCIACORTA "ALMA" GRAN CUVÉE BRUT D.O.C.G.  12 , 5% N.S. € 55,00

Uvaggio: 80% Chardonnay, 19% Pinot nero, 1% Pinot bianco

Zona di produzione: Erbusco (BS)

Abbinamenti: Crudi, piatti delicati, aperitivi

# Champagne

FRANCIA

## *Lallier*

LALLIER CHAMPAGNE "R019"  
AOC BRUT  12,5% N.S. € 65,00

Uvaggio: 55% Pinot nero, 45%

Chardonnay

Zona di produzione: Vallée De La Marne,  
Champagne-Ardenne

Abbinamenti: Aperitivi, crudo, crostacei,  
primi di pesce

## *G.H. Mumm*

CHAMPAGNE BRUT  "GRAND CORDON"  
12% N.S. € 75,00

Uvaggio: 45% Pinot nero, 25% Pinot  
Meunier, 30% Chardonnay

Zona di produzione: Montagne De Reims,  
Champagne-Ardenne

Abbinamenti: Piatti delicati, crudo di  
pesce, crostacei

## *Louis Roederer*

CHAMPAGNE BRUT AOC  "COLLECTION 242"  
12% N.S. € 95,00

Uvaggio: 42% Chardonnay, 36% Pinot nero,  
22% Pinot Meunier Zona di produzione:

Montagne De Reims, Champagne-Ardenne

Abbinamenti: Crudo di pesce, aperitivi,  
antipasti caldi-freddi di pesce

## *Bruno Paillard*

CHAMPAGNE EXTRA BRUT  AOC PREMIÈRE CUVÉE  
12% N.S. € 90,00

Uvaggio: 45% Pinot nero, 33%

Chardonnay, 22% Pinot Meunier Zona di  
produzione: Montagne De Reims,

Champagne-Ardenne Abbinamenti:

Aperitivi, crudo, crostacei, primi di pesce

## *Laurent Perrier*

CHAMPAGNE CUVÉE ROSÉ  BRUT  
12% N.S. € 105,00

Uvaggio: 100% Pinot nero Zona di  
produzione: Vallée De La Marne,

Champagne-Ardenne Abbinamenti:

Antipasti di pesce, crostacei, crudo di  
pesce, primi delicati



# VINI BIANCHI

CAMPANIA

## Tenuta Le Lune del Vesuvio

FALANGHINA I.G.T.  12,5% 2021 € 16,00  
 € 6,00  
Uvaggio: 100% Falanghina  
Zona di produzione: Vigneti selezionati nel napoletano  
Abbinamenti: Frutti di mare, crostacei, pesce grigliato

CAPRETTONE D.O.C.  13% 2023 € 25,00  
Uvaggio: 100% Caprettone  
Zona di produzione: Vigneti alle pendici del Vesuvio  
Abbinamenti: Frutti di mare, antipasti freddi, baccalà

CATALANESCA D.O.C.  13% 2023 € 26,00  
Uvaggio: 100% Catalanesca del Monte Somma  
Zona di produzione: Vigneti selezionati sul Monte Somma  
Abbinamenti: Crostacei, pesce bianco, ostriche

## Azienda Agricola Ornetà

GRECO DI TUFO D.O.C.G.  13,5% 2021 € 20,00  
 € 6,00  
Uvaggio: 100% Greco di Tufo  
Zona di produzione: Tufo (AV)  
Abbinamenti: Crostacei, grigliate di pesce

FALANGHINA D.O.C.  12,5% 2021 € 20,00  
Uvaggio: 100% Falanghina  
Zona di produzione: Vigneti siti nel beneventano  
Abbinamenti: Antipasti freddi, primi con frutti di mare

FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.  13% 2021 € 20,00  
 € 6,00  
Uvaggio: 100% Fiano di Avellino  
Zona di produzione: Candida (AV), Montefalcione (AV)  
Abbinamenti: Piatti di pesce elaborati e frutti di mare

