

SPADE 200 gr.	SAKÈ Filetto di manzo marinato con sakè, mirin e teriaki e servito con salsa yakitori <i>(1-3-6-7-9-10-12)</i>	- 14.5
	BBQ Filetto di manzo con la nostra marinatura segreta BBQ e cotto alla brace	- 14.5
	TARTUFATA Filetto di manzo marinato con miele, tartufo nero estivo e senape <i>(1-3-6-7-9-10-12)</i>	- 15
	“MORBIDO” Filetto di manzo marinato con miele, lime, teriaki e senape <i>(1-3-6-7-9-10-12)</i>	- 14.5

TARTARE DIMANZO	PORCINI* e scaglie di tartufo nero avvolta nel lardo di Patanegra <i>(1-6-12)</i>	- 14
	GUACAMOLE artigianale*, mandorle e lime <i>(1-6-8-12)</i>	- 13
	CIPOLLE ROSSE di Tropea caramellate e guanciale croccante <i>(1-6-12)</i>	- 13
	CRUSCA cuore di burrata, peperone crudo, limone candito e olive taggiasche <i>(1-6-7-12)</i>	- 14
	CUORE DI BURRATA , pomodorini confit e granella di pistacchio <i>(1-6-7-8-12)</i>	- 13.5
BUN	TARTARE BURGER Tartare di manzo a scelta, pan brioche artigianale, misticanza con pomodorini confit e salsa ponzu al limone <i>(1-3-6-7-8-12)</i>	- 18

ANTIPASTI	TATAKI JAPANESE Filetto di manzo marinato in stile japanese con mirin, sakè e teriaki <i>(1-6-12)</i>	- 12.5
	TATAKI SMOKED Filetto di manzo marinato e affumicato servito su crema di parmigiano, con funghi cardoncelli e tartufo nero in scaglie <i>(1-3-6-7-12)</i>	- 13.5
	ARROSTICINI DI PECORA* 10 pz.	- 10
	 CHEESECAKE SALATA con crumble di pane, crema al pesto di pistacchi, pomodorini confit, melanzane spadellate e mandorle <i>(1-3-7-8)</i>	- 7
	L’OVETTO DEL BOSCO Uovo cotto a bassa temperatura su crema di Parmigiano con funghi cardoncelli, guanciale e crostini artigianali <i>(1-3-7-8)</i>	- 7.5
	ANTIPASTO “MORBIDO” x 2 persone Tartare, cheesecake salata e fritti artigianali* <i>(1-3-6-7-8-9-10-12)</i>	- 22

FRIGGITORIA	ALETTE DI POLLO* paprika miele e lime 7 pz. <i>(1-3-6-7-10)</i>	- 8
	ALETTE DI POLLO* nella nostra marinatura segreta 7 pz. <i>(1-3-6-7-10-12)</i>	- 7
	 ALETTE DI POLLO* BBQ al chipotle 7 pz. <i>(1-3-4-6-7-9-10-12)</i>	- 8
	POLLETTI Croccanti filetti di pollo nella nostra marinata BBQ, pasta di sesamo, lime e paprika dolce serviti con maionese al sesamo e teriaki 8 pz. <i>(1-3-6-7-10-11-12)</i>	- 7.5
	 PARMIGIANA CROCCANTE* Melanzane spadellate con pomodori campani e fiordilatte dorate in una panatura di olive servite su pesto di basilico 2 pz. <i>(1-3-7-8-9)</i>	- 6
	 ONION RING XL* pastellate alla birra 6 pz. <i>(1-6-10-12)</i>	- 6

BOMBETTE: sono una nostra creazione esclusiva, realizzata con bocconcini di mozzarella dorati nel panko.		
BOMBETTE 2 pz.	CARBONARA <i>(1-3-7)</i>	- 6
	AMATRICIANA <i>(1-3-7-9)</i>	- 6
	GRICIA <i>(1-3-7)</i>	- 6
	PESTO DI PISTACCHIO e mortadella <i>(1-3-7-8)</i>	- 6
	 PORCINI* e tartufo nero estivo <i>(1-3-7)</i>	- 6.5
	 RICOTTA SALATA , melanzane spadellate e salsa di pomodori campani <i>(1-3-7-9)</i>	- 6



via Sestio Calvino, 162 | 00174 – Roma

telefono: 375 584 7399 | morbidoburger.it

Seguici su:



