



# **INTERNO**

drinks & restaurant

follow us:  

**Via Cornelia, 174, 00166 Roma - Telefono: 320 857 8481**

## MENU CARNE\*

**DAL LUNEDÌ AL SABATO**

**30€**

**\*CON €5 IN PIÙ A PERSONA  
1 BOTTIGLIA DI VINO  
OGNI 2 PERSONE**

**PATATINE CACIO & PEPE  
PIZZOTTELLA POMODORO E PECORINO  
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI  
TAGLIATA DI MANZO  
ACQUA**

## MENU PIZZA\*

**DAL LUNEDÌ AL SABATO**

**25€**

**\*CON €5 IN PIÙ  
2 BIRRE MEDIE A TESTA**

**PATATINE FRITTE  
SUPPLÌ  
PIZZOTTELLE AL POMODORO  
1 PIZZA A SCELTA  
ACQUA**

**\*MINIMO 4 PERSONE**

## ANTIPASTI E FRITTI

**TAGLIERE X 2** ..... 16,00€

*affettato misto, mozzarella di bufala/burrata*

**POLPETTE DI MANZO IN SALSA TARTUFATA**..... 9,00€

**SFILACCI DI POLLO FRITTI** ..... 7,00€

**CRUK CROK CACIO E PEPE**..... 5,00€

**SCAMORZA ALLA PARMIGIANA O  
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA** ..... 8,00€

**VERDURE PASTELLATE**..... 5,00€

**FRITTO MISTO X 2** ..... 10,00€

*4 olive ascolane, 4 mozzarelline, 1 fiore di zucca, 1 baccalà*

**SUPPLÌ**..... 2,50€

**ALETTE DI POLLO (5 PEZZI)**..... 6,50€

**TARTARE DI MANZO**..... 16,00€

## PIZZE SPECIALI

**ZOZZONA**..... 10,00€

*mozzarella, funghi, provola, salsiccia e patate, olio e.v.o.*

**CACCIATORA**..... 10,00€

*pomodoro, mozzarella, peperoni, salsiccia, nduja, olio e.v.o.*

**CAMIONISTA** ..... 10,00€

*mozzarella, patate, broccoli, salsiccia, olio e.v.o.*

**HOMER**..... 10,00€

*mozzarella, prosciutto cotto, uovo alla Bismark, gaunciale, olio e.v.o.*

**\*IMPASTO CHETOGENICO +3,00€**

## PIZZA BASE BIANCA

**BOSCO**..... 10,00€

*mozzarella, prosciutto crudo, mozzarella di bufala, pachino, menta, olio e.v.o.*

**PATATE & SALSICCIA**..... 8,00€

*mozzarella, patate, salsiccia, olio e.v.o.*

**BOSCAIOLA** ..... 8,50€

*mozzarella, salsiccia, funghi champignon, olio e.v.o.*

**CROSTINO**..... 8,00€

*mozzarella, prosciutto cotto, olio e.v.o.*

**PRIMAVERA** ..... 8,00€

*mozzarella, prosciutto crudo, rucola, olio e.v.o.*

**ORTOLANA** ..... 8,00€

*mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane, olio e.v.o.*

**QUATTRO FORMAGGI** ..... 8,00€

*mozzarella, gorgonzola, pecorino, scamorza, parmigiano, olio e.v.o.*

**SPECK & PROVOLA**..... 8,00€

*mozzarella, speck, scamorza affumicata, olio e.v.o.*

**BROCCOLI & SALSICCIA** ..... 8,00€

*mozzarella, broccoli siciliani, salsiccia, olio e.v.o.*

**MONTAGNA** ..... 9,00€

*mozzarella, funghi champignon, salsiccia, gorgonzola, olio e.v.o.*

\*IMPASTO CHETOGENICO +3,00€

## PIZZA BASE ROSSA

**MARINARA** ..... 6,00€

*pomodoro, origano, aglio, olio e.v.o.*

**MARGHERITA**..... 7,00€

*pomodoro, mozzarella, olio e.v.o.*

**FUNGHI** ..... 7,50€

*pomodoro, mozzarella, funghi, olio e.v.o.*

**DIAVOLA** ..... 8,00€

*pomodoro, mozzarella, salame piccante, olio e.v.o.*

**CAPRICCIOSA**..... 8,00€

*pomodoro, mozzarella, uovo sodo, funghi, carciofini, olive verdi, prosciutto crudo*

**MAIALONA**..... 9,00€

*pomodoro, mozzarella, salsiccia, salame piccante, olio e.v.o.*

**AMATRICIANA**..... 9,00€

*pomodoro, mozzarella, guanciale, pecorino, olio e.v.o.*

**TRICOLORE**..... 8,00€

*pomodoro, mozzarella, rucola, pachino, grana, olio e.v.o.*

**PARMIGIANA**..... 9,00€

*pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano, prezzemolo, olio e.v.o.*

