

AMARI OR DISTILLATES

ASK FOR AMARI OR SPIRITS
AT THE STAFF



DESSERT WINE



Moscato D'asti "Fili" Vsqa ~ SACCHETTO
100% Moscato D'asti ~ Piemonte (9°)

24,00€ 7,00€

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

38,00€ 9,00€

ASK FOR AMARI OR DIGESTIVE
AT THE STAFF

HOT DRINK

TEA AND HERBAL TEAS

4,00€

COFFEE

2,50€

CAPPUCCINO

3,50€

CAFFÈLATTE

3,50€



PASSPARTOUT

APERITIFS

Aperitifs from 17.00 to 20.00

DRINK OF YOUR CHOICE + 4 TAPAS OF THE DAY
+ LOCAL COLD CUTS

PREMIUM 18€

COCKTAIL LIST 10,00€

Would you like a cocktail? Just do it.



MARTINI STYLE
Shaken or chilled distillates



ON THE ROCKS
Shaken spirits with the addition of just ice



LONG DRINK
Distilled with added ice and part soda or
fruit juice

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 Bourbon 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

AVAILABLE
CLASSIC MIXOLOGY

• 10,00€ •

CARTA DEI VINI

BIANCHI



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

ROSÈ E ROSATI

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

ROSSI



Tres - Dolcetto d'Alba ~ <i>Massimo Rattalino</i> 100% Dolcetto ~ Piemonte (13,5°)	24,00 €	7,00 €
Pinot Nero ~ <i>FRANZ HAAS</i> 100% Pinot Nero ~ Trentino Alto Adige (13°)	28,00 €	
Lagrein ~ <i>ELENA WALCH</i> 100% Lagrein ~ Alto Adige (13,5°)	28,00 €	
Amarone della Valpolicella DOCG 2017 ~ Tenuta Casaletti Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Spigamonte, Cabernet ~ Veneto (15°)	70,00 €	
Valpolicella Ripasso Superiore Doc 2017 ~ <i>Tenuta Casaletti</i> Corvina, Corvinone, Rondinella ~ Veneto (14°)	28,00 €	
Marchesi di Barolo DOCG 2017 ~ Marchesi di Barolo 100% Nebbiolo ~ Piemonte (14°)	60,00 €	
Barolo Serralunga D'alba DOCG 2014 ~ Massimo Rattalino 100% Nebbiolo ~ Piemonte (14°)	70,00 €	
Chianti DOCG ~ <i>Il Palazzo</i> Sangiovese, Colorino, Canaiolo ~ Toscana (14°)	24,00 €	7,00 €
Chianti Riserva 2017 DOCG ~ <i>Il Palazzo</i> Sangiovese, Colorino, Canaiolo ~ Toscana (14°)	28,00 €	
Brunello Di Montalcino DOCG 2015 ~ <i>Visconti</i> Sangiovese ~ Toscana (14,5°)	60,00 €	
Syrah IGP ~ <i>Amor Vitae</i> Syrah 100% ~ Lazio (14,5°)	24,00 €	7,00 €
Aeternum 2020 IGP ~ <i>Amor Vitae</i> 80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot ~ Lazio (14°)	28,00 €	
Cesanese Domus Vitae Romana IGT ~ <i>Az. VINICOLA SCHIAVELLA</i> 100% Cesanese ~ Lazio (13°)	22,00 €	6,00 €
Tintilia del Molise "Lagena" DOC ~ Angelo D'Uva 100% Tintilia ~ Molise (13,5°)	35,00 €	
Primitivo Cantalupi IGT ~ <i>CONTIZECCA</i> 100% Primitivo ~ Puglia (14°)	24,00 €	
Le Pergole Nero di troia puglia IGP ~ <i>VIGNAIOLI PUGLIESI</i> 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 Grintzberg AOC
~ Roland Schmitt 40,00€
100% Gewurztraminer ~ Francia, Alsazia (13°)

Riesling Grintzberg 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°)