

Hi!

NO MATTER WHO U ARE
Everyone's welcome here

Scroll for english menu

Mescite

Amiamo aprire bottiglie, quindi chiedete al personale i vini del giorno, oltre a quelli elencati qui sotto.

Bolle

- Marton, Valdobbiadene docg — 6 €
Paul Herbe, Blanquette de Limoux,
- Metodo Classico Brut — 8 €
- Cà Dei Pazzi, Franciacorta, Brut — 10 €

Bianchi

Baloc, Ribolla Gialla — 6 €
Tenuta Terraviva, Pecorino d'Abruzzo — 7 €
Rock m' Roll, Chenin Blanc — 7,5 €
Plener, CMYK, Muller Thurgau — 7,5 €

Orange

Azienda Agricola Rapillo, Il Macerato — 7 €

Rossi / Rosè

- Humus, Montepulciano, Bio — 6 €
- C.Val Liberata, Cascina Rosso,
Slarina+Nebbiolo+Grignolino — 7 €
- Bovaro, Valpolicella Ripasso — 7 €
- Fioravanti, Pinot Nero — 7 €
- Cascina Val Liberata, Chiaro (rosato) — 7,5 €

Dessert

Colosi, Passito di Moscato di Alessandria — 8 €

Bottiglie

Bolle

Marton, Valdobbiadene docg — 24 €
Paul Herbe, Blanquette de Limoux, Metodo Classico Brut — 32 €
Cà Dei Pazzi, Franciacorta, Brut — 40 €

Bianchi

Baloc, Ribolla Gialla — 24 €
Tenuta Terraviva, Pecorino d'Abruzzo — 28 €
Rock m' Roll, Chenin Blanc — 30 €
Plener, CMYK, Muller Thurgau (1Lt) — 36 €
Scheuerman, Chardonnay/Weissburgunder — 36 €
Judith Beck, Koreea Gruner Veltliner, Scheurebe, Weissburgunder — 38 €

Orange

Azienda Agricola Rapillo, Il Macerato — 28 €
Azienda Agricola Virà, Catarratto — 30 €
Cinciallegra, Il Rocolo di Monticelli (frizzante) — 35 €
Sudigiri Villa Job, Sauvignon — 36 €

Rossi / Rosè / Chilled Red

Humus, Montepulciano, Bio — 24 €
C.Val Liberata, Cascina Rosso, Slarina+Nebbiolo+Grignolino — 28 €
Bovaro, Valpolicella Ripasso — 28 €
Fioravanti, Pinot Nero — 28 €
Cascina Val Liberata, Chiaro (rosato) — 30 €
Paolo Marchionni, Rosso Vigliano, Sangiovese — 32 €

Dessert

Colosi, Passito di Moscato di Alessandria 32 €

Caffetteria

Espresso — 1,2 €
Macchiato — 1,2 €
Macchiato no lattosio — 1,3 €
Macchiato vegetale — 1,3 €
Espresso doppio — 2,4 €
Decaffeinato — 1,5 €
Marocchino — 1,8 €
Americano — 1,5 €
Latte caldo schiumato — 1,5 €
Americano deca — 1,7 €
Corretto — 2,5 €
Latte macchiato — 2 €
Cappuccino — 1,8 €
Cappuccino no lattosio — 1,9 €
Cappuccino vegetale — 2 €
Cappuccino deca — 1,9 €
Cappuccino orzo — 1,9 €
Ginseng Cappuccino — 1,9 €
Caffè freddo — 2,5 €
Cappuccino freddo — 2,2 €
Caffè Shakerato — 3,5 €
Iced coffee — 3 €
Orzo — 1,5 / 1,8 €
Ginseng — 1,5 / 1,8 €
Té, tisane — 3,5 / 4 €
Spremuta di arancia — 4 €
Spremuta di arancia e lime — 4 €

Croissant — 1,5 / 1,7 €
Torte — 3 / 4 €
Biscotti / Cookies — 1 / 1,5 €

Bar — birre

Spritz — 6 €
Select Spritz — 7 €
Long drink — 8 / 10 €
Premium Cocktails — 10 / 16 €
Amari / Grappe — 4 / 7 €
Distillati — 7 / 14 €
Soft drink — 3,5 / 4 €
Shot — 5 / 6 €
Gin tonic analcolico — 7 €
Gin Tonic Premium — 10/14 €

Pozzo 21B

White Ipa, cruda. 5,3% vol
(0.2) 5 € — (0.3) 6 € — (0.4) 7 €

Bitburger

Premium Pils 4,8% vol
(0.2) 4 € — (0.4) 6 €

BTG

! We love to open bottles so ask the staff for the wines of the day in addition to this list below

