

# CICCHETTI

## FOCACCIERIA

### FOCACCIA ALL'AGLIO (VE) | 7€

Pan de Pizza crujiente con ajo  
+ Mozzarella (V) | +1.5€  
+ Crema de trufa (VE) | +2€

### FOCACCIA CON 'NDUJA | 8.5€

Pan de Pizza crujiente con salsa de tomate, sobrasada picante y olivas

### BRUSCHETTA (V) | 12€

Pan tostado de Masa Madre con cherry confit, straciatella de Burrata y pesto Genovese

### PAN FOCACCIA (VE) | 3€

### OLIVE ITALIANE (VE) | 2€

## ANTIPASTI

### VITELLO TONNATO | 15€

Lonchas finas de ternera asada, mayonesa de atún y alcaparrones

### GAMBERONI ALL'ARRABBIATA | 15.5€

Gambones salteados con guindilla picante, alcaparras, olivas y tomate

### BURRATA DI PUGLIA (V) | 14€

Cremoso de queso relleno de pesto Genovese y tomate de la huerta

### SALMONE AFFUMICATO | 16€

Salmón ahumado, pimienta rosa y crema de eneldo

### PARMIGIANA DI MELANZANE (V) | 14€

Milhojas de berenjenas gratinadas con mozzarella, tomate, parmesano y albahaca

### CARPACCIO DI BLACK ANGUS | 17€

Finas lonchas de Black Angus crudas, rúcula, parmesano y mostaza

### PROVOLONE AL FORNO (V) | 13.5€

Provoleta fundida con tomate semi seco, orégano y picatostes

## I NOSTRI FRITTI

### CALAMARI E GAMBERI | 16€

Calamares y gambones fritos con mayonesa de menta y lima

### POLPETTE DI BACCALÀ | 12€

Croquetas rellenas de bacalao con mayonesa de ajo negro

### POLPETTE DI "RABO DE TORO" | 12€

Croquetas rellenas de rabo de toro con mayonesa de pimientos

## INSALATE

### CESARINA DI POLLO | 14€

Pollo braseado, picatostes, parmesano y salsa Cesar

### DELIZIOSA AL MANGO (V) | 14€

Tomate marinado, alcaparrones, cebolla, Búfala, parmesano, semillas de sésamo y crema de mango

### SALMONE | 15.5€

Salmón ahumado, straciatella de Burrata, rábano, naranjas, anacardos y salsa de eneldo

# PASTA FRESCA

### SPAGHETTONE ALLE VONGOLE | 16.5€

Almejas salteadas con ajo, guindilla picante, "Bottarga" y tomatitos

### TAGLIATELLE FUNGHI E TARTUFO (V) | 15.5€

Deliciosa crema de setas mixtas del bosque y trufa negra

### PACCHERI GAMBERI E PISTACCHIO | 16€

Pesto rojo Italiano con gambones, pistacho y Burrata

### TAGLIATELLE RAGÚ BOLOGNESE | 13.5€

Ragú de salsa boloñesa y parmesano

### TAGLIATELLE ALLA SICILIANA (V) | 14€

Berenjenas salteadas con queso requesón, salsa de tomate y albahaca

### GNOCCHI PORTOBELLO (V) | 15€

Gnocchi al Pesto Genovese, tomate semi seco y Burrata

### PACCHERI ALLO SCOGLIO | 18€

Mixto de mariscos y pescado del día con salsa de tomatitos asados

### SPAGHETTONE ALLA CARBONARA | 14.5€

Crema de huevo, "Guanciale" crujiente, queso Pecorino Romano y pimienta  
+ Crema de trufa (VE) | +2€

