

## DISTILLATI

*Chiedi il digestivo o Distillato  
più adatto al tuo dolce*



## VINO DA DESSERT



|                                                                                                                  |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Moscato D'asti "Fili" Vsqa ~ SACCHETTO</b><br>100% Moscato D'asti ~ Piemonte (9°)                             | 24,00 € 7,00 € |
| <b>"Egò" Passito Bianco</b><br><b>Terre degli Osci Igt ~ ANGELO D'UVA</b><br>100% Moscato Reale ~ Molise (13,5°) | 38,00 € 9,00 € |

*Chiedi il digestivo più adatto al tuo dolce*

## CAFFETTERIA

|             |        |
|-------------|--------|
| TÈ E TISANE | 4,00 € |
| CAFFÈ       | 2,50 € |
| CAPPUCCINO  | 3,50 € |
| CAFFÈLATTE  | 3,50 € |



**PASSPARTOUT**

## APERITIVI

*Formula Aperitivo dalle 17.00 alle 20.00*

DRINK A SCELTA + 4 FINGER DI DEGUSTAZIONE +  
TAGLIERE DI SALUMI DOL (DI ORIGINE LAZIALE)

**PREMIUM 18€**

## COCKTAIL LIST 10,00 €

*Voglia di cocktail? Crea il tuo.*



**MARTINI STYLE**  
Distillati shakerati o raffreddati



**ON THE ROCKS**  
Distillati shakerati con aggiunta di  
solo ghiaccio



**LONG DRINK**  
Distillati con aggiunta di ghiaccio e parte  
gassata o succo di frutta

**SUMMER ON**  
*Bergamotto Spremuta, More, Beefeater Gin*

**MANGO TINI**  
*Lime, Polpa di Mango, Tequila Jose Cuervo Especial*

**APRICOT COLADA**  
*Havana Club 3 Años, Albicocca, Real Cocco, Liq. di apricot*

**KENTUCKY**  
*Bulleit Boubon Whisky, Miele, Polpa di Ananas, Limone*

**APPLE POLITAN**  
*Lime, Succo di Cramberry, Stolichnaya Vodka, Mela Verde*

**GARDEN FRUIT (ANALCOLICO)**  
*Polpa di Mango, More, Bergamotto Spremuta, Succo di  
Cramberry*

I grandi classici della miscelazione  
e variazioni sui nostri drink

• 10,00 € •



# CARTA DEI VINI

## BIANCHI



|                                                                                                             |         |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|
| <b>Sauvignon Doc</b> ~ <i>Elena Walch</i><br>100% Sauvignon ~ Alto Adige (12,5°)                            | 26,00 € |        |
| <b>Gewurztraminer Joseph Docg</b> ~ <i>Hofstatter</i><br>100% Gewurztraminer ~ Alto Adige (14°)             | 26,00 € |        |
| <b>Gewurztraminer Glintzberg AOC</b><br>~ Roland Schmitt<br>100% Gewurztraminer ~ Francia, Alsazia (13°)    | 40,00 € |        |
| <b>Riesling Glintzberg AOC</b> ~ Roland Schmitt<br>100% Riesling ~ Francia, Alsazia (12,5°)                 | 35,00 € |        |
| <b>Muller Thurgau Doc</b> ~ <i>Kellerei Meran</i><br>100% Muller Thurgau ~ Alto Adige (13°)                 | 26,00 € |        |
| <b>Ribolla Gialla Doc</b> ~ <i>Cozzarolo</i><br>100% Ribolla Gialla ~ Friuli Colli Orientali (13,5°)        | 25,00 € | 7,00 € |
| <b>Pinot Grigio Delle Venezie DOC</b> ~ <i>Gianni Tessari</i><br>100% Pinot Grigio ~ VENETO (13°)           | 24,00 € | 7,00 € |
| <b>Roero Arneis Docg</b> ~ <i>De Marie</i><br>100% Roero Arneis ~ Piemonte (13,5°)                          | 24,00 € |        |
| <b>Vermentino IGT</b> ~ <i>Az. Vinicola Amor Vitae</i><br>100% Vermentino ~ Lazio (12,5°)                   | 25,00 € | 7,00 € |
| <b>Passerina IGT</b> ~ <i>Az. Vinicola Schiavella</i><br>100% Passerina ~ Lazio (12,5°)                     | 22,00 € |        |
| <b>Pecorino IGT</b> ~ <i>Az. Vinicola Schiavella</i><br>100% Pecorino ~ Lazio (12,5°)                       | 22,00 € | 6,00 € |
| <b>Primo Frascati Superiore DOCG</b> ~ <i>Merumalia</i><br>Malvasia del Lazio, Greco, Bombino ~ Lazio (14°) | 26,00 € |        |
| <b>Grillo del Barone IGP</b> ~ <i>Barone di Serramarocco</i><br>100% Grillo ~ SICILIA (12,5°)               | 26,00 € |        |
| <b>Vermentino di Sardegna Doc</b> ~ <i>Dolianova</i><br>100% Vermentino ~ Sardegna (13,5°)                  | 25,00 € |        |
| <b>Chablis Premier Cru</b> ~ Jean Marc Brocard<br>100% Chardonnay ~ Francia (13°)                           | 45,00 € |        |

