

CICCHETTI

FOCACERIA

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 tomate
fresco, rúcula y parmesano

PAN FOCACCIA (VE) | 3€

OLIVE ITALIANE | 2€



ANTIPASTI

BURRATA DI PUGLIA (V) | 14€

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

MORTADELLA ALLA BRACE | 13€

Mortadella a la brasa con pan tostado de Masa
Madre, straciatella di Burrata y crema balsámica

VITELLO TONNATO | 15€

Lonchas de ternera con salsa de
atún y alcaparras

GAMBERONI ALLA DIAVOLACCIA | 15.5€

Gambas peladas, guindilla picante, olivas,
alcaparras y toque de tomate

INVOLTINI PANCETTA E PROVOLONE | 13€

Rollitos de provolone y panceta a la brasa
con crema de mostaza y miel

PARMIGIANA DI MELANZANE (V) | 13.5€

Pastel de berenjenas, parmesano,
salsa de tomate y mozzarella

PROVOLONE AL FORNO (V) | 13€

Provoleta fundido al horno con
tomatitos, orégano y picatostes

INSALATE

CESARINA DI POLLO | 14€

Pollo asado, salsa Cesare, picatostes y parmesano

MANGO (V) | 14€

Búfala, parmesano, semillas de sésamo, tomate
cherry, olivas, alcaparras y salsa de mango

CAPRINA (V) | 14€

Queso de cabra con nueces, tomate marinado,
olivas, manzanas y crema balsámica

SALMONE AFFUMICATO | 15.5€

Salmon ahumado, straciatella de Burrata, naranjas,
rábano, anacardo y mostaza de miel



SALE PEPE

CUCINA & BAR CARNE E PESCE

TAGLIATA DI MANZO | 22€

Entrecot de ternera con cremoso de
mixto de setas y patatas al horno
+ Crema de trufa (VE) | +2€

POLLO SENAPE E MIELE | 16€

Jugoso contramuslo de pollo con salsa de
mostaza y miel con patatas al horno

SALMONE GRIGLIATO | 18€

Salmón a la brasa servido con salsa
bearnesa y verduras

BRANZINO ALLA MEDITERRANEA | 17€

Filetes de lubina con olivas, alcaparras y verduritas

GUARNICIÓN (VE) | 5€

Patatas al horno / Ensalada mixta /
Rúcula y parmesano



PASTA FRESCA



CARBONARA DI MORTADELLA | 14€

Pasta corta con crema de huevo, Mortadella
crujiente y queso Pecorino Romano

RIGATONI AL SALMONE | 15.5€

Salmón fresco con deliciosa crema de
tomate cherry confit

TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE | 18 €

Mixto de marisco y pescado de la bahía

TAGLIATELLE AI GAMBERI | 15.5€

Gambas peladas, guindilla picante con salsa de tomate

GNOCCHI PESTO E BURRATA (V) | 15€

Gnoquis caseros con Pesto de albahaca,
tomate semiseco y crema de Burrata

— RIPIENE —

LASAGNA RAGU BOLOGNESE | 14€

Boloñesa de larga cocción con salsa de tomate,
bechamel y parmesano

PANCIOTTI TARTUFATI (V) | 17€

Relleno de mixto de setas con rica salsa
cremosa de trufa y parmesano

RAVIOLI FORMAGGIO E PERA (V) | 16€

Relleno de queso y pera con crema de
mantequilla, romero y miel

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA | 14€

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

RIGATONI BOSCAIOLA | 14€

Salsa cremosa de setas mixtas con
Guanciale crujiente y parmesano

CRESTE DI GALLO | 15€

Pollo braaseado con pimientos rojos,
cebolla, guindilla y tomatitos

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE | 13.5€

Salsa boloñesa de larga cocción
al estilo tradicional de la Nonna

MEZZO METRO / 2 SABORES

2 pax



35€

METRO / 4 SABORES

4 pax



65€

*Personaliza tu PIZZA eligiendo sabores de Pizza Romana y te la servimos al centro de la mesa. NO incluye pizzas Gourmet

