



# aaltos

ITALIAN GRILL & GARDEN

## COCKTAILS

	5 cl
<b>BELLINI</b>	120:-
Peach purée, Spumante	
<b>NEGRONI</b>	140:-
Beefeater Gin, Campari, Carpano Classico, Orange	
<b>APEROL SPRITZ</b>	140:-
Aperol, Spumante, Soda Water, Orange	
<b>DRY MARTINI</b>	155:-
Plymouth Gin, Noilly Prat, Lemon, Olive	
<b>ESPRESSOMARTINI</b>	155:-
Absolut Vodka, Caffè Borghetti, Espresso, Sugar	
<b>VERDE AUTUNNO</b>	155:-
Busnel VSOP, Beefeater Gin, Lemon, Sugar, Basil	
<b>ROSSO FUOCO</b>	155:-
Beefeater Gin, Aperol, Carpano Classico, Lemon, Sugar	
<b>AMARO IL FICO</b>	155:-
Villa Ascenti Gin, Rosemary, Fig, Organics Tonic Water	
<b>PRINCIPESSA!</b>	155:-
Italicus Rosolio di Bergamotto, Absolut Vodka, Peach, Lemon, Sugar, Cream	

# ANTIPASTI

## SALUMI E FORMAGGIO

served with foccacia, melon, olive oil and balsamic vinegar

Prosciutto di Parma	79:-
Truffle salami	79:-
Capocollo	69:-
Salami Ventricina	59:-
Parmesan 30 months	89:-
Taleggio	69:-
<b>COLD CUT PLATTER</b>	299:-
prosciutto di parma, truffle salami, capocollo, taleggio mozzarella, truffle mayonnaise, grilled tomatoes, foccacia and olives	
<b>CARBONARA CROQUETTES</b> , pecorino, guanciale, black pepper	89:-
Nocellara olives	65:-
Marcona almonds	65:-

<b>BURRATA 75 g</b>	159:-	<b>SCAMPI CON CREMA DI BURRATA</b>	169:-
cream filled buffalo mozzarella, basil, grilled tomatoes, pine nuts and balsamic vinegar		scampi, stracciatella di burrata, grilled tomatoes, pistachios and chilli	
<b>BRUSCHETTA AI FUNGHI</b>	149:-	<b>INSALATA DI BISTECCA</b>	179:-
truffle cream cheese, butter fried autumn mushrooms, parmesan and truffle vinaigrette		lightly grilled thinly sliced beef tenderloin, gremolata, deep fried capers, truffle emulsion, rocket salad and parmesan	
<b>CALAMARI FRITTI</b>	139:-	<b>RAVIOLI PORCINI</b>	159:-
deep fried squid, Espelette pepper, lemon, capers, parmesan and aioli verde		ravioli with Karl-Johan, almonds, jerusalem artichoke and grated truffle	

# PIZZETTE

<b>GOAT CHEESE,</b> 'nduja, lavender honey, and pistachio	139:-
<b>CREAM-FRIED CHANTERELLES,</b> balsamico, taleggio and sage	139:-
<b>GRILLED SCAMPI,</b> chili, basil and semi dried tomatoes	139:-

## PRIMI PASTA

	<b>STARTER/MAIN COURSE</b>
<b>MACCHERONI TARTUFO</b> truffle stewed pasta, beef tenderloin, mushroom, spinach, pine nuts and pecorino	189:-/269:-
<b>GAMBERI FLAMBÉ</b> rigatoni, flambéed tiger prawns, grilled lobster sauce, peperonata and rainbow roe	169:-/249:-
<b>PASTA BURRATA E POMODORINI</b> burrata, tomato sauce, peperoncino, focaccia crumbs and basil	159:-/229:-
<b>RAVIOLI PORCINI</b> ravioli with Karl-Johan, almonds, jerusalem artichoke and grated truffle	159:-/229:-
<b>LINGUINE AI FRUTTI DI MARE</b> scampi, mussels, squid, garlic - and chilli butter, tomato, lemon, white wine, parmesan and parsley	169:-/239:-

## QUATTRO PIATTI

(served to a minimum of two persons)

