

L A
B A
S E
ROMA

Buon Appetito

APERITIVI
COCKTAIL
LIQUORI



TABELLA ALLERGENI

(Chiedere al tavolo o alla cassa La Scheda di Verifica Allergeni Reg. CE 1169/2011)

ALLERGEN LIST (Ask to the staff the allergen list Reg. CE 1169/2011)



GLIATINE
WHEAT



ARACHIDI
PEANUTS



GROSTACEI
CRUSTACEANS



FRUTTO A GUSCIO
NUTS



LATTICINI
MILK



LUPINI
LUPIN



MOLLUSCHI
MOLLUSCS



SENAPE
MUSTARD



PESCE
FISH



SEDANO
CELERY



SESAMO
SESAME



SOIA
SOYA



UOVA
EGGS



ANIDRIDE SOLFOROSA
SULPHITES

- COPERTO E SERVIZIO SONO INCLUSI NEL PREZZO
- IL CONTO SI CHIEDE AL TAVOLO. GRAZIE.
- * PRODOTTO SURGELATO

- COVER CHARGE AND SERVICE ARE INCLUDED IN THE PRICE
- ASK FOR THE CHECK AT YOUR TABLE.
- * FROZEN PRODUCT

Primi piatti Classici

First Dishes

SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, prezzemolo	<i>Garlic, oil, chili flakes, parsley</i>	€ 8,50
SPAGHETTI BROADWAY	pomodoro, basilico, olive nere <i>Tomato sauce, basil, black olives</i>	€ 9,00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	Guanciale, uovo, pecorino, pepe nero <i>Bacon, egg, pecorino cheese, black pepper</i>	€ 10,00
SPAGHETTI TOTÒ	Pomodoro, tonno, capperi, olive <i>Tomato sauce, tuna fish, capper, olives</i>	€ 9,50
PENNE ALL'ARRABBIATA	Pomodoro, peperoncino, prezzemolo <i>Tomato sauce, chili flakes, parsley</i>	€ 9,00
PENNE AI 4 FORMAGGI	panna <i>Four cheeses, cream sauce</i>	€ 9,50
PENNE ALLA VODKA	pomodoro, panna <i>Vodka, tomato sauce, cream sauce</i>	€ 9,00
BUCATINI ALLA AMATRICIANA	Pomodoro, guanciale, pecorino <i>Tomato sauce, bacon, pecorino cheese</i>	€ 10,00
GNOCCHI AL PESTO	Pesto alla genovese <i>Pesto Sauce</i>	€ 9,50
GNOCCHI LITTLE ITALY	Pomodori, mozzarella di bufala, olive, basilico <i>Cherry tomatoes, buffalo mozzarella, olives, basil</i>	€ 9,50
GNOCCHI AI 4 FORMAGGI	fiori di zucca, panna <i>Four cheeses, zucchini flowers, cream sauce</i>	€ 10,00
TORTELLINI ALDO	Salsiccia, pepe nero, panna <i>Sausage, black pepper, cream sauce</i>	€ 10,00
TORTELLINI COLUMBUS	Prosciutto cotto, funghi*, piselli*, panna <i>Baked ham, mushrooms*, peas*, cream sauce</i>	€ 10,00
TORTELLINI AL RAGÙ FRESCO	<i>Fresh meat sauce</i>	€ 10,00
RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI*	panna <i>Scampi cream sauce*, cream sauce</i>	€ 11,00
RISOTTO RODEO DRIVE	Spinaci, burro, gorgonzola, panna <i>Spinach, butter, blue cheese, cream sauce</i>	€ 9,50
RISOTTO COCHI&RENATO	Crema d'asparagi, funghi porcini* <i>Asparagus sauce, porcini mushrooms*</i>	€ 10,00

Pasta fresca

Egg pasta

TROFIE AL PESTO	Pomodorini, mozzarella di bufala, pinoli <i>Pesto sauce, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, pine nuts</i>	€ 10,50
TROFIE TROISI	Pomodoro, salsiccia, mozzarella <i>Tomato sauce, sausage, mozzarella cheese</i>	€ 10,50
TROFIE TREVISANA	Radicchio, noci, gorgonzola <i>Red chicory, walnuts, blue cheese</i>	€ 10,50
TROFIE TRENTINA	Speck, radicchio <i>Speck, red chicory</i>	€ 10,50
TONNARELLI CACIO E PEPE	<i>Pecorino cheese and black pepper</i>	€ 10,50
TONNARELLI MASTROIANNI	Salmone, zucchine, pomodoro, panna <i>Salmon sauce, zucchini, tomato sauce, cream sauce</i>	€ 11,50
TONNARELLI LOMBARD STREET	Crema di scampi*, gamberetti*, pomodoro, panna <i>Scampi cream sauce*, shrimps*, tomato sauce, cream sauce</i>	€ 12,00
TONNARELLI FRA DIAVOLO	Gamberoni*, scampi*, pomodorini, peperoncino, prezzemolo <i>Prawns*, scampi*, cherry tomatoes, chili flakes, parsley</i>	€ 14,00
FETTUCINE MARKET STREET	Funghi porcini*, champignons, crema di tartufo, panna <i>Porcini* and champignons mushrooms, black truffle sauce and creamy sauce</i>	€ 12,00
FETTUCINE ALLA BOSCAIOLA	Pomodorini, champignons, funghi porcini*, salsiccia, prezzemolo <i>Cherry tomatoes, champignons, porcini mushrooms*, pork sausage, parsley</i>	€ 10,50
FETTUCINE ALLA BOLOGNESE....	al ragù fresco Bolognese (<i>fresh meat sauce</i>)	€ 10,00
FETTUCINE AI FUNGHI PORCINI*	aglio, olio, prezzemolo <i>Porcini mushrooms*, garlic, oil, parsley</i>	€ 11,00
PACCHERI ALLA NORMA	Pomodoro, melanzane, ricotta salata, basilico <i>Tomato sauce, eggplant, ricotta cheese, basil</i>	€ 10,50
PACCHERI SPECK E ZUCCHINE	<i>Smoked ham and zucchini</i>	€ 10,50
PACCHERI CARUSO	Pesto di rucola, gamberoni*, pomodorini, pinoli <i>Rocket salad sauce, prawns*, cherry tomatoes, pine nuts</i>	€ 12,00
PACCHERI ALLO SCARPATIELLO	Pomodorini, peperoncino, basilico, pecorino, parmigiano <i>Cherry tomatoes, chili flakes, basil, pecorino and parmesan cheese</i>	€ 10,50