PIZZA ROMANA

MARGHERITA SUPREMA (V) | 13.5€

Salsa de tomate, Bufala 125gr, albahaca y
parmesano + Rúcula (VE) | +1.5€

BARBACOA | 14€

Salsa de tomate, mozzarella, boloñesa,
Guanciale, cebolla roja y salsa BBQ

4 STAGIONI | 14.5€

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

FORMAGGIOSA (V) | 14€

Salsa de tomate, mozzarella, Gorgonzola,
provolone y queso de Cabra
+ Crema de trufa (VE) | +2€

POLASTRELLO | 14€

Salsa de tomate, mozzarella, cebolla roja,
pimientos, pollo y guindilla

DIAVOLA | 14€

Salsa de tomate, mozzarella, chorizo picante italiano

MORTADELLA E PISTACCHIO | 16€

Mozzarella Fior di latte, Mortadella,
straciatella de Burrata y pistacho

TIMO E MIELE | 14€

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

BORGO SAN PIETRO (V) | 15€

Champiñones, Búfala 125gr, parmesano
y crema de trufa

PARMA | 16€

Salsa de tomate, mozzarella, jamón de parma,
rúcula y láminas de parmesano

CALZONE POLLO E TARTUFO | 15.5€

Mozzarella, pollo braaseado, champiñones y
crema de Trufa

TONNO E CIPOLLA | 15€

Salsa de tomate, mozzarella, ventresca
de atún y cebolla roja

CARBONARA | 14€

Mozzarella, crema de huevo, Guanciale
crujiente y parmesano
+ Crema de trufa (VE) | +2€

ITALIANA (V) | 14€

Salsa de tomate, rúcula, Búfala 125gr,
tomate cherry y orégano

PROSCIUTTO E FUNGHI | 14€

Salsa de tomate, mozzarella, jamón y champiñones

INFERNO | 15€

Salsa de tomate, mozzarella, chorizo y
sobrasada italiana 'Nduja

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

— GOURMET —

DELICATA | 17€

Burrata 125gr, jamón de Parma, rúcula, parmesano y crema de Trufa

MEDITERRANEA | 16€

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

SALMONE | 17€

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

FRUTTI DI MARE | 19€

Salsa de tomate, mozzarella, mixto de marisco y salmón



“(V) VEGETARIANO | (VE) VEGANO | PICANTE” - Para cualquier duda acerca de alérgenos, solicita a nuestro equipo de sala la carta de Alérgenos.
Los Vinos contienen sulfitos y las Cervezas contienen Gluten. Todos los precios estan en € e incluyen IVA

VINI



BOLLICINE E ROSÉ

AMABILE - Borgo Mare (ESP) Sirah 100%	3.5€ 17€
LAMBRUSCO - Emilia Romagna (ITA) Lambrusco 100% Rosado Espumoso	18€
MEDIODIA - Navarra (ESP) Garnacha 100%	20€
VALDO - Prosecco (ITA) Glera 100% Espumoso Extra Dry	5€ 24€

BIANCHI

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

ROSSI

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

COCKTAILS

MANGO VELVET 9€ Vodka Eristoff, mango, Amaretto, soda, limon
PORN STAR MARTINI 9€ Vodka Eristoff, Passoa, maracuya, prosecco, vainilla
MOJITO 8€ Ron Bacardi, zumo de lima, soda, menta, azucar moreno
NEGRONI SMOKED SOUR 8.5€ Mezcal, Campari, Vermut, piña, limon
SANGRÍA 6.5€ Fruta fresca, Vermut, Gin Bombay, Limón, Vino
MARGARITA 8€ Tequila Cazadores, triple sec, zumo de lima, sal
BELLINI 7€ Prosecco, zumo de melocotón
PIÑA COLADA FROZEN 9,5€ Ron Santa Teresa, purée de coco y zumo de piña