**BUFALA & PACHINO** ..... 10,00€

*pomodoro, pachino, mozzarella di bufala, olio e.v.o.*

**NAPOLI**..... 8,00€

*pomodoro, mozzarella, alici*

**WÜSTEL E PATATINE** ..... 8,00€

*pomodoro, mozzarella, würstel e patatine*

\*IMPASTO CHETOGENICO +3,00€

## SECONDI

**HAMBURGER 200gr DI CHIANINA AL PIATTO CON CHIPS ..... 14,00€**

**TAGLIATA DI MANZO ITALIANO..... 6,00€ l'etto (min. 3etti)**

**TAGLIATA DI POLLO SENAPE, LIME E MIELE..... 12,00€**

**ARROSTICINI DI PECORA 10pz ..... 12,00€**

**TASCA DI POLLO CON CICORIA E PROVOLA..... 14,00€**

**RIBS DI MAIALE CON SALSA BARBECUE..... 14,00€**

## CONTORNI

**CICORIA / BROCCOLI / VERDURE GRIGLIATE.....5,00€**

## BURGERS HOMEMADE

**IMPORTANTE .....14,00€**

*burger 250gr homemade, cheddar, bacon, lattuga, ketchup*

**TOP.....14,00€**

*burger 250gr homemade, verdure grigliate, salsa bbq*

**DOUBLE .....16,00€**

*doppio burger 250gr homemade, doppio cheddar, doppio bacon, lattuga, salsa bbq*

**CHIANINA .....16,00€**

*burger 250gr homemade di chianina, rucola, misto funghi, scaglie di grana, maionese*

**BURGER SEVEN <sup>New!</sup> ..... 16,00€**

*burger di manzo 250gr; cipolla grigliata, insalata, bacon, provola, mayo al tartufo*

**KING PULLED PORK <sup>New!</sup> ..... 16,00€**

*carne di maiale cotto a bassa temperatura per 10 ore in affumicatore, salsa BBQ, cheddar, bacon, cipolla grigliata*

**BURGER VEGGY <sup>New!</sup> ..... 14,00€**

*burger vegetariano, cipolla grigliata, lattuga, pomodorini, salsa al guacamole*

**TUTTI I PANINI SONO ACCOMPAGNATI DA PATATINE FRITTE**  
**\*PANINO CHETOGENICO +3,00€**

# PIATTI COMBINATI

**COMPONI IL TUO PIATTO 25,00€**

*Es: Riso Basmati, Tagliata di Manzo e Verdure Grigliate*

## **Base**

**Riso Basmati**

## **Proteina**

**Tagliata di Manzo  
Tagliata di Pollo  
Calamaro**

## **Contorno**

**Verdure Grigliate  
Verdure Ripassate  
Insalata Mista**

# DESSERT

**TIRAMISÙ.....6,00€**

**CHEESECAKE AL CIOCCOLATO O PISTACCHIO .....6,00€**

**TORTINO AL CIOCCOLATO .....5,00€**

**ZOCCOLETTE AL CIOCCOLATO.....6,00€**

**ZOCCOLETTE AL PISTACCHIO.....7,00€**

**SORBETTO.....5,00€**

**FRUTTA DI STAGIONE.....6,00€**

## COCKTAILS

**SOLERO**..... 9,00€

*double cream, passion fruit, vanilla, rum*

**ESPRESSO MARTINI** ..... 10,00€

*kahlua, sugar, coffee, vodka*

**OLD FASHIONED**..... 10,00€

*rye whiskey, angostura, bitter, zucchero di canna, soda*

**MAI TAI**..... 10,00€

*rum scuro, succo d'ananas, orzata, cointreau, rum bianco*

**WHISKEY SOUR**..... 10,00€

*whiskey, zucchero, bianco d'uovo, limone*

**ROUGE**..... 9,00€

*limone, basilico, mix di frutti di bosco, succo di melograno, creme de cassis, vodka*

**MOSCOW MULE**..... 9,00€

*ginger beer, lime, vodka*

**BOMBA A MANO** ..... 10,00€

*rum, gin, tequila, vodka, assenzio, passion fruit, ananas, liquore alla pesca*

**TRIK E BALDAK** ..... 9,00€

*rum bianco, gin, vodka, cocco, frutti di bosco, cranberry juice*

**LOKA SPRITZ**..... 9,00€

*prosecco, aperol, ingrediente segreto*

**BASIL SOUR**..... 10,00€

*disaronno, basilico, succo di mela, rum, ginger ale, cannella*

**ENCANTO**..... 10,00€

*fragola, latte di cocco, blu curacao, orzata, rum bianco*

**DOMINO** ..... 12,00€

*rum Santa Teresa Claro, orange curaçao, latte di mandorla, succo d'arancia, zenzero*

