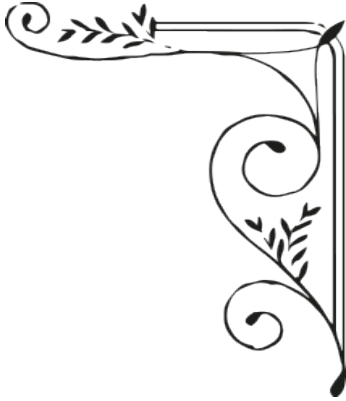
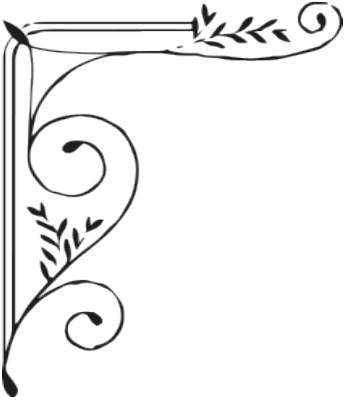




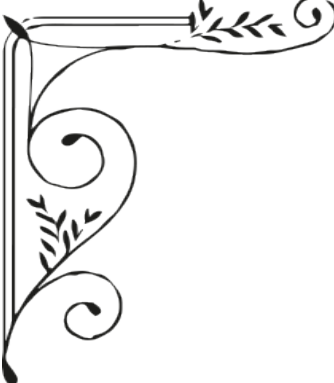
Guenda

Benvenuti nel nostro ristorante Guenda davanti al circo massimo, siamo lieti di accogliervi nella nostra location incastonata nelle mura originali dell'antica Roma, risalenti al 43 a.C. Guenda è un'esperienza dove eleganza gusto e storia si incontrano. Da Guenda ogni piatto è una creazione artistica, preparata con maestria e passione per offrirvi un'esperienza gourmet indimenticabile

Welcome to our Guenda restaurant in front of the Circus Maximus, we are pleased to welcome you to our location set in the original walls of ancient Rome, dating back to the 43 a.C. Guenda is an experience where elegance, taste and history meet. At Guenda each dish is an artistic creation, prepared with skill and passion to offer you an unforgettable gourmet experience



**wi-fi: GUENDA GUEST
PASSWORD: guendaroma**



Che il sogno abbia inizio

Let the dream begins

PREMIUM QUALITY PRODUCTS

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI € 25,00

Selection of cured meats and cheeses (grana, pecorino)

Prosciutto crudo Bassiano, cotto praga, mortadella IGP, speck IGP, sa

Napoli, Spianata piccante, pecorino, grana, noci, pere

Bassiano raw ham, speck IGP, mortadella IGP, Praga cooked ham, sa

Napoli, spicy salami, pecorino, parmesan, nuts, honey

G-H

PARMIGIANINA DI MELANZANE € 7,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, grana

Eggplant parmigiana- tomato, mozzarella, parmesan- eggplant-

C-G-I

CROSTINO PROVOLA E BROCCOLETTI € 7,00

Provola and broccoli crostino

A-G

BRUSCHETTA AL POMODORO € 5,00

Tomato bruschetta

A

SALMON TARTARE € 18,00

Salmone, avocado, mango, sesamo

Salmon, avocado, mango, sesame

1-D-M-H

TUNA TARTARE € 18,00

Tonno, guacamole e sesamo nero

Tuna, guacamole and black sesame seeds

1-D-M-F-H

MARANGO TARTARE € 18,00

Carne di Marango (incrocio tra Black Angus e Maremmana allevati

allo stato brado), burrata, alicie del cantabrico, fiori di capperio

Marango beef (crossbreeding of Black Angus and Maremmana),

burrata and alicie and caper flower

1-G-L-M

PROSCIUTTO E MOZZARELLA € 12,00

Prosciutto di Bassiano e mozzarella

Bassiano ham and mozzarella cheese

G

FOCACCIA BIANCA € 7,00

Focaccia con olio, sale e rosmarino

Focaccia with oil, salt and rosemary

A

Il costo del servizio è € 2,00 a persona

Cost of service is € 2,00 per person

Chiave dei simboli / key to symbols

1: Prodotto da elemento congelato/surgelato
Product from frozen/deep frozen element

A: glutine / gluten
B: crostacei / shellfish
C: uova / eggs

D: pesci / fish
E: arachidi / peanuts
F: soia / soy

G: latte / milk
H: frutta a guscio / nuts
I: sedano / celery

L: mostarda / mustard
M: sesamo / sesame
N: anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites
O: lupini / lupine beans

Per le informazioni sugli allergeni, ai sensi del regolamento (ce) n.1169/2011, È possibile fare riferimento su richiesta ai documenti ufficiali forniti dal personale di servizio.

For the information about the allergenes, under regulation (ce) n.1169/2011, You may refer on demand to the official documents provided by the service staff.