### LASAGNA DI CARNE | 14.5€

Boloñesa de larga cocción, bechamel y parmesano

## RIPIENE

### RAVIOLI FORMAGGIO E PERA (V) | 16€

Rellenos de pera y queso con crema de romero y miel

### PANCIOTTI TARTUFATI (V) | 17€

Relleno de setas mixtas con salsa cremosa de trufa y parmesano

### TORTELLI AL BACCALÀ | 17€

Pasta rellena de cremoso de bacalao y tomate dulce

# CARNE E PESCE

### FILETTO DI MANZO | 26€

Solomillo de ternera "Gallega" servido con patatas al horno

+ Salsa de setas y trufa | +4€

+ Salsa de romero | +2€

### CARRÉ D'AGNELLO | 24€

Chuletillas de cordero a la brasa con emulsión de salsa al romero

### TAGLIATA DI MANZO | 22€

Entrecôte de ternera trinchado con rúcula, parmesano y patatas al horno

### POLLO AI FUNGHI | 16€

Jugosos contramuslos de pollo con salsa de mixto de setas y patatas al horno

### SALMONE GRIGLIATO | 20€

Lomo de salmón a la parrilla con salsa bearnesa y verduras salteadas

### BRANZINO IN PADELLA | 18€

Filetes de lubina con cítrico y verduras salteadas

### GUARNICION (VE) | 5€

Patatas al horno / Patatas al horno con parmesano y trufa / Ensalada mixta / Verduras

# SALE PEPE

CUCINA & BAR

## PIZZA ROMANA

### MARGHERITA SUPREMA (V) | 13.5€

Salsa de tomate, Búfala 125gr. tomate cherry y albahaca

### 4 STAGIONI | 15€

Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, alcachofas, champiñones y olivas Taggiasche

### SALAMINO | 14.5€

Salsa de tomate, mozzarella, chorizo picante y sobrasada "Nduja"  
+ Rúcula | 1.5€

### GENOVESE (V) | 14€

Salsa de tomate, Búfala 125gr. tomate semi-seco, alcaparras y pesto Genovese  
+ Rúcula | 1.5€

### PROSCIUTTO E FUNGHI | 14€

Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y champiñones

### CALABRESE | 15€

Salsa de tomate, mozzarella, chorizo picante, olivas y parmesano

### CARBONARA | 14€

Mozzarella, crema de huevo, "Guanciale" crujiente, queso Pecorino Romano  
+ Crema de Trufa (VE) | +2€

### GIOCONDA (V) | 14€

Salsa de tomate, mozzarella, Gorgonzola, tomate semi-seco, orégano, olivas y albahaca

### TIMO E MIELE | 15€

Mozzarella, "Guanciale" crujiente, queso Gorgonzola, nueces, miel y tomillo  
+ Straciatella de Burrata | +3€

## GOURMET

### DELICATA | 17.5€

Mozzarella, jamón de Parma, Burrata 125gr. láminas de parmesano y crema de trufa

### MEDITERRANEA | 16.5€

Búfala 125gr. gambas peladas, tomate cherry, cebolla roja, ajo y albahaca

### SALMONE | 17€

Mozzarella Fior di latte, salmón ahumado, rúcula, straciatella de Burrata

### SAN NICOLAS (V) | 15.5€

Mozzarella, crema de mixto de setas y Porcini, parmesano, crema de trufa y cebollin

### PARMA | 16.5€

Mozzarella Fior di latte, Búfala 125gr. rúcula, jamón de Parma y parmesano  
+ Crema de Trufa | +2€

**EXTRAS:** Burrata 125 gr. + 5.5€ / Straciatella de Burrata +3€ / Jamón de Parma +3€ / Crema de trufa +2€ / Otros +1.5€

# VINI



## BOLLICINE E ROSÉ

<b>AMABILE - Borgo Mare (ESP)</b> Sirah 100%	3.5€   17€
<b>LAMBRUSCO - Emilia Romagna (ITA)</b> Lambrusco 100% Rosado Espumoso	18€
<b>MEDIODIA - Navarra (ESP)</b> Garnacha 100%	20€
<b>SAN MARTINO - Prosecco (ITA)</b> Glera 100% Espumoso Extra Dry	5.5€   26€