ANALCOLICI

APPLE PIÑA COOLER 7.5€ Martini Floreale, manzana, piña, canela
SAN FRANCISCO 7.5€ Zumos naranja, piña, melocotón, lima, frutos del bosque, soda
PASSION MOJITO 8€ Zumo de lima, maracuya, soda, menta y azúcar moreno
MANGO MEDITERRANEO 8€ Crodino, mango, lima, soda
TROPICAL LOVE FROZEN 9,5€ Maracuya, frutos del bosque, piña
SUNSET VIBRANTE 7.5€ Martini Vibrante, naranja, lima, frutos del bosque, soda
PASSION COLADA 7.5€ Coco, zumo de lima, maracuya

APERITIVO

CICCHETTI BAR

OLIVE (VE) 2€
FOCACCIA ALL'AGLIO (VE) 7€
BRUSCHETTA (V) 12€



VERMOUTH

MARTINI RESERVA ESPECIAL 4€ Ambrato / Rubino
LUSTAU 5€ Rojo



SPRITZ

APEROL 7.5€ Prosecco, Aperol, soda
HUGO ST GERMAIN 8€ St Germain, Prosecco, sirope de sauco, soda, menta
RUBINO 7,5€ Martini Rubino, naranja, Prosecco, soda
LIMONCELLO SPRITZ 7.5€ Limoncello di Capri, Prosecco, soda, menta

BIRRE

DE BARRIL

MAGNA San Miguel Caña 2.7€ Pinta 5.4€
--



BOTELLA

Alhambra Reserva 1925 - 33 cl 4.3€
Alhambra Tostada Roja - 33 cl 4.3€
Peroni, Nastro Azzurro - 33 cl 4.5€
Gluten Free San Miguel - 33 cl 4€
Radler San Miguel - 33 cl 3,8 €
Coronita - 33 cl 4,5 €
Franziskaner Weissbier - 50 cl 5,5 €

Alcohol Free San Miguel - 33 cl 4€
Alcohol Free TOSTADA - 33 cl 4€

BIBITE

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



CICCHETTI

FOCACCERIA

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 fresh
tomato, rocket and Parmesan

FOCACCIA BREAD (VE)|3€

ITALIAN OLIVES|2€



ANTIPASTI

BURRATA DI PUGLIA (V) | 14€

Creamy cheese filled with Genovese pesto
and mixed garden tomatoes

MORTADELLA ALLA BRACE | 13€

Mortadella grilled with toasted sourdough bread,
straciatella di Burrata and balsamic cream

VITELLO TONNATO | 15€

Thin slices of roasted veal with
tuna mayonnaise and capers

GAMBERONI ALLA DIAVOLACCIA | 15.5€

Peeled prawns, spicy chilli pepper, olives,
capers and a touch of tomato

INVOLTINI PANCETTA E PROVOLONE | 13€

Grilled Provolone and pancetta rolls with
honey mustard cream

PARMIGIANA DI MELANZANE (V) | 13.5€

Baked eggplant, Parmesan, tomato sauce
and mozzarella

PROVOLONE AL FORNO (V) | 13€

Melted Provoleta with cherry
tomatoes, oregano and croutons

INSALATE

CESARINA DI POLLO | 14€

Roast chicken, Caesar sauce, croutons and Parmesan

MANGO (V) | 14€

Buffalo mozzarella, Parmesan, sesame seeds, cherry
tomatoes, olives, capers and mango sauce

CAPRINA (V) | 14€

Goat cheese with walnuts, marinated tomato,
olives, apples and balsamic cream

SALMONE AFFUMICATO | 15.5€

Smoked salmon, straciatella di Burrata, oranges,
radish, cashew nuts and honey mustard



SALE PEPE

CUCINA & BAR CARNE E PESCE

TAGLIATA DI MANZO | 22€

Beef entrecote with creamy mixed
mushrooms and baked potatoes
+ Truffle cream | + 2€