Altri Primi piatti

Other First Dishes

SPAGHETTI DE FILIPPO Spinaci, ricotta affumicata, panna  	€ 9,00
<i>Spinach, smoked ricotta cheese, cream sauce</i>	
SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA Pomodoro, olive, alici, capperi  	€ 9,00
<i>Tomato sauce, olives, anchovies, capers</i>	
PENNE FRANCO OH' FRANCO Pomodoro, n'duja, ricotta di bufala, basilico  	€ 9,50
<i>Tomato sauce, spicy pork sauce, buffalo ricotta cheese, basil</i>	
PENNE GASSMAN Funghi*, piselli*, prosciutto cotto, panna  	€ 9,00
<i>Mushrooms*, peas*, ham, cream sauce</i>	
PENNE TEXAS Salsiccia, pepe nero, panna  	€ 9,00
<i>Sausage, black pepper, cream sauce</i>	
PENNE PEPPONE Funghi, pancetta, panna  	€ 9,00
<i>Mushrooms, bacon, cream sauce</i>	
PENNE DON CAMILLO Salmone affumicato, polpa di granchio, pomodoro, panna    	€ 10,50
<i>Smoked salmon, crab meat, tomato sauce, cream sauce</i>	
LINGUINE LA BASE Gamberoni*, fiori di zucca, zucchine, pomodorini   	€ 12,00
<i>Prawns*, zucchini flowers, zucchini, cherry tomatoes</i>	
RISOTTO FRANK GAMBALE Burro, noci, radicchio, gorgonzola, panna  	€ 9,00
<i>Butter, walnuts, red chicory, blue cheese, cream sauce</i>	
RISOTTO MANHATTAN Crema d'asparagi, burro, zucchine, provola affumicata 	€ 9,00
<i>Asparagus sauce, butter, zucchini, smoked provola cheese</i>	
RISOTTO VENICE BEACH Gamberetti*, zucchine, pomodoro, panna  	€ 10,00
<i>Shrimps*, zucchini, tomato sauce, cream sauce</i>	
RISOTTO FREEWAY Salmone affumicato, pomodoro, panna  	€ 10,00
<i>Smoked salmon, tomato sauce, cream sauce</i>	
RISOTTO GIGI PROIETTI Pomodoro, crema di scampi*, gamberetti*, salmone affumicato, panna   	€ 12,00
<i>Tomato sauce, scampi cream sauce*, shrimps*, smoked salmon, cream sauce</i>	
GNOCCHI FRANCO & CICCIO Burro, noci, gorgonzola, panna   	€ 9,50
<i>Butter, walnuts, blue cheese, cream sauce</i>	
GNOCCHI NOSCHESI Pomodoro, salsiccia, pecorino  	€ 9,50
<i>Tomato sauce, pork sausage, pecorino cheese</i>	
GNOCCHI MIAMI BEACH Salmone affumicato, crema di scampi*, pomodoro, panna    	€ 12,00
<i>Smoked salmon, scampi cream sauce*, tomato sauce, cream sauce</i>	
TORTELLINI SORRENTO Pomodoro, basilico, ricotta affumicata  	€ 9,00
<i>Tomato sauce, basil and smoked ricotta cheese</i>	
TORTELLINI GIOVANNI Funghi porcini*, prosciutto cotto, panna  	€ 10,50
<i>Porcini mushrooms*, baked ham, cream sauce</i>	
SPAGHETTI INTEGRALI Pomodoro fresco, basilico 	€ 9,00
<i>Wholemeal pasta with fresh tomatoes, basil</i>	
SPAGHETTI INTEGRALI Verdure miste, gamberetti*, pomodorini  	€ 10,00
<i>Wholemeal pasta with mixed vegetable, shrimps*, cherry tomatoes</i>	
RISO BASMATI Gamberetti*, zucchine, curry 	€ 10,00
<i>Basmati rice with shrimps*, zucchini, curry sauce</i>	
RISO BASMATI Fiori di zucca, zucchine, melanzane, crema d'asparagi 	€ 9,00
<i>Zucchini flowers, zucchini, eggplant, asparagus sauce</i>	



• COPERTO E SERVIZIO SONO INCLUSI NEL PREZZO
• IL CONTO SI CHIEDE AL TAVOLO. GRAZIE.
* PRODOTTO SURGELATO

• COVER CHARGE AND SERVICE ARE INCLUDED IN THE PRICE
• ASK FOR THE CHECK AT YOUR TABLE.
* FROZEN PRODUCT

Le Carni

Meats

BISTECCA DI MANZO ARGENTINO <i>Argentinian Beef Steak</i>	€ 21,00
FILETTO DI MANZO ARGENTINO <i>Argentinian Filet Mignon</i>	€ 24,00
TAGLIATA DI MANZO ARGENTINO <i>Argentinian Sliced Beef</i>	€ 22,00
BISTECCA DI MANZO DANESE <i>Danish Beef Steak</i>	€ 18,00
FILETTO DI MANZO DANESE <i>Danish Filet Mignon</i>	€ 19,00
TAGLIATA DI MANZO DANESE <i>Danish Sliced Beef</i>	€ 20,00
SALSICCIA ALLA GRIGLIA con insalata mista e patatine fritte* <i>Pork sausage served with mixed salad and french fries*</i>	€ 13,00
PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA con insalata mista <i>Chicken breast served with mixed salad</i>	€ 13,00
TAGLIATA DI POLLO ALLA GRIGLIA con rucola e patate lesse <i>Sliced chicken breast with rocket salad and boiled potatoes</i>	€ 13,50
FILETTO DI MANZO DANESE AL PEPE VERDE 🍷 🍴 <i>Danish Fillet with green pepper sauce</i>	€ 20,00
FILETTO DI MANZO ARGENTINO AL PEPE VERDE 🍷 🍴 <i>Argentinian Fillet with green pepper sauce</i>	€ 25,00
FILETTO DI MANZO ARGENTINO AL GORGONZOLA 🍷 🍴 <i>Argentinian Fillet with blue cheese</i>	€ 26,00
STRACCETTI DI MANZO DANESE con rucola e grana 🍷 🍴 <i>Beef tatters with rocket salad and parmesan cheese</i>	€ 17,00
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA con prosciutto crudo e salvia 🍷 🍴 <i>Beef slices with Parma ham and sage</i>	€ 14,00
COTOLETTA DI POLLO con insalata e patatine fritte* 🍷 🍴 <i>Breaded chicken meat with mix salad and french fries*</i>	€ 14,00
SCALOPPINA DI POLLO: 🍷 🍴	
o al limone / <i>chicken escalope with lemon sauce</i>	€ 14,00
o ai funghi porcini / <i>chicken escalope with porcini mushrooms</i>	€ 16,00
BOCCONCINI DI POLLO IN SALSA DI POMODORO PICCANTE E BACON <i>Sliced chicken stir-fried with bacon and spicy tomato sauce</i>	€ 14,00
POLLO AL CURRY con riso basmati 🍷 🍴 <i>Curry chicken served with basmati rice</i>	€ 12,50