I nostri primi piatti

Our first courses

SPAGHETTI AL POMODORO

€ 10,00

Con pomodoro fresco, basilico e parmigiano

With fresh tomatoes, basil and parmesan

1-A-G-I

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

€ 12,00

Pasta fresca con sugo alla bolognese, parmigiano

Fresh pasta in Bolognese sauce, parmesan

A-C-G-I

CACIO E PEPE

€ 15,00

Tonnarelli, pecorino, parmigiano, pepe

Pasta with pecorino and parmesan cheese and black pepper

A-C-G

CARBONARA

€ 15,00

Tonnarelli, guanciale, tuorlo, parmigiano, pecorino

Pasta with guanciale, egg yolk parmesan and pecorino cheese

A-C-G-I

AMATRICIANA

€ 15,00

Tonnarelli, pomodoro, guanciale, pepe, pecorino

Pasta with tomato, guanciale, black pepper and pecorino

A-C-G-I

RISOTTO ZUCCA TALEGGIO TARTUFO

€ 15,00

Con tartufo nero

Risotto pumpkin and Taleggio cheese with black truffle

C-G-I

PASTA E FAGIOLI

€ 12,00

Maltagliati, fagioli, parmigiano e guanciale

Pasta maltagliati and beans, parmesan, guanciale

1-A-G-I

RAVIOLO LIME E ZUCCHINE

€ 15,00

Raviolo con ricotta, lime, zucchine e parmigiano

Raviolo with ricotta cheese, lime, zuchinis and parmesan

A-B-D-G-H-I

PARMIGIANA DI MELANZANE

€ 12,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, grana

Eggplant parmigiana- tomato, mozzarella, parmesan- eggplant-

C-G-I

GLUTEN FREE LASAGNA ALLA BOLOGNESE

€ 14,00

Pasta fresca con sugo alla bolognese, parmigiano

Fresh pasta in Bolognese sauce, parmesan

C-G-I

GLUTEN FREE LASAGNA AL SALMONE

€ 15,00

Pasta fresca salmone, parmigiano

Salmon lasagna, parmesan

C-D-G-I

Chiave dei simboli / key to symbols

1: Prodotto da elemento congelato/surgelato
Product from frozen/deep frozen element

A: glutine / gluten
B: crostacei / shellfish
C: uova / eggs

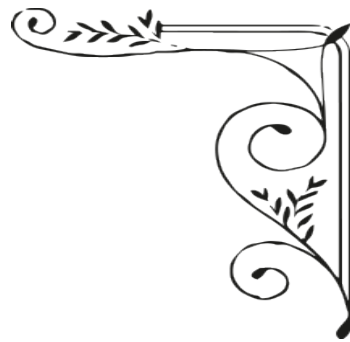
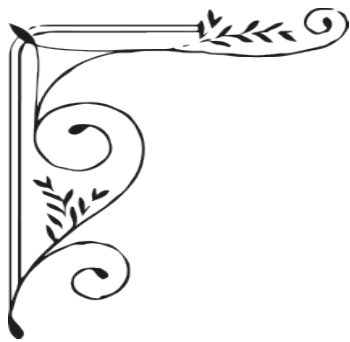
D: pesci / fish
E: arachidi / peanuts
F: soia / soy

G: latte / milk
H: frutta a guscio / nuts
I: sedano / celery

L: mostarda / mustard
M: sesamo / sesame
N: anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites
O: lupini / lupine beans

Per le informazioni sugli allergeni, ai sensi del regolamento (ce) n.1169/2011, È possibile fare riferimento su richiesta ai documenti ufficiali forniti dal personale di servizio.

For the information about the allergenes, under regulation (ce) n.1169/2011, You may refer on demand to the official documents provided by the service staff.



I nostri secondi piatti

Our second courses

POLPETTE AL POMODORO

€ 14,00

Polpette di manzo con pomodoro e parmigiano -

Beef meatballs in tomato sauce, parmesan -

A-C-G-I

POLPETTE AL VINO BIANCO

€ 14,00

Polpette di vitella al vino bianco

Veal meatballs in white wine

A-C-G

POLPETTE CACIO E PEPE

€ 14,00

Polpette di vitella, pecorino, parmigiano, pepe -

Veal meatballs with pecorino and parmesan cheese and black pepper -

A-C-G

POLPETTE ALL'AMATRICIANA

€ 14,00

Polpette di vitella, pomodoro, guanciale, pepe, pecorino

Veal meatballs with tomato, guanciale, black pepper and pecorino

A-C-G-I

SPEZZATINO DI VITELLO AL BAROLO

€ 15,00

Vitello, ginepro, alloro, chiodi di garofano, barolo

Veal stew with Barolo wine

A-I

TRANCIO DI SALMONE con misticanza

€ 15,00

Salmone cotto a bassa temperatura servito con misticanza

Salmon steak cooked at low temperature with salad

I-D-M

TAGLIATA DI POLLO ALLE ERBE, MISTICANZA

€ 13,00

Pollo cotto a bassa temperatura, timo, maggiorana, misticanza

Chicken cooked at low temperature, rosemary, thyme and marjoram

with salad - I

Chiave dei simboli / key to symbols

1: Prodotto da elemento congelato/surgelato
Product from frozen/deep frozen element

A: glutine / gluten
B: crostacei / shellfish
C: uova / eggs

D: pesci / fish
E: arachidi / peanuts
F: soia / soy

G: latte / milk
H: frutta a guscio / nuts
I: sedano / celery

L: mostarda / mustard
M: sesamo / sesame
N: anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites
O: lupini / lupine beans

Per le informazioni sugli allergeni, ai sensi del regolamento (ce) n.1169/2011, È possibile fare riferimento su richiesta ai documenti ufficiali forniti dal personale di servizio.

For the information about the allergenes, under regulation (ce) n.1169/2011, You may refer on demand to the official documents provided by the service staff.