 Chef: Giuseppe Aronica

CUBE ROLL: è la parte più nobile della costata, senza osso né scarto. Sapore eccezionale e morbidezza garantita.		
CUBE ROLL Tagli disponibili 300 gr./450 gr.	MANZETTA POLONIA Buona marezzatura, sapore intenso e gusto deciso	- 9 l'etto
	SIMMENTAL BAVARESE YOZA Marezzatura omogenea e molto elevata tra 6 e 9 della scala marbling Giapponese (YOZA). Carne tenera, succosa, dal gusto deciso ma equilibrato	- 10 l'etto
	URUGUAY Carne pregiata, apprezzata in tutto il mondo, caratterizzata da un livello maggiore di grassi monoinsaturi e disposti su trama uniforme, conosciuta per il basso tasso di colesterolo	- 8.5 l'etto
	SASHI Il grasso intramuscolare è ben distribuito, creando un aspetto marmorizzato che contribuisce alla morbidezza e al sapore intenso della carne. La Sashi finlandese è apprezzata per il suo sapore ricco e la sua consistenza tenera	- 9 l'etto
	SAKURA YOZA Marezzatura elevata tra 6 e 9 della scala marbling Giapponese (YOZA). Prende il nome dalla “fioritura notturna dei ciliegi” (<i>Yozakura</i>) ed offre un equilibrio perfetto tra morbidezza e gusto, grazie alla presenza di grasso intramuscolare. È una scelta eccellente per chi cerca un’esperienza sensoriale completa, con sapori intensi e una straordinaria tenerezza	- 9 l'etto

CONTORNI	 PATATE FRY&DIP* servite con ketchup <i>(1-6-9-10)</i>	- 5
	 PATATE COUNTRY WEDGE* servite con salsa BBQ <i>(1-4-9-10)</i>	- 5
	 PATATE DOLCI AMERICANE* servite con maionese al chipotle <i>(1-3-6-7-10)</i>	- 6
	 PATATE AL FORNO	- 5
	 CICORIETTA DI CAMPO SALTATA	- 5

	CROQUETAS DI PROSCIUTTO SERRANO* Crocchè di formaggio, prosciutto Serrano e salvia dorate nel panko, servite su composta artigianale di mandarini e rosmarino 2 pz. <i>(1-3-7)</i>	- 6.5
	 PORKETTINE Bon bon di pulled pork con cuore di cicorietta di campo saltata, serviti su maionese al chipotle e finitura di salsa yakitori 2 pz. <i>(1-3-6-7-9-10-12)</i>	- 7
	 BRIE IN CROSTA DI CORNFLAKES con miele, serviti con marmellata di fichi 5 pz. <i>(1-3-7)</i>	- 7
	FRITTO “MORBIDO” Alette di pollo*, polletti, brie in crosta di cornflakes, parmigiana croccante* e onion ring* 9 pz. <i>(1-3-6-7-9-10-11-12)</i>	- 11.5

INSALATE	GRECA Iceberg, misticanza, feta greca, olive taggiasche, pomodorini confit, pollo marinato e cotto a bassa temperatura e salsa yakitori <i>(1-3-6-7-12)</i>	- 13
	BEEF SALAD Tagliata di controfiletto, pomodorini confit, scaglie di Grana Padano, pesto di pistacchio, iceberg, misticanza e salsa yakitori <i>(1-3-6-7-8-12)</i>	- 13.5
	CAESAR SALAD Pollo marinato e cotto a bassa temperatura oppure pollo dorato in stile Kentucky, salsa Caesar, iceberg, bacon affumicato, Grana Padano e crostini di pane <i>(1-3-7-10-11)</i>	- 12.5
	 LA NORVEGESE Filetto di salmone norvegese cotto a bassa temperatura, limone, mandorle tostate, olive taggiasche, stracciatella, guacamole artigianale*, iceberg, rucola e salsa yakitori <i>(1-4-6-7-8-12)</i>	- 14
	 TRICOLORE Iceberg, misticanza, stracciatella, pomodorini confit, guacamole artigianale*, olive e crostini di pane <i>(1-7-11)</i>	- 11.5