POLLO SENAPE E MIELE | 16€

Juicy chicken thigh with honey mustard
sauce and baked potatoes

SALMONE GRIGLIATO | 18€

Grilled salmon served with Béarnaise
sauce and vegetables

BRANZINO ALLA MEDITERRANEA | 17€

Sea bass fillets with olives, capers and vegetables

GUARNICIÓN (VE) | 5€

Baked potatoes / Mixed salad /
Rocket and Parmesan



PASTA FRESCA



CARBONARA DI MORTADELLA | 14€

Short pasta with egg cream, crispy Mortadella
and Pecorino Romano cheese

RIGATONI AL SALMONE | 15.5€

Fresh salmon with a delicious confit
cherry tomato cream

TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE | 18 €

Mixed seafood and bay fish

TAGLIATELLE AI GAMBERI | 15.5€

Peeled prawns, spicy chilli pepper and tomato sauce

GNOCCHI PESTO E BURRATA (V) | 15€

Homemade gnocchi with basil pesto,
semi-dried tomato and Burrata cream

— RIPIENE —

LASAGNA RAGU BOLOGNESE | 14€

Slow-cooked Bolognese with tomato
sauce, béchamel and Parmesan

PANCIOTTI TARTUFATI (V) | 17€

Filled with mixed mushrooms, served with a
rich creamy truffle and Parmesan sauce

RAVIOLI FORMAGGIO E PERA (V) | 16€

Filled with cheese and pear, served with a
butter cream, rosemary and honey

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA | 14€

Egg cream, crispy Guanciale, and
Pecorino Romano cheese
+ Truffle cream (VE) +2€

RIGATONI BOSCAIOLA | 14€

Creamy mixed mushroom sauce with crispy
Guanciale and Parmesan

CRESTE DI GALLO | 15€

Braised chicken with red peppers, onion, chilli,
and cherry tomatoes

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE | 13.5€

Slow-cooked Bolognese sauce,
traditional Nonna style

HALF-METER / 2 FLAVORS

2 pax



35€

METER / 4 FLAVORS

4 pax



65€

Customize your pizza by choosing Roman-style pizza flavors and we will serve it at the center of the table. Gourmet pizzas are not included

PIZZA ROMANA

MARGHERITA SUPREMA (V) | 13.5€

Tomato sauce, 125g buffalo mozzarella, basil
and Parmesan + Rocket (VE) | + 1.5€

BARBACOA | 14€

Tomato sauce, mozzarella, Bolognese,
Guanciale, red onion and BBQ sauce

4 STAGIONI | 14.5€

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

FORMAGGIOSA (V) | 14€

Tomato sauce, mozzarella, Gorgonzola,
Provolone and goat cheese
+ Truffle cream (VE) | + 2€

POLASTRELLO | 14€

Tomato sauce, mozzarella, red onion,
peppers, chicken and chilli pepper

DIAVOLA | 14€

Tomato sauce, mozzarella, spicy Italian chorizo

MORTADELLA E PISTACCHIO | 16€

Mozzarella Fior di Latte, Mortadella,
Burrata straciatella and pistachio

TIMO E MIELE | 14€

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

BORGO SAN PIETRO (V) | 15€

Mushrooms, 125g buffalo mozzarella,
Parmesan and truffle cream

PARMA | 16€

Tomato sauce, mozzarella, Parma ham,
rocket and Parmesan shavings

CALZONE POLLO E TARTUFO | 15.5€

Mozzarella, grilled chicken, mushrooms
and truffle cream

TONNO E CIPOLLA | 15€

Tomato sauce, mozzarella, tuna belly
and red onion

CARBONARA | 14€

Mozzarella, egg cream, crispy Guanciale
and Parmesan
+ Truffle cream (VE) | +2€

ITALIANA (V) | 14€

Tomato sauce, rocket, 125g buffalo mozzarella,
cherry tomatoes and oregano

PROSCIUTTO E FUNGHI | 14€

Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms

INFERNO | 15€

Tomato sauce, mozzarella, chorizo and
Italian sobrasada 'Nduja'