I Contorni

Side dishes

CICORIA FRESCA € 6,00	PATATINE FRITTE* 🍷 🍴 € 5,00
All'agro o ripassata con aglio e peperoncino <i>Chicory boiled or with garlic and chili pepper</i>	<i>French Fries*</i>
SPINACI FRESCHI € 6,00	PATATE AL FORNO € 6,00
All'agro o ripassati con aglio e peperoncino <i>Spinach boiled or with garlic and chili pepper</i>	<i>Oven baked potatoes</i>
INSALATINA MISTA € 5,00	VERDURE grigliate € 6,00
Lattuga, pomodorini, carota, mais <i>Mixed salad, cherry tomatoes, carrots, sweet corn</i>	<i>Grilled vegetables</i>
	PATATE LESSE con rucola e pomodorini € 5,50
	<i>Boiled Potatoes, rocket salad cherry tomatoes</i>
	RISO BASMATI <i>Basmati rice</i> 🍷 € 5,00



Le Insalate

Salads



- SANTO DOMINGO** € 7,00
Lattuga, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico
Lettuce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil
- INSALATA DI POLLO** € 7,00
Lattuga, pollo, carote, pomodorini, olive, limone
Lettuce, chicken, carrots, cherry tomatoes, olives, lemon
- MIAMI** € 7,00
Lattuga, radicchio, carote, mais, olive, cetrioli, finocchi
Lettuce, red chicory, carrots, sweet corn, olives, cucumber, celery, fennel
- INSALATA GRECA** € 7,00
Lattuga, pomodorini, feta, cipolla, olive, cetrioli
Lettuce, cherry tomatoes, feta cheese, onion, olives, cucumber
- SORRENTINA** € 7,50
Lattuga, patate, pomodorini, bufala, pomodori secchi, erba cipollina, crostini di pane
Lettuce, boiled potatoes, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, sun-dried tomatoes, chives, croutons
- CAPRI** € 7,50
Lattuga, pomodorini, tonno, provola affumicata, alici, cipolla, capperi
Lettuce, cherry tomatoes, tuna fish, smoked provola, anchovies, onion, capers
- SANTA CRUZ** € 7,50
Rucola, funghi champignons, scaglie di parmigiano, bacon, uovo sodo, noci
Rocket salad, mushrooms, parmesan flakes, bacon, egg, walnuts
- SEYCHELLES** € 7,50
Rucola, radicchio, gamberetti, mais, salsa rosa
Rocket salad, red chicory, shrimps, sweet corn, cocktail sauce

- CAESAR SALAD** € 7,50
Lattuga, scaglie di parmigiano, pollo, bacon, crostini di pane, salsa caesar
Lettuce, parmesan flakes, chicken, bacon, croutons, caesar dressing
- BASEVILLE** € 7,50
Lattuga, rucola, patate lesse, pomodori secchi, olive, cipolla, pomodorini, origano, crostini di pane
Lettuce, rocket salad, boiled potatoes, sun dried tomatoes, olives, onion, cherry tomatoes, oregano, croutons
- JAMAICA** € 7,50
Lattuga, gamberetti, salmone, polpa di granchio, mais, salsa rosa
Lettuce, shrimps, salmon, crab meat, sweet corn and cocktail sauce
- FORMAGGINA** € 7,50
Lattuga, rucola, formaggi misti, pomodori secchi, olive, crostini di pane
Lettuce, rocket salad, mix cheese, sun-dried tomatoes, olives and croutons
- SICULA** € 7,50
Lattuga, rucola, pomodorini, pomodori secchi, capperi, olive nere, cipolla rossa, ricotta salata
Lettuce, rocket salad, cherry tomatoes, sun-dried tomatoes, capers, olives, onion, ricotta cheese
- ARIZONA** € 7,50
Rucola, bresaola, scaglie di parmigiano, pomodorini, carote, limone
Rocket salad, dried salted beef, parmesan cheese, cherry tomatoes, carrot, lemon
- INSALATA DI TONNO** € 7,00
Lattuga, pomodorini, tonno, mais
Lettuce, cherry tomatoes, tuna fish, sweet corn

Piatti unici

All in one platter



Antipasto, primo, secondo e contorno... in un'unica fiamminga
Starter, first course, second course and side dish... all in one plate

- FIAMMINGA DI VERDURE** € 18,00
Crocchette di patate, riso basmati con fiori di zucca, zucchine, melanzane e crema di asparagi, hamburger di soia, verdure miste e insalata mista
- VEGETARIAN PLATTER** € 18,00
Potato croquettes, mixed vegetables, basmati rice with zucchini, zucchini flowers, eggplant and asparagus cream, soyburger, mixed vegetables and mixed salad
- FIAMMINGA DI POLLO** € 20,00
Bocconcini di pollo, tagliata di pollo, insalata di pollo, patate lesse, rucola, verdure miste
- CHICKEN PLATTER** € 20,00
Chicken nuggets, sliced chicken breast, chicken salad boiled potatoes, rocket salad and mixed vegetables

- FIAMMINGA DI CARNE** € 22,00
Affettati misti, fettuccine al ragù fresco carni miste, verdure e insalata mista
- MEAT PLATTER** € 22,00
Cold Cuts mix, fettuccine with fresh meat sauce, mixed meats, mixed vegetables and mixed salad
- FIAMMINGA DI PESCE** € 23,00
Chele di granchio, salmone affumicato e rucola, tonnellari al salmone, gamberoni, verdure miste, insalata mista
- FISH PLATTER** € 23,00
Crab meat nuggets, smoked salmon with rocket salad, noodles with salmon, grilled king prawns, mixed vegetables and mixed salad



Hamburgers & co.

