

<p><i>bevande</i> (COCKTAILS)</p>	<p>L'AMARO MELO 13 bourbon, amaro, apple cider, lemon, egg white, cinnamon</p> <p>PERA ELEGANTE 13 vodka, spiced pear liqueur, prosecco</p> <p>THE STREGA 12 mezcal, liqueur Strega, Aperol, lime juice</p> <p>NOCE NERA SOCIALE 12 gin, Cardamaro, black walnut bitters, fresh orange</p> <p>ARANCIA e SALVIA 12 citrus vodka, sage, club, fresh orange</p> <p>VANDA NEGRONI 13 botanical gin, sweet vermouth, bitter, amaro float</p> <p>SPRITZ 12 Contratto aperitivo, prosecco, club soda</p>	<p>FALO OLD FASHIONED 12 rye whiskey, maple, hazelnut, torched marshmallow</p> <p>AMARO AMORE 12 rye whiskey, amaro, Nola coffee liqueur</p> <p>ESPRESSO MARTINI 14 fresh espresso, vanilla vodka, Galliano Ristretto, irish cream</p> <p>TIRAMISU MARTINI 14 fresh espresso, vanilla vodka, hazelnut, irish cream</p> <p>BARTENDER'S MOOD 12</p> <p style="text-align: center;"><i>Birra</i></p> <p>PERONI 6 WHALERS RISE APA 6</p>
<p><i>Vino</i></p>	<p style="text-align: center;"><i>asti</i> (SPARKLING / ROSE)</p> <p>MIONETTO PROSECCO BRUT 12/49</p> <p>SCARPETTA "TIMIDO" BRUT SPARKLING ROSÈ 12/49</p> <p>MIONETTO PROSECCO ROSÉ 49</p> <p>LOUIS RODERER CHAMPAGNE 140</p> <p style="text-align: center;"><i>bianca</i></p> <p>BERNE ROMANCE FRENCH ROSÉ 12/49</p> <p>TERREDORA DI PAOLO FALANGHINA 11/40</p> <p>LAVIS PINOT GRIGIO 10/40</p> <p>CÀ DEI FRATI I FRATI LUGANA 13/49</p> <p>CÀ DEI FRATI ROSA DEI FRATI 13/49</p> <p>SARACCO MOSCATO D'ASTI 11/40</p> <p>FEUDO MONTONI GRILLO SICILIA D.O.C (CERTIFIED ORGANIC) 15/50</p> <p>TERENZI 'BALBINO' VERMENTINO 11/40</p> <p>MARCHESI DI BAROLO GAVI 49</p> <p>TIBERIO TREBBIANO D'ABRUZZO 45</p> <p>LIVIO FELLUGA PINOT GRIGIO 58</p> <p>LE MONDE FRUILANO 44</p> <p>ALTA MORA ETNA BIANCO 57</p> <p>JORDAN CHARDONNAY 73</p>	<p style="text-align: center;"><i>rosso</i></p> <p>SARACCO PINOT NOIR (CERTIFIED ORGANIC) 15/50</p> <p>BORGOGNO BARBERA D'ABLA 12/49</p> <p>ZACCAGNINI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 12/45</p> <p>CAMIGLIANO ROSSO DI MONTALCINO 14/49</p> <p>TERREDORA AGLIANICO CAMPANIA 12/43</p> <p>GIUSEPPE PARUSSA ROERO NEBBIOLO 42</p> <p>SAN GABRIELE KOKORAS SANGIOVESE GROSSO (UNFILTERED) 51</p> <p>BANSHEE PINOT NOIR 60</p> <p>CASTELLO DI AMA CHIANTI CLASSICO 65</p> <p>IL POGGIO MONSANTO CHIANTI CLASSICO 62</p> <p>CAMIGLIANO BRUNELLO DI MONTALCINO 110</p> <p>GAJA BRUNELLO DI MONTALCINO 180</p> <p>PRODUTTORI DEL BARBARESCO 95</p> <p>BORGOGNO NO NAME NEBBIOLO 99</p> <p>DAMILANO BAROLO 90</p> <p>BORGOGNO BAROLO 155</p> <p>TERREDORA DI PAOLO TAURASI 63</p> <p>SANTI AMARONE 95</p> <p>TENUTA SANTA MARIA AMARONE 175</p> <p>JORDAN CABERNET SAUVIGNON 140</p>

Amaro

Fernet Branca | 10
 Amaro Dell Etna | 11
 Braulio | 11
 Cynar | 10
 Averna | 11

Caffe

Espresso illy | 3
 Double espresso | 6
 Americano | 4
 Cappuccino | 4
 Latte | 4
 French Press Coffee | 4
 Iced Coffee | 3
 Iced Tea | 3
 Hot Tea | 4

*Scotch &
Whiskey*

Hatazaki | 13
 Jameson | 11
 Balvenie 12 yr Double Wood | 14
 Balvenie 14 yr Caribbean Cask | 19
 Johnnie Walker Black | 13
 Glenlivet 12 yr Double Oak | 15
 Dewars White Label | 11
 Makers Mark | 12
 Elijah Craig | 11

Caffe Cocktails

TIRAMISU MARTINI | 14
 espresso, vanilla vodka, hazelnut liqueur,
 Galliano Ristretto, bailey's Irish creme

Cordial

Amaretto Disaronno | 10
 Molinari | 10
 Baileys | 10
 Galliano Ristretto | 10
 Grand Marnier | 12
 Godiva Milk Chocolate | 10
 Godiva White Chocolate | 10

ESPRESSO MARTINI | 14
 Espresso, vanilla vodka, Galliano Ristretto
 light or dark

Dessert

OLIVE OIL CAKE | 9
 lemon curd, seasonal compote, basil, mint, vanilla gelato
 CHOCOLATE TARTUFO | 9
 flourless chocolate cake, salted caramel, hazelnuts, whipped cream, burnt orange
 CANNOLI | 7
 housemade ricotta cinnamon filing, pistacchio, chocolate shavings
 AFFOGATO | 9
 vanilla gelato, fresh espresso, pizzelle cookie
 GELATO OR SORBET | 6
 ask about our daily selections
 PIZZELLES | 4
 Italian anise cookies