## BIANCHI

<b>AMABILE - Borgo Mare (ESP)</b> Verdejo 100%	3.5€   17€
<b>BAHIA DE DENIA - Alicante (ESP)</b> Moscatel 100% semi-dulce	4€   18€
<b>CARRASVIÑAS - Rueda (ESP)</b> Verdejo 100%	4€   20€
<b>FINCA COLLADO - Alicante (ESP)</b> Chardonnay 65%, Moscatel 35%	4€   22€
<b>PINOT GRIGIO - Trentino (ITA)</b> Pinot Grigio 100%	5€   24€
<b>ENRIQUE MENDOZA - Alicante (ESP)</b> Chardonnay 100%	25€
<b>JOSE PARIENTE - Rueda (ESP)</b> Sauvignon Blanc 100%	26€
<b>TERRAS GAUDA - Rias Baixas (ESP)</b> Albariño 100%	6€   30€
<b>GRECO DI TUFO - Campania (ITA)</b> Greco 100%	33€

## ROSSI

<b>AMABILE - Borgo Mare (ESP)</b> Tempranillo 100%	3.5€   17€
<b>NERO D'AVOLA - Sicilia (ITA)</b> Nero d'Avola 100%	19€
<b>FINCA COLLADO - Alicante (ESP)</b> Monastrell 35%, Garnacha Negra 65%	4€   22€
<b>PRIMITIVO COSTANTINO - Puglia (ITA)</b> Primitivo 100%	23€
<b>SONSIERRA Crianza - Rioja (ESP)</b> Tempranillo 100%	4€   23€
<b>MONTEPULCIANO COSTANTINO (ITA)</b> Montepulciano 100%	5€   24€
<b>BELA roble - Ribera del Duero (ESP)</b> Tempranillo 100%	5€   25€
<b>ENRIQUE MENDOZA - Alicante (ESP)</b> Pinot noir 100%	25€
<b>SAN MARTINO - Veneto (ITA)</b> Cabernet Sauvignon 100%	29€
<b>VALPOLICELLA RIPASSO - Veneto (ITA)</b> Corvina 70% Corvinone 10% Rondinella 20%	34€
<b>PEPPOLI CHIANTI - Toscana (ITA)</b> Sangiovese 100%	43€

# COCKTAILS

<b>MANGO VELVET   9€</b> Vodka Eristoff, mango, Amaretto, soda, limon
<b>PORN STAR MARTINI   9€</b> Vodka Eristoff, Passoa, maracuya, prosecco, vainilla
<b>MOJITO   8€</b> Ron Bacardi, zumo de lima, soda, menta, azucar moreno
<b>NEGRONI SMOKED SOUR   8.5€</b> Mezcal, Campari, vermut, piña, limon
<b>SANGRÍA   6.5€</b> Fruta fresca, vermut, gin Bombay, limón, vino
<b>MARGARITA   8€</b> Tequila Cazadores, triple sec, zumo de lima, sal
<b>BELLINI   7€</b> Prosecco, zumo de melocotón
<b>PIÑA COLADA   8€</b> Ron Santa Teresa, purée de coco y zumo de piña

## ANALCOLICI

<b>APPLE PIÑA COOLER   7.5€</b> Martini Floreale, manzana, piña, canela
<b>SAN FRANCISCO   7.5€</b> Zumos naranja, piña, melocotón, lima, frutos del bosque, soda
<b>PASSION MOJITO   8€</b> Zumo de lima, maracuya, soda, menta y azúcar moreno
<b>MANGO MEDITERRANEO   8€</b> Crodino, mango, lima, soda
<b>TROPICAL LOVE   8€</b> Maracuya, frutos del bosque, piña
<b>SUNSET VIBRANTE   7.5€</b> Martini Vibrante, naranja, lima, frutos del bosque, soda
<b>PASSION COLADA   7.5€</b> Coco, zumo de lima, maracuya