di Carne fresca - Fresh meat



HAMBURGER	🍷 🍷 🍷	€ 10,50
Servito con patatine fritte* <i>With french fries*</i>		
CHEESEBURGER	🍷 🍷 🍷 🍷	€ 11,00
Con fontina, servito con patatine fritte* <i>With cheese and french fries*</i>		
BACON CHEESEBURGER	🍷 🍷 🍷 🍷	€ 12,00
Con bacon e fontina, servito con patatine fritte* <i>With bacon, cheese and french fries*</i>		
BIG-BURGER	🍷 🍷 🍷 🍷	€ 14,00
Hamburger doppio, bacon, fontina, pomodoro, lattuga, cipolla servito con patatine fritte* <i>Double hamburger, bacon, fontina cheese, fresh tomato, lettuce and onion with french fries*</i>		
HAMBURGER GOURMET (con panfocaccia)	🍷 🍷 🍷 🍷	€ 15,00
Hamburger doppio, cicoria, guanciale, fontina servito con patatine fritte* <i>Double Hamburger, cicory, bacon, italian cheese with french fries*</i>		
HAMBURGER DI SOLA	🍷 🍷 🍷 🍷	€ 12,00
Melanzane, radicchio, peperoni, fontina, patate lesse <i>Eggplant, red cicory, sweet peppers, fontina cheese, boiled potatoes</i>		
HOT DOG	Servito con patatine fritte* <i>With french fries*</i> 🍷 🍷 🍷	€ 10,50

Panfocaccia

Sandwiches



BATMAN	🍷 🍷	€ 8,50	JOE PESCI	🍷 🐟 🍷	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, lattuga <i>Fresh tomato, buffalo mozzarella, lettuce</i>			Salmone affumicato, rucola, zucchine, salsa rosa <i>Smoked salmon, rocket salad, zucchini, cocktail sauce</i>		
DIABOLIK	🍷 🍷	€ 9,00	VITO CORLEONE	🍷 🍷	€ 9,00
Prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala <i>Parma ham and buffalo mozzarella</i>			Verdure grigliate, pomodoro, mozzarella di bufala <i>Grill vegetables mix, fresh tomato, buffalo mozzarella</i>		
SUPERMAN	🍷 🐟	€ 9,00	LUCKY LUCIANO	🍷 🍷 🍷	€ 8,50
Tonno, pomodoro, lattuga <i>Tuna, fresh tomato, lettuce</i>			Pomodoro, mozzarella di bufala, pesto, olio, sale, origano <i>Fresh tomato, buffalo mozzarella, pesto sauce, oil, salt, oregano</i>		
WONDER WOMAN	🍷 🍷	€ 10,00	TONY MONTANA	🍷 🍷	€ 10,00
Salsiccia, fontina, cicoria <i>Sausage, fontina cheese, cicory</i>			Prosciutto cotto, edamer, melanzane, funghi porcini, lattuga, maionese <i>Ham, edamer cheese, eggplant, porcini mushrooms, lettuce, mayonnaise</i>		
IRON MAN	🍷 🍷	€ 15,00	DONNIE BRASCO	🍷 🍷	€ 10,00
Straccetti di manzo, rucola, scaglie di parmigiano, olio, sale <i>Beef tatters, rocket salad, parmesan flakes, oil, salt</i>			Prosciutto crudo, brie, melanzane, rucola, olio, sale <i>Parma ham, brie cheese, eggplant, rocket salad, oil, salt</i>		
AL CAPONE	🍷 🍷	€ 9,00	SPIDERMAN	🍷 🍷	€ 9,00
Salame piccante, provola affumicata, pomodori secchi, peperoni, salsa barbecue <i>Spicy salami, smoked provola cheese, sundry tomatoes, sweet pepper, barbecue sauce</i>			Prosciutto cotto, fontina <i>Baked ham, fontina cheese</i>		

• COPERTO E SERVIZIO SONO INCLUSI NEL PREZZO
• IL CONTO SI CHIEDE AL TAVOLO. GRAZIE.
* PRODOTTO SURGELATO

• COVER CHARGE AND SERVICE ARE INCLUDED IN THE PRICE
• ASK FOR THE CHECK AT YOUR TABLE.
* FROZEN PRODUCT

Le Bruschette

Toasted Bread



JERRY LEE LEWIS 	€ 4,00	BILLY HOLIDAY 	€ 5,50
Aglio, olio, sale <i>Garlic bread, oil, salt</i>		Pomodoro e prosciutto crudo di Parma <i>Fresh tomato and Parma ham</i>	
JAMES BROWN 	€ 4,50	JAMES DEAN   	€ 5,00
Pomodoro, basilico <i>Fresh tomato, basil</i>		Aglio, olio, mozzarella di bufala, melanzane, alici <i>Garlic bread, buffalo mozzarella, eggplant, anchovies</i>	
MICK JAGGER  	€ 5,00	WILSON PICKET  	€ 5,50
Tonno, pomodoro, basilico <i>Tuna fish, fresh tomato, basil</i>		Aglio, olio, salmone e rucola <i>Garlic bread, salmon and rocket salad</i>	
OTIS REDDING 	€ 4,50	JAMES COTTON  	€ 5,00
Pomodoro, rucola <i>Fresh tomato, rocket salad</i>		Crema di tartufo e brie <i>Black truffle cream and brie cheese</i>	
PARIMAI 	€ 5,00	CHUCK BERRY  	€ 5,00
Pomodorini arrosto, origano, olive <i>Brushed roasted, cherry tomatoes, wild oregano, olives</i>		Ricotta di bufala, miele <i>Ricotta cheese e honey</i>	
PLATTERS  	€ 5,00	STEVIE WONDER  	€ 5,50
Crema di olive, mozzarella di bufala <i>Olive cream and buffalo mozzarella</i>		N'duja, mozzarella di bufala <i>Spicy pork sauce and buffalo mozzarella</i>	
		LA BRUSCHETTATA    	€ 12,00
		(misto di bruschette 6 PZ) <i>Toasted bread mix</i>	

Le Focaccette

Baby focaccias



NICKERSON 	€ 6,00	HAROLD'S  	€ 7,00
Sale, olio, rosmarino <i>Olive oil, salt, rosemary</i>		Bresaola, rucola, scaglie di parmigiano <i>Dried salted beef, rocket salad, parmesan flakes</i>	
BOB MARLEY 	€ 7,00	GREEN  	€ 7,00
Con prosciutto crudo di Parma <i>Baby focaccia with Parma ham</i>		Mozzarella di bufala, verdure miste <i>Buffalo mozzarella, mixed vegetables</i>	
LA MOSSA  	€ 7,00	LA MANDRAKATA   	€ 8,00
Mozzarella di bufala, pomodorini, rucola <i>Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket salad</i>		Salmone affumicato, rucola, erba cipollina, salsa rosa <i>Smoked salmon, rocket salad, chives, cocktail sauce</i>	
LA DANDINA  	€ 7,50	JORDAN   	€ 7,00
Mozzarella di bufala e prosciutto crudo di Parma <i>Buffalo mozzarella and Parma ham</i>		Pomodorini, tonno, olive, basilico, salsa rosa <i>Cherry tomatoes, tuna fish, olives, basil, cocktail sauce</i>	