TAGLIATE

DI SCOTTONA	Preparate con controfiletto di manzetta Polonia, hanno un peso di 280 gr. circa e sono servite con patate country wedge*
NATURALE	con fiocchi di sale e olio EVO - 19
POMODORINI CONFIT	rucola e Grana Padano (3-7) - 20
FUNGHI CARDONCELLI	e tartufo nero in scaglie - 21.5
MELANZANE SPADELLATE	ricotta salata, rucola e pomodorini confit (1-7) - 20.5
DI POLLO	Preparate con pollo marinato per 24 h in olio EVO, sale, pepe e lime, cucinato a bassa temperatura. Le tagliate pesano 250 gr. e sono sebite con patate country wedge*
GRECA	con rucola, feta greca, olive taggiasche, pomodorini confit e cipolle caramellate (7) - 14.5
POMODORINI CONFIT	con rucola e Grana Padano (3-7) - 13
GOAT CHEESE	pere caramellate, guanciale croccante, nocciole tostate e glassa di aceto balsamico (7-8-12) - 14.5
PORCINI*	con olio al rosmarino e nocciole (8) - 14

HAMBURGER

AL PIATTO	Hanno un peso di circa 300 gr. e sono serviti con patate country wedge*
NATURALE	con fiocchi di sale e olio EVO, di scottona Piemontese/Vitella - 12.5
PORCINI*	e tartufo nero estivo, di scottona Piemontese - 15
CIPOLLE ROSSE CAMELATE	e guanciale croccante, di scottona Piemontese (12) - 14

BURGER

Hanno un peso di 200 gr., sono serviti con pane artigianale con semi misti e patate fry&dip*		
RADDOPPIA LA DIMENSIONE CON SOLI 4 EURO!		
	BUN	NO BUN 300 gr.
 SANTROPEA	Hamburger di vitella, Tzatziki, misticanza con pomodorini confit, olive taggiasche e feta greca, cipolle caramellate e guanciale al miele (1-3-6-7-11)	- 15.5 - 17.5
THE SMOKED BUN	Hamburger di scottona Piemontese affumicato con legno di mandorlo, uovo alla Bismark, bacon affumicato, vintage cheddar, salsa BBQ, pomodorini e iceberg (1-3-4-7-9-10-11-12)	- 14 - 16
PUMPKIN	Hamburger di scottona Piemontese, zucca gratinata, rucola, crema di Grana Padano e guanciale croccante (1-3-7-11)	- 14.5 - 16.5
IRISH BURGER	Hamburger di scottona Piemontese, onion ring XL* pastellate alla birra, salsa BBQ, vintage cheddar e bacon affumicato (1-3-4-6-7-9-10-11-12)	- 13 - 15
IL MASTRO	Hamburger di scottona Piemontese, salsa BBQ, provola affumicata, cipolle rosse caramellate e prosciutto affumicato (1-4-7-9-10-11-12)	- 13 - 15
PARMIGIANO 2.0	Hamburger di scottona Piemontese, patty di parmigiana di melanzane, pesto di basilico, basilico in foglie, provola affumicata e salsa di pomodori campani (1-3-7-8-9-11)	- 14.5 - 16.5
 ER PARTENOPEO	Hamburger di vitella, maionese al chipotle, provola affumicata in acqua, friarielli alla napoletana e guanciale laziale (1-3-6-7-10-11)	- 14 - 16
TRUFFLE BURGER	Hamburger di scottona Piemontese, funghi cardoncelli saltati, tartufo nero in scaglie, bianco di Pienza semi-stagionato, maionese tartufo nero e pepe, bacon al miele e fiocchi di sale (1-3-7-11)	- 16.5 - 18.5
VALENTINO	Hamburger di scottona Piemontese, pere caramellate, goat cheese, rucola, nocciole tostate, honey mustard e guanciale croccante (1-3-6-7-8-10-11)	- 15 - 17
 IL CALABRESE	Hamburger di scottona Piemontese, maionese al chipotle, basilico in foglie, 'nduja Calabria, cuore di Burrata e melanzane spadellate (1-3-6-7-10-11)	- 13.5 - 15.5
ITALIANO	Hamburger di scottona Piemontese, pesto di pistacchio di Bronte, misticanza con pomodorini confit e salsa ponzu al limone, stracciatella affumicata, prosciutto affumicato croccante (1-6-7-8-11-12)	- 14 - 16
DEEP FRIED CHICKEN	Pollo dorato in stile Kentucky nella nostra panatura segreta a 13 spezie, honey mustard, coleslaw artigianale, vintage cheddar e doppio bacon affumicato (1-3-6-7-10-11)	 - 12.5
PULLED PORK 2.0	Salsa BBQ, pulled pork a cottura lentissima oltre 8 ore, coleslaw artigianale, cipolle rosse caramellate, bacon affumicato e pane nero (1-3-4-6-7-9-10-11-12)	 - 15
 GALAWAY BURGER	Trancio di salmone scomposto cotto a bassa temperatura con zest di limone d'Amalfi, guacamole artigianale*, misticanza con pomodori confit e olive, cream fresh, mandorle, salsa yakitori e pane nero (1-4-6-7-8-11-12)	 - 15
 AL CAPONE BURGER	Crispy burger di zucca, patate e provola in crosta di cornflakes con maionese al basilico e limone, rucola, caponata di melanzane, zucchine, olive, pomodorini e pinoli, cipolle caramellate e pane nero artigianale con semi misti (1-3-7-8-9-10-11)	 - 14.5
 PARMIGIANO	Patty di parmigiana di melanzane, pesto di basilico, basilico in foglie, provola affumicata e salsa di pomodori campani (1-3-7-8-9-11)	 - 13
 CECIO BURGER	Hamburger dorato di ceci e olive, misticanza con pomodorini confit e salsa ponzu al limone, brie in crosta di cornflakes, cipolle rosse caramellate, Tzatziki e pane nero (1-3-6-7-10-11-12)	 - 14

