

MENU EXTRA



TAGLIERI DA CONDIVIDERE

7,00€ pp
min 2 persone

MISTO (1,3,4,5,11,12,14)

Mix di salumi e formaggi con crostini, frutta secca e fresca

VEGETARIANO (1,3,4,5,10,11,12,14)

Verdure miste, crostini, formaggi, frutta secca e fresca

FRUT-CIOC (1,3,4,5,12,14)

Frutta fresca di stagione, cioccolato e biscotti

PAN BRUSCHETTA O PAN FOCACCIA

FANTASTICA (4,5,12)

Lardo coppato, marmellata di fichi e scaglie di pecorino

10,00€

RAFFINATA (2,3,4,5,9,10,12,13,14)

Prosciutto crudo, carciofini e salsa tartufata

10,00€

GUSTOSA (4,5,12,14)

Salsiccia di Pignone e peperoni su crema di formaggio

9,00€

SAPORITA (4,5,12)

Zucchine sott'olio, mozzarella di bufala, cipolla caramellata e pepe nero

9,00€

PREFERITA (3,4,5,9,12)

Acciughe, pesto, olive, pomodori e crema di balsamico

11,00€

NORDICA (4,5,9,11,12)

Salmone, crema di formaggio, semi di chia e crema di balsamico

11,00€

CLASSICA (3,4,5,12)

Pomodoro, mozzarella e pesto

8,00€

INSALATE

BUFALOTTA (5)

Pomodorini conditi, mozzarella di bufala e foglie basilico

9,00€

PERE E NOCI (3,5,12)

Misticanza, pere, gorgonzola, noci e miele

11,00€

AVOCADO & SALMONE (3,9,11)

Salmone, avocado, cetriolo, rucola e semi di sesamo

12,00€

PIATTO EXTRA

TARTARE (3,5,12) (5,14)

Tartare di scottona 140gr al naturale, olio di oliva, sale e pepe

13,00€

Tartare con burratina, pomodori secchi e pistacchi tritati

15,00€

Tartare con gorgonzola e tuorlo d'uovo fresco

15,00€

COPPA DEI CAMPIONI (3,5,12)

Coppa, pecorino curato, pomodori secchi, olive e semi di chia

12,00€

ROLLINO DI CAPRA (3,5,12)

Formaggio di capra, marmellata di fichi, prosciutto crudo, miele e pistacchi tritati

12,00€

ACCIUGHE SU CAPRESE (5,9)

Acciughe sott'olio, pomodoro, mozzarella di bufala e rucola

12,00€

PROSCIUTTO CRUDO E MELONE/ MOZZARELLA (5)

10,00€

DOLCI

6,00€

- *Crostata ai frutti di bosco* (1,3,4,12,14)

- *Tiramisù* (1,5,11,14)

- *Cantucci artigianali* (1,3,4,13,14)

- *Focaccia con nutella e fragole/banana* (3,4,14)

MENU EXTRA



COLD CUT PLATTER TO SHARE

7,00€ pp
min 2 people

MISTO (2,6,7,8,11,12,14)

Mix selection of meat and cheese, bread, olives, fresh fruit and nuts

VEGETARIANO (2,6,7,8,11,12,13,14)

Mixed vegetables, bread crostini, cheese, nuts, fresh fruit

FRUT-CIOC (2,6,7,8,11,14)

Fresh seasonal fruit, chocolate bar and biscuits

TOASTED BREAD OR FOCACCIA

FANTASTICA (6,8,14)

10,00€

Italian bacon, fig jam and flakes of pecorino cheese

RAFFINATA (2,3,5,6,8,9,11,13,14)

10,00€

Parma ham, artichokes on truffle sauce

GUSTOSA (2,6,8,14)

9,00€

Sausages from Pignone and peppers on cream cheese

SAPORITA (6,8,14)

9,00€

Pickled zucchini slices, buffalo mozzarella, caramelized onion and black pepper

PREFERITA (3,6,8,11,14)