I Calzoni

Stuffed pizza



FRANK SINATRA  	€ 9,50	ARETHA FRANKLIN  	€ 9,50
Mozzarella, prosciutto cotto, funghi <i>Mozzarella cheese, ham, mushrooms</i>		Mozzarella e verdure miste <i>Mozzarella cheese and mixed vegetables</i>	
LITTLE RICHARD  	€ 9,50		
Mozzarella, n'duja, provola affumicata <i>Mozzarella cheese, spicy pork sauce, smoked provola cheese</i>			
SIGNORA LIA  	€ 9,00	LUIS ARMSTRONG  	€ 10,00
Mozzarella, pomodoro, ricotta di bufala, basilico <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, ricotta cheese, basil</i>		Mozzarella, ricotta di bufala fresca, salame, sale, pepe <i>Mozzarella cheese, ricotta cheese, salami, salt, pepper</i>	



Le Pizze Classiche

Classic Pizzas



LA MARINARA Pomodoro, aglio, origano 🍅 <i>Tomato sauce, garlic, oregano</i>	€ 8,00
LA MARGHERITA Pomodoro, mozzarella, basilico 🍅 🍄 <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, basil</i>	€ 9,00
LA NAPOLI Pomodoro, mozzarella, capperi, alici 🍅 🍄 🐟 <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, capers, anchovies</i>	€ 9,50
LA CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, salame piccante, prosciutto crudo di Parma, funghi, carciofini 🍅 🍄 🥚 <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, mixed cold cuts, mushrooms, egg, artichock</i>	€ 11,00
ATLANTA Pomodoro, mozzarella, salsiccia 🍅 🍄 <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, pork sausage</i>	€ 10,00
LA BOSTON Pomodoro, mozzarella, funghi 🍅 🍄 <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms</i>	€ 9,50
LAKERS Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma 🍅 🍄 <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, Parm ham</i>	€ 10,00
LA BOSCAIOLA Mozzarella, funghi, salsiccia 🍅 🍄 <i>Mozzarella cheese, mushrooms, pork sausage</i>	€ 10,00
PICCOLO DIAVOLO Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoncino 🍅 🍄 <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, chili flakes</i>	€ 9,50
L'INDIANA Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olive, peperoncino 🍅 🍄 🐟 <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, tuna fish, onion, olives, chili flakes</i>	€ 10,00
AMICI MIEI ai 4 formaggi 🍅 🍄 <i>Four cheeses</i>	€ 10,00
LA VEGETARIANA Mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni 🍅 🍄 <i>Mozzarella cheese, eggplant, zucchini, sweet peppers</i>	€ 9,50
IL CICLONE Mozzarella, provola affumicata, melanzane, prosciutto crudo di Parma 🍅 🍄 <i>Mozzarella cheese, smoked provola, eggplant, Parm ham</i>	€ 10,00
EPIFANIO Mozzarella di bufala, funghi champignons, funghi porcini 🍅 🍄 <i>Buffalo mozzarella, champignons, porcini mushrooms</i>	€ 11,00
SACRAMENTO Mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala, fiori di zucca, alici 🍅 🍄 🐟 <i>Mozzarella cheese, buffalo mozzarella, zucchini flowers, anchovies</i>	€ 10,00
CINCINNATI Pomodoro, mozzarella, funghi champignons, prosciutto cotto 🍅 🍄 <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, ham</i>	€ 10,00
ECCEZZIUNALE VERAMENTE Pomodoro, ricotta di bufala fresca, basilico 🍅 🍄 <i>Tomato sauce, ricotta cheese, basil</i>	€ 9,00
SUPERGA Pomodoro, mozzarella, gorgonzola 🍅 🍄 <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, blue cheese</i>	€ 9,00

• COPERTO E SERVIZIO SONO INCLUSI NEL PREZZO
• IL CONTO SI CHIEDE AL TAVOLO. GRAZIE.
* PRODOTTO SURGELATO

• COVER CHARGE AND SERVICE ARE INCLUDED IN THE PRICE
• ASK FOR THE CHECK AT YOUR TABLE .
* FROZEN PRODUCT

Le altre Pizze

Other Pizza



- FOCUMEU** Pomodoro, mozzarella, n'duja, peperoni 🍅 🍗
Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy pork sauce, sweet peppers € 9,50
- ORLANDO MAGIC** Pomodoro, salmone, gamberetti, lattuga, salsa rosa 🍅 🍗 🍤 🐟 🌊
Tomato sauce, salmon, shrimps, lettuce, cocktail sauce € 12,00
- PARMIGIANINA** Pomodoro, mozzarella, melanzane, prosciutto cotto, uovo sodo, scaglie di parmigiano 🍅 🍗 🥚
Tomato, mozzarella cheese, eggplant, ham, egg, parmesan flakes € 11,00
- NUOVA YORK** Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte* 🍅 🍗 🍟
*Tomato, mozzarella cheese, wurstel, french fries** € 10,50
- NORDICA** Mozzarella, speck, radicchio, gorgonzola 🍅 🍗
Mozzarella cheese, speck, red chicory, blue cheese € 10,50
- CONTADINA** Mozzarella, cicoria, salsiccia 🍅 🍗
Mozzarella cheese, chicory, pork sausage € 10,50
- CASARECCIA** Mozzarella, cicoria, guanciale, scaglie di pecorino 🍅 🍗
Mozzarella cheese, chicory, bacon, pecorino cheese flakes € 10,50
- VANCOUVER** ai quattro formaggi, speck, fiori di zucca 🍅 🍗
Four cheeses, smoked ham, zucchini flowers € 11,00
- SOLDATINO&DARTAGNAN** Mozzarella, provola affumicata, speck 🍅 🍗
Mozzarella cheese, smoked provola cheese, smoked ham € 9,50
- LA SUPERCAZZOLA** Mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala, salmone, rucola 🍅 🍗 🐟
Mozzarella cheese, buffalo mozzarella, smoked salmon, rocket salad € 11,00
- GALLO CEDRONE** Mozzarella, funghi champignons, uovo, pancetta 🍅 🍗 🍄
Mozzarella cheese, mushrooms, egg, bacon € 10,00
- IL CONTE MAX** Mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di parmigiano 🍅 🍗
Mozzarella cheese, dried salted beef, rocket salad, parmesan flakes € 10,00
- IL PAPOCCHIO** Mozzarella, spinaci, brie, scaglie di parmigiano 🍅 🍗
Mozzarella cheese, spinach, brie cheese, parmesan flakes € 10,00
- FAMOLO STRANO** Mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala, funghi champignons, prosciutto cotto, panna 🍅 🍗
Mozzarella cheese, buffalo mozzarella, mushrooms, ham, creamy sauce € 10,00
- LA SHARK** Mozzarella di bufala, fiori di zucca, zucchine, provola affumicata 🍅 🍗
Buffalo mozzarella, zucchini, zucchini flowers, smoked provola cheese € 10,00
- SERAFINO** Mozzarella, salsiccia, patate, pepe nero 🍅 🍗
Mozzarella cheese, pork sausage, baked potatoes, black pepper € 10,00
- LA SMORFIA** Mozzarella, spinaci, ricotta di bufala fresca 🍅 🍗
Mozzarella cheese, spinach, ricotta cheese € 9,50



