



LE NOSTRE BIRRE ALLA SPINA



Birra MORETTI

FERMENTAZIONE: bassa
STILE BIRRAIO: lager
COLORE: oro brillante
GUSTO: orientato,
note decise di cereali
GRADAZIONE ALCOLICA: 5,6% vol.



Birra Moretti LA ROSSA

FERMENTAZIONE: bassa
STILE BIRRAIO: bock
COLORE: ambrato
GUSTO: perfetto, note di caramello,
caffè, liquirizia, cioccolato e lamponi
GRADAZIONE ALCOLICA: 7,2% vol.



piccola € 3,50 - media € 4,50

piccola € 4,00 - media € 5,00

Chiedi al personale la nostra **BIRRA DEL MESE**

piccola € 4,00 - media € 5,00

LE NOSTRE BIRRE IN BOTTIGLIA



Birra HEINEKEN



FERMENTAZIONE: bassa
STILE BIRRAIO: lager
COLORE: oro chiaro
GUSTO: equilibrato,
toni di malto e frutta
GRADAZIONE ALCOLICA: 5% vol.



Birra Moretti ZERO



FERMENTAZIONE: bassa
STILE BIRRAIO: analcolica
COLORE: giallo scarico
GUSTO: orientato, prevale la luppolatura
con note di pera e ananas
GRADAZIONE ALCOLICA: 0,05% vol.

0,33 lt. € 4,00

0,33 lt. € 4,00

LE ALTRE BIRRE... CERES € 5,00 - BECK'S € 5,00

BEVANDE

Coca Cola alla Spina piccola	€ 3,50
Coca cola alla Spina media	€ 4,50
Acqua Spirea ½ litro naturale/frizzante	€ 2,00
Lattine Coca Cola - Coca Cola Light - Fanta - Sprite	€ 3,50
Vino Bianco FRESCO DI VIGNA	1/4 lt. € 3,50 - ½ lt. € 6,00 - 1 lt. € 12,00
Rosso della casa "DOLCETTO CLAVESANA"	1/4 lt. € 3,50 - ½ lt. € 5,00 - 1 lt. € 10,00

COPERTO € 2,00



ANTIPASTI

ANTIPASTO "ALBERONI" (Crudo di Parma, mozzarella di bufala, gnocco fritto)	€ 13,00
ANTIPASTO MISTO MARE* PESCATO DEL GIORNO	€ 15,00
POLPO* DI SCOGLIO CON PATATE, POMODORINI PACHINO E OLIVE TAGGIASCHE	€ 12,00
TRITTICO DI CARPACCIO DI MARE*	€ 13,00
TRITTICO DI BRUSCHETTE DELLA CASA	€ 10,00
VITELLO TONNATO CON CAPPERI DI PANTELLERIA	€ 10,00
INSALATA DI CARCIOFI CON SCAGLIE DI PARMIGIANO (prodotto disponibile secondo stagione)	€ 12,00
BRESAOLA DELLA VALTELLINA CON RUCOLETTA SELVATICA E SCAGLIE DI PARMIGIANO	€ 11,00
OSTRICHE FRANCESI CON NOCI DI BURRO E CROSTINI	cad. € 3,50
COCKTAIL DI GAMBERI* IN SALA ROSA	€ 10,00
CARPACCIO ALL'ALBESE CON LAMELLE DI SEDANO E PARMIGIANO	€ 11,00
CAPRESE DI BUFALA	€ 10,00
MOZZARELLA DI BUFALA IN CARROZZA	€ 8,00
PROSCIUTTO CRUDO E MELONE	€ 10,00
«direttamente dalla Campania con consegna giornaliera»	
BURRATA DI MONDRAGONE con pomodorini e basilico	€ 12,00
BUFALA DI MONDRAGONE con Crudo di Parma	€ 12,00

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



COZZERIA

COZZE ALLA BADESSA

€ 12,00

(pom. fresco, menta, profumo d'aglio)

COZZE ALLA MARINARA

€ 12,00

(aglio, prezzemolo, olio extravergine d'oliva, sale)

COZZE ALLA DIAVOLA

€ 12,00

(pomodoro, peperoncino, olio extravergine, d'oliva, sale)

COZZE IMPEPATE

€ 12,00

(pepe, olio extravergine d'oliva, sale)

COZZE AL GRATIN

€ 13,00

(pan grattato, succo di limone, aglio, olio, extravergine d'oliva)

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



PRIMI PIATTI

CHITARRA DEGLI ALBERONI IN TRIONFO DI MARE SOTTO CROSTA DORATA

**(misto mare dello Chef e funghi porcini)*

cad.€ 18,00
min. x 2 pers.