La nostra pinsa romana

Our Roman pinsa

MARGHERITA

Pomodoro e mozzarella

With tomato sauce, mozzarella cheese and basil

A-G

€ 10,00

FOCACCIA BIANCA

Focaccia bianca con olio, sale e rosmarino

Focaccia with oil, salt and rosemary

A

€ 7,00

NAPOLI

Pomodoro, mozzarella, alici e origano

With tomato sauce, mozzarella, anchovies and oregano

A-D-G

€ 12,00

PATATE E ROSMARINO

Con patate e rosmarino

Whit potatoes and rosemary

A

€ 10,00

CROSTINO

Prosciutto cotto e mozzarella

With mozzarella cheese and baked ham

A-G

€ 12,00

PROVOLA E SPECK

Provola e speck

With speck and provola cheese

A-G

€ 14,00

BASSIANO

Prosciutto di Bassiano, rucola, Grana, Saba

With Bassiano raw ham, rocket, parmesan and saba

A-G

€ 15,00

BROCCOLETTI E SALSICCIA

Con broccoletti, mozzarella, salsiccia

Broccolini with mozzarella and sausage

A-G

€ 14,00

POLPETTE AL SUGO

Polpette di vitello, pomodoro, parmigiano, mozzarella

With cheese, parmesan, tomato sauce, meatballs

A-C-G-I

€ 16,00

4 FORMAGGI

Mozzarella, provola, gorgonzola, pecorino

Mozzarella, provola, gorgonzola, pecorino

A-G

€ 14,00

MORTADELLA E STRACCIATA

Mortadella, stracciatella di burrata, granella di pistacchi

Mortadella, burrata stracciatella cheese, pistacho grain

A-G-H

€ 14,00

BOSCAIOLA

Con funghi, salsiccia e mozzarella, pepe

With mushrooms, sausage and mozzarella cheese, pepper

A-G-M

€ 14,00

GRICIA

Mozzarella, crema cacio e pepe, guanciale di Norcia

Mozzarella, cheese and peppercream, bacon, pecorino

A-G

€ 14,00

SUPPLEMENTO PINSA GLUTEN FREE

€ 2,00

Chiave dei simboli / key to symbols

1: Prodotto da elemento congelato/surgelato
Product from frozen/deep frozen element

A: glutine / gluten
B: crostacei / shellfish
C: uova / eggs

D: pesci / fish
E: arachidi / peanuts
F: soia / soy

G: latte / milk
H: frutta a guscio / nuts
I: sedano / celery

L: mostarda / mustard
M: sesamo / sesame
N: anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites
O: lupini / lupine beans

Per le informazioni sugli allergeni, ai sensi del regolamento (ce) n.1169/2011, È possibile fare riferimento su richiesta ai documenti ufficiali forniti dal personale di servizio.

For the information about the allergenes, under regulation (ce) n.1169/2011, You may refer on demand to the official documents provided by the service staff.

Per accompagnare i nostri piatti...

To accompany our dishes...

Le insalate

Salads

EGEO € 12,00

Misticanza, feta greca, olive taggiasche, finocchi, arance, sesamo

Mixed salads, feta, Taggiasca olives, fennels, oranges, sesame

G-M

OCEANO € 12,00

Misticanza, salmone, avocado, citronette, sesamo

Mixed salads, smoked salmon, avocado, citronette and sesame

D-M

MEDITERRANEO € 12,00

Misticanza, tonno, pomodoro e cetrioli, semi sesamo, saba

Mixed salads, tuna, tomato, cucumber, sesame, saba

D-M

INSALATA DI POLLO NATURE € 12,00

Pollo, pomodorini, grana, olive taggiasche, semi sesamo e basilico

Mixed salad, chicken, tomatoes, grana, taggiasca olives and basil, se:

G-M

INSALATA CAPRESE € 12,00

Mozzarella, pomodoro, basilico

Salad Mozzarella, tomatoes, basil

G

CAPONATA DI VERDURE € 7,00

Zucchine, Melanzane, peperoni, patate, pachino

Zuchinis, eggplant, peppers, potatoes, tomato

I

I contorni

Side dishes

SCAROLA € 8,00

Scarola servita con olive taggiasche, pinoli, uvetta

Escarole served with Taggiasca olives and pine nuts

H-E

MISTICANZA SCONDITA € 6,00

Salad

-

CICORIA RIPASSATA € 7,00

Con peperoncino

Chicory, red chili peppers

I

BROCCOLETTI RIPASSATI € 7,00

Con peperoncino

Sauteed broccoli, red chili peppers

-

MILLEFOGLIE DI PATATE € 6,00

Millefeuille of potatoes

PATATE AL FORNO € 6,00

Baked potatoes

*Guen
da*

Chiave dei simboli / key to symbols

1: Prodotto da elemento congelato/surgelato
Product from frozen/deep frozen element

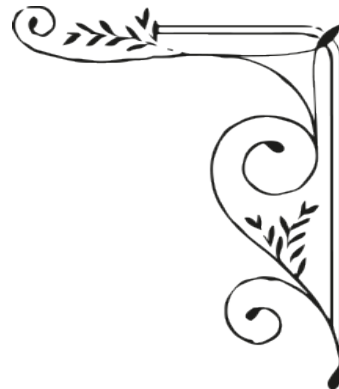
A: glutine / gluten
B: crostacei / shellfish
C: uova / eggs

D: pesci / fish
E: arachidi / peanuts
F: soia / soy

G: latte / milk
H: frutta a guscio / nuts
I: sedano / celery

L: mostarda / mustard
M: sesamo / sesame
N: anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites
O: lupini / lupine beans

Per le informazioni sugli allergeni, ai sensi del regolamento (ce) n.1169/2011, È possibile fare riferimento su richiesta ai documenti ufficiali forniti dal personale di servizio.
For the information about the allergenes, under regulation (ce) n.1169/2011, You may refer on demand to the official documents provided by the service staff.



