



WHISKY

Euro

Scotch

Glen Grant, J.Walker red, Ballantines, Famous Grouse 8.00

Irish

Jameson, Bushmills 8.00

Canadian

Canadian Club 8.00

Tennessee

Jack Daniel's 8.00

Bourbon & Rye Four Roses Wild Turkey-rye 11.00

Scotch & Islay Malt Age

Macallan 12 years, Laphroaig 10 years, J.Walker black 11.00

Chivas 12 years, Glenlivet 15 years, Glenfiddich 12 years 11.00

Talisker 10 years, Glenmorangie 10 years 16.00

Oban 14 years 18.00

Lagavulin 16 years 20.00

Japanese Nikka 14.00

COGNAC Brandy

Vecchia Romagna Etichetta Nera 8.00

Cardenal Mendoza, Remy Martin, Martell, Armagnac, Calvados vsop, Carlos I, Courvasier, Hennessy vs 10.00

Hennessy XO 28.00

PORTO & SHERRY Porto & Sherry 7.00



CAFFETTERIA Coffee

Euro

Espresso, decaffeinato, orzo Espresso, decaffeinated and barley coffee 3.00

Caffè Americano, latte American coffee, milk 4.00

Cappuccino, ginseng, doppio espresso, latte macchiato Cappuccino, ginseng, double espresso, glass of warm milk with coffee 4.00

Cioccolata calda, tè, infusi Hot chocolate, tea, infusions 5.00

Caffè shakerato Ice coffee 6.00

BIBITE Soft drinks

Acqua minerale Lurisia 33 cl Mineral water 33 cl 2.00

Acqua minerale Lurisia 50 cl Mineral water 50 cl 3.00

Acqua minerale Lurisia 75 cl Mineral water 75 cl 4.00

Coca cola, cola zero, soft drink Lurisia, tè freddo Coca cola, coke zero, orange, lemonade, gassosa, chinotto Lurisia iced tea 5.00

Red Bull / Ginger Beer 6.00

Succhi di frutta Fruit juices 5.00

Spremute fresche Fresh fruit juices 6.00

BIRRE Beers

Menabrea alla spina 0.40 cl 8.00

Menabrea alla spina 0.20 cl 5.00

Nastro Azzurro, Italian beers 7.00

Beck's, Heineken, Corona, Tourtel analcolica, McFarland Rossa International beers, alcohol free beer 8.00

Paulaner weissbier 50 cl 10.00



VINI Wines

Vini del giorno al calice suggeriti dalla casa ... Today's wines by the glass suggestions ...

<u>VINI BIANCHI</u> <i>White wine</i>	glass	½ bottle	Bott
Chardonnay Collio "Marco Felluga"	7.00		26.00
Pinot Grigio "Marco Felluga" Soave Classico Cesari		16.00	
Chardonnay "Victoria" Pinot grigio "Victoria"	6.00		23.00
 <u>VINI ROSSI</u> <i>Red wine</i>			
Chianti Classico "Peppoli" Dolcetto D'A. "Prunotto"		16.00	
Merlot "Victoria" Cabernet Sauvignon "Victoria"	6.00		23.00
Curtefranca "Barone Pizzini"	7.00		26.00
 <u>VINI ROSE'</u> <i>Rose' wine</i>			
Chiaretto Ca' Maiol "Roseri"	6.00		24.00
Scalabrone "Antinori"	7.00		26.00
 <u>SPUMANTI</u> <i>Sparkling wine</i>			
Prosecco di Valdobbiadene millesimato "Contarini"	8.00		25.00
Spumante extra dry "Mionetto"	8.00		26.00
Ferrari Perlè "Ferrari"	10.00		56.00
Prosecco dry "Victoria"	7.00		23.00
CHAMPAGNE Veuve Clicquot Ponsardin	26.00 Min X2	48.00	86.0.0

Per una maggiore selezione disponiamo della carta dei vini
For wide selection is available the wine list

LONG DRINKS

	Euro
Cuba Libre Rum Havana, coca cola	11.00
Garibaldi Bitter campari, succo d'arancia	11.00
Gin & Tonic Gin,tonica	11.00
Gin Fizz Gin,succo di limone,zucchero,soda	11.00
Mojito Rum,lime,menta,zucchero,soda	11.00
Moscow mule Vodka,ginger beer,succo di lime	11.00
Piña colada Rum,succo d'ananas,cocco	11.00
Screwdriver Vodka,succo d'arancia	11.00
Tequila Sunrise Tequila,succo d'arancia,granatina	11.00
Vodka & Tonic o Red Bull Vodka,tonica or red bull	11.00
 Whisky & cola Whisky,coca cola	 11.00
 <u>SPARKLINGS</u>	
Bellini Spumante, succo di pesca	11.00
Mimosa Spumante, succo d'arancia	11.00
Rossini Spumante, fragole	11.00
Kir Spumante, crème de cassis	11.00



