



“ I P R I M I ”
A S O R R E N T O

THE 1ST & ONLY IN SORRENTO



Semola[®]
PASTA BAR



RISTORANTE INNOVATIVO CON MENÙ
A BASE DI PASTA FRESCA



Fresh Pasta
Innovative
Restaurant





Per stuzzicare l'appetito
(To whet your appetite)



Tagliere di culatello con mozzarella di bufala e pasta fritta
(Culatello prosciutto ham and buffalo mozzarella
cheese served with fried pasta)

20€



Fritto Semola "Misto di pasta"
(Semola fried "Pasta medley")

15€



Burrata con rucola e pomodorini del piennolo
(Burrata with rocket and Piennolo cherry tomatoes)

13€



Gambero fasciato da capelli d'angelo con fonduta di limoni di Sorrento
(Shrimp wrapped in fresh angel hair pasta
served with Sorrento lemon fondue)

18€

3 pz.



Bruschetta con pomodorini misti
(Bruschetta with mixed cherry tomatoes)

12€

4 pz.

Scarpetta ragù Bolognese
(Bolognese ragù "scarpetta")

10€



Scarpetta cacio e pepe
(Cheese and pepper "scarpetta")

10€



i Classici Napoletani Classic Neapolitan choices



Fusillone alla Genovese Napoletana
carne di manzo, carote e tante cipolle, olio evo
(beef mince, carrots and lots of onions, extra-virgin olive oil)
15€



Scialatiello alla pescatora
cozze, vongole, calamari, gamberi, polipo, pomodorini, prezzemolo, olio evo
(mussels, clams, calamari, prawns, octopus,
cherry tomatoes, parsley, extra-virgin olive oil)
20€



Spaghettoni alle vongole veraci
vongole, prezzemolo, aglio, olio evo
(clams, parsley, garlic, extra-virgin olive oil)
18€



Pasta mista fagioli e cozze
fagioli cannellino, carote, cipolle, pomodorini, prezzemolo
(cannellini beans, carrots, onions, cherry tomatoes, parsley and mussels)
16€



Gnocchi di patate alla Sorrentina
salsa pomodoro, mozzarella, formaggio, basilico
(tomato sauce, mozzarella, cheese, basil)
13€



Raviolo alla Caprese
raviolo ripieno di caciotta, mozzarella ricotta, maggiorana condito
con salsa al pomodoro, basilico, formaggio
(pasta parcel filled with caciotta cheese, mozzarella cheese, ricotta cheese
and marjoram, served with tomato sauce, basil and cheese)
16€



Spaghettoni alla Nerano
zucchine fritte, basilico, parmigiano, burro
(fried courgettes, basil, parmesan cheese, butter)
16€



i Classici Italiani
(Classic Italian choices)



Casareccia al pesto Genovese
basilico, pinoli, noci, aglio, parmigiano, pecorino, olio evo
(basil, pine nuts, walnuts, garlic, parmesan cheese,
pecorino cheese, extra-virgin olive oil)
15€



Spaghettone alla carbonara
uova, parmigiano, guanciale, olio evo
(eggs, parmesan cheese, bacon, extra-vergin olive oil)
15€

Spaghetto alla Bolognese
carne di manzo, carote, cipolle, salsa pomodoro, olio evo
(beef, carrots, onions, tomato sauce, extra-virgin olive oil)
16€



Rigatone quadrato all'Amatriciana
guanciale di maiale, pomodorini, formaggio
(pork cheek, cherry tomatoes, cheese)
15€



Lasagna
carne di manzo ricotta, mozzarella, parmigiano, salsa al pomodoro, burro
(beef, ricotta cheese, mozzarella cheese, parmesan cheese, tomato sauce, butter)
13€



Cannelloni di carne o di spinaci
carne di manzi, spinaci, ricotta,
mozzarella, salsa pomodoro, olio evo
(beef mince, spinach, ricotta cheese, mozzarella cheese,
tomato sauce, extra-virgin olive oil)
13€



Maccheroni al gratèn
besciamella, prosciutto cotto, mozzarella, parmiggiano, pan grattato
(bechamel, cooked ham, mozzarella, parmesan, breadcrumbs)
13€



i Gourmet (Gourmet choices)