# APERITIVO

## CICCHETTI BAR

<b>OLIVE (VE)   2€</b>
<b>FOCACCIA ALL'AGLIO (VE)   7€</b>
<b>BRUSCHETTA (V)   12€</b>



# VERMOUTH

<b>MARTINI RESERVA ESPECIAL   4€</b> Ambrato / Rubino
<b>LUSTAU   5€</b> Rojo



## SPRITZ

<b>APEROL   7.5€</b> Prosecco, Aperol, soda
<b>HUGO ST GERMAIN   8€</b> St Germain, Prosecco, sirope de Saucó, soda, menta
<b>RUBINO   7.5€</b> Martini Rubino, naranja, Prosecco, soda
<b>LIMONCELLO SPRITZ   7.5€</b> Limoncello di Capri, Prosecco, soda, menta

# BIRRE

## DE BARRIL

<b>MAGNA San Miguel</b> Caña   2.7€ Pinta   5.4€
--



## BOTELLA

<b>Alhambra Reserva 1925 - 33 cl   4.3€</b>
<b>Alhambra Tostada Roja - 33 cl   4.3€</b>
<b>Peroni, Nastro Azzurro - 33 cl   4.5€</b>
<b>Gluten Free San Miguel - 33 cl   4€</b>

<b>Alcohol Free San Miguel - 33 cl   4€</b>
<b>Alcohol Free TOSTADA - 33 cl   4€</b>

# BIBITE

<b>Agua 50 cl   2.3€</b>
<b>Agua con gas 50 cl   2.3€</b> Agua Hiperfiltrada por osmosis inversa, ayudanos a proteger el medio ambiente
<b>Agua San Pellegrino 50 cl   3.3€</b>
<b>Agua Panna 50 cl   3.3€</b>
<b>Tinto de Verano Copa   5€</b>
<b>Sangria Copa   6.5€</b>
<b>Coca Cola 23 cl   2.8€</b>
<b>Coca Cola Zero 23 cl   2.8€</b>
<b>Fantá Naranja 23 cl   2.8€</b>
<b>Fanta Limón 23 cl   2.8€</b>
<b>Sprite 23 cl   2.8€</b>
<b>Aquarius Limón 30 cl   3€</b>
<b>Ice Tea 30 cl   3€</b>
<b>Zumos Juver de Murcia 20 cl   3€</b> (Naranja, Piña, Melocotón)



# CICCHETTI

## FOCACCIERIA

### FOCACCIA ALL'AGLIO (VE) | 7€

Crispy garlic Pizza bread  
+ Mozzarella cheese (V) | +1.5€  
+ Truffle cream (VE) | +2€

### FOCACCIA CON 'NDUJA | 8.5€

Crispy Pizza bread with tomato sauce,  
spicy Sobrasada and olives

### BRUSCHETTA (V) | 12€

Toasted sourdough bread with confit  
cherry tomatoes, Burrata straciatella and  
Genovese pesto

### FOCACCIA BREAD (VE) | 3€

### ITALIAN OLIVES (VE) | 2€

## ANTIPASTI

### VITELLO TONNATO | 15€

Thin slices of roasted veal with  
tuna mayonnaise and capers

### GAMBERONI ALL'ARRABBIATA | 15.5€

Sautéed king prawns with spicy chilli,  
capers, olives and tomato

### BURRATA DI PUGLIA (V) | 14€

Creamy cheese filled with Genovese  
pesto and garden tomato

### SALMONE AFFUMICATO | 16€

Smoked salmon, pink peppercorns  
and dill cream

### PARMIGIANA DI MELANZANE (V) | 14€

Layered eggplant gratin with mozzarella,  
tomato, Parmesan and basil

### CARPACCIO DI BLACK ANGUS | 17€

Thin slices of raw Black Angus beef,  
rocket, Parmesan and mustard

### PROVOLONE AL FORNO (V) | 13.5€

Melted Provoleta with semi-dried tomato,  
oregano and croutons

## I NOSTRI FRITTI

### CALAMARI E GAMBERI | 16€

Fried squid and king prawns with mint  
and lime mayonnaise

### POLPETTE DI BACCALÀ | 12€

Cod croquettes with black  
garlic mayonnaise

### POLPETTE DI "RABO DE TORO" | 12€

Oxtail croquettes with pepper  
mayonnaise

## INSALATE

### CESARINA DI POLLO | 14€

Braised chicken, croutons, Parmesan  
and Caesar sauce

### DELIZIOSA AL MANGO (V) | 14€

Marinated tomato, caperberries, onion,  
buffalo mozzarella, Parmesan, sesame  
seeds and mango cream

