

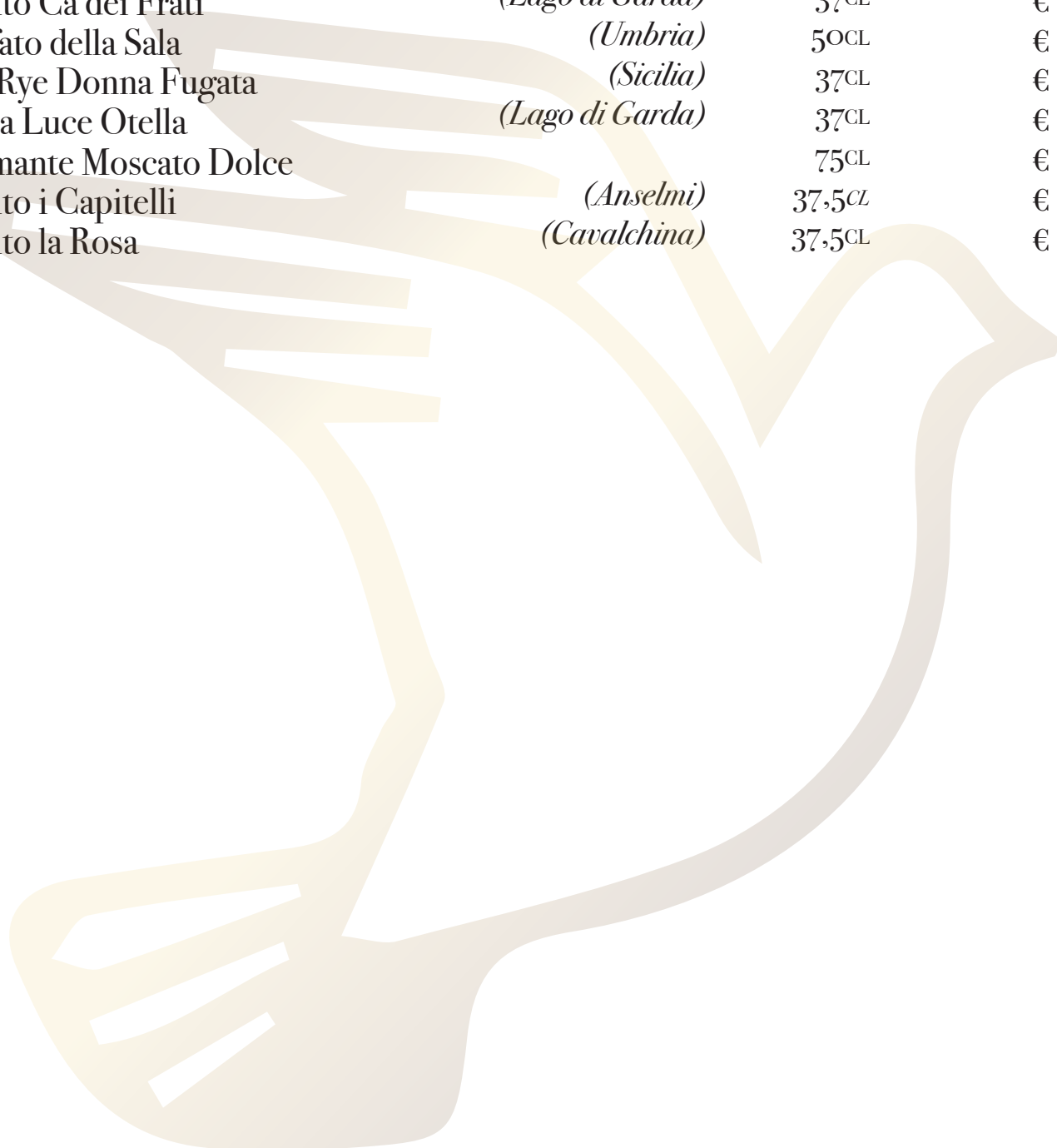
VINI DOLCI - SWEET WINES

AL CALICE/GLASS - 7CL

Moscato Passito	(Sicilia)	€ 5,00
Marsala Riserva	(Sicilia)	€ 5,00
Sherry Pedro Ximenez	(Spagna)	€ 11,00
Sauternes	(Francia)	€ 10,00
Porto Ruby	(Portogallo)	€ 5,00
Porto Riserva Vintage 10y	(Portogallo)	€ 10,00
Recioto della Valpolicella	(Veneto)	€ 8,00