LINGUINE ALL'ASTICE FRESCO

€ 20,00

CHICCHE DI PATATE
CON GAMBERI*, ZUCCHINE E ZAFFERANO

€ 12,00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI

€ 14,00

RISOTTO CON SCAMPI*

€ 13,00

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE*

€ 14,00

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA

€ 13,00

PENNETTE FRESCHE CON GRANCHIO REALE

€ 14,00

TAGLIOLINI AL SALMONE

€ 12,00

MALTAGLIATI DELLO CHEF
(Ragù e funghi porcini*)

€ 13,00

RISOTTO CON ASPARAGI/CARCIOFI
(prodotti di stagione)

€ 12,00

ORECCHIETTE ALLA PUGLIESE
(pomodoro e cacioricotta)

€ 12,00

PACCHERI CON SALSICCIA E PECORINO

€ 12,00

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



SECONDI DI PESCE

GRIGLIATA MISTA DI PESCE* SU PIETRA LAVICA	€ 22,00
TRANCIO DI TONNO* SU PIETRA LAVICA CON CREMA DI ACETO BALSAMICO	€ 18,00
FRITTURA REALE DI CALAMARI* E GAMBERI*	€ 18,00
TRANCIO DI PESCE SPADA AL FORNO IN CROSTA DI PATATE E FUNGHI PORCINI* / O SULLA PIETRA	€ 16,00
SCALOPPA DI BRANZINO CON PATATE DORATE, OLIVE LIGURI E CARCIOFI	€ 15,00
CALAMARI* SULLA PIETRA CON LETTO DI RUCOLA E PACHINO	€ 15,00
GRIGLIATA MISTA DI CROSTACEI* SULLA PIETRA	€ 25,00
ASTICE GRATINATO SU MISTICANZA DI VERDURE DI STAGIONE	€ 20,00
BRANZINO/ORATA AL FORNO CON PATATE E OLIVE TAGGIASCHE	€ 18,00

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



SECONDI DI CARNE

FILETTO AL PEPE VERDE	€ 20,00
FILETTO ALLA WORONOFF	€ 20,00
FILETTO DI VITELLO ALLA PIETRA	€ 20,00
CHATEAUX BRIAND LARDELLATO con verdurine su pietra lavica	cad. € 22,00 min. x 2 pers.
COSTOLETTE D'AGNELLO* con giardino di verdure grigliate	€ 14,00
FINISSIMA DI VITELLO CON RUCOLA E POM. PACHINO	€ 12,00
COSTATA DI VITELLO SULLA PIETRA	€ 22,00
TAGLIATA DI VITELLO CON RUGHETTA E PACHINO	€ 14,00
PAILLARD DI VITELLO SULLA GRIGLIA	€ 13,00
GRIGLIATA DI CARNE MISTA ALLA PIETRA	€ 16,00
RONDELLA DI SALSICCIA PICCANTINA SULLA PIETRA CON PATATE AL FORNO	€ 12,00
SUPREME DI POLLO AL CURRY CON TIMBALLO DI RISO	€ 12,00
SUPREME DI POLLO ALLA GRIGLIA	€ 10,00

CONTORNI

INSALATA DI FINOCCHI	€ 4,00
PATATE ALLA CENERE GRIGLIATE	€ 4,50
PATATE FRITTE*	€ 4,50
PATATE AL FORNO	€ 4,50
VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 6,00
SPINACI AL BURRO*	€ 5,00
INSALATA MISTA	€ 5,00

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



FOCACCE

FOCACCIA REALE

(mix affettati, rucola, pachino, mozz, bufala)

€ 8,50

FOCACCIA BRUSCHETTA

(pom. fresco, aglio, origano, basilico, sale, olio)

€ 5,00

FOCACCIA CON SPECK

(speck, sale, olio)

€ 6,50

FOCACCIA AL LARDO

(lardo, sale, pepe)