### SALMONE | 15.5€

Smoked salmon, Burrata straciatella,  
radish, orange, cashews and dill sauce

# PASTA FRESCA

### SPAGHETTONE ALLE VONGOLE | 16.5€

Sautéed clams with garlic, spicy chilli,  
"Bottarga" and cherry tomatoes

### TAGLIATELLE FUNGHI E TARTUFO (V) | 15.5€

Delicious wild mushroom cream with black truffle

### PACCHERI GAMBERI E PISTACCHIO | 16€

Italian red pesto with king prawns,  
pistachios and Burrata

### TAGLIATELLE RAGÙ BOLOGNESE | 13.5€

Bolognese ragù and Parmesan cheese

### TAGLIATELLE ALLA SICILIANA (V) | 14€

Sautéed eggplant with ricotta,  
tomato sauce and basil

### GNOCCHI PORTOBELLO (V) | 15€

Gnocchi with Genovese pesto, semi-dried  
tomato and burrata

### PACCHERI ALLO SCOGLIO | 18€

Mixed seafood and catch of the day with  
roasted cherry tomato sauce

### SPAGHETTONE ALLA CARBONARA | 14.5€

Creamy egg sauce, crispy guanciale, Pecorino  
Romano cheese and black pepper  
+ Truffle cream (VE) | + 2€

### LASAGNA DI CARNE | 14.5€

Slow-cooked Bolognese, béchamel  
and Parmesan cheese

## RIPIENE

### RAVIOLI FORMAGGIO E PERA (V) | 16€

Pear and cheese-filled pasta with rosemary  
and honey cream

### PANCIOTTI TARTUFATI (V) | 17€

Mixed mushroom-filled pasta with  
creamy truffle sauce and Parmesan

### TORTELLI AL BACCALÀ | 17€

Pasta filled with creamy cod and  
sweet tomato sauce

# CARNE E PESCE

### FILETTO DI MANZO | 26€

Galician beef fillet served with  
baked potatoes  
+ Mushroom and truffle sauce | + 4€  
+ Rosemary sauce | + 2€

### CARRÉ D'AGNELLO | 24€

Grilled lamb chops with rosemary  
sauce emulsion

### TAGLIATA DI MANZO | 22€

Sliced beef entrecôte with rocket,  
Parmesan and baked potatoes

### POLLO AI FUNGHI | 16€

Juicy chicken thighs with mixed mushroom  
sauce and baked potatoes

### SALMONE GRIGLIATO | 20€

Grilled salmon fillet with béarnaise  
sauce and sautéed vegetables

### BRANZINO IN PADELLA | 18€

Sea bass fillets with citrus and  
sautéed vegetables

### GUARNICION (VE) | 5€

Baked potatoes / Baked potatoes with  
Parmesan and truffle / Mixed salad /  
Vegetables



# SALE PEPE



CUCINA & BAR

## PIZZA ROMANA

### MARGHERITA SUPREMA (V) | 13.5€

Tomato sauce, buffalo mozzarella 125gr, cherry  
tomatoes and basil

### 4 STAGIONI | 15€

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham,  
artichokes, mushrooms and Taggiasca olives

### SALAMINO | 14.5€

Tomato sauce, mozzarella, spicy chorizo  
and 'Nduja sobrasada  
+ Rocket | + 1.5€

### GENOVESE (V) | 14€

Tomato sauce, buffalo mozzarella 125gr,  
semi-dried tomato, capers and Genovese pesto  
+ Rocket | + 1.5€

### PROSCIUTTO E FUNGHI | 14€

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham  
and mushrooms

### CALABRESE | 15€

Tomato sauce, mozzarella, spicy chorizo,  
olives, and Parmesan

### CARBONARA | 14€

Mozzarella, creamy egg sauce, crispy Guanciale  
and Pecorino Romano cheese  
+ Truffle cream (VE) | + 2€