11,00€

Anchovies, pesto sauce, olives, tomatoes and balsamic cream

NORDICA (3,6,8,12,14)

11,00€

Smoked salmon, cream cheese, chia seeds and balsamic cream

CLASSICA (6,8,11,14)

8,00€

Tomatoes, mozzarella cheese and pesto

FRESH SALADS

BUFALOTTA (6)

9,00€

Seasoned cherry tomatoes, buffalo mozzarella and basil leaves

PERE E NOCI (6,11,14)

11,00€

Mixed salad, pear, blue cheese, nuts and honey

AVOCADO & SALMONE (3,11,12)

12,00€

Smoked salmon, avocado, cucumber, rocket salad and sesame seeds

PIATTO EXTRA

TARTARE (6,11,14) (2,6)

13,00€

Steak tartare 140 gr, olive oil, salt and black pepper

Steak tartare with burratina, dried tomatoes and pistachios

15,00€

Steak tartare with blue cheese and egg yolk

15,00€

COPPA DEI CAMPIONI (6,11,14)

12,00€

Coppa (raw cured meat), pecorino cheese, dried tomatoes, olives and chia seeds

ROLLINO DI CAPRA (6,11,14)

12,00€

Goat cheese, fig jam, parma ham, honey and pistachios

ACCIUGHE SU CAPRESE (3,6)

12,00€

Anchovies in olive oil, tomato, mozzarella and rocket salad

PARMA HAM AND MELON / MOZZARELLA CHEESE (6)

10,00€

DOLCI

6,00€

- *Mixed berry jam on homemade pie* (2,7,8,11,14)
- *Tiramisù* (2,6,7,12)
- *Homemade Cantucci (chocolate biscuits)* (2,5,7,8,11)
- *Focaccia bread with Nutella and strawberry/banana* (2,8,11)

MENU VINI EXTRA



BOLLICINE

	CALICE	BOTTIGLIA
Prosecco spumante D.O.C Danzante, Frescobaldi	5,00€	24,00€
Prosecco spumante D.O.C Treviso Brut, Rive Pionino	4,00€	20,00€
Franciacorta Sansevē Saten Brut, Monterossa	8,00€	45,00€
Franciacorta Cabochon Brut Fuori serie N° 24, Monterossa	...	85,00€
Delamotte Champagne Brut	...	95,00€
Chateau de Bligny Champagne Gran Rosé	...	98,00€
Nominé-Renard Champagne Brut	...	100,00€
Grumiere Champagne Reserve Perpetuelle	...	100,00€
Cottet-Dubreuil Champagne Tradition	...	100,00€
Pugeut Champagne 1er Cru Tradition Extrabrut	...	110,00€
Soutiran Champagne 1er Cru Brut Alexandre	...	110,00€

BIANCHI

	CALICE	BOTTIGLIA
Attems Chardonnay, 2022, Frescobaldi	...	24,00€
Attems Sauvignon, 2022, Frescobaldi	...	24,00€
Attems Ribolla Gialla, 2022, Frescobaldi	5,00€	24,00€
Attems Pinot Grigio, 2022, Frescobaldi	...	24,00€
Remole IGT Toscana, 2022, Frescobaldi	4,00€	18,00€
Langhe D.O.C Arneis Blangé, 2022, Ceretto	7,00€	35,00€
Gewurztraminer D.O.C, 2022, Lageder	6,00€	28,00€
Muller Thurgau D.O.C, 2022, Lageder	...	23,00€
Vogelmaier Moscato Giallo, 2021, Lageder	...	29,00€
Terre dei Chiosi, 2022, Vermentino, Belmesseri	5,00€	27,00€
La Gra', 2021, Belmesseri, Pontremoli	...	35,00€
'Rmesueto, 2021, Vermentino, Colli di Luni	...	28,00€
Mortedo, 2021, Vermentino, Zangani, Colli di Luni	4,00€	22,00€
Boceda, 2021, Vermentino Superiore, Zangani Colli di Luni	...	28,00€
Muretti bianco 5 Terre, cooperativa Riomaggiore	4,00€	20,00€