€ 6,50

FOCACCIA AL CRUDO

(prosc. crudo, sale, olio)

€ 8,00

FOCACCIA PRIMAVERA

(mozz. di bufala, pom. fresco, rucola, basilico, sale, olio)

€ 7,00

FOCACCIA MISTA

(affettati misti, sale, olio)

€ 8,00

FOCACCIA ALBERONI

(mozz. di bufala, crudo di Parma, olio)

€ 8,00

FOCACCIA CON BURRATA

(pom., Pachino)

€ 11,00

RINFORZO DI MOZZARELLA

€ 1,50

RINFORZO DI MOZZARELLA DI BUFALA

€ 2,00

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



PIZZE

CALZONE

(pom., mozz., pr.cotto, ricotta, salame dolce)

€ 8,00

BISMARCK

(pom., mozz., pr.cotto, uovo, basilico)

€ 7,50

VALDOSTANA

(pom., mozz., pr.cotto, fontina, basilico)

€ 7,50

PARMIGIANA

(pom., mozz., melanzane, parmigiano, basilico)

€ 7,00

SALSICCIA E FRIARIELLI

(mozz., salsiccia, friarielli)

€ 8,00

CERTOSINO E RUGHETTA

(mozz., certosino, rughetta)

€ 7,00

TIROLESE

(mozz., brie, speck)

€ 8,00

GORGONZOLA E PERE

(mozz., gorgonzola, pere, basilico)

€ 7,00

GAMBERETTI E ZUCCHINE

(mozz., zucchini, gamberetti, pom.fresco, basilico)

€ 8,00

SALSICCIA

(pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, basilico)

€ 7,50

RADICCHIO E CACIO

(mozzarella, radicchio, caciocavallo)

€ 7,50

FILADELFIA

(pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi, basilico)

€ 8,00

TRICOLORE

(pomodoro fresco, carciofini, rucola, scaglie di grana)

€ 8,00

PROSCIUTTO E FUNGHI

(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, basilico)

€ 8,00

WURSTEL E SALAMINO

(pomodoro, mozzarella, wurstel, salamino, basilico)

€ 7,50

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



PIZZE

ALBERONI

Pomodoro, mozzarella di Bufala, pomodoro fresco, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana, olio.

€ 9,00

MARINARA

Pomodoro fresco, pomodoro, aglio, origano.

€ 5,50

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella, basilico.

€ 6,50

RUCOLA

Pomodoro fresco, mozzarella, rucola.

€ 6,00

BUFALA

Pomodoro fresco, mozzarella di Bufala, basilico.

€ 8,50

BURRATA E SALSICCIA

Pomodoro, mozzarella, burrata, basilico, salsiccia fresca.

€ 8,50

NAPOLETANA

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, basilico.

€ 6,50

PROSCIUTTO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, basilico.

€ 7,00

4 STAGIONI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, basilico.

€ 8,00

VEGETARIANA

Pomodoro salsa, pomodori Pachino, mozzarella, verdure grigliate.

€ 7,00

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, salamino piccante, wurstel, basilico.

€ 8,00

WURSTEL

Pomodoro, mozzarella, wurstel, basilico.

€ 7,00

FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, funghi, basilico.

€ 7,00

DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, basilico.

€ 7,00

GRECA

Pomodoro, mozzarella, olive denocciolate, origano, basilico.

€ 6,50

PESCATORA

Pomodoro, frutti di mare, prezzemolo, aglio*.

€ 8,50

FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella, fontina, gorgonzola, parmigiano, basilico.

€ 7,50

PARMA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma.

€ 8,00

GORGONZOLA E CIPOLLE

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolle, basilico.

€ 7,50

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

RISTORANTE - PIZZERIA
alberoni
 COZZERIA

*Ricevimenti, Cerimonie,
 pranxi e cene axiendali*



*Ampio
 terraxxo
 sul Po*



*Giardino
 con Dehors*



Forno a legna

*Specialità Pesce
 e Carne alla Pietra*





DESSERT

ZEPPOLA CHANTILLY	€ 6,00
ZEPPOLA CON CIOCCOLATO CALDO	€ 6.00
PASTIERA NAPOLETANA*	€ 4.50
MILLEFOGLIE*	€ 4.50
MERINGATA CON CIOCCOLATO*	€ 5,00
CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO*	€ 4.50
PROFITTEROL*	€ 4.50
TIRAMISU' DELLO CHEF IN COPPA	€ 6.00
PANNA COTTA	€ 4.50
CREM CARAMEL	€ 4.50
BÛNET	€ 4.50
TARTUFATA AL CIOCCOLATO*	€ 4.50
CROSTATA CON PERE E CIOCCOLATO	€ 4.50
SORBETTO AL LIMONE	€ 4.00
SORBETTO ALLA MELA VERDE CON CALVADOS	€ 5,00
TAGLIO AL CAFFE' - CIOCCOLATO - WHISKY	€ 5,00