**SIR** ..... 12,00€

*hendricks gin, chartreuse giallo, lime maraschino, basilico*

**PATRÒN** ..... 12,00€

*ron zacapa 23, liquore a mandarino, martini "l'amaro", zenzero*

**ESPERANZA** ..... 12,00€

*belvedere vodka, liquore alla mela verde, lime, chiara d'uovo, basilico*

**GENTLEMEN**..... 12,00€

*tallisker sky whiskey, campari bitter, creme de cassis, punt & mes, chocolate bitter*

**EL DICTADOR**..... 12,00€

*matuzalem 15 yo, cointreau, lime, orange bitter*

**SOMBRERO** ..... 12,00€

*tequila jose cuervo, latte di mandorla, falemum, lime, pompelmo rosa*

**MIRADA**..... 12,00€

*mezcal encantado, midori, lime, purea di cocco, agave*

**COCO POCHO**..... 12,00€

*rum bacardi claro, ananas, crema al pistacchio, cocco, duoble cream*

**OBSESION** ..... 12,00€

*belvedere vodka, liquore alla vaniglia, frutti esotici, double cream*

**SI REALIZZANO I COCKTAIL UFFICIALI IBA: 8,00€ - 10,00€**

## BOLLICINE

**PROSECCO DOC TREVISO MARTÒN.....22,00€**

*Vitigno: Glera .....* **Calice 5,00€**

**FRANCIACORTA DOCG BIBBI BRUT.....36,00€**

**MOET CHANDON IMPERIAL..... 90,00€**

## VINI ROSSI

**BARBERA D'ASTI . IL POZZO .....17,00€**

*Piemonte - DOCG - Vitigno: Barbera.....* **Calice 5,00€**

**CHIANTI . POGGIO DEGLI UBERTI..... 22,00€**

*Toscana - DOCG - Vitigno: Sangiovese.....* **Calice 5,00€**

**CABERNET . BOEM .....24,00€**

*Trentino Alto Adige - DOC - Vitigno: Cabernet .....* **Calice 6,00€**

**NERO DI TROIA PASSERA SCOPAIOLA MASSERIA**

**SPACCAFICO.....24,00€**

*Puglia - IGP - Vitigno: Nero Di Troia*

**MONTEPULCIANO D'ABBRUZZO TRE SAGGI**

**TALAMONTI.....26,00€**

*Abbruzzo - DOC - Vitigno: Montepulciano*

**TELLUS SYRAH . FALESCO .....26,00€**

*Lazio - IGP - Vitigno: Syrah ..... Calice 6,00€*

**TOSCANA ROSSO . BARBUTINO ..... 28,00€**

*Toscana - IGT - Vitigno: Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Syrah*

**PER TE VALPOLICELLA RIPASSO CL. SUPERIORE**

**BOVARO ..... 32,00€**

*Veneto - DOC - Vitigno: Corvina*

**LAGREIN . J.HÜTTE.....32,00€**

*Trentino Alto Adige - DOC - Vitigno: Lagrein*

**SAGRANTINO DI MONTEFALCO CIÒPPICA**

**LU CIOPPU ..... 40,00€**

*Umbria - DOCG - Vitigno: 100% Sagrantino*

**PASSO DEL BOVARO**

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA .....45,00€**

*Veneto - DOC - Vitigno: Corvina*

## VINI BIANCHI

**VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI . SASSI AVARI.....17,00€**

*Marche - DOC - Vitigno: Verdicchio..... Calice 5,00€*

**SAUVIGNON SASÀ . BOEM ..... 22,00€**

*Trentino Alto Adige - IGT - Vitigno: Sauvignon Blanc*

**CULBIANCO . MASSERIA SPACCAFICO..... 22,00€**

*Puglia - Salento IGP - Vitigno: Chardonnay..... Calice 6,00€*

**PINOT GRIGIO . BOEM .....22,00€**

*Trentino Alto Adige - DOC - Vitigno: Pinot Grigio*

**FALERIO PECORINO . BOCCAFORNACE.....24,00€**

*Marche - Falerio DOC - Vitigno: Pecorino*

**FRASCATI SUPERIORE . SANTA PASSERA.....24,00€**

*Lazio - DOCG - Vitigno: Bellone, Bambino, Malvasia Puntinata, Trebbiano*

**RIBOLLA GIALLA . BALOC .....26,00€**

*Slovenia - DOP Gorîška Brda - Vitigno: Ribolla Gialla*

**MOSCATO DI TERRACINA SECCO OPPIDUM CANTINA**

**SANT'ANDREA ..... 28,00€**

*Lazio - DOC - Vitigno: Moscato*

**GEWÜRZTRAMINER BOEM..... 28,00€**

*Trentino Alto Adige - DOC - Vitigno: Gewürztraminer ....Calice 7,00€*

**SAUVIGNON SANCT VALENTIN ST. MICHAEL EPPAN..... 45,00€**

*Trentino Alto Adige - DOC - Vitigno: Sauvignon Blanc*

**SATRICO . CASALE DEL GIGLIO .....26,00€**

*Lazio - IGT - Vitigno: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Trebbiano*