BOTTIGLIA/BOTTLE

Passito Cà dei Frati	(Lago di Garda)	37CL	€ 30,00
Muffato della Sala	(Umbria)	50CL	€ 55,00
Ben Rye Donna Fugata	(Sicilia)	37CL	€ 45,00
Prima Luce Otella	(Lago di Garda)	37CL	€ 40,00
Spumante Moscato Dolce		75CL	€ 26,00
Passito i Capitelli	(Anselmi)	37,5CL	€ 34,00
Passito la Rosa	(Cavalchina)	37,5CL	€ 30,00



DIGESTIF COCKTAILS - LONG DRINKS

Tommy Special	<i>Tequila, lime, agave syrup, passion fruit (on the rocks)</i>	€ 10,00
Nippon Sour	<i>Whisky Akashi blend, yuzu syrup, Angostura bitter (on the rocks)</i>	€ 10,00
Moscow Mule Bergamotto	<i>Vodka, Ginger Beer, lime, sciroppo di Bergamotto</i>	€ 10,00
Blue Sambuca	<i>Sambuca, blu caraçao (on the rocks&fruits)</i>	€ 10,00
Regal White Lady	<i>Gin, Cointreau, limone (on the rocks)</i>	€ 10,00
Bourboun and Ginger Long Drink	<i>Bourboun whiskey, Ginger Alè (on the rocks)</i>	€ 10,00
Irish Coffee (hot drink)	<i>Caffè & Whiskey Irlandere, panna in superficie</i>	€ 10,00
Tonic Charme (no alcohol) Long Drink	<i>Schweppes Tonic, gelato limone, lampone</i>	€ 10,00
Tonic Paul Long Drink	<i>London Dry Gin, Tonic, Passoa, gocce di Aperol</i>	€ 10,00
Alice Ice Long Drink	<i>Tequila, gelato al limone, blue Curaçao, tonica</i>	€ 10,00
Luxury Dream	<i>Vodka Beluga, Limone, Tonic, Ginger syrup, pepe nero</i>	€ 10,00
Moscow Mule	<i>Vodka, Lime, Ginger Beer</i>	€ 10,00
Mex Mule	<i>Mescal, Lime, Ginger Beer, Rasperry</i>	€ 10,00
Spicy Mexican Dream	<i>Tequila reposada, lime, Ginger Beer, fragola syrup, peperoncino fresco intero (on the rocks)</i>	€ 10,00
Mojito	<i>Rum, zucchero, menta, lime</i>	€ 10,00
Long Drink Alcolico "June Red Passion"	<i>G'vine Gin Peach fruits, Tonic & Lemon Ice</i>	€ 10,00
Long Drink Alcolico "June green dream"	<i>G'vine Pear fruits, Tonic & Lemon Ice</i>	€ 10,00
Garda Blu	<i>Black Gin, Blu Caraçao, Tonic Water</i>	€ 10,00

GIN PASSION

CREA LA TUA COMBINAZIONE CON I NOSTRI GIN O VODKA ABBINATI AD ACQUA TONICA
CREATE YOUR COMBINATION WITH OUR GIN OR VODKA COMBINED WITH TONIC WATER

GIN

G.Vine Floraison, Ungava, Fifty Pound, Gin Beefeater 24, Bombay Sapphire°, Tanqueray Ten, Bull Dog, Hendrick's, Aviation, N°3, Gin Mare, Pinkgin, Blue Gin, Beefeater, Plymouth°, Monkey 47, London N°1, Blue Gin, Jodhpur L.D. Gin°, Jodhpure Reserve L.D. Gin, Tanqueray Rangpur, Botanic The Botanist 24, Gin Mare

VODKA

Beluga, Grey Goose, Belvedere, Absolut, Krova°, Kauffman, Stolichanaja Eliy

DAMIN € 10,00 A MAX € 18,00 VODKA + BIBITA A SCELTA
FROM MIN € 10,00 TO MAX € 18,00 VODKA + DRINK OF YOUR CHOICE

In base ai prezzi di mercato di Gin e Vodka particolari, richiedere eventuale prezzo al cameriere. Grazie.
According to the particular market prices of Gin and Vodka, ask the waiter for any price. Thank you.