Bevande



Soft drink

ACQUA NATURALE (microfiltrata alla spina) <i>Micro-filtered water</i> 0,75 cl	€ 2,50
ACQUA FRIZZANTE (microfiltrata alla spina) <i>Sparkling water</i> 0,75 cl	€ 2,50
COCA COLA, SCHWEPPES LEMON, SCHWEPPES TONICA (alla spina) 0,33cl	€ 5,00
FANTA, SPRITE, COCA ZERO (lattina) 0,33 cl	€ 5,00
CHINOTTO NERI Bottiglia da 0,20cl	€ 5,00
THE' FREDDO al limone o alla pesca <i>ICE TEA lemon or peach</i> 0,33 cl	€ 5,00
RED BULL (energy drink)	€ 6,00
SUCCHI DI FRUTTA <i>fruit juice</i>	€ 5,00
Arancia, Ananas, Pesca, Pera, Ace, Mirtillo, Mela verde	
<i>Orange, pineapple, peach, pear, orange-carrot-lemon, blue-berry, green apple</i>	



Le Birre

Le Artigianali Craft Beers

ICHNUSA NON FILTRATA ICH Birrificio Sardo 5° <i>Italian beer</i> Bottiglia / <i>bottle</i> 0,33cl	€ 6,50
BLANCHE DE NAMUR Birra Belga bianca di frumento 4,8° <i>Belgian White beer</i> Bottiglia / <i>bottle</i> 0,33 cl	€ 7,00
MESSINA CRISTALLI DI SALE <i>Italian sicily beer</i> Bottiglia / <i>bottle</i> 0,33 cl	€ 7,00

Beers

Alla spina Draft Beers

MORETTI "LA BIONDA" Chiara lager 5,2° <i>pale lager 5,2°</i> piccola <i>small</i> media <i>medium</i>	€ 5,00 € 6,00
MORETTI "LA ROSSA" Doppio malto rossa 7,2° <i>strong amber ale 7,2°</i> piccola <i>small</i> media <i>medium</i>	€ 5,50 € 7,00
CERES Doppio malto chiara 7,7° <i>strong pale ale 7,7°</i> piccola <i>small</i> media <i>medium</i>	€ 6,50 € 7,50

Birre in Bottiglia

Bottle Beers

PERONI GRAN RISERVA 50cl	€ 7,00	TENNENT'S SUPER	€ 6,00
BUD	€ 6,00	GUINNESS	€ 6,00
CORONA	€ 6,00	WEISS FRANZISKANER 50 CL	€ 7,00
HEINEKEIN	€ 6,00	MORETTI ZERO	€ 6,00
CERES	€ 6,00	birra analcolica / <i>alcohol free</i>	

Snacks

RISO SOFFIATO PICCANTE <i>Spicy puffed rice</i> € 4,00							
ARACHIDI <i>Peanuts</i> € 4,00			- PISTACCHI <i>Pistachios</i> € 4,50				
MAIS TOSTATO <i>Tbasted Corn Kernels</i> € 4,00			- OLIVE VERDI <i>Green Olives</i> € 4,00				



Dolci Dessert



TIRAMISU' della casa <i>Homemade tiramisù</i>	🍷🍷🍷	€ 5,00
CHEESECAKE fragoline e ribes <i>Cheesecake strawberries and currants</i>	🍷🍷🍷🍷🍷	€ 5,00
PROFITEROLES <i>Pastry balls with cream and chocolate topping</i>	🍷🍷🍷🍷🍷	€ 5,00
TORTA DELLA NONNA <i>Lemon cream and pine nuts pie</i>	🍷🍷🍷🍷🍷	€ 5,00
TORTINO AL CIOCCOLATO <i>Chocolate cake with cream</i>	🍷🍷🍷🍷🍷	€ 5,00
LIMONE RIPIENO <i>Lemon filled</i>	🍷🍷🍷🍷🍷	€ 5,00
TARTUFO BIANCO O NERO <i>Black or white chocolate truffle</i>	🍷🍷🍷🍷🍷	€ 5,00
TARTUFO ARTIGIANALE DI PIZZO CALABRO (SEMIFREDDO) VARI GUSTI <i>Truffle ice cream different flavors</i>	🍷🍷🍷🍷🍷	€ 6,00
FOCACCIETTA CON NUTELLA <i>Baby focaccia with Nutella cream</i>	🍷🍷🍷🍷	€ 6,00



Caffetteria Coffee

CAFFÈ ESPRESSO <i>Espresso</i>	€ 2,00
CAFFÈ DECAFFEINATO <i>Decaffeinated coffee</i>	€ 2,00
CAFFÈ AMERICANO <i>American coffee</i>	€ 4,00
CAFFÈ CORRETTO <i>Coffee with alcohol</i>	€ 3,00
CAPPUCCINO <i>Cappuccino</i>	€ 4,00
LATTE MACCHIATO - CAFFELATTE <i>Milk with coffee</i>	€ 4,00
THÈ CALDO <i>Hot tea</i>	€ 4,00
THÈ VERDE <i>Green tea</i>	€ 4,00
CIOCCOLATA CALDA <i>Hot chocolate</i>	€ 5,00