*I nostri chef vi delizieranno tutti i giorni con le loro specialità
informatevi dal personale di sala!*

ANANAS IN BARCHETTA AL NATURALE	€ 5.00
ANANAS IN BARCHETTA AL MARASCHINO / GELATO	€ 5.50
FRAGOLE IN COPPA AL MARASCHINO	€ 5.50
FRAGOLE IN COPPA CON GELATO / PANNA	€ 5.50
FRUTTI DI BOSCO IN STAGIONE AL NATURALE	€ 6,00
FRUTTI DI BOSCO IN STAGIONE CON GELATO / PORTO	€ 6.50

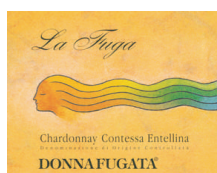
*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



SPUMANTI e VINI DA DESSERT

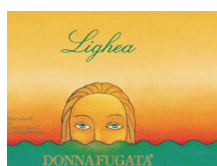
MOSCATO D'ASTI «PRUNOTTO»	€ 15,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE «MIONETTO»	€ 18,00
MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO «CASCINA GILLI»	€ 15,00
FREISA D'ASTI «CASCINA GILLI»	€ 15,00
SPUMANTE ROSE' «LEGATURA MIONETTO»	€ 20,00
BRACHETTO D'ACQUI BIRBET	€ 15,00
BONARDA MOYE' «CASCINA GILLI»	€ 15,00
FERRARI BRUT	€ 32,00
FERRARI BRUT ROSE'	€ 32,00
BERLUCCHI «CUVEEE IMPERIALE»	€ 35,00
BERLUCCHI «ROSE'»	€ 32,00
PASSITO DI PANTELLERIA «BEN RYE' DONNAFUGATA»	€ 18,00 € 35,00 Bott. 37,50 Bott. 75 cl.
FLUTE DI PASSITO DI PANTELLERIA	€ 6,00