**COLD CUT PLATTER**

**RAVIOLI PORCINI**

**SCAMPI DI SCAMPI**

**TIRAMISÙ**

555:- / person

**KINDLY ADVISE US IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR ARE IN NEED OF SPECIAL DIETARY**

## SECONDI

<b>OSSO BUCO</b> tomato braised lamb shank, gremolata, saffron risotto and parmesan	299:-
<b>POLLO MILANESE</b> breaded chicken, lemon butter, peperonata, rocket salad and pasta alfredo	279:-
<b>SALMONE ALLA FIORENTINA</b> grilled salmon, sautéed spinach, parmesan sabayon, fennel and saffron arancini	279:-
<b>FILETTO DI MANZO AL TARTUFO</b> grilled beef tenderloin, truffle emulsion, barolo gravy, balsamic onions, parmesan stewed gnocchi and herb fried mushrooms	399:-
<b>PORTABELLO ALLA PARMIGIANA</b> parmesan fried portabello, tomato sauce, fennel, pistachio, saffron risotto and rocket salad	225:-
<b>SCAMPI DI SCAMPI</b> grilled scampi on skewers, melon, goat cheese, basil, pistachio and gnocchi "cacio e pepe"	289:-
<b>ENTRECÔTE ALLA CAPRESE</b> stracciatella di burrata, grilled tomatoes, peperoncino butter, basil and parmesan-fries	359:-

## CONTORNI

<b>POMODORI</b> tomato, balsamico and basil	45:-	<b>ARANCINI</b> deep fried risotto quenelles with saffron	49:-
<b>INSALATA VERDE</b> salad, parmesan and vinaigrette	49:-	<b>GNOCCHI</b> "cacio e pepe"	69:-
<b>SPINACI ALLA FIORENTINA</b> spinach, parmesan and cream	55:-	<b>PARMESAN-FRIES</b>	49:-

## DOLCI

<b>CIOCCOLATO IN FORNO</b> chocolate fondant, pistachio ice cream, raspberry pannacotta and nutella-filled raspberries	119:-	<b>TORTA AL BERGAMOTTE</b> white chocolate cake, bergamot curd, Italian meringue and mascarpone ice cream	119:-
<b>TIRAMISÙ</b>	110:-	<b>GELATO</b> vanilla, chocolate, pistachio, stracciatella, caramelized almond, mascarpone, lemon sorbet, strawberry sorbet	45:-/scoop
<b>CIOCCOLATINO</b>	35:-		

## VINO DOLCE

	5 cl		
<b>MARSALA SUPERIORE</b> <b>Grillo/Catarratto</b> Vecchioflorio, Sicily	50:-	<b>CASTELLO DI BROLIO VIN SANTO</b> <b>Malvasia/Sangiovese</b> Barone Ricasoli, Tuscany	110:-
<b>I VIGNAIOLI SANTO STEFANO MOSCATO D'ASTI</b> <b>Moscato</b> Ceretto, Piedmont	80:-	<b>RECIOTO DELLA VALPOLICELLA</b> <b>Corvina /Molinara/Rondinella</b> Pietro Zerdini, Veneto	110:-
<b>RIMFROST ISCIDER</b> Pomologik, Sweden	100:-	<b>GRANELLO</b> <b>Sauvignon Blanc</b> Barone Ricasoli, Tuscany	110:-
<b>LE COLOMBARE RECIOTO DI SOAVE</b> <b>Garganega</b> Pieropan, Veneto	110:-	<b>BEN RYÉ PASSITO DI PANTELLERIA</b> <b>Moscato</b> Donnafugata, Sicily	120:-

## AVEC

	per/cl		
<b>GRAPPA MORELLI E FIGLIO</b>	25:-	<b>BORGHETTI SAMBUCCA</b>	25:-
<b>MAROLO GRAPPA DI BARBERA</b>	35:-	<b>LIMONCELLO DI CAPRI</b>	25:-
<b>GRAPPA DI TIGNANELLO</b>	40:-	<b>AMARO MONTENEGRO</b>	25:-
<b>C.O.S. GRAPPA DI ZIBBIBIO</b>	45:-	<b>AMARETTO</b>	25:-
<b>POLI GRAPPA DI SASSICAIA</b>	50:-	<b>FERNET BRANCA</b>	25:-
<b>MAROLO GRAPPA DI BAROLO 9Y</b>	50:-	<b>STREGA</b>	25:-