Amari e digestivi Bitters and Digestif

AMARO DEL CAPO • AVERNA • FERNET BRANCA • JAGERMAISTER • LUCANO
MONTENEGRO • LIMONCELLO • SAMBUCA • UNICUM

La Grappa

NONINO • € 5,00 • NARDINI € 5,00
• BARRIQUE "1933" € 5,50
• GRAPPA DI MOSCATO € 6,00

• COPERTO E SERVIZIO SONO INCLUSI NEL PREZZO
• IL CONTO SI CHIEDE AL TAVOLO. GRAZIE.
* PRODOTTO SURGELATO

• COVER CHARGE AND SERVICE ARE INCLUDED IN THE PRICE
• ASK FOR THE CHECK AT YOUR TABLE.
* FROZEN PRODUCT

Vini Rossi

Red wine



VINO AL CALICE <i>Red wine by the glass</i>	€ 5,50
VINO AL CALICE <i>Red wine by the glass</i>	€ 6,00
CORVO di Salaparuda	€ 17,50
CHIANTI CLASSICO "Poggio degli Uberti"	€ 18,00
NEGRAMARO DEL SALENTO "Piro Piro"	€ 18,00
PRIMITIVO DEL SALENTO "Balìa Nera"	€ 18,00
MORELLINO DI SCANSANO "Marteto"	€ 20,00
CABERNET SAUVIGNON "bottega Vinai"	€ 20,00
NERO D'AVOLA "Regaleali"	€ 21,00
DOLCETTO D'ALBA "Doc del Batasiolo"	€ 21,00
SHIRAZ "Casale del Giglio"	€ 21,00
CANNONAU DI SARDEGNA "Costa Argiolas"	€ 21,00
NOBILE DI MONTEPULCIANO "Corte alla Flora"	€ 27,50
ROSSO DI MONTALCINO "Banfi"	€ 28,50
AMARONE della valpolicella "Passo del Bovaro"	€ 44,00
BRUNELLO DI MONTALCINO "Banfi"	€ 48,00

Vini Bianchi *white wine*

PROSECCO FLUTE <i>Sparkling white wine by the flute</i>	€ 4,00
PROSECCO AL CALICE <i>Sparkling white wine by the glass</i>	€ 6,00
VINO AL CALICE <i>White wine by the glass</i>	€ 5,50
VINO AL CALICE <i>White wine by the glass</i>	€ 6,00
CORVO BIANCO di Salaparuda	€ 17,50
PINOT GRIGIO "Boem"	€ 19,00
VERMENTINO DI GALLURA "Santi Micali docg"	€ 21,00
CHARDONNAY "Boem"	€ 22,00
RIBOLLA GIALLA "Conti Formentini"	€ 22,00
FALANGHINA "Feudi di San Gregorio"	€ 22,00
PECORINO "Terre di Chieti"	€ 23,00
GEWURZTRAMINER "Boem"	€ 24,00
GRECO DI TUFO "Feudi di San Gregorio"	€ 24,00

I Vini Rosati *Rosé wine bottles*

CIRÒ "Fattoria San Francesco"	€ 20,00
VISIONE "Feudi di San Gregorio"	€ 26,00

Bollicine *Sparkling Wines and champagne*

BRACHETTO "Rosa Regale Banfi"	€ 18,00
LAMBRUSCO "Otello Cantine Ceci"	€ 22,00
PROSECCO Valdobbiadene Marton docg	€ 24,00
FERRARI "Maximum Brut"	€ 45,00
CHAMPAGNE PIPER HEIDSIECK 0,75 CL	€ 60,00



Liquori e distillati

Liquers and spirits



SAMBUCA	€ 5,00
VODKA LISCIA	€ 6,00
MIRTO SARDO	€ 5,00
LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA	€ 5,00
TEQUILA	€ 6,00
BAILEYS	€ 6,00
AMARETTO DI SARONNO	€ 5,00
VODKA BELVEDERE	€ 8,00

Rum

BACARDI CARTA bianca	€ 5,00
HAVANA CLUB (3 ANNI)	€ 5,50
HAVANA CLUB (7 ANNI)	€ 6,00
HAVANA CLUB RISERVA (12 ANNI)	€ 6,50
MATUSALEM (15 ANNI)	€ 8,00
DIPLOMATICO RISERVA ESCLUSIVA	€ 8,00
ZACAPA (23 ANNI)	€ 9,50

Gin

GORDON'S	€ 5,00
TANQUERAY	€ 6,00
BOMBAY	€ 7,00
HENDRICK'S	€ 9,00

Whisky

BALLANTINE'S	€ 5,00
GLEN GRANT	€ 5,00
J & B	€ 5,00
SOUTHERN COMFORT	€ 5,00
JACK DANIELS	€ 5,50
BUSHMILLS	€ 5,50
FOUR ROSES BOURBON	€ 6,00
JOHNNIE WALKER RED LABEL	€ 5,00
JOHNNIE WALKER BLACK (12 ANNI)	€ 7,00
CHIVAS REGAL (12 ANNI)	€ 8,00
JAMESON	€ 7,00
TALISKER SKYE	€ 8,00
JIM BEAM RYE	€ 8,00
OBAN (14 ANNI)	€ 9,00
LAGAVULIN (16 ANNI)	€ 9,50

Cognac e Brandy

VECCHIA ROMAGNA Italian brandy	€ 5,00
MARTELL WS	€ 7,00
HENNESSY WSOP	€ 9,00
REMY MARTIN WSOP	€ 9,00



• COPERTO E SERVIZIO SONO INCLUSI NEL PREZZO
 • IL CONTO SI CHIEDE AL TAVOLO. GRAZIE.
 * PRODOTTO SURGELATO

• COVER CHARGE AND SERVICE ARE INCLUDED IN THE PRICE
 • ASK FOR THE CHECK AT YOUR TABLE.
 * FROZEN PRODUCT

Cocktails

€ 9,00

EL MOJITO rum - lime - zucchero di canna - mentuccia - soda
rum-lime juice - brown sugar - fresh mint - soda water

APEROL SPRITZ aperol - prosecco e soda
aperol - sparkling wine - soda water

MARTINI SPRITZ martini bianco - prosecco - soda - lime - menta
white martini - sparkling white wine - soda water - lime - fresh mint

NEGRONI gin, campari e vermouth rosso
gin - bitter campari - red vermouth

CAIPIROSKA vodka - lime - zucchero di canna
vodka - lemon juice - brown sugar

CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA vodka - lime - zucchero di canna - fragole
vodka - lemon juice - brown sugar - strawberry

CAIPIRINHA cachaca - lime - zucchero di canna
cachaca - lemon juice - brown sugar

