

menu

Cocktail List

SPRITZ

Aperol, Campari.

8,00€

SPRITZ

Hugo, Select, Limoncello, Cynar

9,00€

COCKTAIL IBA

10-12€

GIN TONIC

Hendrinck's Original

Bulldog London Dry Gin - Beefeater

Servito con Tonica Fever Tree Indian /

Mediterranea

Basato sulla scelta del Gin.

10,00€

GIN TONIC

Hendrinck's Neptunia

Hendrinck's Orbium

Hendrinck's Flora Adora

Hendrinck's Grand Cabaret

Hendrinck's Oasium

Monkey 47

Monkey 47 Sloe

Gin Mare

Plymouth - Silent pool

Silent Pool Rare Citrus

Silent Pool Rose Expression

Servito con Tonica Fever Tree Indian /

Mediterranea

Basato sulla scelta del Gin.

12,00€

GIN TONIC

Bobby's

Elephant

N° 3

Nordes

Le Gin

Martin Miller's

Roku

Servito con Tonica Fever Tree Indian /

Mediterranea

Basato sulla scelta del Gin.

15,00€

MADE IN ITALY GIN

12,00€

Gin del Professore :

Gentlemen - Madame - Old Tom

Gin Malfy :

London dry - Limone - Pompelmo rosa

Ondina

Engine

Portofino

Servito con Tonica Fever Tree Indian /

Mediterranea

Basato sulla scelta del Gin.



NAPOLI CONNECTION

SIGNATURE

TRAPANESE - CHANDELIER Guido Iannicelli
Stolichnaya Vodka, Passion fruit, Agave, Lime, Sale

VOLARE - L'ANTIQUARIO Dario Tortorrella
Hendrinck's Original Gin, Limone, Rosa e Vaniglia

CHIDO - CORE Luigi Palumbo
Espolon Tequila Blanco, Campari Bitter,
Chutney: Mango, Zenzero, Pepe Rosa, Ancho Reyes, Lime

FACCIO IO - GRIDA Vincenzo de Falco
Monkey 47 Gin, Italicus, Basilico, Cetriolo, Lime

ESSENCE - VOLTA Pascoal de Souza
Jameson Black Barrell, Limone, Zenzero, Lampone
Smoked Flavour, Peychaud's bitter

PLUM NEGRONI - MOBY D. Luca Spano
Campari Bitter - Cask tales, Bisquit Cognac
Vermouth del Professore Rosso, Umeshu

FOSCO - RIOT Dario Patierno
Campari Bitter, Bulldog Bin,
Bottega Cinzano 1757 Vermouth Rosso,
Fave di cacao, Bucce di Agrume, Olio di Bergamotto

MENU

12€

PORZIONI

AMARI E AFFINI

Amaro del Capo
Braulio- Jagermeister
Montenegro
Cynar
Fernet
Branca menta
Drambuie
Fireball
Limoncello
Liquirizia
Grappa
Bianca /Barricata,

6,00€

AMARI E AFFINI

Amaro Amara
Amaro Locale
Amaro Camatti
Jefferson
Chartreuse
Italicus
Porto Rosso
Porto Bianco
Passito

7,00€

VODKA

Stoly Elit
Tito's

8,00€

WHISKY / WHISKEY

Monkey Shoulder
Jameson
Wild Turkey
Wild Turkey Rye

8,00€

WHISKY / WHISKEY

Buffalo Trace Bourbon
Jameson Black Barrel
Monkey Shoulder Smokey
Wild Turkey 101

10,00€

WHISKY / WHISKEY

Glenfiddich 15 y
Michter's Bourbon American Whiskey
Nikka from The Barrel

15,00€

RUM / RON / RHUM

Clairin Comunal
Myers's

8,00€

RUM / RON / RHUM

Hampden 8y Single Jamaica Rum
Hampden 8y Pagos single Jamaica Rum

10,00€

TEQUILA E MEZCAL

Espolon Blanco
Espolon Reposado

8,00€

TEQUILA E MEZCAL

Espolon Cristallino
Mezcal Montelobos
Mezcal Siete Misterios

10,00€

COGNAC

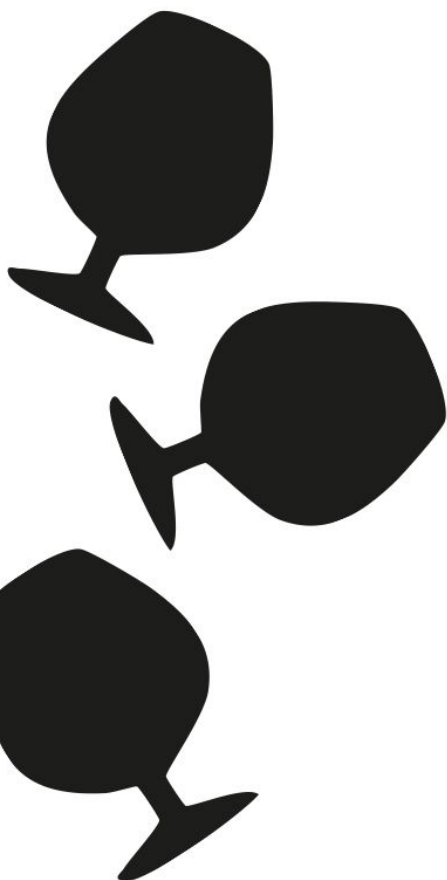
Bisquit v.s.o.p.

