

**/BANCO**

## PRODOTTI DA FORNO DALLA NOSTRA PASTICCERIA

▶ h. 07:00 — h. 11:00

|  |        |
|--|--------|
| Croissant al burro <sup>(1.3.7)</sup>                                | € 2,00 |
| • Vuoto  |        |
| • Crema pasticcera   |        |
| • Confettura di albicocca  |        |
| • Crema spalmabile alla nocciola                                     |        |
| <hr/>  |        |
| Pan banana con salsa al cioccolato <sup>(1.3.7)</sup>                | € 2,50 |
| <hr/>  |        |
| Muffin caramello e pera <sup>(3)</sup>                               | € 2,50 |
| <hr/>  |        |
| Torta alle mele <sup>(1.3.7)</sup>                                   | € 2,50 |
| <hr/>  |        |
| Plum Cake Ace <sup>(1.3)</sup>                                       | € 2,00 |
| <hr/>  |        |
| Pasticciotto BN con crema alla vaniglia e amarena <sup>(1.3.7)</sup> | € 2,00 |
| <hr/>  |        |
| Brioche <sup>(1.3.7)</sup>   | € 2,00 |
| <hr/>  |        |

## COLAZIONE CONTINENTALE

► h. 07:00 — h. 11:00

|  |        |
|--|--------|
| Yogurt bianco con cereali o granola <sup>(1.5.7)</sup> | € 5,00 |
| Tagliata di frutta fresca                              | € 8,00 |
| Frutta secca <sup>(5)</sup>                            | € 5,00 |

## COLAZIONE AMERICANA

|  |         |
|--|---------|
| Omelette <sup>(3.7)</sup>  | € 5,00  |
| Uova strapazzate <sup>(3.7)</sup>  | € 5,00  |
| Uovo poché <sup>(3.7)</sup>  | € 8,00  |
| <b>Uovo alla Benedict:</b> prosciutto tostato, pan brioche, uovo poché, salsa olandese <sup>(1.3.7)</sup>                | € 8,00  |
| <b>Avocado toast:</b> avocado, guacamole, uovo poché, pan brioche <sup>(1.3.7)</sup>                                     | € 8,00  |
| Salumi e formaggi con confetture <sup>(7)</sup>  | € 12,00 |
| Bacon tostato <sup>(1)</sup>   | € 4,00  |
| Salmone affumicato in casa, pan brioche <sup>(1.3.7)</sup>   | € 12,00 |
| <b>Cestino di pane:</b> altamurino, pan brioche, pane bianco, pane integrale a lievitazione spontanea <sup>(1.3.7)</sup> | € 5,00  |

Tutte le nostre uova vengono servite con pan brioche tostato artigianale

**/BANCO**

## TENTAZIONI SFIZIOSE

► h. 11:00 — h. 23:00

|   |         |
|---|---------|
| Focaccia barese con mortazza, stracciatella e basilico <sup>(1.7)</sup>   | € 8,00  |
| Panzerotto pomodoro, mozzarella e basilico <sup>(1.3.7)</sup>   | € 9,00  |
| Fritto salentino: polpette, crocchette alla menta, pittole <sup>(1.3.4.7)</sup>   | € 8,00  |
| Cotolette di gamberi bianchi con salsa ranch <sup>(3.2.1.7.4.10)</sup>  | € 15,00 |
| Pane altamura, burrata, alici del cantabrico e carciofini alla menta <sup>(1.4.7)</sup>                                     | € 12,00 |
| Tagliere di ES capocollo salumificio santoro 270 giorni di stagionatura con giardiniera artigianale <sup>(9)</sup>          | € 30,00 |
| Tagliere di ES capocollo nostrano e mortadella con giardiniera artigianale e fiore di zucca in tempura <sup>(1.4.7.9)</sup> | € 18,00 |
| Crudo di Parma e mozzarella di bufala <sup>(7)</sup>  | € 16,00 |
| Selezione di formaggi a mano libera dello chef con confetture <sup>(7)</sup>  | € 20,00 |
| Polpette di polpo, mayo alla menta, salsa ponzu, zucchine allo scapece <sup>(1.3.4.6)</sup>                                 | € 12,00 |
| Carpaccio di manzo salmistrato, con parmigiano, rucola e carciofini <sup>(7)</sup>  | € 15,00 |
| Rapa rossa affumicata, carote marinate e dressing al sesamo tostato <sup>(11)</sup>   | € 12,00 |
| Chips di patate   | € 6,00  |

