



## Menu Bar

## Coffee & co



Caffè - Decaffeinato <i>Espresso - Decaffeinated coffee</i>	€	3,00	2,00
Caffè Americano <i>American coffee</i>	€	4,00	3,00
Cappuccino <sup>(7)</sup>	€	5,00	4,00
Latte Macchiato <sup>(7)</sup>	€	5,00	4,00
Cioccolata in Tazza <sup>(7)</sup> <i>Hot chocolate</i>	€	5,00	4,00

## Lo Spritz

da | from € 7,00

Spritz Divo Rosso  
Spritz Aperol  
Spritz Campari  
Spritz Select

## Birre alla spina

cl.30 cl.40

Chiara Pils 4,5% alc € 6,00 € 7,00  
*Clear* Pils 4,5% alc

Scura strong € 6,00 € 7,00  
doppio malto ambrata 7% alc  
*Dark strong*  
*double malt amber 7% alc*

Peroni cl.33 € 6,00

## Soft Drinks

Acqua microfiltrata nat e gas 1L € 3,00  
Coca-Cola, Coca-cola Zero, € 4,00  
Fanta, Sprite  
Schweppes, Tonic, Lemon, € 4,00  
Ginger Ale  
Tè freddo (limone, pesca) € 4,00  
*Ice Tea (lemon,peach)*  
Succhi di frutta € 4,00  
*Fruit juices*  
Red Bull € 6,00

## Cocktail

AMERICANO	€ 10,00
Martini rosso e Campari bitter, seltz	
<i>Red Martini, Campari Bitter, seltz</i>	
MANHATTAN	€ 11,00
Rye Whiskey Vermouth rosso Angostura	
<i>Rye Whiskey Vermouth red Angostura</i>	
OLD FASHIONED	€ 11,00
Bourbon Whiskey Angostura zucchero	
<i>Bourbon Whiskey Angostura sugar</i>	
BLACK RUSSIAN	€ 10,00
Vodka, Kahlua	
BLOODY MARY	€ 10,00
Vodka, succo di pomodoro condito e succo di limone	
<i>Vodka, tomato juice and lemon juice</i>	
CAIPIRINHA	€ 10,00
Cacha, lime, zucchero di canna	
Cacha, lime, brown sugar	
DAIQUIRI	€ 10,00
Rum, zucchero di canna, succo di limone	
<i>Rhum, brown sugar, lemon juice</i>	
MARGARITA	€ 10,00
Tequila, Cointreau, succo lime	
<i>Tequila, Cointreau, lemon juice</i>	
MOJITO	€ 10,00
Rum, zucchero di canna, lime, menta fresca e soda	
<i>Rhum, angostura, brown sugar, lime, fresh mint and soda</i>	
NEGRONI	€ 10,00
Martini Rosso, Campari Bitter, gin	
<i>Red Martini, Campari Bitter, gin</i>	
PINA COLADA	€ 11,00
Rum, succo d'ananas, sciroppo di cocco	
<i>Rhum, pineapple juice, coconut syrup</i>	
MOSCOW MULE	€ 10,00
Vodka, zenzero, gingerbeer	
<i>Vodka, ginger, gingerbeer</i>	
ESPRESSO MARTINI	€ 12,00
Caffè, Martini, vodka	
<i>Coffee, Martini, vodka</i>	
CIOCO MARTINI	€ 12,00
Vodka, cioccolato, liquore al caffè	
<i>Vodka, chocolate, coffee liquor</i>	
SEX ON THE BEACH	€ 13,00
Succo d'arancia, succo d'ananas, succo al frutto della passione, Cranberry	
<i>Orange juice, pineapple juice, passion fruit juice, Cranberry</i>	
LONG ISLAND	€ 13,00
Vodka, gin, rum, tequila e triple sec	
<i>Vodka, gin, rum, tequila and triple sec</i>	