ROSSI

	CALICE	BOTTIGLIA
Ama Chianti Classico D.O.C.G, 2020, Castello di Ama	...	39,00€
Montebuoni Chianti Classico D.O.C.G, 2019, Castello di Ama	...	49,00€
San Lorenzo Chianti Classico Gran Selez D.O.C.G, 2019, Castello di Ama	...	80,00€
Nipozzano Vecchie Viti Chianti Rufina, 2020, Frescobaldi	...	55,00€
La Vite Lucente, 2020, Frescobaldi	8,00€	45,00€
Montesodi Terraelectae Chianti Rufina, 2020, Frescobaldi	...	55,00€
Tenuta Calimaia-Nobile di Montepuciano, 2019, Frescobaldi	7,00€	39,00€
Remole IGT Toscana, 2021, Frescobaldi	4,00€	18,00€
Pinot Noir D.O.C, 2021, Lageder	...	29,00€
Corvina IGP Corvè Ca' de Rocchi, 2020, Tinazzi	5,00€	24,00€
Primitivo di Manduria D.O.C Byzantium, 2021, Tinazzi	...	27,00€
Valpolicella Superiore Ripasso D.O.C Montere', 2019, Tinazzi	...	35,00€
Barbera d'Alba D.O.C Bio, 2021, Ceretto	...	33,00€
Nebbiolo d'Alba D.O.C Bio, 2021, Ceretto	...	39,00€
Chianti Castiglioni, 2021, Frescobaldi	5,00€	25,00€
Le Volte dell'Ornellaia 2021, Ornellaia	...	39,00€
Le Serre Nuove dell'Ornellaia, 2020, Ornellaia	...	75,00€
Lagrein D.O.C, 2022, Lageder	...	27,00€
Tafari, 2020, Belmesseri, Pontremoli	...	38,00€
Belmesseri, 2021, Belmesseri, Pontremoli	5,00€	27,00€

ROSATI

	CALICE	BOTTIGLIA
Alié Rosé Ammiraglia, 2022, Frescobaldi	6,00€	29,00€

VINI DOLCI

	CALICE	BOTTIGLIA
Vinsanto del 40 Altari Chianti D.O.C, 2019, Frescobaldi	7,00€	40,00€

WINE MENU EXTRA



SPARKLING WINE

	GLASS	BOTTLE
Prosecco spumante D.O.C Danzante, Frescobaldi	5,00€	24,00€
Prosecco spumante D.O.C Treviso Brut, Rive Pionino	4,00€	20,00€
Franciacorta Sansevé Saten Brut, Monterossa	8,00€	45,00€
Franciacorta Cabochon Brut Fuori serie N° 24, Monterossa	...	85,00€
Delamotte Champagne Brut	...	95,00€
Chateau de Bligny Champagne Gran Rosé	...	98,00€
Nominé-Renard Champagne Brut	...	100,00€
Grumiere Champagne Reserve Perpetuelle	...	100,00€
Cottet-Dubreuil Champagne Tradition	...	100,00€
Pugeut Champagne 1er Cru Tradition Extrabrut	...	110,00€
Soutiran Champagne 1er Cru Brut Alexandre	...	110,00€

WHITE WINE

	GLASS	BOTTLE
Attems Chardonnay, 2022, Frescobaldi	...	24,00€
Attems Sauvignon, 2022, Frescobaldi	...	24,00€
Attems Ribolla Gialla, 2022, Frescobaldi	5,00€	24,00€
Attems Pinot Grigio, 2022, Frescobaldi	...	24,00€
Remole IGT Toscana, 2022, Frescobaldi	4,00€	18,00€
Langhe D.O.C Arneis Blangé, 2022, Ceretto	7,00€	35,00€
Gewurztraminer D.O.C, 2022, Lageder	6,00€	28,00€
Muller Thurgau D.O.C, 2022, Lageder	...	23,00€
Vogelmaier Moscato Giallo, 2021, Lageder	...	29,00€
Terre dei Chiosi, 2022, Vermentino, Belmesseri	5,00€	27,00€
La Gra', 2021, Belmesseri, Pontremoli	...	35,00€
'Rmesueto, 2021, Vermentino, Colli di Luni	...	28,00€
Mortedo, 2021, Vermentino, Zangani, Colli di Luni	4,00€	22,00€
Boceda, 2021, Vermentino Superiore, Zangani Colli di Luni	...	28,00€
Muretti bianco 5 Terre, cooperativa Riomaggiore	4,00€	20,00€