Sparkling wines

- Marton, Valdobbiadene docg — 6 €
- Paul Herbe, Blanquette de Limoux,
- Metodo Classico Brut — 8 €
- Cà Dei Pazzi, Franciacorta, Brut — 10 €

White Wines

Baloc, Ribolla Gialla — 6 €
Tenuta Terraviva, Pecorino d'Abruzzo — 7 €
Rock m' Roll, Chenin Blanc — 7,5 €
Plener, CMYK, Muller Thurgau — 7,5 €

Orange

Azienda Agricola Rapillo, Il Macerato — 7 €

Red / Rosè / Chilled Red

- Humus, Montepulciano, Bio — 6 €
- C.Val Liberata, Cascina Rosso,
Slarina+Nebbiolo+Grignolino — 7 €
- Bovaro, Valpolicella Ripasso — 7 €
- Fioravanti, Pinot Nero — 7 €
- Cascina Val Liberata, Chiaro (rosato) — 7,5 €

Dessert Wines

Colosi, Passito di Moscato di Alessandria — 8 €

Bottles

Sparkling wines

Marton, Valdobbiadene docg — 24 €

Paul Herbe, Blanquette de Limoux, Metodo Classico Brut — 32 €

Cà Dei Pazzi, Franciacorta, Brut — 40 €

White Wines

Baloc, Ribolla Gialla — 24 €

Tenuta Terraviva, Pecorino d'Abruzzo — 28 €

Rock m' Roll, Chenin Blanc — 30 €

Plener, CMYK, Muller Thurgau (1Lt) — 36 €

Scheuerman, Chardonnay/Weissburgunder — 36 €

Judith Beck, Koreea Gruner Veltliner, Scheurebe, Weissburgunder — 38 €

Orange

Azienda Agricola Rapillo, Il Macerato — 28 €

Azienda Agricola Virà, Catarratto — 30 €

Cinciallegra, Il Roccolo di Monticelli (frizzante) — 35 €

Sudigiri Villa Job, Sauvignon — 36 €

Red / Rosè / Chilled Red

Humus, Montepulciano, Bio — 24 €

C.Val Liberata, Cascina Rosso, Slarina+Nebbiolo+Grignolino — 28 €

Bovaro, Valpolicella Ripasso — 28 €

Fioravanti, Pinot Nero — 28 €

Cascina Val Liberata, Chiaro (rosato) — 30 €

Paolo Marchionni, Rosso Vigliano, Sangiovese — 32 €

Dessert Wines

Colosi, Passito di Moscato di Alessandria — 32 €

Caffetteria

Espresso — 1,2 €
Macchiato — 1,2 €
Lactose free milk macchiato — 1,3 €
Macchiato vegetale — 1,3 €
Espresso doppio — 2,4 €
Decaf — 1,5 €
Marocchino — 1,8 €
Americano — 1,5 €
Hot milk — 1,5 €
Americano decaf — 1,7 €
Corretto — 2,5 €
Latte macchiato — 2 €
Cappuccino — 1,8 €
Lactose free milk cappuccino — 1,9 €
Oat/soy cappuccino — 2 €
Decaf cappuccino — 1,9 €
Barley cappuccino — 1,9 €
Ginseng Cappuccino — 1,9 €
Cold coffee — 2,5 €
Cold cappuccino — 2,2 €
Caffè Shakerato — 3,5 €
Iced coffee — 3 €
Barley — 1,5 / 1,8 €
Ginseng — 1,5 / 1,8 €
Teas, herbal teas — 3,5 / 4 €
Fresh orange juice — 4 €
Fresh orange and lime juice — 4 €

Croissant — 1,5 / 1,7 €
Cakes — 3 / 4 €
Biscotti / Cookies — 1 / 1,5 €

Bar & Beer

Spritz — 6 €
Select Spritz — 7 €
Long drink — 8 / 10 €
Premium Cocktails — 10 / 16 €
Amari / Grappe — 4 / 7 €
Distillati — 7 / 14 €
Soft drink — 3,5 / 4 €
Shot — 5 / 6 €
Gin tonic analcolico — 7 €
Gin Tonic Premium — 10/14 €

Pozzo 21B

White Ipa, cruda. 5,3% vol
(0.2) 5 € — (0.3) 6 € — (0.4) 7 €

Bitburger

Premium Pils 4,8% vol
(0.2) 4 € — (0.4) 6 €