## VINI ROSATI

**PASSERA SCOPAIOLA ROSATO .....24,00€**

*Puglia IGP - Vitigno: Chardonnay - Passerina*

## LIQUORI & DISTILLATI

<b>AMARO DEL CAPO</b> .....	<b>4,00€</b>
<b>AMARO JAGERMEISTER</b> .....	<b>4,00€</b>
<b>AMARO MONTENEGRO</b> .....	<b>4,00€</b>
<b>AMARO AVERNA</b> .....	<b>4,00€</b>
<b>AMARO FERNET BRANCA</b> .....	<b>4,00€</b>
<b>AMARO PETRUS</b> .....	<b>4,00€</b>
<b>AMARO UNICUM</b> .....	<b>4,00€</b>
<b>AMARO CALAMARO</b> .....	<b>4,00€</b>
<b>AMARO DENTE DI LEONE</b> .....	<b>5,00€</b>
<b>AMARO JEFFERSON</b> .....	<b>5,00€</b>
<b>GRAPPA BERTA</b> .....	<b>6,00€</b>
<b>GRAPPA 18 LUNE</b> .....	<b>5,00€</b>
<b>GRAPPA SARPA ORO DI POLI</b> .....	<b>6,00€</b>

## WHISKY

<b>TALISKER SKY</b> .....	<b>12,00€</b>
<b>CAOLILA</b> .....	<b>12,00€</b>
<b>LAPHROAIG</b> .....	<b>12,00€</b>
<b>BULLEIT BURBON</b> .....	<b>10,00€</b>
<b>NIKKA</b> .....	<b>12,00€</b>
<b>HIBIKI</b> .....	<b>20,00€</b>
<b>MACCALLAN 12Y</b> .....	<b>20,00€</b>
<b>JONNY WALKER BLACK LABEL</b> .....	<b>12,00€</b>

## GINTONERIA

<b>GIN MARE</b> .....	<b>12,00€</b>
<b>HENDRICKS</b> .....	<b>12,00€</b>
<b>KHUTHANSEN</b> .....	<b>12,00€</b>
<b>SABATINI</b> .....	<b>12,00€</b>
<b>MONKEY</b> .....	<b>14,00€</b>
<b>PORTOBELLO</b> .....	<b>10,00€</b>
<b>Malfy</b> .....	<b>10,00€</b>
<i>(limone - Pompelmo Rosa - Arancia)</i>	
<b>TANQUERAY</b> .....	<b>10,00€</b>
<b>ROKU</b> .....	<b>12,00€</b>
<b>VODKA PREMIUM. + TONIC/LEMON</b> .....	<b>+2,00€</b>
<b>CIROC</b> .....	<b>10,00€</b>
<b>BELVEDERE</b> .....	<b>10,00€</b>
<b>GREY GOOSE</b> .....	<b>10,00€</b>

## RUM

<b>RON ZACAPA 23Y</b> .....	<b>12,00€</b>
<b>MATUZALEM 15Y</b> .....	<b>10,00€</b>
<b>DIPLOMATICO GRAN RESERVA</b> .....	<b>12,00€</b>
<b>SAINT JAMES</b> .....	<b>10,00€</b>
<b>DON PAPA BAROKO</b> .....	<b>12,00€</b>

## BIRRE ARTIGIANALI

<b>GERMAN PALE ALE (EASY)</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>BLONDE ALE (BLONDY)</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>WEST COAST IPA (WEST COAST)</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>WEISSBIER (SANDY)</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>AMERICAN IPA (APACHE)</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>DDH IPA (CITRA)</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>DOUBLE IPA (BRUTALE)</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>DARK STRONG (RED CARPET)</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>BELGIAN TRIPEL (TRE TORRI)</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>QUADRUPEL (TRAPPISTA)</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>CHOCO COFFEE STOUT (MOKA BROWN)</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>GOSE (SEABREEZE)</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>HONEY BEER (HONEYMOON)</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>BLANCHE (WHITNEY)</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>BLONDE GLUTEN FREE (FREEDOM)</b> .....	<b>5,50€</b>



**INTERNO**  
drinks & restaurant  
*ENGLISH MENÙ*

follow us:  

**Via Cornelia, 174, 00166 Roma - Mobile: 320 857 8481**

## MEAT MENU

**FROM MONDAY TO SATURDAY**

**30€**

**\*FOR JUST €5 MORE PER PERSON  
1 BOTTLE OF WINE  
EVERY 2 PEOPLE**

**CACIO & PEPE FRIES  
PIZZOTTELLA WITH TOMATO AND PECORINO  
CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD  
TAGLIATA DI MANZO  
WATER**

