



MENÙ

#soundsgood



*Mentre ti accomodi e
ti immergi nell'atmosfera
della serata,
consulta il nostro Menù*

*A breve saremo lì
per consigliarti*

PER INIZIARE

Patate a Petalo con Buccia	€5
patate fritte servite con salse	
Stick di Mozzarella	€6
serviti con salse	
Pepite di Formaggio	€5
fonduta di formaggio e Jalapeño	
Sfilacci di Pollo Croccanti	€6
serviti con salse	
Polpette di Melanzane e Provola	€8
su hummus di ceci e salsa tzatziki	
Polpette di Melanzane e Provola	€8
con salsa al pomodoro e basilico, parmigiano	
Tacos con Pollo al Curry (2pz)	€9
con latte di cocco, cipolla croccante e salsa allo yogurt	

MARITOZZI ARTIGIANALI

Maritozzo "Mortazza"	€6,5
con mortadella, stracciatella, pomodorini semi-dry	
Maritozzo "Crudo"	€6,5
con prosciutto crudo, stracciatella, pomodorini semi-dry	
Maritozzo "Romano"	€7,5
con pollo alla romana con peperoni	
Maritozzo "Alici"	€6,5
con cicoria ripassata, stracciatella di bufala e alici	
Maritozzo "Stracotto"	€7,5
con stracotto di manzo sfumato al vino rosso	
Maritozzo "Caponata"	€6,5
con caponata mista, crema di piselli e cacio e pepe	
Maritozzo "Porchettato"	€7,5
con cotto porchettato, stracciatella, melanzane fritte	
Maritozzo "Cacciatore"	€7,5
con pollo alla cacciatora	

PRIMI

Tonnarello River	€12
con salsa al pomodoro e basilico, melanzane, stracciatella di bufala, pomodorini confit	
Gnocchetti Salsiccia e Tartufo	€14
salsiccia di Norcia, crema di tartufo e pecorino	
Raviolo Ripieno Cacio e Pepe	€14
con salsa cacio e pepe al tartufo	
Tonnarello all'Amatriciana	€12
salsa di pomodoro, guanciale, pecorino, pepe nero	
Tonnarello dell'Orto	€12
con caponatina mista, burro e parmigiano	

PiNSA ROMANA

POSSIBILITÀ DI SCELTA DELLA **MOZZARELLA SENZA LATTOSIO** SU QUALSIASI PINSA

Margherita	€9
salsa al pomodoro, fior di latte e basilico	
Boscaiola	€13,5
fior di latte, salsiccia e funghi champignon	
Vegetariana	€13
fior di latte, provola e caponatina di zucchine, melanzane e peperoni	
Sfiziosa	€13,5
fior di latte, pecorino romano, guanciale e miele	
Alice	€12
con salsa di pomodoro, alici e capperi fritti	
Amatriciana	€12
salsa di pomodoro, fior di latte, pecorino romano e guanciale	
Gricia Tartufata	€13,5
fior di latte, guanciale, pecorino, pepe nero e salsa tartufata	
Crostina	€12,5
fior di latte e cotto porchettato	
Diavola	€12,5
salsa di pomodoro, provola e salame piccante	
Zucchina	€13,5
con zucchine fritte, stracciatella di bufala e alici	
Napoli	€11
salsa al pomodoro, fior di latte e alici e origano	
Funghi	€12
provola e funghi champignon	

SECONDI

Pollo alla romana	€16
peperoni, pomodoro, aglio e vino bianco	
Pollo alla Cacciatora	€17
Stracotto di Manzo	€17
con crema di patate al burro	
Polpo in Doppia Cottura	€19
su crema di piselli e pomodorini semi-dry	
Guancia di Vitella C.B.T	€19
brasata al vino rosso con crema di patate e cicoria ripassata	

PER FINIRE

Quadrotto al Cioccolato	€7
ripieno di Nutella, con panna	
Tortino al Cioccolato	€7
con cuore caldo, crema di pistacchio e panna	
Cremoso alla Panna	€6
con frutti di bosco e base Pan di Spagna	
Semifreddo al Torroncino	€6,5
Semifreddo al Pistacchio	€6,5

costo del servizio a cena per persona €1

SIGNATURE

Apple-Mon (0°alc.) €8

succo di limone, sciroppo di cannella
succo di mela verde

The Kooler (0°alc.) €8

succo di lime, zucchero di canna, ginger ale
e fruit mix syrup al kiwi

Sisky Wauar €8

bourbon whiskey, succo di limone, zucchero,
magic velvet foamer

Frozen Blast 0°alc. €8 /alc. €10

frutta fresca ice blended
(chiedere ricetta del giorno al personale)

Season Sour €10

vodka, zucchero, succo di lime, albume,
vino, fruit mix di stagione homemade

La Perla Nera €10

rum speziato, zucchero, lime,
sfera nera all'arancia e cacao

Reflection €10

cognac, bourbon whiskey, porto,
liquore all'arancia, angostura, peichaud, miele

EdelWhite €10

Vodka, st. germain, succo di limone
zucchero, ginger beer

Americano Speciale €10

Punt&Mes, campari, angostura,
orange e mandarin bitter, ginger ale

The Pillow €10

rum 7 anni, cognac, liquore all'arancia,
Chambord, succo di lime, zucchero

Il Bluff €12

rum, succo di ananas, fruit mix al cocco,
succo di limone, spuma di birra session ipa

The Burning Maple €12

canadian whiskey, sciroppo d'acero,
angostura, affumicatura

Luigi XXVI €12

Amaro Montenegro, liquore al bergamotto,
maraschino, aria di pompelmo e passion fruit

DRINK IBA CLASSICI €8

Dai pestati agli shakerati. Tutti allo stesso prezzo!