Raviolo al nero di seppia ripieno di baccalà e burrata
con salsa pomodorino e basilico cristallizzato
(Black raviolo with squid ink filled with salted codfish and burrata,
with cherry tomato sauce and crystallised basil)

18€



Fusillo Avellinese al limone di Sorrento
con tartar di ricciola e rucola fritta
(Fusillo Avellinese with Sorrento lemon
and yellowfin tuna tartar and fried rocket)

18€



Spaghettone cacio e pepe col crudo di calamari
profumato al pepe rosa
(Spaghettone with cacio cheese and pepper,
with raw calamari scented with pink pepper)

18€





Per chi non si accontenta
(For those who are not satisfied)



La carne

tagliata di manzo su polenta di semola,
erbette spontanee, salsa bernese
(sliced beef on semolina polenta,
wild herbs, béarnaise sauce)

23€



Fritto di mare semolato

calamari, gamberi, pescato di paranza,
semola di grano duro, salsa tartara
(squid, prawns, fish paranza,
durum wheat semolina, tartar sauce)

23€





MENU VEGETARIANO

Fritto Semola "Misto di pasta" (Semola fried "Pasta medley")
15€

Burrata con rucola e pomodorini del piennolo
(Burrata with rocket and Piennolo cherry tomatoes)
13€

Bruschetta con pomodorini misti (Bruschetta with mixed cherry tomatoes)
12€ 4 pz.

Scarpetta cacio e pepe (Cheese and pepper "scarpetta")
10€

Casareccia al pesto Genovese
basilico, pinoli, noci, aglio, parmigiano, pecorino, olio evo
(basil, pine nuts, walnuts, garlic, parmesan cheese,
pecorino cheese, extra-virgin olive oil)
15€

Cannelloni di spinaci
spinaci, ricotta,
mozzarella, salsa pomodoro, olio evo
(beef mince, spinach, ricotta cheese, mozzarella cheese,
tomato sauce, extra-virgin olive oil)
13€

Gnocchi di patate alla Sorrentina
salsa pomodoro, mozzarella, formaggio, basilico
(tomato sauce, mozzarella, cheese, basil)
13€

Raviolo alla Caprese
raviolo ripieno di caciotta, mozzarella ricotta, maggiorana condito
con salsa al pomodoro, basilico, formaggio
(pasta parcel filled with caciotta cheese, mozzarella cheese, ricotta cheese
and marjoram, served with tomato sauce, basil and cheese)
16€

Spaghettoni alla Nerano
zucchine fritte, basilico, parmigiano, burro
(fried courgettes, basil, parmesan cheese, butter)
16€

Fusillo Avellinese al limone di Sorrento
rucola fritta
(Fusillo Avellinese with Sorrento lemon
and yellowfin tuna tartar and fried rocket)
18€

Spaghettoni cacio e pepe
(Spaghettoni with cacio cheese and pepper,
18€



MENU GLUTEN-FREE

Tagliere di culatello con mozzarella di bufala e pasta fritta
(Culatello prosciutto ham and buffalo mozzarella
cheese served with fried pasta)
20€

Burrata con rucola e pomodorini del piennolo
(Burrata with rocket and Piennolo cherry tomatoes)
13€

Bruschetta con pomodorini misti
(Bruschetta with mixed cherry tomatoes) 4 pz.
12€

Scarpetta ragù Bolognese (Bolognese ragù "scarpetta")
10€

Scarpetta cacio e pepe (Cheese and pepper "scarpetta")
10€

Genovese Napoletana
carne di manzo, carote e tante cipolle, olio evo
(beef mince, carrots and lots of onions, extra-virgin olive oil)
15€

Pescatora
cozze, vongole, calamari, gamberi, polipo, pomodorini, prezzemolo, olio ev
(mussels, clams, calamari, prawns, octopus,
cherry tomatoes, parsley, extra-virgin olive oil)
20€

Vongole veraci
vongole, prezzemolo, aglio, olio evo
(clams, parsley, garlic, extra-virgin olive oil)
18€

Pasta mista fagioli e cozze
fagioli cannellino, carote, cipolle, pomodorini, prezzemolo
(cannellini beans, carrots, onions, cherry tomatoes, parsley and mussels)
16€

Gnocchi di patate alla Sorrentina
salsa pomodoro, mozzarella, formaggio, basilico
(tomato sauce, mozzarella, cheese, basil)
13€