## INSALATE & SANDWICH

### Avocado Salad

Misticanza, sedano, carote e finocchi, avocado, salmone affumicato, mandorle, feta, dressing BN <sup>(4.7.8.11)</sup> € 18,00

---

### Polpo Salad

Misticanza, sedano, carote e finocchi, patate, polpo al vapore, olive leccine, pomodori confit, dressing BN <sup>(14.11.4)</sup> € 16,00

---

### Puglia Burger

Bun artigianale, burger di Angus, burrata, ketchup di datterino giallo, basilico, guanciale di Martina Franca, cipolla caramellata  
*Servito con chips di patate* <sup>(1.7)</sup> € 16,00

---

### La Puccia

Pagnotta locale home made farcita con polpette al sugo  
*Servita con chips di patate* <sup>(1.3.7)</sup> € 10,00

---

### Club Sandwiches

Pollo, uova al tegamino, lattuga, pomodoro, guanciale di Martina Franca e maionese  
*Servita con chips di patate* <sup>(1.3.7)</sup> € 16,00

---

### Toast

Pane tostato, cotto al forno a legna e canestrato pugliese <sup>(1.7)</sup> € 8,00

---

### Hot dog

Baguette, wrustel santoro, cavolo viola fermentato e alabama white bbq  
*Servito con chips di patate* <sup>(1.3.7.10)</sup> € 10,00

---

## **OSTRICHE & CRUDI / Al pz. secondo disponibilità**

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| Gillardeau <sup>(14)</sup>          | € 8,00 |
| Ostrica del Gargano <sup>(14)</sup> | € 4,00 |
| Scampi al pz. <sup>(2)</sup>        | € 5,00 |
| Gamberi al pz. <sup>(2)</sup>       | € 4,00 |

## PIZZERIA BN

► h. 19:30 — h. 23:00

### Le Tradizionali

#### Margherita

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico fresco, olio evo <sup>(1.7)</sup> € 8,00

---

#### Diavola

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salamino di Napoli piccante <sup>(1.7)</sup> € 9,00

---

#### Napoli

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, acciughe di Cetara, capperi, origano, olive leccine <sup>(1.4.7)</sup> € 9,00

---

#### Quattro formaggi

Fiordilatte, gorgonzola DOP, scamorza Silana, Grana Padano <sup>(1.7)</sup> € 10,00

---

### Le Signature BN

#### La Mara

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, nduja, ventricina piccante, gorgonzola e finocchietto selvatico, polvere di pimenton <sup>(1.7)</sup> € 16,00

---

#### Saracena

Pomodoro San Marzano, bufala affumicata, guanciale Santoro, pepe <sup>(1.7)</sup> € 16,00

---

#### Avvocato Martina

Pomodoro San Marzano, bufala campana affumicata, cime di rape salsiccia e pepe <sup>(1.7)</sup> € 15,00

---

**Acchiatura**

Pomodoro San Marzano, bufala campana , crudo San Daniele,  
Grana in scaglie <sup>(1.7)</sup> € 17,00

---

**Fore De Capu**

Fiordilatte, pomodori datterini gialli, mortazza, stracciatella,  
pesto di pistacchio <sup>(1.7.8)</sup> € 16,00

---

**Vincent**

Fiordilatte, crema di zucca, pancetta tesa, scamorza affumicata  
e vin cotto <sup>(1.7)</sup> € 14,00