I Nostri Vini



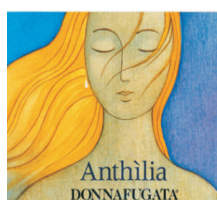
LA FUGA BIANCO

cl. 75 € 20,00



LIGHEA BIANCO

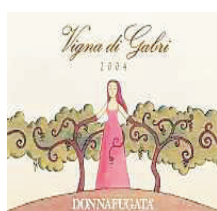
cl. 75 € 18,00



ANTHILIA BIANCO

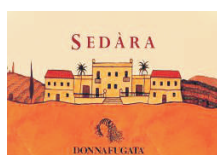
cl. 37,5 € 9,00

cl. 75 € 18,00



VIGNA DI GABRI BIANCO

cl. 75 € 20,00



SEDARA ROSSO

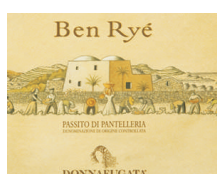
cl. 37,5 € 9,00

cl. 75 € 18,00



SHERAZADE ROSSO

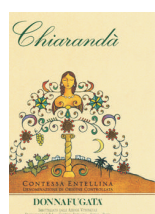
cl. 75 € 20,00



PASSITO DI PANTELLERIA BIANCO

cl. 37,5 € 18,00

cl. 75 € 35,00



CHIARANDA' BIANCO

cl. 75 € 26,00

Selezione Vini



Bianchi

LA FUGA "DONNA FUGATA" CHARDONNAY	cl. 75	€ 20,00
VIGNA DI GABRI "DONNA FUGATA"	cl. 75	€ 20,00
LIGHEA "DONNA FUGATA"	cl. 75	€ 18,00
ANTHILIA "DONNA FUGATA"	cl. 37,5	€ 9,00 € 18,00
CHIARANDA' DEL MERLO "DONNA FUGATA"	cl. 75	€ 26,00
RIBOLLA GIALLA	cl. 75	€ 18,00
ROERO ARNEIS	cl. 37,5	€ 8,00 € 16,00
BLANGE' CERETTO	cl. 37,5	€ 9,00 € 24,00
GRECO DI TUFO "MONTESOLE"	cl. 37,5	€ 9,00 € 18,00
FALANGHINA "MONTESOLE"	cl. 75	€ 18,00
FIANO DI AVELLINO "MONTESOLE"	cl. 75	€ 18,00
GEWURZTRAMINER "COLTERENZIO"	cl. 37,5	€ 9,00 € 18,00
MULLER THURGAU "COLTERENZIO"	cl. 75	€ 16,00
VERMENTINO DI GALLURA MESA	cl. 75	€ 18,00
MULLER THURGAU S. MARGHERITA vivace	cl. 75	€ 16,00
LAGREIN ROSE' "COLTERENZIO"	cl. 75	€ 18,00
ARNEIS PESCAJA	cl. 75	€ 18,00

Rossi

PASSITO DI PANTELLERIA "DONNA FUGATA"	cl. 37,5	€ 18,00 € 35,00
SHERAZADE "DONNA FUGATA"	cl. 75	€ 20,00
RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO	cl. 75	€ 18,00
PRIMITIVO DI MANDURIA "MANDUS"	cl. 75	€ 18,00
CHIANTI CLASSICO PEPPOLI	cl. 37,5	€ 9,00 € 18,00
ROERO MONTESPINATO	cl. 75	€ 18,00
FREISA D'ASTI VIVACE "CASCINA GILLI"	cl. 75	€ 15,00
BONARDA MOYE "CASCINA GILLI"	cl. 75	€ 16,00
NEBBIOLO "PRUNOTTO"	cl. 75	€ 22,00
SEDA'RA "DONNA FUGATA" nero D'Avola	cl. 37,5	€ 9,00 € 18,00
BARBERA D'ASTI "PRUNOTTO"	cl. 37,5	€ 8,00 € 16,00
DOLCETTO D'ALBA "PRUNOTTO"	cl. 37,5	€ 8,00 € 16,00
BARBARESCO "PRUNOTTO"	cl. 75	€ 38,00
BAROLO "PRUNOTTO"	cl. 75	€ 55,00
GRIGNOLINO D'ASTI DOC Prunotto	cl. 37,5	€ 8,00 € 16,00



ROERO ARNEIS
BIANCO

cl. 37,5

€ 8,00

cl. 75

€ 16,00



BLANGE' CERETTO
BIANCO

cl. 75

€ 24,00



GRECO DI TUFO
BIANCO

cl.3,75

€ 9,00

cl.75

€ 18,00



FALANGHINA
BIANCO

cl.75

€ 18,00



FIANO DI AVELLINO
BIANCO

cl.75

€ 18,00



LAGREIN ROSE'

cl.75

€ 18,00

GEWURZTRAMINER BIANCO



Frutto dell'accurata selezione di uve Gewurztraminer provenienti da Cornaiano e Appiano, la sua vinificazione avviene a temperatura controllata intorno ai 18° C e maturato sui lieviti fini in serbatoi di acciaio inox. Penetrante, aromatico e speziato con sentori di cannella, noce moscata e petali di rosa; molto rotondo al gusto. Il Gewurztraminer è uno dei vini bandiera sdell'alto Adige. Con il suo carattere frangente, avvolgente e persistente riesce a conquistare i palati piu raffinati.

cl.75

€ 18,00

MULLER THURGAU BIANCO



Un Muller Thurgau in purezza prodotto con uve provenienti dai vigneti della zona di produzione Appiano Monte. Questo vino è fermentato a temperatura controllata intorno ai 18° C e maturato sui lieviti fini in serbatoi di acciaio inox. Colore giallo verdolino cristallino. Aromatico al punto giusto con nota floreale intensa e sentori di salvia, leggermente speziato. Un vino con stile armonioso ed equilibrato.