## Cocktail

ORANGE DAIQUIRI	€ 11,00
Rum bianco, succo di limone, zucchero liquido, succo d' arancia <i>White rum, lemon juice, liquid sugar, orange juice</i>	
STRAWBERRY DAIQUIRI	€ 11,00
Rum bianco, succo di limone, zucchero liquido, purea di fragole <i>White rum, lemon juice, liquid sugar, strawberry puree</i>	
TROPICAL GIN	€ 10,00
Gin, succo di limone, succo di frutto della passione <i>Gin, lemon juice, passion fruit juice</i>	
TROPICAL GIN 2.0	€ 10,00
Succo di limone, sciroppo di lampone, zucchero liquido, acqua frizzante <i>Lemon juice, raspberry syrup, liquid sugar, sparkling water</i>	
SPRING TIME	€ 10,00
Vodka, Cointreau, succo d' arancia, ginger ale <i>Vodka, Cointreau, orange juice, ginger ale</i>	
SPRING	€ 10,00
Vodka, succo di frutta Vodka, fruit juice	
DAIQUIRI	€ 10,00
Rum, zucchero di canna, succo di limone <i>Rhum, brown sugar, lemon juice</i>	
ATZECA	€ 10,00
Tequila bianca, succo di lime, zucchero di canna, mango frullato <i>White tequila, lime juice, brown sugar, blended mango</i>	
TEQUILA SUNRISE	€ 10,00
Tequila, succo d'arancia, granatina <i>Tequila, orange juice, grenadine</i>	
COSMOPOLITAN LAMPONE	€ 13,00
Vodka agli agrumi, Cointreau, sciroppo di lampone, succo di lime, lamponi <i>Citrus vodka, Cointreau, raspberry syrup, lime juice, raspberries</i>	
ANGELO BLU	€ 10,00
Gin, triple sec, Blue Curacao, succo di lime <i>Gin, triple sec, Blue Curacao, lime juice</i>	
GIN FITZ	€ 10,00
Gin, soda, zucchero liquido, limone spremuto <i>Gin, soda, liquid sugar, squeezed lemon</i>	
ANGELO COCKTAIL	€ 10,00
Divo Rosso, Disaronno, menta in foglie, succo di lime, soda <i>Divo Rosso, Disaronno, mint leaves, lime juice, soda</i>	

## Cocktail

BLOODY MARY 2.0 € 10,00

Divo Rosso, succo di pomodoro,  
salsa Worcestershire, Tabasco, lime

*Divo Rosso, tomato juice,*

*Worcestershire sauce, Tabasco, lime*

DEVIL COCKTAIL € 10,00

Tabasco, succo di limone, tequila,

vodka Absolut, *vermouth*, foglie di menta

*Tabasco, lemon juice, tequila,*

*Absolut vodka, vermouth, mint leaves*

PSYCOCKTAIL € 10,00

Rum, tequila, Cointreau,

frutto della passione, Blue Curacao

*Rum, tequila, Cointreau,*

*passion fruit, Blue Curacao*

## Bollicine



Prosecco Caffè Pedrocchi Brut	€	7,00	30,00
Prosecco Docg Extra Dry "Levis"   <i>Bellenda</i>	€	8,00	36,00
Franciacorta Docg Brut Purabolla	€	9,00	45,00

## Vini Bianchi



Soave Classico Doc   <i>Inama</i>	€	32,00
Lugana Doc   <i>Ottella</i>	€	30,00
Ribolla Gialla <i>Volpe Pasini</i>	€	30,00
Cof Pinot Grigio Doc "Grivò" <i>Volpe Pasini</i>	€	32,00
Collio Sauvignon <i>Russiz Superiore</i>	€	32,00
Collio Doc Malvasia "Petris"   <i>Venica</i>	€	38,00
Collio Doc Friulano "Primarul"   <i>Venica</i>	€	36,00

Calice di vino bianco  
*Glass of white wine:*



Lugana, Cof Pinot Grigio	€	7,00
Soave, Ribolla, Sauvignon, Malvasia, Friulano	€	8,00

## Vini Rossi



"Jùsto" Veneto Igt <i>Cesari</i>	€	28,00
Cabernet Breganze Doc <i>Maculan</i>	€	38,00
Corvina Igt "Jèma" <i>Cesari</i>	€	40,00
Valpolicella Ripasso Doc <i>Corte Giara - Allegrini</i>	€	38,00
Amarone Docg "La Groletta" <i>Corte Giara</i>	€	50,00
Ronchedone <i>Cà Dei Frati</i>	€	48,00

Calice di vino rosso  
*Glass of red wine:*



Justo	€	7,00
Breganze, Ripasso, Jema	€	8,00
Amarone, Ronchedone	€	9,00

## Whisky

Johnnie Walker Red Label	€ 7,00
Talisker	€ 7,00
Jack Daniel's	€ 8,00
Johnnie Walker 12 Y Black Label	€ 10,00
Laphroaig single malt	€ 10,00
Lagavulin 10 Y	€ 10,00
Glenfiddick	€ 12,00

## Tequila

Tequila sauza silver	€ 7,00
----------------------	--------

## Rhum

Havana club 7	€ 7,00
Zacapa 23	€ 14,00
Diplomatico	€ 14,00

## Bourbon

Four Roses	€ 7,00
Bulleit	€ 8,00



## Amari

Nazionali	€ 7,00
Esteri	€ 7,00

## Grappe

Bianca	€ 7,00
Barricata	€ 8,00

## Cognac & Armagnac

Courvoisier VS	€ 10,00
Martel	€ 12,00

## Brandy

Vecchia Romagna Etich.Nera	€ 7,00
Martel	€ 12,00
Carlos I°	€ 12,00

## Vodka

Absolut	€ 7,00
Greygoose	€ 12,00
Belvedere	€ 12,00


## Gin

Gin Gordon	€ 7,50
Tanqueray	€ 8,50
Bombay Sapphire	€ 8,50
Hendrick's	€ 11,50
Gin Mare	€ 12,50