SORBETTI DRINK E SGROPPINI

Sorbetto classico al Limone / <i>Classic lemon sorbet</i> A.I. 7	€ 4,50
Sorbetto del Barman con frutta e salsa di More e Fragole <i>Bartender sorbet with fruit and blackberry and strawberry sauce</i> A.I. 7	€ 6,50
Sorbetto Sebanitos: Tequila, Limone, Sale di Cipro <i>Tequila, Lemon and Cipro salt (alcolico/ alcohol)</i> A.I. 7	€ 8,50
Sgroppino Coconut: Limone, Cocco, Seltz / <i>Lemon, Coconut, Seltz</i> A.I. 7-12	€ 6,50
Sgroppino Mojito: Limone, Menta, Seltz / <i>Lemon, Mint, Seltz</i> A.I. 7-12	€ 6,50
Sgroppino Amalfi: Limone, Limoncello, Prosecco <i>Lemon, Limoncello, Prosecco (alcolico/ alcohol)</i> A.I. 7-12	€ 7,50
Sgroppino Francese: Limone, Creme de Casis, Champagne <i>Lemon, Creme de Casis, Champagne (alcolico/ alcohol)</i> A.I. 7-12	€ 9,50
Sgroppino Veneziano: Limone, Vodka, Prosecco <i>Lemon, Vodka, Prosecco (alcolico/ alcohol)</i> A.I. 7-12	€ 7,50
Sgroppino Esotico: Limone, Passion Fruit, Prosecco <i>Lemon, Passion Fruit, Prosecco (alcolico/ alcohol)</i> A.I. 7-12	€ 7,50
Sgroppino Zen: Limone, Zenzero, Lampone / <i>Lemon, Ginger, Raspberry</i> A.I. 7-12	€ 6,50

CAFFE SHAKE (SERVITI CON GHIACCIO)

Esotic Cocco coffee Shake (alcolico/ alcohol) <i>Exotic Coconut coffee Shake</i> A.I. 3-7	€ 6,50
Gonzaga Coffee Shake all' Amaretto (alcolico/ alcohol) <i>Gonzaga Coffee Shake with Amaretto</i> A.I. 3-7	€ 6,50
Cremoso whisky coffee Shake (alcolico/ alcohol) <i>Creamy whiskey coffee Shake</i> A.I. 3-7	€ 6,50
Black and White coffee Shake alla liquirizia e gelato al fior di panna (alcolico/ alcohol) <i>Black and White coffee Shake with liquirice and cream ice cream</i> A.I. 3-7	€ 6,50



TABELLA ALLERGENI ALLERGEN TABLE



ALLEGATO 2

AL REGOLAMENTO UE 1169/2011

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
b) maltodestrine a base di grano (1);
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato [1];
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere distarolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) latticolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K.Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / kg o 10 mg / lt in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
[1] E i prodotti derivati nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per i prodotti di base da cui sono derivati.

ANNEX 2

EU REGULATION 1169/2011

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCE

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, KAMUT or their hybridised strains, and products thereof, except: a) glucose syrups made from wheat, including dextrose (1); b) wheat based maltodextrins (1);
c) glucose syrups based on barley;
d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.

2. Crustaceans and crustacean products.

3. Eggs and egg-based products.

4. Fish and products based on fish, except:
a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.

5. Peanuts and peanut-based products.

6. Soybeans and soy products, except:
a) fully refined soybean oil and fat [1];
b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters derived from soybean sources;
d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.

7. Milk and milk-based products (including lactose), except:
a) whey used for manufacture of alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
b) lactitol.

8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K.Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia nuts and Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for the fabrication of alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.

9. Celery and products containing celery.

10. Mustard and products containing mustard.

11. Sesame seeds and products based on sesame seeds.

12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/ kg or 10 mg / liter in terms of the total SO₂ to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the manufacturers' instructions.

13. Lupin and products based on lupins.

14. Molluscs and mollusc products.
[1] And the products thereof in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the basic products from which they are derived.

CLIENTI AFFETTI DA CELIACHIA / Customers with a celiac disease:

Chiedendo al nostro personale è possibile evitare il glutine in alcuni piatti. Tutti i piatti contenenti glutine sono segnati.
Ask our staff to help you avoid gluten in some dishes. All dishes containing gluten are marked.