Prosciutto Crudo di Bassiano e mozzarella
With Bassiano raw ham and mozzarella cheese
A-G

Prosciutto cotto Praga e mozzarella
With Praga baked ham and mozzarella cheese
A-G

Con pomodoro e mozzarella
With tomato and mozzarella cheese
A-G



Con pomodoro e insalata
With tomato and salads



With tuna, tomato and rocket

Con mortadella, burrata e pistacchio
With mortadella, burrata cheese and pistachio
A-G-E-H

Con polpette al sugo
With meatball in tomato sauce
A-C-G-I



With salmon, burrata cheese and rocket

A-D-G



1: Prodotto da elemento congelato/surgelato
Product from frozen/deep frozen element

A: glutine / gluten
B: crostacei / shellfish
C: uova / eggs

D: pesci / fish
E: arachidi / peanuts
F: soia / soy

G: latte / milk
H: frutta a guscio / nuts
I: sedano / celery

L: mostarda / mustard
M: sesamo / sesame
N: anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites
O: lupini / lupine beans

Per le informazioni sugli allergeni, ai sensi del regolamento (ce) n.1169/2011, È possibile fare riferimento su richiesta ai documenti ufficiali forniti dal personale di servizio.

Il sogno più dolce che ci sia!

The sweetest dream!

Dolci

BROWNIES

€ 7,00

servito caldo con panna

Served hot with whipped cream

A-G-H

CHEESECAKE AL CARAMELLO SALATO

€ 7,00

SALTED CARAMEL CHEESECAKE

A-G-H

CHEESECAKE

€ 7,00

con fragole / cioccolato / caramello / pistacchio

strawberry, chocolate, caramel, pistachio

A-G-H

TIRAMISU CLASSICO

€ 7,00

Con caffè e mascarpone

With coffee and mascarpone cheese

A-C-G-H

TIRAMISU CLASSICO gluten free

€ 7,00

Con caffè e mascarpone

With coffee and mascarpone cheese

C-G-H

TARTELLETTA DI FROLLA FATTA IN CASA

€ 7,00

con crema pasticcera e frutta fresca

Shortcrust pastry, cream, fresh fruit. Served hot.

A-C-G-H

AFFOGATO AL CAFFE'

€ 7,00

con gelato alla vaniglia

Vanilla ice-cream drowned in espresso

C-G

SFOGLIA DI ROSA

€ 7,00

con noci, zucchero di canna e cannella servita calda con panna

Puff pastry speciality with nuts and cinnamon

Served hot with whipped cream

A-G-H

SOUFFLE' AL PISTACCHIO

€ 7,00

Tortino con cuore di pistacchio caldo

Cake with warm pistachio heart

1-A-C-G-H-E

TORTA PERE E CIOCCOLATO

€ 7,00

Servita calda, accompagnata da panna fatta in casa

Pear and chocolate cake

Served hot with whipped cream-

A-C-G

SORBETTO AL LIMOCCELLO/MANGO

€ 7,00

Mango and passion fruit ice sorbet

Lemon ice sorbet with Limoncello

1-A-G

COPPA DI GELATO

€ 5,00

CREMA, CIOCCOLATO, PISTACCHIO

ICE-CREAM, cream, lemon, chocolate, pistachio

C-G-H



Chiave dei simboli / key to symbols

1: Prodotto da elemento congelato/surgelato
Product from frozen/deep frozen element

A: glutine / gluten
B: crostacei / shellfish
C: uova / eggs

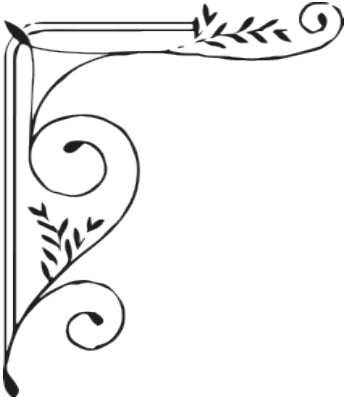
D: pesci / fish
E: arachidi / peanuts
F: soia / soy

G: latte / milk
H: frutta a guscio / nuts
I: sedano / celery

L: mostarda / mustard
M: sesamo / sesame
N: anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites
O: lupini / lupine beans

Per le informazioni sugli allergeni, ai sensi del regolamento (ce) n.1169/2011, È possibile fare riferimento su richiesta ai documenti ufficiali forniti dal personale di servizio.

For the information about the allergenes, under regulation (ce) n.1169/2011, You may refer on demand to the official documents provided by the service staff.



In vino veritas...