ELENCO ALLERGENI E DICITURE: 1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o ceppi derivati • 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei • 3. Uova e prodotti a base di uova • 4. Pesce e prodotti a base di pesce • 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi • 6. Soia e prodotti a base di soia • 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) • 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti • 9. Sedano e prodotti a base di sedano • 10. Senape e prodotti a base di senape • 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo • 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale 13. Lupini e pr odotti a base di lupini • 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

* Utilizzo dei semilavorati prodotti in loco, sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ed utilizzati nella preparazione dei piatti. - Utilizzo di materie prime preconfezionate surgelate o congelate nella preparazione dei piatti presenti sul menù qualora il prodotto fresco non fosse reperibile.

BIRRE ALLA SPINA 40 cl	OPEN HIKE ITALIAN PILSNER	- 5,1% vol. - Birrificio Hike	- 6
	MIND HIKE ITALIAN BOCK	- 7,1% vol. - Birrificio Hike	- 7
	HEAD SPACE MODERN PALE ALE	- 5,5% vol. - Birrificio Ritual Lab	- 6.5
	BABA JAGA IPA	- 7% vol. - Birrificio Jungle Juice Brewing	- 7
SOF DRINK	RITUAL LAB BLANCHE BLANCHE	- 5,0% vol. - Birrificio Ritual Lab	- 6.5
	RITUAL LAB MARZEN MARZEN	- 5,2% vol. - Birrificio Ritual Lab	- 6.5
	ACQUA MICROFILTRATA	liscia - frizzante - leggermente frizzante	- 2.5
	CHINOTTO/GASSOSA/ARANCIATA Galvanina	33 cl.	- 4.0
COCKTAIL	COCA COLA/COCA COLA ZERO	vetro - 33 cl.	- 3.5
	PERFECT BLUE	(1 - 5 - 8) » fresco aspro-dolce aromatico Vodka infusa al butterfly pea, liquore Venturo (rosmarino,camomilla blu, limone, sale marino), succo di lime e sciroppo di mirtillo e mora	- 11
	C'ERA UNA VOLTA IN AMERICA	(12) » agrumato fresco avvolgente Vermouth Mulassano, liquore al chinotto Quaglia, Amaro Roger, soda artigianale arancia e cannella e tintura artigianale alla cannella	- 11
	IL MIGLIO VERDE	» fresco frizzante dissetante Cachaca, sciroppo alla mela verde, succo di limone, foglie di menta e soda artigianale alla mela verde	- 11
COCKTAIL	SALAMANCA	(8) » fresco affumicato pungente Tequila, mezcál Montelobos, succo di lime, sciroppo al passion fruit, Falernum e aria al ginger beer	- 12
	SPICY MANGO	(1 - 3 - 7) » goloso avvolgente stuzzicante Whiskey, Rum scuro, falernum, sciroppo al cioccolato, spuma artigianale al mango	- 12
	MOULIN ROUGE	(12) » dolce leggero equilibrato Gin brockmans, shrub al lampone, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda al pompelmo rosa, smoked bubble mixed berry	- 12