AMERICANO vermouth rosso - bitter campari
red vermouth - bitter campari

DAIQUIRI rum - succo di limone - zucchero liquido
rum-sweet&sour

GIN FIZZ gin - succo di limone - zucchero liquido - soda
gin - sweet&sour - soda water

MARGARITA tequila - triple sec - succo di limone - sale
tequila - triple sec - lemon juice - salt

MARTINI COCKTAIL vermouth dry - gin
vermouth dry - gin

MANHATTAN whisky - vermouth rosso e angostura
whisky- red vermouth - angostura

SEX ON THE BEACH vodka liscia - vodka alla pesca - succo di mirtillo
e succo d'arancia
vodka - peach vodka - blueberry juice - orange juice

PINA COLADA rum - batida de coco - succo d'ananas
rum - batida de coco - pineapple juice

WHITE RUSSIAN vodka - kahlùà - panna liquida
vodka - kahlùà - milk

BLACK RUSSIAN vodka - kahlùà
vodka - kahlùà

WHITE LADY gin - cointreau - succo di limone
gin - cointreau - lemon juice

RED FLAG gin - rum - succo di pompelmo - succo d'ananas - granatina
gin - rum - grapefruit juice - pineapple juice - grenadine

LONG ISLAND ICE TEA gin - rum - vodka - cointreau - tequila
coca - zucchero liquido - lime
gin - rum - vodka - cointreau - tequila - coke - sweet&sour

GIBSON gin - vermouth dry
gin - vermouth dry

JOHN COLLINS gin - succo di limone - zucchero liquido - angostura e soda
gin - sweet&sour - angostura - soda water

BLUE BASE vodka pesca - batida de cocco - succo d'ananas - blue Curaçao
peach vodka - batida de coco - pineapple juice - blue Curaçao

JAMES BOND martini - vodka... "mescolato non agitato!"
martini - vodka

TUTTIFRUTTI misto alla frutta...delicatamente alcolico
mixed fruit cocktail slightly alcoholic

COSMOPOLITAN vodka - cointreau - succo di mirtillo - succo di lime
vodka - cointreau - blueberry juice - lemon juice

IRISH COFFEE caffè espresso - irish whisky - zucchero di canna - panna
espresso - irish whisky - brown sugar - milk

JAPANESE ICE TEA gin - vodka - rum bianco - midori - sweet&sour - schweppes lemon
gin - vodka - rum - midori - sweet&sour - schweppes lemon

ITALIAN ICE TEA gin - vodka - rum bianco - amaretto di saronno
sweet&sour - cocacola
gin - vodka - rum - amaretto di saronno - sweet&sour - coke

GODFATHER (il padrino) scotch whisky - amaretto di saronno
scotch whisky - amaretto di saronno

MIDORI SOUR midori - vodka - soda - succo di limone - zucchero liquido
midori - vodka - soda water - sweet&sour

MIDORI DAIQUIRI midori - rum bianco - succo di lime
midori - rum - lemon juice

Shots

€ 4,50

RUM&PERA rum & succo di pera
rum - pear juice

FLAT LINE sambuca-tequila - tabasco
anise liqueur - tequila - tabasco

KAMIKAZEE vodka liscia - Triple Sec
succo di limone
vodka - Triple Sec - Lemon Juice

ITALIAN FLAG midori - sambuca - granatina
melon liqueur - anise liqueur - grenadine

LEMON DROP vodka - succo di limone
zucchero liquido
vodka - sweet&sour

B52 kahlua kahlua - baileys - granmarnier

AFTER DINNER brancamenta - baileys
mint liqueur - baileys

BABY GUINNES kahlua - baileys

Long Drinks

€ 8,50

WHISKY & COCA whisky e cocacola
burbon & coke

RUM & COLA rum e cocacola
rum & coke

GIN TONIC gin - acqua tonica
gin - soda water

GIN LEMON gin - schweppes lemon
gin - schweppes lemon

VODKA LEMON vodka - schweppes lemon
vodka - schweppes lemon

VODKA ORANGE vodka - succo d'arancia
vodka - orange juice

VODKA TONIC vodka - acqua tonica
vodka - tonic water

VODKA COLA vodka e cocacola
vodka - coke

CUBA LIBRE rum- coca cola - succo di limone
rum - coke - lemon juice

TEQUILA SUNRISE tequila - succo d'arancia - granatina
tequila - orange juice - grenadine

AKY DREAM vodka pesca - succo d'ananas - granatina
vodka - pineapple juice - grenadine

MINTONIC brancamenta - acqua tonica - mentuccia - lime e zucchero di canna
mint liquor tonic water- fresh mint - sweet&sour

Cocktails analcolici

Alcohol free € 8,00

FLORIDA succo d'arancia - succo di pompelmo - succo di limone - granatina-soda
orange juice - grapefruit juice - lemon juice - grenadine - soda water

STASERANONBEVO succo di pesca - succo d'ananas - sciroppo di fragola - sciroppo di cocco
peach juice - pineapple juice - strawberry syrup - coconut syrup

GREEN PASSION succo di mela verde - succo di pompelmo - succo di limone - zucchero liquido
greenapple juice - grapefruit juice - sweet&sour

FRUIT PUNCH succo di mirtillo - succo d'arancia - succo d'ananas-soda
blueberry juice-orange juice - pineapple juice- soda water

MOJITO ANALCOLICO acqua tonica - mentuccia - zucchero di canna - lime
Virgin mojito free alcool



WWW.LABASERISTORANTE.IT

TABELLA ALLERGENI

(Chiedere al tavolo o alla cassa La Scheda di Verifica Allergeni Reg. CE 1169/2011)
ALLERGEN LIST (Ask to the staff the allergen list Reg. CE 1169/2011)

 GLUTINE WHEAT	 ARACHIDI PEANUTS	 CROSTACEI CRUSTACEANS	 FRUTTO A GUSCIO NUTS	 LATTICINI MILK	 LUPINI LEPIN	 MOLLUSCHI MOLLECS
 SENAPE MUSTARD	 PESCE FISH	 SEDANO CELERY	 SESAMO SESAME	 SOIA SOYA	 UOVA EGGS	 ANIDRIDE SOLFOROSA SULPHITES

- COPERTO E SERVIZIO SONO INCLUSI NEL PREZZO
- IL CONTO SI CHIEDE AL TAVOLO. GRAZIE.
- * PRODOTTO SURGELATO

- COVER CHARGE AND SERVICE ARE INCLUDED IN THE PRICE
- ASK FOR THE CHECK AT YOUR TABLE .
- * FROZEN PRODUCT