## PIZZA MENU

**FROM MONDAY TO SATURDAY**

**25€**

**\*FOR JUST €5 MORE  
2 MEDIUM BEER PER PERSON**

**FRENCH FRIES  
SUPPLÌ  
PIZZOTTELLA WITH TOMATO SAUCE  
1 PIZZA OF YOUR CHOICE  
WATER**

**\*MINIMUM 4 PEOPLE**

## STARTERS

<b>CHARCUTERIE BOARD X 2</b> .....	<b>16,00€</b>
<i>assorted cold cuts, buffalo mozzarella/burrata</i>	
<b>BEEF MEATBALLS IN TRUFFLE SAUCE</b> .....	<b>9,00€</b>
<b>FRIED SHREDDED CHICKEN</b> .....	<b>7,00€</b>
<b>CRICK CROK CACIO E PEPE</b> .....	<b>5,00€</b>
<b>PARMIGIANA-STYLE SCAMORZA OR PARMA HAM</b> .....	<b>8,00€</b>
<b>BATTERED VEGETABLES</b> .....	<b>5,00€</b>
<b>MIXED FRIED PLATTER X 2</b> .....	<b>10,00€</b>
<i>4 ascolana olives, 4 mini mozzarella balls, 1 zucchini flower, 1 salted cod</i>	
<b>SUPPLÌ</b> .....	<b>2,50€</b>
<b>CHICKEN WINGS (5 PIECES)</b> .....	<b>6,50€</b>
<b>BEEF TARTARE</b> .....	<b>16,00€</b>

## SPECIAL PIZZAS

<b>ZOZZONA</b> .....	<b>10,00€</b>
<i>mozzarella, mushrooms, provolone, sausage and potatoes, extra virgin olive oil</i>	
<b>CACCIATORA</b> .....	<b>10,00€</b>
<i>tomato sauce, mozzarella, peppers, sausage, nduja, extra virgin olive oil</i>	
<b>CAMIONISTA</b> .....	<b>10,00€</b>
<i>mozzarella, potatoes, broccoli, sausage, extra virgin olive oil</i>	
<b>HOMER</b> .....	<b>10,00€</b>
<i>mozzarella, cooked ham, Bismark egg, guanciale, extra virgin olive oil</i>	

\*KETOGENIC DOUGH + €3,00

## WHITE PIZZAS

**BOSCO**..... 10,00€

*mozzarella, cured ham, buffalo mozzarella, pachino tomatoes, mint, extra virgin olive oil*

**PATATE E SALCICCIA**..... 8,00€

*mozzarella, potatoes, sausage, extra virgin olive oil*

**BOSCAIOLA** ..... 8,50€

*mozzarella, sausage, champignon mushrooms, extra virgin olive oil*

**CROSTINO**..... 8,00€

*mozzarella, cooked ham, extra virgin olive oil*

**PRIMAVERA** ..... 8,00€

*mozzarella, cured ham, arugula, eggplant, extra virgin olive oil*

**ORTOLANA** ..... 8,00€

*mozzarella, zucchini, peppers, eggplant, extra virgin olive oil*

**QUATTRO FORMAGGI** ..... 8,00€

*mozzarella, gorgonzola cheese, pecorino, scamorza, parmesan cheese, extra virgin olive oil*

**SPECK & PROVOLA**..... 8,00€

*mozzarella, speck, smoked scamorza, extra virgin olive oil*

**BROCCOLI & SALCICCIA**..... 8,00€

*mozzarella, Sicilian broccoli, sausage, extra virgin olive oil*

**MONTAGNA** ..... 9,00€

*mozzarella, champignon mushrooms, sausage, gorgonzola, extra virgin olive oil*

**\*KETOGENIC DOUGH + €3,00**

## RED PIZZAS

**MARINARA** ..... 6,00€

*tomato, oregano, garlic, extra virgin olive oil*

**MARGHERITA** ..... 7,00€

*tomato, mozzarella, extra virgin olive oil*

**FUNGHI** ..... 7,50€

*tomato, mozzarella, mushrooms, extra virgin olive oil*

**DIAVOLA** ..... 8,00€

*tomato, mozzarella, spicy salami, extra virgin olive oil*

**CAPRICCIOSA** ..... 8,00€

*tomato, mozzarella, hard-boiled egg, mushrooms, baby artichokes, green olives, cured ham*

**MAIALONA** ..... 9,00€

*tomato, mozzarella, sausage, spicy salami, extra virgin olive oil*

**AMATRICIANA** ..... 9,00€

*tomato, mozzarella, guanciale, pecorino, extra virgin olive oil*

**TRICOLORE** ..... 8,00€

*tomato, mozzarella, arugula, Pachino tomatoes, Grana cheese, extra virgin olive oil*