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

— GOURMET —

DELICATA | 17€

125g Burrata, Parma ham, rocket, Parmesan and truffle cream

MEDITERRANEA | 16€

Mozzarella, 125g buffalo mozzarella, peeled prawns, cherry, onion, garlic and basil

SALMONE | 17€

Mozzarella Fior di Latte, smoked salmon, rocket and Burrata straciatella

FRUTTI DI MARE | 19€

Tomato sauce, mozzarella, mixed seafood and salmon



(V) VEGETARIAN | (VE) VEGAN | SPICY - For any questions regarding allergens, please ask our service team for the allergen menu.
Wines contain sulphites and beers contain gluten. All prices are in € and include VAT.

VINI



BOLLICINE E ROSÉ

AMABILE - Borgo Mare (ESP) Sirah 100%	3.5€ 17€
LAMBRUSCO - Emilia Romagna (ITA) Lambrusco 100% Sparkling Rosé	18€
MEDIODIA - Navarra (ESP) Garnacha 100%	20€
VALDO - Prosecco (ITA) Glera 100% Extra Dry Sparkling Wine	5€ 24€

BIANCHI

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



ROSSI

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



COCKTAILS

MANGO VELVET 9€ Eristoff vodka, mango, Amaretto, soda and lemon
PORN STAR MARTINI 9€ Eristoff vodka, Passoã, passion fruit, Prosecco and vanilla
MOJITO 8€ Rum Bacardi, lime juice, soda, mint and brown sugar
NEGRONI SMOKED SOUR 8.5€ Mezcal, Campari, vermouth, pineapple and lemon
SANGRÍA 6.5€ Fresh fruit, vermouth, gin Bombay, lemon and wine
MARGARITA 8€ Cazadores tequila, triple sec, lime juice and salt
BELLINI 7€ Prosecco and peach juice
PIÑA COLADA FROZEN 9.5€ Santa Teresa rum, coconut purée and pineapple juice

ANALCOLICI

APPLE PIÑA COOLER 7.5€ Martini Floreale, apple, pineapple and cinnamon
SAN FRANCISCO 7.5€ Orange juice, pineapple, peach, lime, mixed berries and soda
PASSION MOJITO 8€ Lime juice, passion fruit, soda, mint and brown sugar
MANGO MEDITERRANEO 8€ Crodino, mango, lima and soda
TROPICAL LOVE FROZEN 9.5€ Passion fruit, mixed berries and pineapple
SUNSET VIBRANTE 7.5€ Martini Vibrante, orange, lime, mixed berries and soda
PASSION COLADA 7.5€ Coconut, lime juice and passion fruit

APERITIVO

CICCHETTI BAR

OLIVES (VE) 2€
GARLIC FOCACCIA (VE) 7€
BRUSCHETTA (V) 12€



VERMOUTH

MARTINI RESERVA ESPECIAL 4€ Ambrato / Rubino
LUSTAU 5€ Red



SPRITZ

APEROL 7.5€ Prosecco, Aperol, soda
HUGO ST GERMAIN 8€ St-Germain, Prosecco, elderflower syrup, soda and mint
RUBINO 7.5€ Martini Rubino, orange, Prosecco and soda
LIMONCELLO SPRITZ 7.5€ Limoncello di Capri, Prosecco, soda and mint

BIRRE

DRAFT

MAGNA San Miguel Small 2.7€ Pint 5.4€
--



BOTTLE

Alhambra Reserva 1925 - 33 cl 4.3€
Alhambra Red Lager - 33 cl 4.3€
Peroni, Nastro Azzurro - 33 cl 4.5€
Gluten-Free San Miguel - 33 cl 4€
Radler San Miguel - 33 cl 3,8 €
Coronita - 33 cl 4,5 €
Franziskaner Weissbier - 50 cl 5,5 €

Alcohol-Free San Miguel - 33 cl 4€
Alcohol-Free TOASTED - 33 cl 4€

BIBITE

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