MENU GLUTEN-FREE

Nerano

zucchine fritte, basilico, parmigiano, burro
(fried courgettes, basil, parmesan cheese, butter)
16€

Casareccia al pesto Genovese

basilico, pinoli, noci, aglio, parmigiano, pecorino, olio evo
(basil, pine nuts, walnuts, garlic, parmesan cheese,
pecorino cheese, extra-virgin olive oil)
15€

Carbonara

uova, parmigiano, pancetta, olio evo
(eggs, parmesan cheese, bacon, extra-vergin olive oil)
15€

Bolognese

carne di manzo, carote, cipolle, salsa pomodoro, olio evo
(beef, carrots, onions, tomato sauce, extra-virgin olive oil)
16€

Amatriciana

guanciale di maiale, pomodorini, formaggio
(pork cheek, cherry tomatoes, cheese)
15€

Lasagna

carne di manzo ricotta, mozzarella, salsiccia,
parmigiano, salsa al pomodoro, burro
(beef, ricotta cheese, mozzarella cheese,
sausages, parmesan cheese, tomato sauce, butter)
13€

Avellinese al limone di Sorrento

con tartar di ricciola e rucola fritta
(Fusillo Avellinese with Sorrento lemon
and yellowfin tuna tartar and fried rocket)
18€

Cacio e pepe col crudo di calamari profumato al pepe rosa

(Spaghettoni with cacio cheese and pepper,
with raw calamari scented with pink pepper)
18€



“ I P R I M I ”
A S O R R E N T O

THE 1ST & ONLY IN SORRENTO

•

Semola[®]
PASTA BAR



RISTORANTE INNOVATIVO CON MENÙ
A BASE DI PASTA FRESCA

•

Fresh Pasta
Innovative
Restaurant

•

MENU DESSERT

Semola[®]

PASTA BAR

TUTTA LA PASTA É DI NOSTRA PRODUZIONE
TRAFILATA IN BRONZO

Dolce Pasta (Sweet Pasta)



Pastiera napoletana con tagliolino
(Neapolitan pastier with tagliolino)

5€



Pacchero Napoletano che vuole diventare cannolo Siciliano
(Neapolitan Pacchero aspiring to be a Sicilian cannolo)

6€



Raviolo ripieno di crema pasticcera e amarena
(Raviolo filled with custard and black cherries)

6€



Spaghetti "chocolat"

spaghetti saltati alla Nutella con croccante di mandorle
e spuma di panna di bufala
(spaghetti sauteed in Nutella, with crushed almond brittle
and whipped bufala cream)

6€



Tiramisù napoletano (Neapolitan Tiramisù) / Crème brûlée

6€



Frutta (Fruit)

Tagliata di frutta mista di stagione
(Seasonal mixed fruit platter)
7€

Tagliata di frutta mista con fonduta di cioccolata
(Seasonal mixed fruit platter with chocolate fondue)
10€

Coppa di frutti di bosco
(Forest fruit cup)
8€



Happy end (Cocktails after dinner)

Stinger
(Brandy, crema di menta bianca)
8€

Sidecar
(Cognac, Cointreau, succo di limone)
8€

Rusty Nail
(Scotch Whisky, Drambuie)
8€

Passito di Pantelleria
7€

Moscato d'Asti
7€

Marsala dolce superiore
7€

Vin Santo di Toscana
7€

Porto Vintage
7€

AVVISO IMPORTANTE

IMPORTANT NOTICE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.



CEREALI
CONTENENTI GLUTINE
CEREALS
CONTAINING GLUTEN



CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS
AND PRODUCTS THEREOF



UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA
EGGS
AND PRODUCTS THEREOF



PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE
FISH
AND PRODUCTS THEREOF



ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS
AND PRODUCTS THEREOF



SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA
SOYBEANS
AND PRODUCTS THEREOF



LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE
MILK
AND PRODUCTS THEREOF



FRUTTA
A GUSCIO
NUTS



SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO
CELERY
AND PRODUCTS THEREOF



SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE
MUSTARD
AND PRODUCTS THEREOF



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS
AND PRODUCTS THEREOF



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI
SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES



LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI
LUPIN
AND PRODUCTS THEREOF



MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS
AND PRODUCTS THEREOF

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.

AVVISO IMPORTANTE

IMPORTANT NOTICE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.