## Marisa Cuomo

COSTA D'AMALFI  
BIANCO D.O.C.  13,5% 2023 € 38,00

Uvaggio: 60% Falanghina, 40%  
Biancolella  
Zona di produzione: Cetara (SA), frazione  
Raito, Vietri sul Mare (SA)  
Abbinamenti: Grigliate, primi a base di  
pesce, frittura

FURORE BIANCO D.O.C.  13,5% 2023 € 42,00

Uvaggio: 40% Biancolella, 60%  
Falanghina  
Zona di produzione: Furore (SA)  
Abbinamenti: Crostacei e frutti di mare

RAVELLO BIANCO D.O.C.  13,5% 2023 € 42,00

Uvaggio: 40% Biancolella, 60%  
Falanghina  
Zona di produzione: Ravello (SA),  
Scala (SA)  
Abbinamenti: Pesci delicati, crudi e  
frutti di mare

FIORDUVA D.O.C.  14% 2022 € 90,00

Uvaggio: 30% Fenile, 30% Ginestra,  
40% Ripoli  
Zona di produzione: Furore (SA) e  
comuni limitrofi  
Abbinamenti: Piatti di pesce elaborati,  
zuppe di pesce, arrostiti di pesce

## Tenuta San Francesco

TRAMONTI BIANCO D.O.C.  13% 2023 € 32,00

Uvaggio: 40% Falanghina, 30%  
Biancolella, 30% Pepella  
Zona di produzione: Tramonti (SA)  
Abbinamenti: Antipasti di pesce, frutti di  
mare

PER EVA D.O.C.  13% 2021 € 55,00

Uvaggio: 65% Falanghina, 30%  
Ginestra, 5% Pepella  
Zona di produzione: Tramonti (SA)  
Abbinamenti: Antipasti di pesce, frutti di  
mare

## Casa D'Ambra

BIANCOLELLA D'ISCHIA D.O.C.  12% 2023 € 33,00

Uvaggio: 100% Biancolella d'Ischia  
Zona di produzione: Forio (NA)  
Abbinamenti: Antipasti freddi, pesci delicati, frittura

## Romano Clelia

COLLI DI LAPIO FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.  13,5% 2022 € 35,00

Uvaggio: 100% Fiano di Avellino  
Zona di produzione: Lapio (AV)  
Abbinamenti: Zuppe e primi di pesce

## Cantina Antonio Caggiano

FALANGHINA I.G.T.  13% 2022 € 28,00

Uvaggio: 100% Falanghina  
Zona di produzione: Torrecuso (BN)  
Abbinamenti: Primi piatti di pesce, frutti di mare

DEVON GRECO DI TUFO D.O.C.G.  13,5% 2020 € 35,00

Uvaggio: 100% Greco di Tufo  
Zona di produzione: Tufo (AV)  
Abbinamenti: Secondi di pesce, primi piatti, crostacei

## Guido Marsella

FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.  14% 2020 € 45,00

Uvaggio: 100% Fiano di Avellino  
Zona di produzione: Summonte (AV)  
Abbinamenti: Primi con frutti di mare, pesci delicati, pesce alla griglia

## Villa Diamante

FIANO DI AVELLINO "VIGNA DELLA CONGREGAZIONE" D.O.C.G.  13,5% 2020 € 53,00

Uvaggio: 100% Fiano  
Zona di produzione: Montefredane (AV)  
Abbinamenti: Crostacei, antipasti di pesce

## Azienda Agricola Tredaniele

CORSOLE FIANO I.G.P. 	12,5%	2020	€ 30,00
Uvaggio: 100% Fiano Zona di produzione: Vigneti selezionati in campania Abbinamenti: Pesci delicati, antipasti caldi di pesce e primi			

## Cantine di Marzo

GRECO DI TUFO D.O.C.G. 	13%	2021	€ 32,00
Uvaggio: 100% Greco di Tufo Zona di produzione: Tufo (AV) Abbinamenti: Secondi di pesce, grigliate			