**PARMIGIANA** ..... 9,00€

*tomato, mozzarella, eggplant, Parmesan, parsley, extra virgin olive oil*

**BUFALA & PACHINO** ..... 10,00€

*tomato, Pachino tomatoes, buffalo mozzarella, extra virgin olive oil*

**NAPOLI** ..... 8,00€

*tomato, mozzarella, anchovies*

**WÜSTEL E PATATINE** ..... 8,00€

*tomato, mozzarella, sausages and fries*

\*KETOGENIC DOUGH + €3,00

## MAIN COURSES

<b>200g CHIANINA HAMBURGER PLATTER WITH CHIPS</b> .....	<b>14,00€</b>
<b>ITALIAN SLICED BEEF</b> .....	<b>6,00€ 100 gr (min. 300gr)</b>
<b>SLICED CHICKEN WITH MUSTARD, LIME AND HONEY</b> .....	<b>12,00€</b>
<b>ROASTED LAMB SKEWERS (10 pieces)</b> .....	<b>12,00€</b>
<b>CHICKEN POCKET WITH CHICORY AND PROVOLA</b> .....	<b>14,00€</b>
<b>PORK RIBS WITH BARBECUE SAUCE</b> .....	<b>14,00€</b>

## SIDE DISHES

<b>CHICORY / BROCCOLI / GRILLED VEGETABLES</b> .....	<b>5,00€</b>
--	--------------

## BURGERS HOMEMADE

<b>IMPORTANTE</b> .....	<b>14,00€</b>
<i>250g homemade burger, cheddar, bacon, lettuce, ketchup</i>	
<b>TOP</b> .....	<b>14,00€</b>
<i>250g homemade burger, grilled vegetables, bbq sauce</i>	
<b>DOUBLE</b> .....	<b>16,00€</b>
<i>double 250g homemade burger, double cheddar, double bacon, lettuce, bbq sauce</i>	
<b>CHIANINA</b> .....	<b>16,00€</b>
<i>250g homemade chianina burger, arugula, mixed mushrooms, parmesan shavings, mayonnaise</i>	
<i>New!</i>	
<b>BURGER SEVEN</b> .....	<b>16,00€</b>
<i>250g beef burger, grilled onions, salad, bacon, provola, truffle mayo</i>	
<i>New!</i>	
<b>KING PULLED PORK</b> .....	<b>16,00€</b>
<i>pork cooked at low temperature for 10 hours in smoker, bbq sauce, cheddar, bacon, grilled onion</i>	
<i>New!</i>	
<b>BURGER VEGGY</b> .....	<b>14,00€</b>
<i>vegetarian burger, grilled onion, lettuce, cherry tomatoes, guacamole sauce</i>	

**ALL BURGERS COME WITH FRENCH FRIES**

**\*KETOGENIC BURGERS +3,00€**

## COMBINED DISHES

### **BUILD YOUR OWN PLATE 25,00€**

*Example: basmati rice, sliced beef and grilled vegetables*

#### **Base**

**Basmati Rice**

#### **Protein**

**Sliced beef  
Sliced chicken  
Squid**

#### **Side Dish**

**Grilled vegetables  
Sautéed vegetables  
Mixed Salad**

## DESSERT

<b>TIRAMISÙ .....</b>	<b>6,00€</b>
<b>CHOCOLATE OR PISTACHIO CHEESECAKE .....</b>	<b>6,00€</b>
<b>CHOCOLATE CAKE .....</b>	<b>5,00€</b>
<b>CHOCOLATE ZOCCOLETTE .....</b>	<b>6,00€</b>
<b>PISTACHIO ZOCCOLETTE .....</b>	<b>7,00€</b>
<b>SORBET.....</b>	<b>5,00€</b>
<b>SEASONAL FRUIT.....</b>	<b>6,00€</b>