---

**La Giulia**

bufala dop, carciofi arrosto , asiago dop mezzano, speck, polvere  
di olive leccine <sup>(1.7)</sup> € 16,00

---

**Millelire**

Fiordilatte, cotto al forno a legna, porcini, pecorino di moscia leccese <sup>(1.7)</sup> € 16,00

---

**Lulu**

Fior di latte , cipolla caramellata , patate , olio al rosmarino,  
bombette macelleria gino amato <sup>(1.7)</sup> € 18,00

---

**ES' Peciale**

Datterino giallo, fior di latte, capocollo santoro ES, fonduta di pecorino  
affumicato, mele cotogne confit <sup>(1.7)</sup> € 20,00

---

**Santorino**

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico fresco, olio evo,  
wurstel cotto al forno salumificio Santoro, patate cotte alla brace,  
maionese alla senape <sup>(1.7)</sup> € 13,00

---



## ACQUE

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Orsini Naturale | € 3,00 |
|-----------------|--------|

---

|                  |        |
|------------------|--------|
| Orsini Frizzante | € 3,00 |
|------------------|--------|

---

|       |        |
|-------|--------|
| Panna | € 4,00 |
|-------|--------|

---

|                |        |
|----------------|--------|
| San Pellegrino | € 4,00 |
|----------------|--------|

---

|                   |        |
|-------------------|--------|
| <b>SOFT DRINK</b> | € 3,00 |
|-------------------|--------|

---

## CAFFETTERIA

|   |   |      |
|---|---|------|
| Caffè espresso                          | € | 1,50 |
| Cappuccino                              | € | 2,00 |
| Cappuccino freddo                       | € | 2,00 |
| Caffè doppio                            | € | 2,00 |
| Caffè decaffeinato, d'orzo, al ginseng  | € | 2,00 |
| Caffè americano                         | € | 2,00 |
| Caffè con panna                         | € | 2,50 |
| Caffè corretto                          | € | 3,00 |
| Caffè latte                             | € | 2,00 |
| Caffè shakerato                         | € | 3,00 |
| Caffè in ghiaccio con latte di mandorla | € | 2,50 |
| Espressino                              | € | 2,50 |
| Latte bianco                            | € | 2,00 |
| Latte macchiato                         | € | 2,00 |
| Cioccolata calda                        | € | 4,00 |
| Selezione di infusi Dammann             | € | 5,00 |

---

## ► CHOCO LIST

€ 5,00

### Way Home

— *La strada di casa, dati gli ingredienti del caffè leccese rivisitati. Siamo a casa.*

Cioccolata calda al latte, Liquore alle mandorle, Crema al caffè

---

### Night Lights

— *Le luci della notte: i colori più chiari delle mele e della cannella fanno da contrasto con quelli più scuri del cioccolato fondente e del cognac.*

Cioccolata calda fondente, Cognac, Liquore alle mele, Cannella

---

### Galliano Hot Choc

— *"Il Galliano Hotspot (Galliano, caffè e panna) è un drink già molto popolare in Svezia. Qui è visto in chiave rivisitata: senza panna ma con la cioccolata calda.*

Cioccolata calda fondente, Cognac, Liquore al caffè, Galliano

---

### Howya Fra

— *"Howya" significa "Ciao", "Come va" in gergo irlandese. "Fra" gergo italiano per dire "amico fraterno" ma che si riferisce anche al liquore Frangelico.*

Cioccolata calda al latte, Whiskey Irlandese, Frangelico

---

### Soulmates

— *Anime gemelle, tutti gli ingredienti per stare bene insieme.*

Cioccolata calda al latte, Liquore alle pere, Liquirizia

---

## SPREMUTE DI FRUTTA FRESCA

€ 5,00

---

## NETTARI DI FRUTTA

€ 5,00

### Selezione Alain Milliat

Albicocca, pesca bianca, ananas, pera, mela, arancia, mango

---

## CENTRIFUGHE

€ 6,00

Sedano, limone, cetriolo

Carota, arancia, pompelmo

Ananas, limone, mela, zenzero

---

## BIRRE ALLA SPINA

Augustiner Pils

5.6% vol.