	SEMPRE VERDE	» fresco rinfrescante agrumato Gin Hendrick's, sciroppo al basilico, succo di limone, soda artigianale al cetriolo	- 12
COCKTAIL	TREMORS	(1 - 3) » affumicato piccante equilibrato Mezcál infuso con ananas grigliato e pepe rosa, sciroppo d'agave, succo di lime, liquore Reyes, albume, bitter aromatic spicy, crusta sale agli agrumi	- 13
	UN MULE INCANTATO	(1 - 12) » agrumato frizzante fresco Sake Yuzu Heiwa Shuzo, Triple Sec, Shrub al mandarino e miele, succo di lime, tonica allo Yuzu, Bitter all'arancia	- 13
	YUZU FIZZ	(3) » agro-dolce liscio equilibrato Roku gin, sake yuzu heiwa shuzo, sciroppo kiwi, tonica allo yuzu, crusta sale agli agrumi	- 13
	JUNGLE MOJITO	(1) » estivo fresco rinfrescante Tequila, sciroppo al kiwi, sciroppo al mango, foglie di menta, succo di lime, birra IPA Baba Jaga	- 14
COCKTAIL	KAUAI	(7) » fruttato dolce corposo Rum bianco infuso con pesca e cannella, rum scuro, sciroppo di zucchero di canna, succo di lime, succo d'ananas, bitter angostura, spuma al mango	- 14
	IL MIGLIO VERDE ZERO	» fresco frizzante dissetante Seedlip al rosmarino, timo e menta, succo di limone, foglie di menta, soda artigianale alla mela verde	- 10
	MOULIN ROUGE ZERO	(12) » dolce leggero equilibrato Tanqueray 0.0, shrub lampone, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda al pompelmo rosa, smoked bubble mixed berry	- 10
	TREMORS ZERO	(1 - 3) » affumicato piccante equilibrato Seedlip all'arancia, succo d' arancia, succo d'ananas, sciroppo d'agave, succo di lime, magic velvet	- 10
COCKTAIL	SPICY MANGO ZERO	(1 - 3 - 7) » profumato speziato corposo Seedlip al cedro, cardamomo e spezie, succo d'arancia, sciroppo al cioccolato, spuma artigianale al mango	- 10
	SEMPRE VERDE ZERO	» fresco rinfrescante agrumato Tanqueray 0.0A, sciroppo al basilico, succo di limone, soda artigianale al cetriolo	- 10
	YUZU FIZZ ZERO	(3) » agro-dolce liscio equilibrato Tanqueray 0.0, Seedlip all'arancia, succo d'arancia, sciroppo kiwi, tonica allo yuzu, crusta sale agli agrumi	- 10
	DIRTY ROYAL	» complesso deciso equilibrato Green gin all'oliva, Amaro Ulibbo (foglie di ulivo e carrubo), infuso olive e salamoia, prosecco	- 12
COCKTAIL	BALTO	» torbato liscio aromatico Scotch whisky Aberfeldy, succo di limone, sciroppo di zenzero, honey mix, scotch whisky big peat, bitter al cioccolato	- 12
	HENDRICK'S Tonic Fever Tree Mediterranean	» Scozia	- 10
	TANQUERAY TEN Tonic Fever Tree Indian	» Scozia	- 10
	MONKEY 47 Tonic Fever Tree Indian	» Germania	- 13
GIN & TONIC	NORDES GIN Tonic Fever Tree Mediterranean	» Spagna	- 11
	GREEN GIN Tonic Fever Tree Mediterranean	» Italia	- 12