KINDLY ADVISE US IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR ARE IN NEED OF SPECIAL DIETARY

# CHAMPAGNE & SPUMANTE

## FRANCE

### CHAMPAGNE

	Bottle	Glass
<b>MANDOIS BRUT ORIGINES</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	850:-	145:-
<b>POL ROGER BRUT RÉSERVE</b> Pinot Noir/Pinot Meunier/Chardonnay	975:-	
<b>THIENOT BRUT VINTAGE 2012</b> Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier	1195:-	
<b>POL ROGER BRUT VINTAGE 2015</b> Pinot Noir/Chardonnay	1395:-	
<b>DIEBOLT-VALLOIS MILLÉSIME BLANC DE BLANCS 2004</b> Chardonnay	1750:-	
<b>POL ROGER SIR WINSTON CHURCHILL 2012</b>	3250:-	
<b>POL ROGER SIR WINSTON CHURCHILL 2004</b> Pinot Noir/Chardonnay	3650:-	
<b>EGLY-OURIET GRAND CRU BLANC DE NOIRS VIEILLES VIGNES</b> Pinot Noir	3200:-	
<b>LOUIS ROEDERER CRISTAL BRUT 2013</b> Pinot Noir/Chardonnay	3650:-	

## ITALY

### SPUMANTE

	Bottle	Glass
<b>FERRARI BRUT</b> Chardonnay Trento	695:-	120:-
<b>BISOL JEIO PROSECCO ROSÉ MILLESIMATO 2020</b> Glera/Pinot Noir Veneto	695:-	
<b>BELLAVISTA GRANDE CUVÉE ALMA BRUT</b> Chardonnay/Pinot Bianco/Pinot Nero Lombardy	795:-	135:-
<b>CA'DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE FRANCIACORTA</b> Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Blanc Lombardy	795:-	
<b>MASI CONTE FEDERICO RISERVA BRUT 2015 1,5L</b> Chardonnay/Pinot Noir Trento	1195:-	

# VINO ROSATO

## CHÂTEAU MINUTY

<b>M DE MINUTY ROSÉ</b> Grenache/Cinsault/Tibouren	495:-
<b>MINUTY PRESTIGE</b> <b>MINUTY PRESTIGE 1,5L</b> Grenache/Tibouren/ Cinsault/Syrah	595:- 1195:-
<b>MINUTY ET OR</b> Grenache/Tibouren	695:-
<b>CHÂTEAU MINUTY 281</b> Grenache	895:-

## ITALY

<b>LACRIMAROSA IRPINIA ROSATO</b> Aglianico Mastroberardino, Campania	575:-
<b>ROSATO DI AMPELEIA</b> Carigan/Grenache Ampeleia, Tuscany	695:-