## Quintodecimo

EXULTET FIANO DI AVELLINO D.O.C.G. 	13,5%	2023	€ 85,00
Uvaggio: 100% Fiano di Avellino Zona di produzione: Lapio (AV) Abbinamenti: Primi piatti a base di pesce, antipasti freddi, grigliate di pesce			

GIALLO D'ARLES GRECO DI TUFO D.O.C.G. 	13,5%	2019	€ 85,00
Uvaggio: 100% Greco di Tufo Zona di produzione: Mirabella Eclano (AV) Abbinamenti: Secondi di pesce, frittura, primi piatti elaborati di pesce			

## Cantina di Lisandro

LANCELLA PALLAGRELLO BIANCO D.O.C.G. 	13%	2023	€ 32,00
Uvaggio: 100% Pallagrello Bianco Zona di produzione: Castel Campagnano (CE) Abbinamenti: Piatti elaborati, zuppe di pesce, crostacei TOSCANA			

## Ornellaia

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA I.G.T. 	13,5%	2019	€ 85,00
Uvaggio: 61% Sauvignon blanc, 23% Viognier, 14% Vermentino, 3% Petit Manseng Zona di produzione: Castagneto Carducci (LI) Abbinamenti: Primi e secondi di pesce, zuppe e crudi			

## TRENTINO-ALTO ADIGE

### *Elena Walch*

GEWÜRZTRAMINER 14% 2022 € 40,00  
ALTO ADIGE D.O.C. 

Uvaggio: 100% Gewürztraminer  
Zona di produzione: Termeno sulla Strada del Vino (BZ), Caldaro (BZ)  
Abbinamenti: Crostacei, grigliate, primi di pesce

### *Nals Margreid*

MÜLLER THURGAU D.O.P. BIO  13% 2021 € 32,00

Uvaggio: 100% Müller Thurgau  
Zona di produzione: Nalles (BZ)  
Abbinamenti: Molluschi, pesce alla griglia, primi piatti

CHARDONNAY D.O.C.  14,5% 2023 € 33,00

Uvaggio: 100% Chardonnay  
Zona di produzione: Nalles (BZ)  
Abbinamenti: Aperitivo, molluschi, crudi di pesce

### *Cantina Kellerei Bozen*

PINOT GRIGIO D.O.C.  13,5% 2022 € 29,00

Uvaggio: 100% Pinot grigio  
Zona di produzione: Bolzano (BZ), Renon (BZ)  
Abbinamenti: Zuppe di pesce, frutti di mare

RIESLING D.O.C.  13% 2021 € 30,00

Uvaggio: 100% Riesling  
Zona di produzione: Bolzano (BZ)  
Abbinamenti: Molluschi e crostacei

## FRIULI-VENEZIA GIULIA

### *Rodaro*

RIBOLLA GIALLA DOP  13,5% 2022 € 35,00

Uvaggio: 100% Ribolla gialla  
Zona di produzione: Spessa (UD)  
Abbinamenti: Crostacei, antipasti di pesce e primi piatti

SAUVIGNON DOP  14% 2022 € 34,00

Uvaggio: 100% Sauvignon blanc  
Zona di produzione: Spessa (UD)  
Abbinamenti: Primi di pesce, antipasti freddi



# VINI ROSÉ

## CAMPANIA

### *Dispensa San Salvatore*

VETERE I.G.P.  11,5% 2022 € 34,00

Uvaggio: 100% Aglianico  
Zona di produzione: Paestum (SA)  
Abbinamenti: Molluschi, crostacei, primi ai frutti di mare

### *Marisa Cuomo*

COSTA D'AMALFI  
ROSATO D.O.C.  13,5% 2021 € 38,00

Uvaggio: 50% Piediroso, 50% Aglianico  
Zona di produzione: Cetara (SA), frazione Raito, Vietri sul Mare (SA)  
Abbinamenti: Antipasti, primi di mare, pesce alla griglia