## COCKTAILS

**SOLERO.....9,00€**

*double cream, passion fruit, vanilla, rum*

**ESPRESSO MARTINI ..... 10,00€**

*kahlua, sugar, coffee, vodka*

**OLD FASHIONED..... 10,00€**

*rye whiskey, angostura, bitter, cane sugar, soda*

**MAI TAI..... 10,00€**

*dark rum, pineapple juice, orgeat, Cointreau, white rum*

**WHISKEY SOUR..... 10,00€**

*whiskey, sugar, egg white, lemon*

**ROUGE.....9,00€**

*lemon, basil, mixed berries, pomegranate juice, crème de cassis, vodka*

**MOSCOW MULE.....9,00€**

*ginger beer, lime, vodka*

**BOMBA A MANO ..... 10,00€**

*rum, gin, tequila, vodka, absinthe, passion fruit, pineapple, peach liqueur*

**TRIK E BALDAK .....9,00€**

*white rum, gin, vodka, coconut, berries, cranberry juice*

**LOKA SPRITZ.....9,00€**

*prosecco, aperol, secret ingredient*

**BASIL SOUR..... 10,00€**

*disaronno, basil, apple juice, rum, ginger ale, cinnamon*

**ENCANTO..... 10,00€**

*strawberry, coconut milk, blue curaçao, orgeat, white rum*

**DOMINO**..... 12,00€

*Santa Teresa Claro rum, orange curaçao, almond milk, orange juice, ginger*

**SIR** ..... 12,00€

*hendricks gin, yellow Chartreuse, lime, maraschino, basil*

**PATRÒN**..... 12,00€

*ron zacapa 23, mandarin liqueur, martini “l'amaro”, ginger*

**ESPERANZA** ..... 12,00€

*belvedere vodka, green apple liqueur, lime, egg white, basil*

**GENTLEMEN**..... 12,00€

*tallisker sky whiskey, campari bitter, creme de cassis, punt & mes, chocolate bitter*

**EL DICTADOR**..... 12,00€

*matuzalem 15 yo, cointreau, lime, orange bitter*

**SOMBRERO** ..... 12,00€

*tequila jose vuervo, almond milk, falernum, lime, pink grapefruit*

**MIRADA**..... 12,00€

*mezcal encantado, midori, lime, coconut purée, agave*

**COCO POCHO**..... 12,00€

*rum bacardi claro, pineapple, pistachio cream, coconut, double cream*

**OBSESION** ..... 12,00€

*belvedere vodka, vanilla liqueur, exotic fruits, double cream*

**OFFICIAL IBA COCKTAILS ARE ALSO AVAILABLE: €8,00 - €10,00**



## SPARKLING

**PROSECCO DOC TREVISO MARTÒN.....22,00€**

*Vitigno: Glera ..... Wine glass 5,00€*

**FRANCIACORTA DOCG BIBBI BRUT.....36,00€**

**MOET CHANDON IMPERIAL..... 90,00€**

## RED WINE

**BARBERA D'ASTI . IL POZZO .....17,00€**

*Piemonte - DOCG - Vitigno: Barbera..... Wine glass 5,00€*

**CHIANTI . POGGIO DEGLI UBERTI..... 22,00€**

*Toscana - DOCG - Vitigno: Sangiovese.....Wine glass 5,00€*

**CABERNET . BOEM .....24,00€**

*Trentino Alto Adige - DOC - Vitigno: Cabernet.....Wine glass 6,00€*

**NERO DI TROIA PASSERA SCOPAIOLA MASSERIA**

**SPACCAFICO.....24,00€**

*Puglia - IGP - Vitigno: Nero Di Troia*

**MONTEPULCIANO D'ABBRUZZO TRE SAGGI**

**TALAMONTI.....26,00€**

*Abbruzzo - DOC - Vitigno: Montepulciano*

**TELLUS SYRAH . FALESCO .....26,00€**

*Lazio - IGP - Vitigno: Syrah ..... Wine glass 6,00€*

**TOSCANA ROSSO . BARBUTINO ..... 28,00€**

*Toscana - IGT - Vitigno: Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Syrah*