	GIL AUTENTHIC RURAL GIN Tonic Fever Tree Indian	» Italia	- 11
	HANIA Tonic Fever Tree Indian	» Italia	- 12
GIN & TONIC	TABAR Tonic Fever Tree Indian	» Italia	- 11
	GRIFU Tonic Fever Tree Mediterranean	» Italia	- 12
	MALFY GRAPEFRUIT Tonic Pink Grapefruit	» Italia	- 11
	GINEPRAIO Tonic Fever Tree Mediterrean	» Italia	- 11
GIN & TONIC	BROCKMANS Tonic Fever Tree Indian	» Inghilterra	- 12
	SILENT POOL Tonic Fever Tree Indian	» Inghilterra	- 12
	ROKU Tonic Yuzu	» Giappone	- 12
	THE BOTANIST Tonic Fever Tree Indian	» Scozia	- 12
GIN & TONIC	GENEROUS ORGANIC COMBAVA Tonic Fever Tree Indian	» Francia	- 12
	ADAMUS GIN Tonic Fever Tree Mediterranean	» Portogallo	- 12
VINI BIANCHI	PASSERINA DEL FRUSINATE IGT	Vigneti Calù » Lazio - 24	- 24
	BELLONE	Cantina Pietra Pinta » Lazio - 25	- 25
	FRASCATI	Imperatori » Lazio - 24	- 24
	MALVASIA	Ronco dei Tassi » Friuli Venezia Giulia - 30	- 30
VINI BIANCHI	CUSTOZA SAN MICHELIN DOC	Bio Cantina Gorgo » Veneto - 26	- 26
	CHARDONNAY FRIULI ISONZO DOC	Vigna del Lauro » Friuli - 25	- 25
	RIBOLLA GIALLA ISONZO DOC	Vigna del Lauro » Friuli - 27	- 27
	PECORINO TERRE DI CHIETI IGT	Bio Cantine Spinelli » Abruzzo - 24	- 24
VINI BIANCHI	FIANO IGP PÂNDARO	Cantine Barsento » Puglia - 24	- 24
	ETNA BIANCO SUP. DOC MARI DI RIPIDDU	Cantina Filippo Grasso » Sicilia - 35	- 35
VINI BIANCHI	CESANESE DEL PIGLIO ANKAA	Vigneti Calù » Lazio - 25	- 25
	SYRAH IGT OPIMIAM	Cantina Gaffino » Lazio - 26	- 26
	MERLOT	Vigna del Lauro » Friuli Venezia Giulia - 25	- 25
	IL BUON BASTARDO	Gaffino » Lazio - 27	- 27
VINI BIANCHI	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC	Bio Cantina Spinelli » Abruzzo - 26	- 26
	MORELLINO DI SCANSANO DOCG	Cerreto Piano Terenzi » Toscana - 27	- 27
	ZIZZOLLA BOLGHERI ROSSO	Cantina Fornacelle Bolgheri » Toscana - 29	- 29
	LANGHE NEBBIOLO DOC REGRET	Monchiero Carbone » Piemonte - 31	- 31
VINI BIANCHI	MONTEFALCO ROSSO DOC	Bio Azienda agraria Moretti Omero » Umbria - 28	- 28
	PRIMITIVO W'HEART ROSSO	Cantina Barsento » Puglia - 25	- 25
	ETNA ROSSO DOC RIPIDDU	Cantina Filippo Grasso » Sicilia - 32	- 32
VINI BIANCHI	BULLEIT BOURBON 10 ANNI	» America - 8	- 8
	MOONSHINE MC CORMICK PLATE VALLEY	» America - 8	- 8
	KNOB CREEK	» America - 9	- 9
	BULLEIT RYE FRONTIER	» America - 9	- 9
VINI BIANCHI	CONNEMARA PEATED ORIGINAL	» Irlanda - 8	- 8
	TEELING	» Irlanda - 8	- 8
	NIKKA FROM THE BARREL	» Giappone - 10	- 10
	TOKINOKA BLACK	» Giappone - 10	- 10
VINI BIANCHI	ABERFELDY	» Scozia - 8	- 8
	BIG PEAT	» Scozia - 11	- 11
VINI BIANCHI	FRANCIACORTA	» Brut millesimato San Cristoforo - 40	- 40
	COLBELO	» Valdobbiadene Prosecco Superiore DOC Extra Dry Merotto - 25	- 25
	MOSCATO D'ASTI GIANNI DOGLIA	- 22	- 22