### *Cantina I Patrizi*

VITE IRPINIA ROSATO  
D.O.C.  12% 2023 € 26,00

Uvaggio: 100% Aglianico  
Zona di produzione: Luogosano (AV)  
Abbinamenti: Antipasti, frittura di pesce e crudi

### *Azienda Agricola Tredaniele*

ANNA CAMPANIA  
ROSATO I.G.P.  12% 2023 € 32,00

Uvaggio: 100% Pinot Nero  
Zona di produzione: Luogosano (AV)  
Abbinamenti: Arrostiti di pesce,

## TOSCANA

### *Frescobaldi*

ALIE AMMIRAGLIA  
ROSATO I.G.T.  12,5% 2022 € 27,00

Uvaggio: 95% Syrah, 5% Vermentino  
Zona di produzione: Montiano (GR)  
Abbinamenti: Antipasti di pesce, crudi

PUGLIA

## *Leone De Castris*

FIVE ROSES I.G.T. 

12%

2022

€ 28,00

Uvaggio: 90% Negroamaro, 10%  
Malvasia nera

Zona di produzione: Salice Salentino  
(LE)

Abbinamenti: Primi di pesce, frittura

## *San Marzano*

TRAMARI PRIMITIVO  
ROSÉ I.G.P. 

12%

2022

€ 30,00

Uvaggio: 100% Primitivo

Zona di produzione: Manduria (TA)

Abbinamenti: Zuppa di pesce, pesci  
al forno



# VINI ROSSI

## CAMPANIA

### *Tenuta Le Lune del Vesuvio*

AGLIANICO I.G.P.

12,5%

2019

€ 15,00

€ 6,00

Uvaggio: 100% Aglianico  
Zona di produzione: Vigneti selezionati nel Napoletano  
Abbinamenti: Arrostiti, piatti elaborati

### *Cinzia Maucione*

CHJANU MAJURI I.G.T.  
PAESTUM (SENZA SOLFITI)

14%

2021

€ 24,00

Uvaggio: 40% Barbera, 30% Sangiovese, 30% Merlot  
Zona di produzione: Acquara (SA)  
Abbinamenti: Arrostiti di pesce, piatti elaborati

## PUGLIA

### *Leone de Castris*

ILLIVIA PRIMITIVO I.G.T.

14%

2021

€ 17,00

Uvaggio: 100% Primitivo  
Zona di produzione: Salice Salentino (LE)  
Abbinamenti: Primi piatti elaborati, grigliate

## TRENTINO-ALTO ADIGE

### *St. Michael Eppan*

14%

2023

€ 30,00

PINOT NERO

Uvaggio: 100% Pinot nero  
Zona di produzione: Appiano (BZ)  
Abbinamenti: Primi piatti leggeri, arrostiti di pesce



# BEVANDE

ACQUA € 3,00

COCA COLA (in vetro 33 cl.) € 3,00

COCA COLA ZERO (in vetro 33 cl.) € 3,00

FANTA (in vetro 33 cl.) € 3,00

BIRRE ANTICO BIRRIFICIO CAMPANO € 4,50

CAFFÈ € 2,00

## Amari e distillati

AMARO DEL CAPO € 3,00

AMARO JÄGERMEISTER € 3,00

AMARO MONTENEGRO € 3,00

AMARO JEFFERSON € 4,00

LIQUORE AL FINOCCHIETTO € 3,00

LIMONCELLO (Liquorificio Gambardella - Minori) € 3,50

MELONCELLO (Liquorificio Mansi - Minori) € 3,50

CICIRINELLA ARANCIA E ANICE (Liquorificio Mansi - Minori) € 3,50

GRAPPA BARRICATA € 4,50

GRAPPA LISCIA € 3,50

PASSITO LIQUOROSO € 4,00

WHISKY € 6,00

RHUM € 6,00

GIN TONIC € 10,00