Wine list

Vini Bianchi

GEWURZTRAMINER RITTERHOF € 30,00

AltoAdige

GEWURZTRAMINER ST. MICHAEL EPPAN € 42,00

Sud Tirol - Trentino Alto Adige

TRAMINER AROMATICO TRA BOEM € 25,00

Veneto

VERMENTINO DI GALLURA DOCG SUP CU€ 30,00

Piero Mancini-Sardegna

VERMENTINO IN ALBIS € 24,00

Toscana

CHARDONNAY IGT TORMARESCA € 26,00

Puglia

CHARDONNAY SANCT VALENTINE € 55,00

ST. MICHAEL EPPAN

Trentino Alto Adige

CHARDONNAY RITTERHOF € 28,00

AltoAdige

RIBOLLA GIALLA BALOC € 33,00

Klet BRDA

Slovenia

SAUVIGNON RITTERHOF € 28,00

AltoAdige

SAUVIGNON VULCAIA INAMA € 36,00

Trentino Alto Adige

PINOT GRIGIO JERMANN € 38,00

Friuli Venezia Giulia

PINOT GRIGIO RITTERHOF € 26,00

AltoAdige

FRASCATI SUPERIORE SANTA PASSERA € 25,00

LA RASENNA

Lazio

PINOT BIANCO WEISSBURGUNDER J. HUT € 36,00

Cantina produttori Bolzano

Trentino Alto Adige

PINOT BIANCO RITTERHOF € 26,00

AltoAdige

ARNEIS BLANGE' CERETTO € 35,00

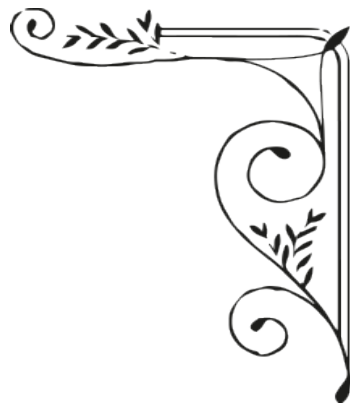
Langhe - Piemonte

FALANGHINA LUCIA' TELARO € 24,00

Campania

ROSATUM IGT € 25,00

TOSCANA



In vino veritas...

Wine list

Vini Rossi

AMARONE DELLA VALPOLICELLA € 77,00

COSTASERA MASI

Veneto

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSIC € 52,00

CANTINA NEGRAR

Veneto

VALPOLICELLA RIPASSO "PER TE" CI SUP. € 35,00

CANTINA NEGRAR

Veneto

MORELLINO DI SCANSANO € 28,00

TERENZI

Toscana

CHIANTI CLASSICO DOCG € 28,00

BANFI

Toscana

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA € 38,00

VILLA ANTINORI

Toscana

IL BRUCIATO- TENUTA GUALDO AL TASSO € 48,00

ANTINORI - BOLGHERI

Toscana

BRUNELLO DI MONTALCINO € 65,00

FATTORIA BARBI

Toscana

JUZIRE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DO € 22,00

OLEARIA VINICOLA ORSOGNA

Abruzzo

BAROLO PRUNOTTO € 80,00

MONFORTE D'ALBA

Piemonte

MONACO ROSSO IGT € 26,00

BLEND SANGIOVESE-CABERNET-MERLOT

TOSCANA

CESANESE DEL PIGLIO BIO SAPIENS € 28,00

FEDERICI

Lazio

CABERNET SAUVIGNON LIS NERIS € 42,00

Friuli Venezia Giulia

MONTEFALCO ROSSO ANTONELLI € 28,00

Umbria

PRIMITIVO IGP CABITZA BIO € 26,00

Tenuta Viglione

Puglia

NERO DI TROIA "PASSERA SCOPAIOLA" € 26,00

MASSERIA SPACCAFICO

Puglia

MERLOT JUSTO € 26,00

CESARI

Veneto

LAGREIN TRAMIN € 35,00

CANTINE TRAMIN

Trentino Alto Adige

PINOT NERO NINA NUNIC € 33,00

KLET BRDA

Slovenia

PINOT NERO BLAUBURGUNDER € 30,00

Ritterhof

AltoAdige

LANGHE DOC NEBBIOLO € 38,00

PRODUTTORI DEL BARBARESCO

CUNEO

1319 IGT € 38,00

BLEND SANGIOVESE-CABERNET-MERLOT

TOSCANA

LAMBRUSCO PANZON € 28,00

CECI

Emilia Romagna



La nostra birra
Our beer
Cheers!



Birre in bottiglia

Bottled beer



HEINEKEN (33 cl) € 5,00
5% vol. Lager

MORETTI FILTRATA A FREDDO (30 cl) € 5,00
4,3% vol. Lager

ICHNUSA AMBRA LIMPIDA (30 cl) € 5,00
5% vol. Lager

PERONI € 5,00
4,5% vol.

SLALOM STRONG (33 cl) € 6,00
9% vol. Strong Lager

LAGUNITAS IPA (33 cl) € 7,00
6,2% vol. IPA

CORONA (33 cl) € 6,00
4,5% vol.

TENNENT'S SUPER € 6,00
9% vol. Strong Ale

BIRRA PERONI GLUTEN FREE (33CL) € 6,00
4,5% vol.

Birre alla spina

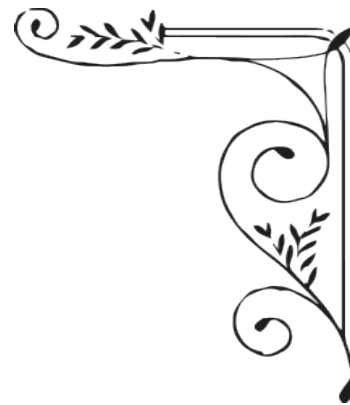
Draft beer

lt 0,2 lt 0,4 lt 1,0

BIRRA ICHNUSA € 4,00 € 6,00 € 13,00
NON FILTRATA

BIRRA MORETTI € 4,00 € 6,00 € 13,00

Guenda



Per concludere...
To conclude...