RUM	DON PAPA 7 ANNI	» Filippine - 8	- 8
	DIPLOMATICO RESERVA 12 ANNI	» Venezuela - 9	- 9
	DESIDERIO	» Panama - 9	- 9
	RON ABUELO 7 ANNI	» Panama - 8	- 8
RUM	PLANTATION 2005	» Jamaica - 10	- 10
	MILIONARIO 15 ANNI	» Perù - 10	- 10
	EL DORADO 12 ANNI	» Guyana - 10	- 10
	ULIBBO	Foglie di ulivo e carrubo - 7	- 7
RUM	AMARO DEL CICLISTA/OTTANTA	- 5	- 5
	AMARO CONCILIUM	- 6	- 6
	LIQUIRIZIA/ROGER/FORMIDABILE	- 5	- 5
	POLI BASSANO DEL GRAPPA BARRIQUE	- 5	- 5
RUM	POLI BASSANO DEL GRAPPA BIANCA	- 5	- 5
	CAMILLA MARZADRO	Liquore alla camomilla a base di grappa - 6	- 6
	FRANGELICO	Liquore di nocciole con sfumature di cacao, vaniglia e caffè - 5	- 5
	CRISTINA	» Roeno - 7	- 7
AMARI & LIQUORI	PASSITO DI PANTELLERIA	- 5	- 5
WHISKY & WHISKEY	BULLEIT BOURBON 10 ANNI	» America - 8	- 8
	MOONSHINE MC CORMICK PLATE VALLEY	» America - 8	- 8
	KNOB CREEK	» America - 9	- 9
	BULLEIT RYE FRONTIER	» America - 9	- 9
WHISKY & WHISKEY	CONNEMARA PEATED ORIGINAL	» Irlanda - 8	- 8
	TEELING	» Irlanda - 8	- 8
	NIKKA FROM THE BARREL	» Giappone - 10	- 10
	TOKINOKA BLACK	» Giappone - 10	- 10
WHISKY & WHISKEY	ABERFELDY	» Scozia - 8	- 8
	BIG PEAT	» Scozia - 11	- 11
BOLLICINE	FRANCIACORTA	» Brut millesimato San Cristoforo - 40	- 40
	COLBELO	» Valdobbiadene Prosecco Superiore DOC Extra Dry Merotto - 25	- 25
	MOSCATO D'ASTI GIANNI DOGLIA	- 22	- 22

ELENCO ALLERGENI E DICITURE: 1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o ceppi derivati • 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei • 3. Uova e prodotti a base di uova • 4. Pesce e prodotti a base di pesce • 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi • 6. Soia e prodotti a base di soia • 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) • 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti • 9. Sedano e prodotti a base di sedano • 10. Senape e prodotti a base di senape • 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo • 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale 13. Lupini e pr odotti a base di lupini • 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

* Utilizzo dei semilavorati prodotti in loco, sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ed utilizzati nella preparazione dei piatti. - Utilizzo di materie prime preconfezionate surgelate o congelate nella preparazione dei piatti presenti sul menù qualora il prodotto fresco non fosse reperibile.