15,00€

VERMOUTH

Vermouth del Professore
Rosso / Bianco
Bo:ega Cinzano 1757
Rosso / Bianco
Dolin
Nolly prat

7,00€



Vino

BIANCO

Falanghina
Tenuta Vitagliano

6/30€

Coda Di Volpe
Tenuta Vitagliano

6/30€

Fiano
Cantine

6/30€

Pecorino
Zaccagnini

7/35€

ROSSO

Aglianico
Tenuta Vitagliano

6/30€

Nero D'Avola
Tareni

6/30€

ROSATO

Calafuria
Tommaresca

7/35€

BOLLICINE

Prosecco DOCG
Le Manzane

6/30€

Falanghina Spumante Amiens
Tenuta Vitagliano

6/30€

Franciacorta Brut
Cantine

8/40€

Champagne Brut
Laurent Perrier

80,00€

BIRRA

HEINEKEN

0,25 cl
0,50 cl

3,50€
6,00€

RIOT ARTIGIANALE WEST COAST IPA

0,50 cl

6,00€

Virgin Drink

DONNAREGINA

7,00€

Mirtillo Rosso Americano
Limone - Orzata
Fever Tree Ginger Beer

NEGRONI 0.0.

7,00€

Gin 0.0.
Bitter 0.0.
Vermouth 0.0.

TELA

7,00€

Chai - Tea - Menta - Sale
Thomas Henry Soda
Pompelmo Rosa

Soft Drink

ACQUA

3,00€

San Pellegrino 0,50 cl.
Panna 0,50 cl.

SOFT DRINK

4,00€

Coca Cola - Coca Cola zero
Fanta - Sprite - The Limone - The Pesca
Tassoni - Bitter Bianco - Bitter Rosso
Bitter Lemon - Crodino - Acqua Tonica
Ginger Beer - Ginger Ale - Chinotto

FRUIT JUICES

4,00€

Albicocca - Ananas - Mela Verde
Mirtillo - Pera - Pesca

FOODCORNER

TAPAS

ROLL

Roll di Pane Bianco con Crema di Avocado e Salmone Norvegese Affumicato, Stracciata di Bufala, Salsa Teriyaki e Zest di Limone. 8pz

10€

BRUSCHETTA

Bruschetta con Contorno del Giorno
Bruschetta al Pomodoro
Bruschetta con Stracciatella e Prosciutto Crudo

5€

HOT DOG

Hot Dog con Ketchup e Maionese

5€

CAPRESE

CilieGINE di Mozzarella di Bufala, Pomodoro, Pesto di Basilico e Origano. 4pz

5€

MORTADELLA ROCK

Mortadella Arrostita, Pesto di Pistacchio e Granella di Pistacchio.

5€

SANDWICH FIT

Insalata, Pomodoro, Petto di Tacchino, Provola Affumicata di Bufala e Salsa allo Yogurt

8€

TAGLIERE

Prosciutto Crudo, Mortadella, Ciliegine di mozzarella, Olive alle Mandorle
Chips di Carote, Tarallo Napoletano x 2 persone.

15€



FOODCORNER

PANINI

MORTAZZA SIA!

Mortadella, Pesto di Pistacchio, Stracciata di Bufala e Granella di Pistacchio

8€

SPECIAL ONE!

Prosciutto Crudo di Parma, Mozzarella di Bufala, Tarallo Sbriciolato, Basilico e Olive alle Mandorle

8€

CAPRESE

Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Pesto di Basilico

8€

ZINGARA FIT

Petto di Tacchino Arrostito, Insalata, Pomodoro e Provola di Bufala

8€

VEGGY

Pesto di Basilico, Insalata, Pomodoro, Chips di Carote

10€

AMERICANO

Insalata, Pomodoro, Provola di Bufala Affumicata, Bacon Croccante e Salsa Crispy

10€

AVOCADO TOAST

Crema di Avocado, Salmone Norvegese Affumicato e Stracciata di Bufala

10€



PIZZACORE

PIZZE NEL RUOTIELLO

PIZZACORE

Passata di Pomodoro Giallo, Fior di Latte, Crema di Pomodoro Rosso Semi-Dry, Pesto di Basilico e Grana Padano

14€

CAPRI

Grana padano DOP, Stracciata di Bufala, Pomodorini Semi-Dry, Basilico e Zeste di Limone di Capri

12€

PUTTANESCA

Due tipi di Pomodorini Locali, Olive, Capperi, Alici, Aglio, Origano e Olio Evo

12€

MARGHERITA CLASSICA

(Pomodoro, Fior di Latte, Basilico e Olio Evo)

10€

MARINARA DORATA

Pomodorini Gialli, Aglio, Basilico, Origano e Olio Evo

10€

MARINARA AI DUE POMODORI

2 tipi di Pomodori, Aglio, Origano e Olio Evo

10€