RED WINE

	GLASS	BOTTLE
Ama Chianti Classico D.O.C.G, 2020, Castello di Ama	...	39,00€
Montebuoni Chianti Classico D.O.C.G, 2019, Castello di Ama	...	49,00€
San Lorenzo Chianti Classico Gran Selez D.O.C.G, 2019, Castello di Ama	...	80,00€
Nipozzano Vecchie Viti Chianti Rufina, 2020, Frescobaldi	...	55,00€
La Vite Lucente, 2020, Frescobaldi	8,00€	45,00€
Montesodi Terralectae Chianti Rufina, 2020, Frescobaldi	...	55,00€
Tenuta Calimaia-Nobile di Montepuciano, 2019, Frescobaldi	7,00€	39,00€
Remole IGT Toscana, 2021, Frescobaldi	4,00€	18,00€
Pinot Noir D.O.C, 2021, Lageder	...	29,00€
Corvina IGP Corvè Ca' de Rocchi, 2020, Tinazzi	5,00€	24,00€
Primitivo di Manduria D.O.C Byzantium, 2021, Tinazzi	...	27,00€
Valpolicella Superiore Ripasso D.O.C Montere', 2019, Tinazzi	...	35,00€
Barbera d'Alba D.O.C Bio, 2021, Ceretto	...	33,00€
Nebbiolo d'Alba D.O.C Bio, 2021, Ceretto	...	39,00€
Chianti Castiglioni, 2021, Frescobaldi	5,00€	25,00€
Le Volte dell'Ornellaia 2021, Ornellaia	...	39,00€
Le Serre Nuove dell'Ornellaia, 2020, Ornellaia	...	75,00€
Lagrein D.O.C, 2022, Lageder	...	27,00€
Tafuri, 2020, Belmesseri, Pontremoli	...	38,00€
Belmesseri, 2021, Belmesseri, Pontremoli	5,00€	27,00€

ROSE WINE

	GLASS	BOTTLE
Alié Rosé Ammiraglia, 2022, Frescobaldi	6.00€	29,00€

SWEET WINE

	GLASS	BOTTLE
Vinsanto del 40 Altari Chianti D.O.C, 2019, Frescobaldi	7,00€	40,00€

BIBITE EXTRA



BIRRE ALLA SPINA

Carlsberg Pilsner	5%	0.25L	3,50 €	0.40L	6,00 €
Tucher Hefeweizen	5.3%	0.30L	5,00 €		
Grimbergen double Ambreè	6,5%	0.25L	4,50 €	0.50L	8,00 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

Estrella Galicia	5,5%	0,33L	5,00 €	Helles exportbier
1906 Reserva Especial	6,5%	0,33L	6,00 €	Helles Bock
Peroni Nastro Azzurro stile Capri	4,2%	0,33L	5,00 €	Birra Superiore

COCKTAILS

Spritz Aperol / Spritz Campari / Spritz Limoncino / Spritz Hugo **7,00 €**
Aperol / Campari / Limoncino / Sambuco 6 cl, Prosecco 9 cl, soda dash

Rossini / Mimosa **7,00 €**
Fragole fresche / Succo di arancia e Prosecco

Negroni **8,00 €**
Bulldog Gin 3 cl, Vermouth del Professore 3 cl, Campari bitter 3 cl