**PER TE VALPOLICELLA RIPASSO CL. SUPERIORE**

**BOVARO ..... 32,00€**

*Veneto - DOC - Vitigno: Corvina*

**LAGREIN . J.HÜTTE.....32,00€**

*Trentino Alto Adige - DOC - Vitigno: Lagrein*

**SAGRANTINO DI MONTEFALCO CIÒPPICA**

**LU CIOPPU ..... 40,00€**

*Umbria - DOCG - Vitigno: 100% Sagrantino*

**PASSO DEL BOVARO**

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA .....45,00€**

*Veneto - DOC - Vitigno: Corvina*

## WHITE WINE

**VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI . SASSI AVARI.....17,00€**

*Marche - DOC - Vitigno: Verdicchio.....Wine glass 5,00€*

**SAUVIGNON SASÀ . BOEM ..... 22,00€**

*Trentino Alto Adige - IGT - Vitigno: Sauvignon Blanc*

**CULBIANCO . MASSERIA SPACCAFICO..... 22,00€**

*Puglia - Salento IGP - Vitigno: Chardonnay.....Wine glass 6,00€*

**PINOT GRIGIO . BOEM .....22,00€**

*Trentino Alto Adige - DOC - Vitigno: Pinot Grigio*

**FALERIO PECORINO . BOCCAFORNACE.....24,00€**

*Marche - Falerio DOC - Vitigno: Pecorino*

**FRASCATI SUPERIORE . SANTA PASSERA.....24,00€**

*Lazio - DOCG - Vitigno: Bellone, Bambino, Malvasia Puntinata, Trebbiano*

**RIBOLLA GIALLA . BALOC .....26,00€**

*Slovenia - DOP Gorîška Brda - Vitigno: Ribolla Gialla*

**MOSCATO DI TERRACINA SECCO OPPIDUM CANTINA**

**SANT'ANDREA ..... 28,00€**

*Lazio - DOC - Vitigno: Moscato*

**GEWÜRZTRAMINER BOEM..... 28,00€**

*Trentino Alto Adige - DOC - Vitigno: Gewürztraminer .....Calice 7,00€*

**SAUVIGNON SANCT VALENTIN ST. MICHAEL EPPAN..... 45,00€**

*Trentino Alto Adige - DOC - Vitigno: Sauvignon Blanc*

**SATRICO . CASALE DEL GIGLIO .....26,00€**

*Lazio - IGT - Vitigno: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Trebbiano*

## VINI ROSATI

**PASSERA SCOPAIOLA ROSATO .....24,00€**

*Puglia IGP - Vitigno: Chardonnay - Passerina*

## LIQUEURS & SPIRITS

<b>AMARO DEL CAPO</b> .....	<b>4,00€</b>
<b>AMARO JAGERMEISTER</b> .....	<b>4,00€</b>
<b>AMARO MONTENEGRO</b> .....	<b>4,00€</b>
<b>AMARO AVERNA</b> .....	<b>4,00€</b>
<b>AMARO FERNET BRANCA</b> .....	<b>4,00€</b>
<b>AMARO PETRUS</b> .....	<b>4,00€</b>
<b>AMARO UNICUM</b> .....	<b>4,00€</b>
<b>AMARO CALAMARO</b> .....	<b>4,00€</b>
<b>AMARO DENTE DI LEONE</b> .....	<b>5,00€</b>
<b>AMARO JEFFERSON</b> .....	<b>5,00€</b>
<b>GRAPPA BERTA</b> .....	<b>6,00€</b>
<b>GRAPPA 18 LUNE</b> .....	<b>5,00€</b>
<b>GRAPPA SARPA ORO DI POLI</b> .....	<b>6,00€</b>

## WHISKY

<b>TALISKER SKY</b> .....	<b>12,00€</b>
<b>CAOLILA</b> .....	<b>12,00€</b>
<b>LAPHROAIG</b> .....	<b>12,00€</b>
<b>BULLEIT BURBON</b> .....	<b>10,00€</b>
<b>NIKKA</b> .....	<b>12,00€</b>
<b>HIBIKI</b> .....	<b>20,00€</b>
<b>MACCALLAN 12Y</b> .....	<b>20,00€</b>
<b>JONNY WALKER BLACK LABEL</b> .....	<b>12,00€</b>

## GIN BAR

<b>GIN MARE</b> .....	<b>12,00€</b>
<b>HENDRICKS</b> .....	<b>12,00€</b>
<b>KHUTHANSEN</b> .....	<b>12,00€</b>
<b>SABATINI</b> .....	<b>12,00€</b>
<b>MONKEY</b> .....	<b>14,00€</b>
<b>PORTOBELLO</b> .....	<b>10,00€</b>
<b>Malfy</b> .....	<b>10,00€</b>
<i>(limone - Pompelmo Rosa - Arancia)</i>	
<b>TANQUERAY</b> .....	<b>10,00€</b>
<b>ROKU</b> .....	<b>12,00€</b>
<b>VODKA PREMIUM. + TONIC/LEMON</b> .....	<b>+2,00€</b>
<b>CIROC</b> .....	<b>10,00€</b>
<b>BELVEDERE</b> .....	<b>10,00€</b>
<b>GREY GOOSE</b> .....	<b>10,00€</b>

## RUM

<b>RON ZACAPA 23Y</b> .....	<b>12,00€</b>
<b>MATUZALEM 15Y</b> .....	<b>10,00€</b>
<b>DIPLOMATICO GRAN RESERVA</b> .....	<b>12,00€</b>
<b>SAINT JAMES</b> .....	<b>10,00€</b>
<b>DON PAPA BAROKO</b> .....	<b>12,00€</b>

## CRAFT BEERS

<b>GERMAN PALE ALE (EASY)</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>BLONDE ALE (BLONDY)</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>WEST COAST IPA (WEST COAST)</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>WEISSBIER (SANDY)</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>DDH IPA (CITRA)</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>DOUBLE IPA (BRUTALE)</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>DARK STRONG (RED CARPET)</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>BELGIAN TRIPEL (TRE TORRI)</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>QUADRUPEL (TRAPPISTA)</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>CHOCO COFFEE STOUT (MOKA BROWN)</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>GOSE (SEABREEZE)</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>HONEY BEER (HONEYMOON)</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>BLANCHE (WHITNEY)</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>BLONDE GLUTEN FREE (FREEDOM)</b> .....	<b>5,50€</b>