cl.75

€ 16,00



BARBERA D'ALBA DOC

ROSSO

100% uva grignolino della zona delimitata dal disciplinare di produzione. La scelta dei terreni adatti e le cure dei vigneti con la finalità di una limitata ed equilibrata produzione hanno alleggerito questo tradizionale vino piemontese da ogni inutile asperità arricchendo di piacevoli caratteri morbidi e fruttati. Un periodo di circa 8 mesi di maturazione in botti di Slavonia da 100 Hl ed un affinamento di 4 mesi in bottiglia lo rendono pronto da bere e pienamente godibile.

cl.75 € 16,00



GRIGNOLINO D'ASTI DOC

ROSSO

100% uva grignolino della zona delimitata dal disciplinare di produzione. Vino dal delicato colore rosso rubino chiaro, con profumo di fiori e spezie, corpo leggero, vinoso ed armonico. Di facile e pronta beva, fruttato e fragrante, da servire fresco (13/14°C), adatto anche al consumo estivo con cibi freschi eleggieri.

cl.75 € 16,00



MOSCATO D'ASTI

DOCG

La particolare fermentazione dell'uva Moscato, a seguito di un breve periodo di contatto delle bucce con il mosto prima della pigiatura, esalta l'intenso caratteristico aroma di questa varietà. Se ne ricava un vino pieno e ricco ma al tempo stesso estremamente piacevole e di limitata gradazione alcolica. E' perfetto con ogni tipo di dessert, frutta e pasticceria. Servire a 10°C.

cl.75 € 15,00



DOLCETTO D'ALBA

DOC

100% uve Dolcetto della zona delimitata dal disciplinare di produzione. Vino di antica tradizione, con le moderne tecniche di cantina ha ancora maggiormente esaltato le caratteristiche di fragranza e di vinosità che lo contraddistinguono e che lo rendono adatto ad ogni occasione, piacevole e di facile beva

cl.75 € 16,00



CAFFETTERIA

CAFFE' ESPRESSO	€ 2,00
CAFFE' D'ORZO	€ 2,00
CAFFE' DECAFFEINATO	€ 2,00
CAFFE' CORRETTO	€ 2,50
CAPPUCCINO	€ 3,00
THE' AL LIMONE	€ 3,00

AMARI

SAN SIMONE	€ 4,50
AMARO AVERNA	€ 4,50
JEGHERMAISTER	€ 4,50
UNICUM	€ 4,50
RABBARO ZUCCA	€ 4,50
AMARETTO DI SARONNO	€ 4,00
SAMBUCA	€ 5,00
AMARO LUCANO	€ 4,50
AMARO MONTENEGRO	€ 4,50
BRAULIO	€ 4,50
FERNET BRANCA	€ 4,50
BRANCA MENTA	€ 4,50
AMARO RAMAZZOTTI	€ 4,50
SAN MARZANO BORSCI	€ 4,50

BRANDY/COGNAC

CARLOS I	€ 6,50
COURVAISER	€ 7,00
VECCHIA ROMAGNA ET. NERA	€ 5,00
MARTELL	€ 6,00
ARMAGNAC	€ 7,00
CALVADOS	€ 5,00

RHUM

HAVANA CLUB 7 ANOS	€ 5,00
MATUSALEM	€ 6,00
BACARDI SUPERIOR	€ 5,00

WHISKEY TORBATI

LAGAVULIN	€ 6,50
OBAN	€ 6,50
TALISKER	€ 6,50
THE GLEN LIVET	€ 6,00
CHIVAS REGAL	€ 6,00
BALLANTINES	€ 5,00
GLEN KINCHIE	€ 6,50
j&b BOURBON	€ 5,00
JACK DANIELS	€ 5,00
LAPHROAG	€ 6,50
GLEN GRANT	€ 5,00

LIQUORI IN GHIACCIAIA

LIMONCELLO	€ 4,50
MELONCELLO	€ 5,00
MIRTO ZEDDA PIRAS	€ 4,50
LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA	€ 4,50
VODKA ABSOLUT SECCA	€ 6,00



PER QUALSIASI TIPO DI
INFORMAZIONI
SU PRANZI, CENE DI LAVORO
O FESTE DI COMPLEANNO
IL PERSONALE E'
A VOSTRA COMPLETA DISPOSIZIONE!

graxie, buon appetito!

N.B.: IL SABATO E LA DOMENICA **NON** SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI

grafica&stampas - critelli.it