## ROSÈ E ROSATI

|                                                                                                  |         |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|
| <b>Rosada Cannonau DOC</b> ~ <i>Dolianova</i><br>100% Cannonau ~ Sardegna (13°)                  | 24,00 € |        |
| <b>Syrah Rosè IGT</b> ~ <i>Az. Vinicola Amor Vitae</i><br>100% Syrah ~ Lazio (13°)               | 24,00 € | 7,00 € |
| <b>Mille Bolle Rose' Brut</b> ~ <i>SACCHETTO</i><br>Merlot, Pinot Noir ~ Veneto (12°)            | 24,00 € |        |
| <b>Rosè Franciacorta Docg</b> ~ <i>Sol di Seta</i><br>Chardonnay, Pinot Nero ~ Lombardia (12,5°) | 50,00 € |        |

## ROSSI



|                                                                                                                                                   |         |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|
| <b>Tres - Dolcetto d'Alba</b> ~ <i>Massimo Rattalino</i><br>100% Dolcetto ~ Piemonte (13,5°)                                                      | 24,00 € | 7,00 € |
| <b>Pinot Nero</b> ~ <i>FRANZ HAAS</i><br>100% Pinot Nero ~ Trentino Alto Adige (13°)                                                              | 28,00 € |        |
| <b>Lagrein</b> ~ <i>ELENA WALCH</i><br>100% Lagrein ~ Alto Adige (13,5°)                                                                          | 28,00 € |        |
| <b>Amarone della Valpolicella DOCG 2017</b><br>~ Tenuta Casaletti<br>Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Spigamonte, Cabernet ~ Veneto (15°) | 70,00 € |        |
| <b>Valpolicella Ripasso Superiore Doc 2017</b> ~ <i>Tenuta Casaletti</i><br>Corvina, Corvinone, Rondinella ~ Veneto (14°)                         | 28,00 € |        |
| <b>Marchesi di Barolo DOCG 2017</b><br>~ Marchesi di Barolo<br>100% Nebbiolo ~ Piemonte (14°)                                                     | 60,00 € |        |
| <b>Barolo Serralunga D'alba DOCG 2014</b><br>~ Massimo Rattalino<br>100% Nebbiolo ~ Piemonte (14°)                                                | 70,00 € |        |
| <b>Chianti DOCG</b> ~ <i>Il Palazzo</i><br>Sangiovese, Colorino, Canaiolo ~ Toscana (14°)                                                         | 24,00 € | 7,00 € |
| <b>Chianti Riserva 2017 DOCG</b> ~ <i>Il Palazzo</i><br>Sangiovese, Colorino, Canaiolo ~ Toscana (14°)                                            | 28,00 € |        |
| <b>Brunello Di Montalcino DOCG 2015</b> ~ <i>Visconti</i><br>Sangiovese ~ Toscana (14,5°)                                                         | 60,00 € |        |
| <b>Syrah IGP</b> ~ <i>Amor Vitae</i><br>Syrah 100% ~ Lazio (14,5°)                                                                                | 24,00 € | 7,00 € |
| <b>Aeternum 2020 IGP</b> ~ <i>Amor Vitae</i><br>80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot ~ Lazio (14°)                                                  | 28,00 € |        |
| <b>Cesanese Domus Vitae Romana IGT</b> ~ <i>Az. VINICOLA SCHIAVELLA</i><br>100% Cesanese ~ Lazio (13°)                                            | 22,00 € | 6,00 € |
| <b>Tintilia del Molise "Lagena" DOC</b><br>~ Angelo D'Uva<br>100% Tintilia ~ Molise (13,5°)                                                       | 35,00 € |        |
| <b>Primitivo Cantalupi IGT</b> ~ <i>CONTIZECCA</i><br>100% Primitivo ~ Puglia (14°)                                                               | 24,00 € |        |
| <b>Le Pergole Nero di troia puglia IGP</b> ~ <i>VIGNAIOLI PUGLIESI</i><br>100% Primitivo ~ Puglia (13,5°)                                         | 24,00 € |        |



Ristorarsi a Borgo Pio



## VINI DA DESSERT



**Moscato D'asti "Fili" Vsqa ~ SACCHETTO** 24,00€ 7,00€  
100% Moscato D'asti ~ Piemonte (9°)

**"Egò" Passito Bianco  
Terre degli Osci Igt ~ ANGELO D'UVA** 38,00€ 9,00€  
100% Moscato Reale ~ Molise (13,5°)

## BIRRE

### Artigianali Bottiglia

**Mustacanus "Amara con gusto" Pilsner 33 cl** 6,00€  
Buon aroma di luppolo, dal gusto pieno e bilanciato  
tra il sapore dolce del malto e l'amaro presente ed avvolgente  
(5,4°)