Gin

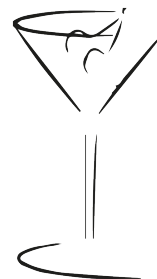
TANQUERAY	€ 10,00
TANQUERAY TEN	€ 13,00
TANQUERAY 0.0	€ 10,00
BOMBAY	€ 12,00
MALFY	€ 12,00
MALFY ROSA	€ 12,00
THE BOTANIST	€ 15,00
TASSONI GIN	€ 12,00
GIN MARE	€ 15,00
BOIGIN SILVIO CARTA	€ 15,00
GIN MARE	€ 15,00
PIER 67	€ 16,00
MANTOVANI POMPELMO E CEDRO	€ 17,00
PIGSKIN SILVER OR PINK	€ 13,00
N3	€ 15,00
HENDRICK'S GRAND CABARET	€ 16,00
HENDRICK'S	€ 13,00
BULLDOG	€ 12,00
CORTINA	€ 15,00
GIN MONKEY	€ 15,00
GIN APIUM (ALL'OPPIO)	€ 12,00
GIN ELEPHANT	€ 15,00
GIN PER TE	€ 18,00
TOM CARTA (OLD TOM)	€ 15,00
GIN ROKU	€ 14,00
ETSU	€ 16,00

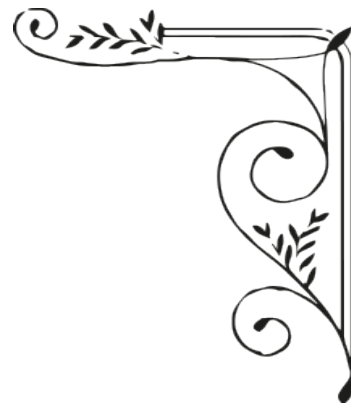
Vodka

CIROC	€ 12,00
TITO'S	€ 12,00
KETEL ONE	€ 12,00
BELUGA	€ 13,00

Amari & Liquori

JEFFERSON	€ 7,00
AMARO DEL CICLISTA	€ 7,00
FORMIDABILE	€ 7,00
CALAMARO	€ 8,00
BOMBACARTA	€ 8,00
FERNET BRANCA	€ 6,00
BRANCAMENTA	€ 6,00
JAGERMEISTER	€ 6,00
AMARO DEL CAPO	€ 6,00
MONTENEGRO	€ 7,00
AVERNA	€ 6,00
BOMBACARTA CAFFE'	€ 8,00
LIQUIRIZIA	€ 7,00
LIMONCELLO	€ 7,00
GENZIANA	€ 7,00
MIRTO	€ 8,00
SAMBUCA MOLINARI	€ 6,00
BRAULIO	€ 7,00
FLORA 26 BOTANICHE	€ 8,00
PERNOD	€ 7,00
FRANGELICO	€ 7,00
DISARONNO	€ 7,00
MARASCHINO	€ 6,00
COINTREAU	€ 7,00
BAILEYS	€ 7,00
CHARTREUSE VERDE/ GIALLO	€ 7,00
PASSITO	€ 7,00
BRAULIO	€ 7,00
KHALUA AL CAFFE'	€ 7,00





Per concludere...
To conclude...

Whiskey

BULLEIT AGED 10Y	€ 15,00
BULLEIT BOURBON	€ 12,00
BULLEIT RYE WHISKEY	€ 14,00
NIKKA FROM THE BARREL	€ 14,00
DRAMBUIE AL MIELE	€ 14,00

JOHNNIE WALKER RED	€ 10,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	€ 14,00
TALISKER 10 Y	€ 15,00
LAGAVULIN 16 Y	€ 18,00
OBAN 14 Y	€ 15,00
CAOL ILA 12 Y	€ 16,00
DIMPLE GOLDEN SELECTION	€ 12,00
JAMESON	€ 12,00

Rhum

CAPTAIN MORGAN SPICED	€ 8,00
DESIDERIO 10 Y	€ 12,00
DIPLOMATICO	€ 12,00
J. BALLY	€ 12,00
ZACAPA 23 Y	€ 14,00
DON PAPA	€ 14,00

I Nostri Spritz

VENTURO	€ 10,00
SELECT	€ 8,00
PIMM'S N. 1	€ 8,00
CAMPARI	€ 8,00
APEROL	€ 8,00
HUGO	€ 8,00
CYNAR	€ 8,00
LIMONCELLO	€ 8,00

*Brandy, Cognac &
Armagnac*

JANNEAU V.S.O.P.	€ 15,00
MARTELL V.S.	€ 12,00
VECCHIA ROMAGNA	€ 12,00
CALVADOS	€ 12,00
STOCK 84	€ 12,00

Vermouth

CARPANO	€ 6,00
SILVIO CARTA	€ 8,00
MARTINI GRAN RISERVA	€ 7,00
COCCHI	€ 6,00

Tequila & Mezcal

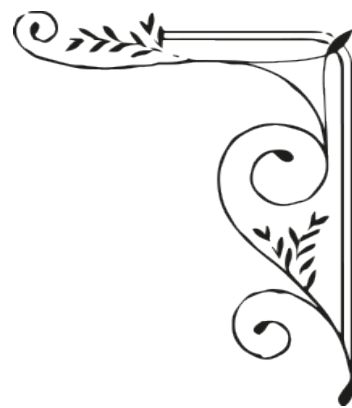
CASAMIGOS ANEJO	€ 13,00
CASAMIGOS BLANCO	€ 13,00
DON JULIO BLANCO	€ 15,00
MEZCAL ILLEGAL	€ 15,00
MEZCAL ENCANTADO	€ 13,00
ESPOLON	€ 10,00
PISCO DE PORTON	€ 10,00