### GIOCONDA (V) | 14€

Tomato sauce, mozzarella, Gorgonzola, semi-  
dried tomato, oregano, olives and basil

### TIMO E MIELE | 15€

Mozzarella, crispy Guanciale, Gorgonzola  
cheese, walnuts, honey and thyme  
+ Burrata straciatella | + 3€

## GOURMET

### DELICATA | 17.5€

Mozzarella, Parma ham, Burrata 125g, Parmesan  
shavings and truffle cream

### MEDITERRANEA | 16.5€

Buffalo mozzarella 125g, peeled prawns, cherry  
tomatoes, red onion, garlic and basil

### SALMONE | 17€

Fior di latte mozzarella, smoked salmon,  
rocket and Burrata straciatella

### SAN NICOLAS (V) | 15.5€

Mozzarella, mixed mushroom and Porcini cream,  
Parmesan, truffle cream and chives

### PARMA | 16.5€

Fior di latte mozzarella, buffalo mozzarella 125g,  
rocket, Parma ham and Parmesan  
+ Truffle cream | + 2€

**EXTRAS:** Burrata 125g +5.5€ / Burrata  
straciatella +3€ / Parma ham +3€ /  
Truffle cream +2€ / Others +1.5€

# VINI

## BOLLICINE E ROSÈ

<b>AMABILE - Borgo Mare (ESP)</b> Sirah 100%	3.5€   17€
<b>LAMBRUSCO - Emilia Romagna (ITA)</b> Lambrusco 100% Sparkling Rosé	18€
<b>MEDIODIA - Navarra (ESP)</b> Garnacha 100%	20€
<b>SAN MARTINO - Prosecco (ITA)</b> Glera 100% Extra Dry Sparkling Wine	5.5€   26€

## BIANCHI

<b>AMABILE - Borgo Mare (ESP)</b> Verdejo 100%	3.5€   17€
<b>BAHIA DE DENIA - Alicante (ESP)</b> Moscatel 100% Semi-sweet	4€   18€
<b>CARRASVIÑAS - Rueda (ESP)</b> Verdejo 100%	4€   20€
<b>FINCA COLLADO - Alicante (ESP)</b> Chardonnay 65%, Moscatel 35%	4€   22€
<b>PINOT GRIGIO - Trentino (ITA)</b> Pinot Grigio 100%	5€   24€
<b>ENRIQUE MENDOZA- Alicante (ESP)</b> Chardonnay 100%	25€
<b>JOSE PARIENTE - Rueda (ESP)</b> Sauvignon Blanc 100%	26€
<b>TERRAS GAUDA - Rias Baixas (ESP)</b> Albariño 100%	6€   30€
<b>GRECO DI TUFO - Campania (ITA)</b> Greco 100%	33€

## ROSSI

<b>AMABILE - Borgo Mare (ESP)</b> Tempranillo 100%	3.5€   17€
<b>NERO D'AVOLA - Sicilia (ITA)</b> Nero d'Avola 100%	19€
<b>FINCA COLLADO - Alicante (ESP)</b> Monastrell 35%, Garnacha Negra 65%	4€   22€
<b>PRIMITIVO COSTANTINO - Puglia (ITA)</b> Primitivo 100%	23€
<b>SONSIERRA Crianza - Rioja (ESP)</b> Tempranillo 100%	4€   23€
<b>MONTEPULCIANO COSTANTINO (ITA)</b> Montepulciano 100%	5€   24€
<b>BELA roble - Ribera del Duero (ESP)</b> Tempranillo 100%	5€   25€
<b>ENRIQUE MENDOZA - Alicante (ESP)</b> Pinot noir 100%	25€
<b>SAN MARTINO - Veneto (ITA)</b> Cabernet Sauvignon 100%	29€
<b>VALPOLICELLA RIPASSO - Veneto (ITA)</b> Corvina 70% Corvinone 10% Rondinella 20%	34€
<b>PEPPOLI CHIANTI - Toscana (ITA)</b> Sangiovese 100%	43€