**Mustacanus "Kentucky" Rossa 33 cl** 6,00€  
Il gusto forte e deciso del tabacco incontra perfettamente i sapori  
di malto, caramello e liquirizia fondendosi in un gusto unico  
(6,6°)

**Mustacanus "Flos English Ipa" 33 cl** 6,00€  
Delicati profumi Floreali lasciano il posto ad un gusto deciso  
equilibrato tra i toni maltati (6,6°)

**Mustacanus "Hypatia" 33 cl** 6,00€  
Birra in stile American Pale Ale che si caratterizza per freschezza  
e bevibilità. La schiuma bianca e compatta contrasta con il colore  
ambrato chiaro proprio dello stile. L'aroma agrumato e floreale  
apre in modo equilibrato e naturale ad una bevuta piacevole e  
armoniosa dal gusto secco e leggero (5,3°)  
\* Hypatia è l'omaggio di Mustacanus alla donna divenuta, nei  
secoli, simbolo dell'amore per la verità, la ragione e la scienza.  
Ad Ipazia è attribuito un contributo fondamentale all'invenzione  
dello strumento più utilizzato dai birrai: il densimetro.

**Mustacanus "Birra di Frumento" 50 cl** 9,00€  
La schiuma densa e persistente ne protegge il corpo leggero color  
del miele e il delicato sentore dei luppoli. Rifermentata in bottiglia  
senza l'aggiunta di zuccheri e i lieviti in sospensione producono  
l'opalescenza tipica dello stile. (5,2°)

**Noam, Bavaria Berlin 33 cl** 7,00€  
Colore oro ambra. Aroma floreale fruttato, come il fieno fresco.  
Un gusto delicato e rinfrescante, come lo Juzu Giapponese (5,2°)

## BEVANDE

**Acqua Potabile trattata 75 cl** 2,00€  
**Naturale / Gassata**

**Soft Drink Gassati** 4,00€

**Succhi di Frutta** 3,50€



Ristorarsi a Borgo Pio

## ROOFTOP SELECTION

**Gewurztraminer Glintzberg AOC**  
~ Roland Schmitt 40,00€  
100% Gewurztraminer ~ Francia, Alsazia (13°)

**Riesling Glintzberg AOC ~ Roland Schmitt** 35,00€

**Chablis Premier Cru ~ Jean Marc Brocard** 45,00€  
100% Chardonnay ~ Francia (13°)

**Amarone della Valpolicella DOCG 2017**  
~ Tenuta Casaletti 70,00€  
Corvina Veronese, Corvinone,  
Rondinella, Spigamonte, Cabernet ~ Veneto, Valpolicella (15°)

**Barolo Serralunga D'alba DOCG 2014** 70,00€  
~ Massimo Rattalino  
100% Nebbiolo ~ Piemonte, Langhe (13,5°)

**Marchesi di Barolo DOCG 2017** 60,00€  
~ Marchesi di Barolo  
100% Nebbiolo ~ Piemonte (14°)

**Brunello Di Montalcino DOCG 2015 ~ Visconti** 60,00€  
Sangiovese ~ Toscana (14,5°)

**Tintilia del Molise "Lagena" DOC** 35,00€  
~ Angelo D'Uva  
100% Tintilia ~ Molise (13,5°)

## BOLLICINE



**Prosecco Doc Extra Dry ~ PUNTO CUORE** 25,00€ 6,00€  
Glera ~ TRA LE COLLINE DI CONEGLIANO ~ Veneto (11°)

**Franciacorta Brut Gran Cuvée ~ Bellavista** 38,00€  
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero ~ Lombardia (12,5°)

**Satèn Franciacorta Docg ~ Sol di Seta** 55,00€  
Chardonnay, Pinot Bianco ~ Lombardia (12,5°)

**Mille Bolle Rose' Brut ~ SACCHETTO** 24,00€  
Merlot, Pinot Noir ~ Veneto (12°)

**Rosè Franciacorta Docg ~ Sol di Seta** 50,00€  
Chardonnay, Pinot Nero ~ Lombardia (12,5°)

**Champagne Brut ~ Joseph Desprois** 60,00€  
90% Pinot Nero 10% Chardonnay ~ Francia (12°)

**Champagne Blanc de Blancs ~ Ernest Rapeneau** 80,00€  
100% Chardonnay ~ Francia (12°)

**Champagne Brut ~ Ernest Rapeneau** 70,00€  
45% Pinot Noir 45% Meunier  
20% Chardonnay ~ Francia (12°)

**Cava Reserva Brut Nature ~ Max Xarot** 30,00€  
Xarel lo, Macabeo ~ Spagna (12°)