CEREALI
CONTENENTI GLUTINE
CEREALS
CONTAINING GLUTEN



CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS
AND PRODUCTS THEREOF



UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA
EGGS
AND PRODUCTS THEREOF



PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE
FISH
AND PRODUCTS THEREOF



ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS
AND PRODUCTS THEREOF



SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA
SOYBEANS
AND PRODUCTS THEREOF



LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE
MILK
AND PRODUCTS THEREOF



FRUTTA
A GUSCIO
NUTS



SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO
CELERY
AND PRODUCTS THEREOF



SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE
MUSTARD
AND PRODUCTS THEREOF



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS
AND PRODUCTS THEREOF



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI
SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES



LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI
LUPIN
AND PRODUCTS THEREOF



MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS
AND PRODUCTS THEREOF

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.



“ I P R I M I ”
A S O R R E N T O

THE 1ST & ONLY IN SORRENTO



Semola[®]
PASTA BAR



RISTORANTE INNOVATIVO CON MENÙ
A BASE DI PASTA FRESCA



Fresh Pasta
Innovative
Restaurant



WINE LIST

Vini Rossi

ROSSO DELLA CASA	€ 18,00
AGNANICO FIDELIS - TABURNO	€ 25,00
PRIMITIVO CAMPANIA MOIO 57	€ 30,00
GRAGNANO PENISOLA SORRENTINA	€ 22,00
COSTA D'AMALFI TRAMONTI - C. APICELLA	€ 30,00
PER E PALUMMO D'ISCHIA - TOMMASONE	€ 30,00
LACRYMA CHRISTI - LE LUNE DEL VESUVIO	€ 20,00
TAURASI LA SURTE - MACCHIALUPA	€ 60,00
FALERNO DEL MASSICO - NUGNES	€ 30,00
CABERNET SAUVIGNON - KURTIN	€ 30,00
NERO D'AVOLA - FEUDO SOLARIA	€ 28,00
PRIMITIVO DI MANDURIA - LIZZANO	€ 25,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MARCHESI DE CORDANO	€ 30,00
CHIANTI CLASSICO - TEN. CASUCCIO TARLETTI	€ 30,00
PINOT NERO - HOFSTATTER	€ 35,00
MERLOT - REGUTA	€ 28,00
NOBILE DI MONTEPULCIANO - LUNADORO	€ 40,00
BARBARESCO - CASALI DEL BARONE	€ 45,00
AMARONE MENEVI	€ 80,00
BAROLO 2018 CASALI DEL BARONE	€ 80,00
BRUNELLO DI MONTALCINO CARPINETO	€ 90,00

Vini Bianchi

BIANCO DELLA CASA	€ 18,00
FALANGHINA IRPINIA - CORTE DEL GOLFO	€ 22,00
FIANO DI AVELLINO - ROMANO CLELIA	€ 40,00
FIANO DI AVELLINO - CAVALIERE PEPE	€ 25,00
GRECO DI TUFO - ANTONIO CAGGIANO	€ 45,00
GRECO DI TUFO - CAVALIER PEPE	€ 25,00
LACRYMA CHRISTI - LE LUNE DEL VESUVIO	€ 20,00
COSTA D'AMALFI TRAMONTI - G. APICELLA	€ 30,00
BIANCOLELLA D'ISCHIA - ANTONIO MAZZELLA	€ 30,00
VERDICCHIO DI JESI CANTINE MONTECARPONE	€ 35,00
RIBOLLA GIALLA - REGUTA	€ 25,00
CHARDONNAY - RITTERHOF	€ 30,00
SAUVIGNON - RITTERHOF	€ 35,00
PINOT GRIGIO - REGUTA	€ 30,00
MUNER THURGAN - CANTINA MORI	€ 30,00
GEWERZTRAMINER - CANTINA MORI	€ 30,00
ETNA BIANCO - PATRÌ	€ 35,00
PECORINO - VOLA VOLE'	€ 30,00

Rosati

LACRYMA CHRISTI - LE LUNE DEL VESUVIO	€ 20,00
VISIONE - FEUDI DI SAN GREGORIO	€ 30,00
VETERE - SAN SALVATORE	€ 35,00
CERASUOLO D'ABRUZZO MARCHESI DE CORDANO	€ 25,00
PRIMITIVO PETRAROSA - CANTINE ALBEA	€ 25,00