WITH RESERVATION FOR VARIETY IN VINTAGES AND ASSORTMENT

# VINO BIANCO

Bottle Glass

## CAMPANIA

VINOSIA

**L'ARIELLA GRECO DI TUFO**  
Greco di Tufo

575:-

## PIEDMONT

AZIENDA AGRICOLA TACCHINO

**TRALCI GAVI DI GAVI**  
Cortese

695:- 175:-

CERETTO

**BLANGÉ LANGHE**  
Arneis

750:-

GAJA

**ROSSJ-BASS 2021**  
Chardonnay/Sauvignon Blanc

1250:-

**ALTENI DI BRASSICA 2014**  
Sauvignon Blanc

1795:-

SCARPA

**MONFERRATO BIANCO**  
Timorasso

750:-

## SICILY

GAJA

**IDDA SICILIA BIANCO 2020**  
**IDDA SICILIA BIANCO 2021**  
Carricante

925:-

975:-

DONNAFUGATA

**PASSIPERDUTI**  
Grillo

595:-

MEZZACORONA

**ANTERRA**  
Chardonnay

440:- 110:-

## MARCHE

TENUTA COCCI GRIFONI

**PASSERINA SAN BASSO**  
Passerina

595:- 149:-

## TUSCANY

GAJA

**VISTAMARE 2020**  
Vermentino/Viognier/Fiano

975:-

PALAGETTO

**VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO RISERVA**  
Vernaccia

725:-

## TRENTINO-ALTO ADIGE

SAN LEONARDO

**VETTE DI SAN LEONARDO**  
Sauvignon Blanc

650:- 165:-

PACHERHOF

**KERNER ALTO ADIGE VALLE ISARCO**  
Kerner

750:-

**RIESLING MITTERBERG**  
Riesling

895:-

## UMBRIA

LUNGAROTTI

**IL POMETO**  
Pinot Grigio

595:-

MARCHESI ANTINORI

**CERVARO DELLA SALA 2021**  
Chardonnay/Grechetto

1075:-

## VENETO

OTTELLA

**LE CREETE LUGANA**  
Trebiano di Lugana

775:- 189:-

PIEROPAN

**SOAVE CLASSICO**  
Garganega/Trebiano

650:-

**CALVARINO 2021**

750:-

**CALVARINO 2018 1,5L**  
Garganega/Trebiano

1495:-

**CALVARINO NO.5 MV**  
Garganega/Trebiano

1395:-

**LA ROCCA SOAVE CLASSICO 2021**  
Garganega

850:-

# VINO BIANCO MACERATO

## LIGURIA

CANTINA LUNAE

**VERMENTINO ETICHETTA NERA**  
Vermentino

675:-

## SICILY

C.O.S.

**RAMI**  
Grecanico/Insolia

775:-

## VENETO

OTTELLA

**BACK TO SILENCE**  
Trebiano di Lugana

775:-

## EMILIA ROMAGNA

VENETO LA STOPPA

**LA STOPPA AGENO 2019**  
Malvasia/Ortrugo/Trebiano

875:-

## TRENTO

FORADORI

**FONTANASANTA NOSIOLA 2018**  
Nosiola

875:-

## FRIULI COLLI-ORIENTALI

DARIO PRINCIC

**BIANCO SIVI 2017**  
Pinot Grigio

950:-

WITH RESERVATION FOR VARIETY IN VINTAGES AND ASSORTMENT

# VINO ROSSO

CAMPANIA	Bottle	Glass		Bottle	Glass
MASTROBERARDINO			FRATELLI ALESSANDRIA		
<b>RADICI TAURASI 2016</b>	875:-		<b>DOLCETTO D'ALBA</b>	650:-	
Aglianico			Dolcetto		
EMILIA ROMAGNA			<b>PELAVERGA SPECIALE</b>	675:-	
LA STOPPA			Pelaverga		
<b>MACCHIONA ROSSO 2006</b>	995:-		<b>BAROLO DEL COMUNE DI VERDUNO 2018</b>	995:-	
<b>MACCHIONA ROSSO 2002</b>	995:-		Nebbiolo		
<b>MACCHIONA ROSSO 2002 3L</b>	3495:-		DIEGO E DAMIANO BARALE		
Barbera/Bonarda			<b>BARBERA D'ALBA</b>	750:-	185:-
MEDICI ERMETE			Barbera		
<b>PHERMENTO</b>	550:-		<b>BAROLO 2019</b>	995:-	
Lambrusco di Sorbara			Nebbiolo		
LOMBARDY			<b>BAROLO CANNUBI 2018 1,5L</b>	3995:-	
ARPEPE			Nebbiolo		
<b>IL PETTIROSSO</b>	895:-		GAJA		
Nebbiolo			<b>SITO MORESCO 2020</b>	1095:-	
<b>SASSELLA STELLA RETICA RISERVA</b>	995:-		Nebbiolo/Merlot/Cabernet Sauvignon		
SUPERIORE 2017			<b>DAGROMIS BAROLO 2017</b>	1595:-	
Nebbiolo			<b>DAGROMIS BAROLO 2018</b>	1595:-	
CA'DEL BOSCO			Nebbiolo		
<b>MAURIZIO ZANELLA 1999</b>	1995:-		<b>BARBARESCO 2018</b>	3150:-	
Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Merlot			<b>BARBARESCO 2019</b>	3150:-	
PIEDMONT			Nebbiolo		
AZELIA			SCARPA		
<b>AZELIA DOLCETTO D'ALBA</b>	675:-		<b>MONFERRATO ROSSO 2015</b>	925:-	
<b>BRICCO DELL'ORIOLO</b>			Ruché		
Dolcetto			<b>BARBARESCO TETTINEVE 2017</b>	1250:-	
<b>AZELIA LANGHE NEBBIOLO</b>	695:-		<b>BARBARESCO TETTINEVE 1989</b>	2150:-	
Nebbiolo			Nebbiolo		
<b>BAROLO 2018</b>	895:-	225:-	VIETTI		
Nebbiolo			<b>LANGHE FREISA</b>	675:-	
<b>BAROLO MARGHERIA 2016</b>	1395:-		Freisa		
Nebbiolo			<b>PERBACCO LANGHE NEBBIOLO</b>	795:-	
CERETTO			<b>PERBACCO LANGHE NEBBIOLO 2019 1,5L</b>	1595:-	
<b>NEBBIOLO D'ALBA BERNARDINA</b>	795:-		Nebbiolo		
Nebbiolo			<b>BARBERA D'ASTI LA CRENA 2019</b>	995:-	
<b>BARBARESCO 2020</b>	995:-		Barbera		
Nebbiolo			SICILY		
<b>BARBARESCO BERNADOT 2019</b>	1595:-		MEZZACORONA		
Nebbiolo			<b>ANTERRA NERO D'AVOLA</b>	440:-	110:-
<b>BAROLO BRUNATE 2016</b>	1725:-		Nero d'Avola		
Nebbiolo			DONNAFUGATA		
<b>BAROLO BUSSIA 2018</b>	1895:-		<b>MILLE E UNA NOTTE 2018</b>	1075:-	
Nebbiolo			Petit Verdot/Syrah/Nero d'Avola		
<b>BAROLO BRICCO ROCHE 2018</b>	2595:-		ARIANNA OCCHIPINTI		
Nebbiolo			<b>IL FRAPPATO</b>	950:-	
G.D. VAJRA			Frappato		
<b>CLARÉ J.C. LANGHE NEBBIOLO</b>	595:-		GAJA		
Nebbiolo			<b>IDDA ETNA ROSSO 2020</b>	1095:-	
			Nerello Mascalese		
			PLANETA		
			<b>PLANETA FRAPPATO</b>	695:-	175:-
			Frappato		