€ 5,00 € 7,00

---

## BIRRE IN BOTTIGLIA

Peroni Gran Riserva Rossa Vienna Style

5.2% vol.

€ 6,00

Agricola Lager

5.0% vol.

€ 7,00

Punk Ipa Indian Pale Ale

5.6% vol.

€ 8,00

---

## ► SHAKEN, NOT STIRRED

Credo che ogni bartender almeno una volta nella vita abbia recitato questa frase, un po' per gioco, un po' per cercare di immedesimarsi nel personaggio di James Bond, ricco di carisma con un fascino impeccabile e con un savoir faire unico.

Io personalmente non ci sono mai riuscito neanche lontanamente, però il suo Vesper Martini “agitato non mescolato” è il primo vero cocktail che ho bevuto, e dopo 22 anni rimane ancora il mio cocktail preferito.

— **MAURO URRO**  
Bar Manager

---

“3 dosi di Gordon, 1 di Vodka, mezza dose di Kina Lillet, versare nello shaker agitare con ghiaccio aggiungere un bel pò di scorza di limone”

— **Casino Royale 1953**

---

## OLD & YOUNG

€ 10,00

### Vesper Martini

Vodka, Gin, Lillet Blanc

### Charlie Chaplin

Sloe Gin, Apricot Brandy, Succo di Lime

### Corps Revier 2

London Dry Gin, Americano Cocchi, Cointreau, Succo di Lime, Assenzio

### Last Word Cocktail

London Dry Gin, Chartreuse Verde, Maraschino, Succo di Lime

### Illegal

Mezcal, Over Proof Rum, Falernum, Maraschino, Succo di Lime, Albume

### Mai Tai

Rum Bianco, Rum Scuro Jamaicano, Orange Curaçao, Succo di Lime, Orzata

### Negroni BN — *Make Your Negroni*

London Dry Gin, Campari, Vermouth Rosso

### Martini BN

London Dry Gin Ghiacciato, Violento Bitter

### Champagne Cocktail

Champagne, Cognac, Zuccherò, Angostura Bitter

### Blood and Sand

Scotch whisky, Succo d'Arancia, Cherry Brandy, Vermouth Rosso

---

## **BN SIGNATURE**

€ 12,00

### **Berry Margarita**

Tequila, Succo di Limone, Liquore al Lampone, Sale alla Liquirizia

### **Suze Collins**

Gin, Limone, Miele al Nepe Nero, Suze, Soda, Peychauds Bitter

### **Grappuccino**

Grappa, Latte, Amaretto di Saronno, Zuccheri, Noce Moscata

### **Peruvian Relax**

Pisco, Limone, Sciroppo alla Camomilla, Liquore al Finocchietto, Albume

### **Little Change**

Gin, Limone, Sciroppo all'Amarena, Soda, Vaporizzazione alla Vaniglia

### **Mr Wolf**

Bitter Bianco, Biancosarti, Bitter al Mandarino, Vaporizzazione di Lapsang Souchong Tea

### **Mmaritata**

Grappa alle Mandorle, Succo Limone, Vincotto, Marmellata di Fichi

### **Hemingway Mex**

Mezcal, Succo di Lime, Succo di Pompelmo Rosa, Agave, Rim di Sale Nero

### **Blody Rosty**

Vodka Infusa al Peperone, Limone, Sale, Pepe, Tabasco, HP Souce, Succo di Pomodoro, Crispy Bacon