Negroni Sbagliato **8,00 €**
Vermouth del Professore 3 cl, Campari bitter 3 cl, Prosecco brut 3 cl

Boulevardier **9,00 €**
Whisky bourbon 3 cl, Vermouth del Professore 3 cl, Gamondi bitter 3 cl

Americano **7,00 €**
Vermouth del Professore 3 cl, Gamondi bitter 3 cl, dash di soda (o birra +1€)

Moscow mule / London mule / Mexican mule **8,00 €**
Vodka Sky / Gin Bulldog / Tequila 6 cl, ginger beer, succo di limone

Gin & Tonic (Deer Gin Premium, Agrumi o Vegetale) **8,00 €**
Deer Gin 6 cl, acqua tonica Kinley (o tonica Fever tree Indian premium +1€)

Verdextra 2.0 **9,00 €**
Rum bianco legendario 4 cl, Midori 2 cl, succo di limone, miele

Vodka sour al lampone / mirtilli / fragole **9,00 €**
Vodka Dolomiti 5 cl, succo di limone 2 cl, sciroppo di zucchero, frutta pestata

Long-extra-island **9,00 €**
Gin 1,5 cl, Rum 1,5 cl, Vodka Sky 1,5 cl, triple sec 1,5 cl, sweet and sour, coca-cola

Pestato ai frutti di bosco **10,00 €**
Deer Gin Agrumi 6 cl, Sweet and Sour 4 cl, frutti di bosco freschi pestati con arancia e zucchero di canna

Tequila Sun-Splash **9,00 €**
Tequila Espolòn reposado, sweet and sour, succo di arancia e granatina

Mojito pro **9,00 €**
Rum bianco legendario 5 cl, lime e zucchero di canna pestato, menta, prosecco

Analcólico **6,00 €**
Mix di frutta fresca di stagione

LIQUORI E DISTILLATI

Amaro Rupes **4,00 €**
(foglie di alloro, liquirizia calabrese, finocchietto selvatico, caramello)

Il Nocino di Modena **4,00 €**
(infuso di noci, chiodi di garofano, cannella, semi di coriandolo)

Amaro Camatti **4,00 €**
Ricetta storica genovese, infuso di fiori, erbe e radici, distilleria Cinque Terre)

Basanotto **4,00 €**
(Liquore ligure di basilico, salvia e chinotto)

Limoncino **4,00 €**

Tequila Espolòn Blanco o Reposado **5,00 €**

Legendario Elixir de Cuba / Rhum Agricole Saint James **5,00 €**

Grappa Stravecchia Barrique +18 months **5,00 €**

Vodka Belvedere **6,00 €**

Cognac Courvoisier **7,00 €**

BIBITE ANALCOLICHE

Acqua naturale / Frizzante 50 cl **2,00 €**

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Acqua tonica / Bitter lemon bott 33 cl **3,50 €**

Chinotto / Arancia rossa / Succo di arancia / Ananas / Mirtillo **3,50 €**

DRINKS EXTRA



DRAFT BEER

Carlsberg Pilsner	5%	0.25L	3,50 €	0.40L	6,00 €
Tucher Hefeweizen	5.3%	0.30L	5,00 €		
Grimbergen double Ambreè	6,5%	0.25L	4,50 €	0.50L	8,00 €

BOTTLED BEER

Estrella Galicia	5,5%	0,33L	5,00 €	Helles exportbier
1906 Reserva Especial	6,5%	0,33L	6,00 €	Helles Bock
Peroni Nastro Azzurro Capri style	4,2%	0,33L	5,00 €	Superior beer

COCKTAILS

Spritz Aperol / Spritz Campari / Spritz Limoncino / Spritz Hugo 7,00 €
Aperol / Campari / Limoncino / Sambuco 6 cl, Prosecco 9 cl, soda dash

Rossini / Mimosa 7,00 €
Fresh strawberry / orange juice and Prosecco

Negroni 8,00 €
Bulldog Gin 3 cl, Vermouth del Professore 3 cl, Campari bitter 3 cl