TUSCANY		Bottle	Glass			Bottle	Glass
ANTINORI				AMPELEIA			
VILLA ANTINORI		550:-		UNLITRO		675:-	
VILLA ANTINORI 1,5L		1095:-		Alicante/Carignano/Mourvedre/Sangiovese			
Sangiovese/Cabernet Sauvignon/Merlot				CARIGNANO 2018		775:-	
PEPPOLI CHIANTI CLASSICO		695:-		Carignano			
Sangiovese/Syrah/Merlot				TENUTA SAN GUIDO			
LE MORTELLE BOTROSECCO MAREMMA		795:-	199:-	GUIDALBERTO 2020		1195:-	
Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc				Cabernet Sauvignon/Merlot			
CONT'UGO 2020		895:-		SASSICAIA 2018		3695:-	
Merlot				SASSICAIA 2019		3695:-	
CHIANTI CLASSICO RISERVA 2019		995:-		Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc			
Sangiovese				TRENTINO-ALTO ADIGE			
GUADO AL TASSO 2019		1895:-		WEINGUT NUSSERHOF			
Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc				SÜDTIROL LAGREIN RISERVA 2015		895:-	
TIGNANELLO 2019		1895:-		Lagrein			
Sangiovese/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc				FORADORI			
SOLAIA 2017		3695:-		SGARZON 2018		950:-	
SOLAIA 2013		3695:-		SGARZON 2020		950:-	
Cabernet Sauvignon/ Sangiovese/ Cabernet Franc				Teroldego			
MATAROCCHIO 2013		5995:-		MANINCOR			
Cabernet Franc				MASON 2019		950:-	
MARCHESI MAZZEI				Pinot Nero			
BRONZONE BELGUARDO MORELLINO DI SCANSANO		750:-	185:-	UMBRIA			
Sangiovese				LUNGAROTTI			
MARCHESI MAZZEI CASTELLO FONTERUTOLI 2018		895:-		RUBESCO		595:-	
Sangiovese/Colorino/Malvasia				Sangiovese			
MIX36 2016		995:-		MARCHESI ANTINORI			
Sangiovese				CASTELLO DELLA SALA PINOT NERO		1075:-	
IL PARADISO DI FRESSINA				Pinot Nero			
BRUNELLO DI MONTALCINO 2017		995:-		VALLE D'AOSTA			
Sangiovese Grosso				OTTIN			
BRUNELLO DI MONTALCINO FLAUTO MAGICO 2012		1695:-		PINOT NOIR		895:-	
Sangiovese Grosso				Pinot Noir			
BARONE RICASOLI				VENETO			
COLLEDILÀ CHIANTI CLASSICO				ALLEGRI			
GRAN SELEZIONE 2016 1,5L		1995:-		LA GROLA		750:-	
Sangiovese				Corvina/Oseleta			
CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA				AMARONE DELLA VALPOLICELLA		1395:-	
ROSSO DI MONTALCINO		795:-		CLASSICO 2010			
Sangiovese Grosso				Corvina/Rondinella/Oseleta			
BRUNELLO DI MONTALCINO 2017		995:-		LA POJA 2016		1595:-	
Sangiovese Grosso				Corvina Veronese			
BRUNELLO DI MONTALCINO 2010		1995:-		PIEROPAN			
Sangiovese Grosso				RUBERPAN VALPOLICELLA		750:-	
GAJA				Corvina Veronese/Rondinella			
PROMIS 2020		1095:-		SECONDO MARCO			
Merlot/Syrah/Sangiovese				ROSSO VERONA		650:-	
MAGARI 2020		1295:-		Molinara/Rondinella			
Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc				CA'MARCANDA 2012		2150:-	
CA'MARCANDA 2000		3700:-		Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc			
BRUNELLO DI MONTALCINO 2015		1595:-		PIEVE SANTA RESTITUTA			
Sangiovese Grosso				FATTORIA LE PUPILLE			
SAFFREDI 2019		1395:-		SAFFREDI 2019			
Cabernet Sauvignon/Merlot/Petit Verdot				Cabernet Sauvignon/Merlot/Petit Verdot			