SPRITZ

Classici €5

Aperol, Campari, Select

Glam €6

lampone, Martini Dry, liquore arancia, prosecco

Spicy Apple €6

mela verde, ginger beer, prosecco

Citron €6

cedrata Tassoni, Aperol, prosecco, soda

BiRRE

BIARR STRONZA

ALLA SPiNA - €7

Ti Amo

Blonde Ale
IBU 25, 5,5°alc.

●●○○○○ dolce
●○○○○○ amaro
●●○○○○ corpo

Ribelle

IPA
IBU 25, 4°alc.

●○○○○○ dolce
●●○○○○ amaro
●●○○○○ corpo

Audace

Red Ale
IBU 20, 5°alc.

●●●○○○ dolce
●○○○○○ amaro
●●○○○○ corpo

Pungente

Double IPA
IBU 80, 7,5°alc.

●●○○○○ dolce
●●●○○○ amaro
●●●○○○ corpo

iN BOTTiGLiA 33CL. - €6

Ti Amo (gluten free)

Blonde Ale
IBU 25, 5,5°alc.

●●○○○○ dolce
●○○○○○ amaro
●●○○○○ corpo

Ribelle

IPA
IBU 25, 4°alc.

●○○○○○ dolce
●●○○○○ amaro
●●○○○○ corpo

Audace

Red Ale
IBU 20, 5°alc.

●●●○○○ dolce
●●○○○○ amaro
●●○○○○ corpo

Pungente

Double IPA
IBU 80, 7,5°alc.

●●○○○○ dolce
●●●○○○ amaro
●●●○○○ corpo

Da Urlo

Blanche
IBU 20, 4,4°alc.

●●●○○○ dolce
●○○○○○ amaro
●●○○○○ corpo

Lunatica

Strong Lager
IBU 25, 8,5°alc.

●●○○○○ dolce
●●○○○○ amaro
●●○○○○ corpo

ANALCOLiCi

Soft Drink €4

Coca Cola, Fanta, Sprite

Soft Drink €3

Tassoni, Crodino, Succhi Frutta, Tonica, Lemon

Caffè €2

Normale o Decaffeinato

Acqua Nat./Frizz. €3

bottiglia in vetro da 75Cl.



TUTTE LE CONSUMAZIONI RICHIESTE DIRETTAMENTE AL BANCONE
SARANNO SOMMINISTRATE IN BICCHIERI DI PLASTICA
PER RAGIONI DI SICUREZZA

ViNO BIANCO

Gewurtztraminer DOC €34
Peter Zemmer

Chardonnay DOC €27
Peter Zemmer

Muller Thurgau DOC €27
Peter Zemmer

Ribolla Gialla DOC €27
La Buse dal Lof

Sauvignon DOC €27
La Buse dal Lof

Pecorino - "Pistillo" €7/€25
Poderi San Lazzaro

Passerina I.G.T - "Corolla" €6/€22
Poderi San Lazzaro

Vermentino di Sardegna DOC €24
Viticoltori Romangia

BOLLICINE

Naonis Prosecco DOC Extra Dry €22
La Delizia

Vermentino di Sardegna DOC Brut €35
Viticoltori Romangia

Franciacorta Brut €40
Facchetti

Franciacorta Nature €45
Facchetti

Franciacorta Rosè €45
Facchetti

ViNO ROSSO

Pinot Nero Rollhut DOC €34
Peter Zemmer

Merlot DOC €6/€22
Vigna Angeli

Valpolicella Ripa. Sup. DOC €30
Mizzon

Barbera d'Alba DOC €22
Collina San Ponzio

Morellino di Scansano €6/€22
Podere Casina

Primitivo del Salento IGT €26
I Buongiorno

Negroamaro del Salento IGT €26
I Buongiorno

Nero D'Avola DOC €22
Funaro

LIQUOROSI

SOLO
MESCITA

Zibibbo Passito IGP €7
Funaro

Recioto della Valpolicella DOCG €8
Mizzon

I prezzi indicati sono da intendersi calice / bottiglia. Un solo prezzo indica solamente la bottiglia

DiSTiLLATi PREmiUM

PREZZI
PER
PORZIONE 

SCOTCH

Oban 14	€8
Talisker 10	€8
Ardbeg 10	€10
Lagavulin 16	€10

RUM

The Kraken	€6
Havana Club 7	€6
Don Papa Baroko	€7
Diplomatico Reserva Exclusiva	€8
Zacapa 23	€9
J. Bally Pyramide 7	€10

VODKA

Stolichnaya	€6
Russian Standard Gold	€7
Grey Goose	€8
Belvedere	€8
Beluga Noble	€10

BOURBON

€6	Jack Daniel's Old N°7
€6	Jim Beam
€7	Gentleman Jack
€7	Bulleit Rye

IRISH

€6	Jameson
----	---------

+ €2 acqua tonica **GiN**

€6	Bombay Sapphire
€6	Tanqueray
€8	Hendrick's
€8	Roku
€10	Mare
€12	Monkey 47

TEQUILA/MEZCAL

€6	Espolon Blanco
€7	Espolon Reposado
€6	Cuervo Silver
€8	Alipus Mezcal

DiGESTiVi €4

Amaro del Capo, Montenegro, Genziana, Fernet, Mirto, Averna, Petrus, Disaronno, Cynar, Braulio, Unicum, Limoncello, Brancamenta, Liquore Chinotto, Liquore Liquirizia, Baileys, Sambuca, Pimm's n°1, Ramazzotti, Porto Sandeman, Liquore Bergamotto, Liquore noce, Jägermeister, Formidabile, Jefferson, Strega, Galliano, Zucca