Grappe

SEGNANA GRAPPA DI MOSCATO	€ 12,00
GRAPPA BARRICATA 903	€ 10,00
GRAPPA BARRICATA NONINO	€ 12,00
MANTOVANI (INVECCHIATA CON RUM)	€ 14,00



Coffee Bar



Soft drinks

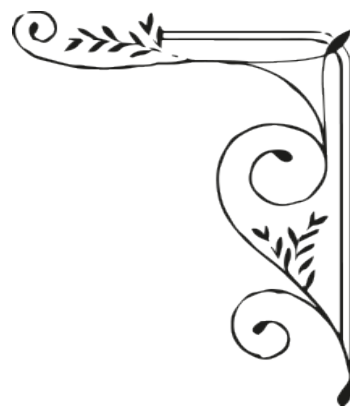
CAFFE'	€ 2,00
CAFFE' AMERICANO	€ 4,00
CAFFE' DECAFFEINATO	€ 2,50
CAFFE' FREDDO	€ 2,50
CAFFE' MAROCCHINO	€ 2,50
CAFFE' SHAKERATO	€ 5,00
CAFFELATTE	€ 3,00
CAPPUCCINO	€ 2,50
CAPPUCCINO DECA/SOIA	€ 4,00
CAPPUCCINO LARGE	€ 3,50
CIOCCOLATA CALDA	€ 5,00
CIOCCOLATA CALDA PANNA/BAYLES	€ 6,00
CORREZIONE CAFFE'	€ 1,00
GINSENG TAZZA GRANDE	€ 3,00
GINSENG TAZZA PICCOLA	€ 2,50
LATTE BIANCO	€ 2,00
ORZO GRANDE	€ 3,00
ORZO PICCOLO	€ 2,50
THE' / INFUSO	€ 3,50
CROISSANT SEMPLICE	€ 1,80
CROISSANT FARCITO	€ 2,00
CANNOLI	€ 2,50
PISTACCHIO / CIOCCOLATO	
CROSTATA	€ 3,00
CIAMBELLONE	€ 3,00
BISCOTTI ASSORTITI	€ 1,00
BAO FARCITI	€ 2,50

SPREMUTA LIMONE	€ 5,00
FRESH LEMON JUICE	€ 5,00
SPREMUTA ARANCIA	€ 5,00
FRESH ORANGE JUICE	
COCA COLA / COCA ZERO / FANTA	€ 4,00
ARANCIATA AMARA / CAMPARI SODA	
CRODINO	
SPRITE / LEMONSODA / REDBULL	€ 4,00
CHINOTTO NERI	
THE' FREDDO PESCA / LIMONE	€ 4,00
ICE TEA PEACH / LEMON	
ACQUA FRIZZANTE	€ 3,00
SPARKLING WATER	
STILL WATER	€ 3,00
SUCCO DI FRUTTA	€ 3,00
MELA VERDE, ACE, ANANAS, PERA ALBICOCCA, POMPELMO, PESCA	
SUCCO MIRTILLO, POMODORO	€ 3,50
TONICA FEVER-TREE	€ 4,50
REFRESHINGLY LIGHT	
TONICA FEVER-TREE	€ 4,50
MEDITARRANEAN	
SCHWEPES TONICA	€ 4,00
LEMON / POMPELMO ROSA	
TASSONI:	€ 4,00
CEDRATA	



Guen
da

L'aperitivo
HAPPY HOUR



Le nostre formule aperitivo

da 15 € a persona

**3 PANINI BAO COTTI A VAPORE
DALLA CONSISTENZA SOFFICISSIMA E
IRRESISTIBILE FARCITI CON:
MORTADELLA, BURRATA, GRANELLA DI
PISTACCHI;
TONNO E POMODORO;
CAPONATINA DI VERDURE
+ 1 DRINK INCLUSO A SCELTA**

*3 STEAMED BAO BUNS WITH A VERY SOFT AND
IRRESISTIBLE TEXTURE STUFFED WITH:
MORTADELLA, BURRATA AND CHOPPED PISTACHIOS;
TUNA AND TOMATO;
MIX VEGETABLES
+ 1 DRINK INCLUDED OF YOUR CHOICE.*

da 25 € a persona

**TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI
MORTADELLA, SALAME, PROSCIUTTO
CRUDO BASSIANO, SPECK, PECORINO
GRANA
SERVITO CON MIELE DI ACACIA**

**UNA FOCACCIA BIANCA CON
+ 1 DRINK INCLUSO A SCELTA**

*SELECTION OF SALUMI AND CHEESES PLATE
MORTADELLA, BASSIANO HAM, SPECK, SALAMI AND
CHEESE PECORINO, GRANA SERVED WITH
ACACIA HONEY
WARM FOCACCIA WITH ROSEMARY
+ 1 DRINK INCLUDED OF YOUR CHOICE.*