WITH RESERVATION FOR VARIETY IN VINTAGES AND ASSORTMENT

# CORAVIN

The most revolutionary in the wine world since the corkscrew is definitely Coravin. Through an ingenious system where a cannula needle penetrates the cork, you can pour the wine from the bottle while filling the void with the heavy noble gas argon.

The scent and taste neutral gas protects the wine residues in the bottle against oxidation.

All this happens without the cork being removed.

The wine can thus remain in the bottle for several months.

Smart and a great success!

5 cl      15 cl

## VINO BIANCO

GAJA

**VISTAMARE 2021**

Vermentino/Viognier/Fiano

85:-      255:-

**ROSSJ-BASS 2021**

Chardonnay/Sauvignon Blanc

95:-      285:-

PIEROPAN

**CALVARINO NO.5 MV**

Garganega/Trebbiano

105:-      315:-

## VINO ROSSO

GAJA

**MAGARI 2020**

Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc

95:-      285:-

AZELIA

**BAROLO MARGHERIA 2016**

Nebbiolo

105:-      315:-

ALLEGRIANI

**LA POJA 2016**

Coravina Veronese

120:-      360:-

TENUTA SAN GUIDO

**SASSICAIA 2019**

Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc

270:-      810:-

# BIRRA & SIDRO

## BOTTIGLIA 33 CL

CARLSBERG HOF <small>EKO</small>	75:-
PERONI NASTRO AZZURO	87:-
CARNEGIE J.A.C.K IPA	89:-
PERONI GLUTEN FREE	89:-

## BOTTIGLIA 44 CL

TO ØL HOUSE OF PALE	95:-
TO ØL WHIRL DOMINATION IPA	105:-
TO ØL #DIPA	115:-

## ALLA SPINA 40 CL

CARLSBERG EXPORT	79:-
BIRRA PORETTI	89:-

## SIDRO 33 CL

SOMERSBY PEAR	79:-
LA CIDRAIE	85:-

## SIDRO 75 CL

POMOLOGIK AVANTGARDE 2017	295:-
---------------------------	-------

# SENZA ALCOL

	Bottle	Glass		
<b>RED / WHITE WINE</b>	195:-	49:-	<b>SAN PELLEGRINO LIMONATA</b> 20 cl	49:-
<b>RICHARD JUHLIN SPARKLING</b> 20 cl	95:-		<b>SAN PELLEGRINO ARANCIATA ROSSA</b> 20 cl	49:-
<b>ORGANICS GINGER BEER</b> 25cl	55:-		<b>RSCUED APPLE</b> 27 cl	59:-
<b>ORGANICS TONIC WATER</b> 25cl	55:-		<b>RSCUED ORANGE</b> 27 cl	59:-
<b>BROOKLYN SPECIAL EFFECTS</b> 33cl	55:-		<b>RSCUED MINT/LAJMONAD</b> 27 cl	59:-
<b>PERONI NASTRO AZZURO 0,0%</b> 33cl	59:-		<b>RSCUED STRAWBERRY/LEMON/THAI BASIL</b> 27 cl	59:-
<b>POMOLOGIK HANTVERKSCIDER</b> 25cl	75:-		<b>RAMLÖSA</b> 80 cl	62:-
			<b>SAN PELLEGRINO</b> 75 cl	62:-