COCKTAILS

	Euro
Americano Bitter campari, martini rosso	11.00
Black Russian Vodka, kahlua	11.00
Bloody Mary Vodka, limone, succo di pomodoro, dressing	11.00
Boulevardier Bourbon whisky, Bitter, Vermut	11.00
Caipirinha Cachaca, lime, zucchero di canna	11.00
Caipiroska Vodka, lime, zucchero di canna	11.00
Cosmopolitan Vodka, cointreau, lime, cranberry	11.00
Daiquiri Rum bianco, succo di limone, sciroppo di zucchero	11.00
Dark'n Storm Rum scuro, ginger beer, lime	11.00
Gimlet Gin, succo di lime	11.00
Hanky Panky Gin, vermut rosso, fernet Branca	11.00
Irish coffee	11.00
Mai tai Rum chiaro e scuro, sciroppo di orzata, bitter orange, lime	11.00
Manhattan Rye whisky, vermut rosso, angostura	11.00
Margarita Tequila, cointreau, succo di limone	11.00
Martini cocktail Gin, martini dry	11.00
Negroni Gin, vermut, bitter	11.00
Old fashioned Bourbon whisky, zucchero, angostura bitter	11.00
Sex on the beach Vodka, peach schnapps, succo arancia, cranberry	11.00
Sidecar Cognac, cointreau, succo di limone	11.00
Spritz / Hugo	11.00
Whisky sour Bourbon whisky, succo di limone, zucchero	11.00
White lady Gin, cointreau, succo di limone	11.00
METROPOLITAN Select, lime zucchero di canna, prosecco, selz, amarena Fabbri	12.00



APERITIVI *Aperitives*

	Euro
Sanbitter, crodino analcolici Free alcohol	5.00
Aperol soda, Campari soda	6.00
Rabarbaro, Martini bianco, rosso e dry	6.00
Pastis, Ricard	8.00

AMARI *Bitters*

Averna, Braulio, Ramazzotti, Fernet Branca-menta, Jägermeister	7.00
--	------

LIQUORI *Liqueurs*

Amaretto di Saronno, Sambuca, Strega, Mirto, Limoncello	7.00
Drambuie, Cointreau, Grand Marnier, Baileys, Kahlua	8.00

GRAPPE

Candolini, Nonino Friulana	8.00
Ramandolo "Ceschia", Merlot "Ue", Optima barrique "Nonino"	11.00
Prime uve bianche e nere, Sauvignon "Ue"	14.00

GIN - VODKA - TEQUILA

Gin Gordon's, Tanqueray, Bombay	7.00
Hendrik's Gin Bulldog, Mare	10.00
Vodka, Smirnoff, Moskovskaya, Wiborowa	7.00
Absolut, Stolichnaya	8.00
Grey Goose	10.00
Tequila Sauza, José Cuervo	7.00

RUM - Rhum

Bacardi, Havana Club, Pampero, Kraken	7.00
Pampero Aniversario Diplomatico, Appleton 12	10.00
Zacapa 23 years	18.00



ANTIPASTI Starters

	Euro
Bresaola rucola e grana Air dried beef with rucola and parmesan cheese	13.00
Salmone affumicato Smoked salmon	14.00
Caprese con mozzarella di bufala Caprese with tomato and buffalo mozzarella salad	13.00
Insalata mista Foglie verdi miste con pomodori Mixed green salad with tomato	10.00
Insalata Metropolitan Misticanza con pomodori,mozzarella e tonno Mixed salad with tomato tuna and mozzarella	12.00

PRIMI PIATTI First courses

Spaghetti con pomodoro e basilico* Spaghetti with tomato and basil*	12.00
Lasagne al ragu' di manzo* Lasagne with meat ragout Bolognese style*	12.00
Cannelloni di magro ricotta e spinaci* Cannelloni pasta filled with spinach and ricotta cheese*	12.00
Minestrone di verdure Mixed vegetables soup	11.00

SECONDI PIATTI Main courses

Filetto di pollo al forno con funghi e patate* Baked chicken fillet with potato and mushrooms*	16.00
Cotoletta panata con patate al forno* Breaded cutlet with baked potatoes *	16.00
Melanzane alla Parmigiana* Warm eggplant with cheese tomato sauce and basil *	14.00

* L'asterisco contrassegna piatti preparati parzialmente o interamente congelati
* Dishes marked with * may be partially or entirely with frozen food



PIZZA E FOCACCIA Pizza & Focaccia

	Euro
Pizza Margherita* Pizza with tomato sauce,mozzarella cheese and basil*	10.00
Pizza capricciosa * Pizza with tomato,artichoke,mozzarella cheese,ham olives,mushrooms*	12.00
Pinsa con rucola grana e aceto balsamico* Salted cake with rucola, grana and balsamic vinegar *	11.00
Pinsa farcita crudo,philadelphia e salsa rosa * Salted cake with raw ham soft creamy cheese and pink sauce*	12.00

SANDWICH & PIADINE Sandwiches & Piadine unleavened flat bread

Toast dorato al formaggio Edamer Toast with cheese	8.00
Toast prosciutto cotto e formaggio Ham and cheese toast	9.00
Sandwich con pomodoro e fior di bufala Tomato and buffalo mozzarella sandwich	10.00
Sandwich al salmone affumicato Smoked salmon sandwich	12.00
Piadina insalata pomodoro mozzarella e prosciutto cotto Piadina bread with salad mozzarella and cooked ham	10.00
Piadina maionese rucola salmone Norvegese e cipollina Piadina bread mayonnaise rucola salad smoked salmon and chive	12.00

DESSERT

Tiramisù...semifreddo / Cheese cake Monterosa...semifreddo Tiramisù...iced mousse / Monterosa cheesecake...iced mousse	8.00
Tartufo bianco / Tartufo nero White or black chocolate truffle iced-mousse	8.00
Sorbetto al limone / Noce con gelato al cocco Lemon sorbet / Coconut ice-cream	8.00