APEROL SPRITZ

CAMPARI SPRITZ

HUGO SPRITZ

LIMONCELLO SPRITZ

GIN TONIC

VINO BIANCO/ROSSO

AMERICANO

GIN LEMON

VODKA LEMON

BIRRA 0,4

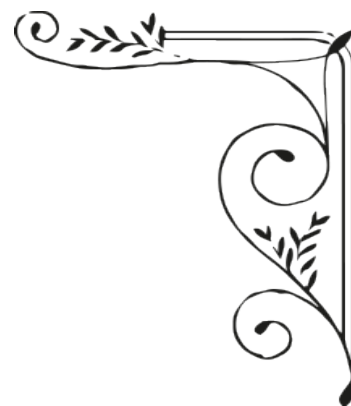
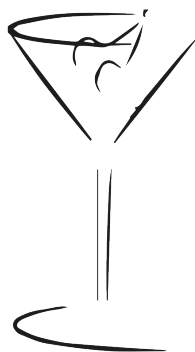
PROSECCO

MIMOSA

MARTINI

MITO

BELLINI



Soft drinks

SPREMUTA LIMONE	€ 5,00
FRESH LEMON JUICE	
SPREMUTA ARANCIA	€ 5,00
FRESH ORANGE JUICE	
COCA COLA / COCA ZERO/ FANTA	€ 4,00
ARANCIATA AMARA / CAMPARI SODA	
CRODINO	
SPRITE / LEMON SODA / REDBULL	€ 4,00
CHINOTTO NERI	
THE' FREDDO PESCA / LIMONE	€ 4,00
ICE TEA PEACH / LEMON	
SUCCO DI FRUTTA	€ 3,00
PESCA, MELA VERDE, ACE, PESCA	
MIRTILLO, ANANAS, PERA ALBICOCCA,	
POMPELMO	
POMODORO	€ 3,50
TONICA FEVER-TREE	€ 4,50
REFRESHINGLY LIGHT	
TONICA FEVER-TREE	€ 4,50
MEDITARRANEAN	
TONICA FEVER-TREE	€ 4,50
MEDITARRANEAN	
SCHWEPPES TONICA	€ 4,00
LEMON / POMPELMO ROSA	
TASSONI CEDRATA	€ 4,00

Vini al calice - A glass of wine

FRANCIACORTA	€ 12,00
PROSECCO	€ 8,00
ROSE'	€ 8,00
BIANCO RIBOLLA GIALLA	€ 7,00
BIANCO CHARDONNAY	€ 7,00
BIANCO PASSERINA	€ 7,00
BIANCO PECORINO	€ 7,00
BIANCO VERMENTINO	€ 7,00
ROSSO PRIMITIVO	€ 9,00
ROSSO CESANESE	€ 8,00
ROSSO MONTEPULCIANO	€ 8,00
ROSSO SANGIOVESE, CABERNET,	
MERLOT	€ 9,00

Cocktails

ESPRESSO MARTINI	€ 12,00
PALOMA	€ 10,00
APEROL SPRITZ	€ 8,00
CAMPARI SPRITZ	€ 8,00
HUGO SPRITZ	€ 8,00
LIMONCELLO SPRITZ	€ 8,00
GIN TONIC/ LEMON TANQUERAY	€ 10,00
PORNSTAR MARTINI	€ 12,00
AMERICANO	€ 10,00
BLOODY MARY	€ 12,00
FIZZ	€ 10,00
VODKA LEMON	€ 10,00
CUBA LIBRE	€ 8,00
MARTINI	€ 10,00
MITO	€ 10,00
MOSCOW MULE	€ 10,00
MOJITO	€ 12,00
NEGRONI	€ 10,00
TOMMY'S MARGARITA	€ 11,00
PINA COLADA	€ 12,00
OLD FASHION	€ 12,00
MANHATTAN	€ 12,00
SOUR	€ 10,00
DAIQUIRI	€ 11,00



In vino veritas...

Wine list



Vini Bianchi Francesi

CHARDONNAY € 56,00

CHABLIS AOC DOMAINE JEAN PAUL & BENOIT DROIN
Francia

Vini Rossi Francesi

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOP € 58,00

CHEMIN DES PAPES
Francia

CÔTES DU RHÔNE RESERVE € 32,00

DUFOULEUR
Francia

Vini da dessert

MOSCATO D'ASTI BRIOCHE € 23,00

ALICE DEL COLLE
Piemonte

BAROLO CHINATO € 41,00

BATASIOLO
Piemonte

Bollicine

PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG EX € 30,00

SERENA WINES
Veneto

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO € 52,00

BELLAVISTA
Lombardia

FRANCIACORTA DOCG CUVÉE PRESTIGE € 48,00

CA' DEL BOSCO
Lombardia

FRANCIACORTA SATÈN BRUT € 45,00

FERGHETTINA
Lombardia

TRENTODOC BRUT FERRARI € 38,00

FARIO FRANCIACORTA BRUT € 38,00

Treviso

Champagne

LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT € 70,00

Francia

CUVÉE SAINT-PÈTERSBOURG € 80,00

BRUT VEUVE CLICQUOT

BILLECART - SALMON BRUT € 75,00

Francia