## Antipasti | Starters

- Cicchetti veneziani\* cad € 2,50  
*Venetian cicchetti\**
- Focaccia\* € 13,00  
con salmone affumicato <sup>(1,2,3,4,6,7)</sup>  
*Focaccia with smoked salmon*
- Tagliere di salumi con formaggi <sup>(7)</sup> € 16,00  
*Mixed cold cuts with cheese*

## Primi | First Courses

- Tagliolini cacio e pepe <sup>(1,3,7)</sup> € 13,50  
*Tagliolini pasta with cheese and pepper*
- Lasagne alla bolognese\* <sup>(1,3,7,9)</sup> € 13,00  
*Bolognese-style lasagne\**
- Tortellini panna e prosciutto\* <sup>(1,3,7,6,10)</sup> € 14,00  
*Cream and ham tortellini\**
- Penne all'arrabbiata\* <sup>(1,3,6,10)</sup> € 13,00  
*Penne pasta with arrabbiata sauce\**
- Spaghetti pomodoro e basilico\* <sup>(1,3,6,9,10)</sup> € 12,00  
*Tomato spaghetti and basil\**
- Spaghetti alla carbonara\* <sup>(1,3,6,7,10)</sup> € 13,00  
*Spaghetti carbonara\**
- Zuppa di cereali  e legumi\* <sup>(6,10,11,13)</sup> € 13,00  
*Rustic cereal and legume soup\**


## Secondi | Second Courses

- Polpette al sugo <sup>(1,3,7)</sup> € 14,00  
*Meatballs in sauce*
- Filetto di branzino con pomodori, olive e capperi <sup>(4)</sup> € 18,00  
*Sea bass fillet with tomatoes, olives and capers*
- Petto di pollo alla griglia con patate in tecia € 18,00  
*Grilled chicken breast accompanied by potatoes with onion and bacon*
- Parmigiana di melanzane\* <sup>(7)</sup>  € 12,00  
*Aubergine parmigiana*

\*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati  
\*Some products may be frozen

 Vegetariano  
Vegetarian

## Le quadrate calde\*

La quadrata Margherita <sup>(1,7)</sup> 	€ 9,00
<i>Square Margherita pizza</i>	
La quadrata al prosciutto cotto <sup>(1,7)</sup>	€ 10,00
<i>Square pizza with cooked ham</i>	
La quadrata del vegetariano <sup>(1,7)</sup>	€ 10,00
<i>Vegetarian square pizza</i>	

## Toast

Bi- toast farcito con chips <sup>(1,7)</sup>	€ 7,00
<i>Stuffed bi-toast with chips</i>	

## Desserts\*

Torta del giorno	€ 7,00
<i>Cake of the day</i>	
Tiramisù classico <sup>(1,3,7)</sup>	€ 6,00
<i>Traditional tiramisu</i>	
Affogato al caffè	€ 6,00
<i>Ice cream with coffee</i>	
Macedonia di frutta fresca	€ 7,00
<i>Fresh fruit salad</i>	
Frolle assortite* <sup>(1,3,7,8)</sup>	€ 7,00
<i>Assorted shortcrust pastries*</i>	

---

\*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati  
\*Some products may be frozen

 Vegetariano  
Vegetarian

EX REG. CE 1169/2011  
SOSTANZE O PRODOTTI  
CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE  
Sul menù, accanto al nome delle pietanze  
si trova indicazione degli allergeni presenti  
come ingrediente della pietanza stessa. Gli allergeni  
sono evidenziati con numero di riferimento  
indicato tra parentesi.

*EX REG. CE 1169/2011  
SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT  
CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES  
On the menu, next to the name of the dishes  
there is an indication of the allergens present  
as an ingredient in the dish itself. Allergens  
are highlighted with reference numbers  
indicated in brackets.*

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati  
*Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelled, kamut or their hybridized strains) and derivatives*
2. Crostacei e prodotti derivati  
*Crustaceans and derivatives*
3. Uova e prodotti derivati  
*Eggs and derivatives*
4. Pesce e prodotti derivati  
*Fish and derivatives*
5. Arachidi e prodotti derivati  
*Peanuts and derivatives*
6. Soia e prodotti derivati  
*Soybeans and derivatives*
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)  
*Milk and derivatives (including lactose)*
8. Frutta a guscio e prodotti derivati  
*Nuts and derivatives*
9. Sedano e prodotti derivati  
*Celery and derivatives*
10. Senape e prodotti derivati  
*Mustard and derivatives*
11. Semi di sesamo e prodotti derivati  
*Sesame seeds and derivatives*
12. Anidride solforosa e sol ti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come so<sub>2</sub>  
*Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as so<sub>2</sub>*
13. Lupino e prodotti a base di lupino  
*Lupin and products based on lupine*
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco  
*Molluscs and derivatives on molluscs*

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati, in ogni pietanza.

\* Prodotto congelato

*All the food we served is prepared in the kitchen, where different foods are processed so there may be traces of the aforementioned allergens, in any dish.*

*\* Frozen product*