Bollicine

PROCESSO DI VALDOBBIENE BACIO DELLA LUNA	€ 30,00
PROSECCO ROSE' - BACIO DELLA LUNA	€ 25,00
SPUMANTE FALANGHINA LE LUNE DEL VESUVIO	€ 25,00
FRANCIACORTA BRUT - DERBUSCO	€ 60,00
CHAMPAGNE - LAURENT PEPPER	€120,00

Vini esteri

RIESLING ALSAZIA - ANDRE' EHRHART	€ 40,00
CHARDONNAY VAL DE LOIRE DOMAINE DE LA BRETONNIÈRE	€ 25,00
BORDEAUX - DOMAINE BOIS MALOT	€ 45,00
SAUVIGNON BLANC TARAPACA' CHILE	€ 48,00

Vini al bicchiere

Bianchi

BIANCO DELLA CASA	€ 5,00
FALANGHINA - CORTE DEL GOLFO	€ 6,00
FIANO DI AVELLINO - CAVALIER PEPE	€ 7,00
GRECO DI TUFO - CAVALIER PEPE	€ 7,00
BIOANCOLELLA D'ISCHIA - MAZZELLA	€ 8,00
COSTA D'AMALFI TRAMONTI - G. APICELLA	€ 8,00
PINOT GRIGIO - REGUTA	€ 8,00
SAVIGNON - RIFERHOF	€ 8,00
GEWURZTRAMINER - CANTINA MORI	€ 8,00

Rosé

LACRYMA CHRISTI ROSE' - LE LUNE DEL VESUVIO	€ 7,00
CERASUOLO D'ABRUZZO - MARCHESI DE CORDANO	€ 7,00

Rossi

VINO DELLA CASA	€ 5,00
AGLIANICO - TABURNO	€ 7,00
PRIMITIVO CAMPANIA - MOIO 57	€ 8,00
LACRYMA CHRISTI - LE LUNE DEL VESUVIO	€ 7,00
COSTA D'AMALFI - G. APICELLA	€ 8,00
CHIANTI CLASSICO - TEN. CASUCCIO TARLETTI	€ 8,00
PINOT NERO - HOFSTATTER	€ 9,00
NERO D'AVOLA - FEUDO SOLARIA	€ 8,00
CABERNET SAUVIGNON - KURTIN	€ 8,00

Le Birre

NASTRO AZZURRO 33 CL	€ 5,00
HEINEKEN 33 CL	€ 5,00
SELEZIONE PERONI RISERVA 50 CL	€ 6,00
VIOLA ARTIGIANALE BIONDA LAGER 75 CL	€ 16,00
VIOLA ARTIGIANALE BIONDA LAGER 33,5 CL	€ 8,00

Draft Beer

PORETTI 20 CL	€ 3,50
PORETTI 40 CL	€ 6,00

Morena pils

Sistema di miscela istantaneo

MORENA 20 CL	€ 4,00
MORENA 40 CL	€ 7,00

Nell'attesa e per rinfrescarsi

FLUTE DI PROSECCO	€ 6,00
APEROL SPRITZ	€ 8,00
LEMON SPRITZ	€ 8,00
MOJITO	€ 8,00
AMERICANO	€ 8,00
NEGRONI	€ 8,00
BLOODY MARY	€ 8,00
VODKA % GIN CON BIBITA A SCELTA	€ 8,00

1 Gin

GORDON'S	€ 6,00
BOMBAY SAPPHIRE	€ 6,00
TANQUERAY	€ 6,00
HENDRICK'S	€ 8,00
MALFY LEMON	€ 6,00
GIN MARE	€ 6,00

1 Whisky

JEB	€ 6,00
JOHNNIE WALKER	€ 8,00
JACK DANIEL'S	€ 8,00
CHIVAS REGAL	€ 8,00
JAPANESE NIKKA FROM BARREL	€ 12,00

Le Grappe

FRATTINA BIANCA	€ 5,00
DICIOTTO LUNE "BARRICATA"	€ 8,00
BERTA TRE SOLI TRE	€ 12,00

1 Rum

CAPITAN MORGAN/HAVANA	€ 7,00
BARCELO'/BRUGAL/DON PAPA DIPLOMATICO	€ 8,00
ZACAPA XO	€ 12,00