# COCKTAILS

<b>MANGO VELVET   9€</b> Eristoff vodka, mango, Amaretto, soda and lemon
<b>PORN STAR MARTINI   9€</b> Eristoff vodka, Passoã, passion fruit, Prosecco and vanilla
<b>MOJITO   8€</b> Rum Bacardi, lime juice, soda, mint and brown sugar
<b>NEGRONI SMOKED SOUR   8.5€</b> Mezcal, Campari, vermouth, pineapple and lemon
<b>SANGRÍA   6.5€</b> Fresh fruit, vermouth, gin Bombay, and wine
<b>MARGARITA   8€</b> Cazadores tequila, triple sec, lime juice and salt
<b>BELLINI   7€</b> Prosecco and peach juice
<b>PIÑA COLADA   8€</b> Santa Teresa rum, coconut purée and pineapple juice

## ANALCOLICI

<b>APPLE PIÑA COOLER   7.5€</b> Martini Floreale, apple, pineapple and cinnamon
<b>SAN FRANCISCO   7.5€</b> Orange juice, pineapple, peach, lime, mixed berries and soda
<b>PASSION MOJITO   8€</b> Lime juice, passion fruit, soda, mint and brown sugar
<b>MANGO MEDITERRANEO   8€</b> Crodino, mango, lime and soda
<b>TROPICAL LOVE   8€</b> Passion fruit, mixed berries and pineapple
<b>SUNSET VIBRANTE   7.5€</b> Martini Vibrante, orange, lime, mixed berries and soda
<b>PASSION COLADA   7.5€</b> Coconut, lime juice and passion fruit

# APERITIVO

## CICCHETTI BAR

<b>OLIVES (VE)   2€</b>
<b>GARLIC FOCACCIA (VE)   7€</b>
<b>BRUSCHETTA (V)   12€</b>



# VERMOUTH

<b>MARTINI RESERVA ESPECIAL   4€</b> Ambrato / Rubino
<b>LUSTAU   5€</b> Red
<b>SPRITZ</b>
<b>APEROL   7.5€</b> Prosecco, Aperol, soda
<b>HUGO ST GERMAIN   8€</b> St-Germain, Prosecco, elderflower syrup, soda and mint
<b>RUBINO   7.5€</b> Martini Rubino, orange, Prosecco and soda
<b>LIMONCELLO SPRITZ   7.5€</b> Limoncello di Capri, Prosecco, soda and mint



# BIRRE

## DRAFT

<b>MAGNA San Miguel</b>
Small   2.7€
Pint   5.4€



## BOTTLE

<b>Alhambra Reserva 1925 - 33 cl   4.3€</b>
<b>Alhambra Red Lager - 33 cl   4.3€</b>
<b>Peroni, Nastro Azzurro - 33 cl   4.5€</b>
<b>Gluten Free San Miguel - 33 cl   4€</b>

<b>Alcohol-Free San Miguel - 33 cl   4€</b>
<b>Alcohol-free TOASTED - 33 cl   4€</b>

# BIBITE

<b>Water 50 cl   2.3€</b>
<b>Sparkling water 50 cl   2.3€</b> *Water hyperfiltered by reverse osmosis, help us protect the environment*
<b>San Pellegrino Water 50 cl   3.3€</b>
<b>Panna Mineral Water 50 cl   3.3€</b>
<b>Glass of Tinto de Verano   5€</b>
<b>Glass of Sangria   6.5€</b>
<b>Coca Cola 23 cl   2.8€</b>
<b>Coca Cola Zero 23 cl   2.8€</b>
<b>Fanta Orange 23 cl   2.8€</b>
<b>Fanta Lemón 23 cl   2.8€</b>
<b>Sprite 23 cl   2.8€</b>
<b>Aquarius Lemón 30 cl   3€</b>
<b>Ice Tea 30 cl   3€</b>
<b>Juver Juice from Murcia 20 cl   3€</b> (Orange, pineapple, peach)