Negroni Sbagliato 8,00 €
Vermouth del Professore 3 cl, Campari bitter 3 cl, Prosecco brut 3 cl

Boulevardier 9,00 €
Whisky bourbon 3 cl, Vermouth del Professore 3 cl, Gamondi bitter 3 cl

Americano 7,00 €
Vermouth del Professore 3 cl, Gamondi bitter 3 cl, dash di soda (or beer +1€)

Moscow mule / London mule / Mexican mule 8,00 €
Vodka Sky / Gin Bulldog / Tequila 6 cl, ginger beer, lemon juice

Gin & Tonic (Deer Gin Premium, Agrumi o Vegetale) 8,00 €
Deer Gin 6 cl, tonic water Kinley (or tonic Fever tree Indian premium +1€)

Verdextra 2.0 9,00 €
White Rhum 4 cl, Midori watermelon liqueur 2 cl, lemon juice, honey

Vodka sour raspberry / blueberry / strawberry 9,00 €
Vodka Dolomiti 5 cl, lemon juice 2 cl, sugar syrup, muddled fruit

Long-extra-island 9,00 €
Gin 1,5 cl, Rum 1,5 cl, Vodka Sky 1,5 cl, triple sec 1,5 cl, sweet and sour, coca-cola

Pestato ai frutti di bosco 10,00 €
Deer Gin Agrumi 6 cl, Sweet and Sour 4 cl, muddled berries with orange and brown sugar

Tequila Sun-Splash 9,00 €
Tequila Espolòn reposado, sweet and sour, orange juice, granadine

Mojito pro 9,00 €
Rum legendario white 5 cl, lime and brown sugar muddled, mint, prosecco

Non - alcoholic 6,00 €
Fruit mix of the season

LIQUEURS AND SPIRITS

Amaro Rupes 4,00 €
(bay leaves, calabrese licorice, wild fennel, caramel)

Il Nocino di Modena 4,00 €
(walnut infusion, clove, cinnamon, coriander seed)

Amaro Camatti 4,00 €
(flowers infusion, herbs and roots, Cinque Terre distillery)

Basanotto 4,00 €
(Ligurian liqueurs of basil, sage and chinotto)

Limoncino 4,00 €

Tequila Espolòn Blanco o Reposado 5,00 €

Legendario Elixir de Cuba / Rhum Agricole Saint James 5,00 €

Grappa Stravecchia Barrique +18 months 5,00 €

Vodka Belvedere 6,00 €

Cognac Courvoisier 7,00 €

SOFT DRINKS

Still water / Sparkling water 50 cl 2,00 €

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Tonic water / Bitter Lemon bott 33 cl 3,50 €

Chinotto / Red orange / Orange juice / Pineapple / Blueberry 3,50 €

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



1

FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciolo, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



3

LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



5

MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capesanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



7

PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



9

SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



11

SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



13

CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



2

GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



4

LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



6

SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



8

SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



10

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



12

UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



14

THE 14 FOOD ALLERGENS



1

MOLLUSCS

Including land snails, whelks and squid.



2

EGGS

Can be found in cakes, sauces and pastries.



3

FISH

Found in pizza, dressings and Worcestershire sauce.



4

LUPIN

Lupin can be found in bread, pastries and pasta.



5

SOYA

Various beans including edamame and tofu.



6

MILK

Butter, cheese, cream and milk powders contain milk.



7

PEANUTS

Can be found in cakes, biscuits and sauces.



8

GLUTEN

In food made with flour such as pasta and bread.



9

CRUSTACEANS

Such as crab, lobster, prawns, shrimp and scampi.



10

MUSTARD

Can be in liquid or powder form as well as seeds.



11

NUTS

Including cashews, almonds and hazelnuts.



12

SESAME

Found on burgers, bread sticks and salads.



13

CELERY

Including stalks, leaves, seeds and celeriac.



14

SULPHITES

Found in dried fruit like raisins and some drinks.