### **Grilly Brilli**

Bourbon Whiskey, Purea di Ananas Grigliata, Limone, Sciroppo d'Acero

---

## VIRGIN COCKTAIL

€ 7,00

### **Ionio**

Sciroppo al Basilico, Limone, Ginger Beer

### **Adriatico**

Purea di Ananas, Sciroppo alla Liquirizia, Limone, Soda

### **Finisterrae**

Mango, Citrus Mix, Sciroppo all'Amarena, Sodato all'Arancia

---



## **DISTILLATI WHISKY & WHISKEY**

### **HIGHLANDS SPEYSIDE SINGLE MALT**

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| Ardmore Wilson & Morgan 8 y.o. | € 13,00 |
| Balvenie 17 y.o.               | € 17,00 |
| Benromach 10 y.o.              | € 12,00 |
| Berry Bros & Rudd              | € 10,00 |
| Cardhu 12 y.o.                 | € 10,00 |
| Cragganmore                    | € 11,00 |
| Dalmore 12 y.o.                | € 11,00 |
| Dalwhinnie 15 y.o.             | € 13,00 |
| Glenfiddich 12 y.o.            | € 10,00 |
| Glendronach 12 y.o.            | € 13,00 |
| Glenfarclas 10 y.o.            | € 11,00 |
| Glenlivet 15 y.o.              | € 13,00 |
| Glenmorangie Original          | € 8,00  |
| Glenmorangie Duthac            | € 14,00 |
| Oban Little Bay                | € 12,00 |
| Macallan 15 y.o.               | € 20,00 |
| Mortlack 16 y.o.               | € 20,00 |

---

### **LOWLANDS SINGLE MALT**

|             |         |
|-------------|---------|
| Auchentosan | € 10,00 |
|-------------|---------|

---

**/BANCO**

## ISLAND SINGLE MALT ISLAY

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| Ardbeg An Oa                         | € 15,00 |
| Ardbeg Single Malt                   | € 9,00  |
| Bowmore 12 y.o.                      | € 10,00 |
| Bowmore 17 y.o.                      | € 17,00 |
| Bruichladdich Clas Laddie            | € 14,00 |
| Bunnahabhain Stiureadair             | € 12,00 |
| Caol Ila 12 y.o.                     | € 11,00 |
| Caol Ila Moch                        | € 12,00 |
| Caol Ila 18 y.o.                     | € 17,00 |
| Kilchoman Machir Bay                 | € 14,00 |
| Kilchoman Sanaig                     | € 15,00 |
| Lagavulin 16 y.o.                    | € 13,00 |
| Lagavulin 2014 Feis Ile 1995 19 y.o. | € 17,00 |
| Laphroaig 10 y.o.                    | € 10,00 |
| Laphroig Quarter Cask                | € 12,00 |
| Port Askaig                          | € 13,00 |

---

## ISLAY OF ARRAN

|               |         |
|---------------|---------|
| Arran 10 y.o. | € 11,00 |
|---------------|---------|

---

## ISLAY OF JURA

|                        |         |
|------------------------|---------|
| Jura Isle Superstition | € 11,00 |
|------------------------|---------|

---

**/BANCO**

## ISLAY OF MULL

|                |         |
|----------------|---------|
| Ledaig 10 y.o. | € 11,00 |
|----------------|---------|

---

## ORKNEY

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Highland Park 12 y.o. | € 12,00 |
|-----------------------|---------|

---

## SKYE

|                  |         |
|------------------|---------|
| Talisker Skye    | € 10,00 |
| Talisker Storm   | € 12,00 |
| Talisker 18 y.o. | € 17,00 |

---

## SCOTCH BLENDED

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| Chivas Regal 15 y.o.              | € 10,00 |
| Chivas Royal Salute 21 y.o.       | € 17,00 |
| Ballantine's 12 y.o.              | € 8,00  |
| Haig Club                         | € 13,00 |
| Jhonnie Walker Black Label        | € 8,00  |
| Jhonnie Walker Blue Label         | € 20,00 |
| Jhonnie Walker 18 y.o.            | € 15,00 |
| Jhonnie Walker Gold Label Reserve | € 13,00 |

---

**/BANCO**

## IRISH

|           |         |
|-----------|---------|
| Connemara | € 10,00 |
| Tullamore | € 9,00  |

---

## BOURBON & RYE

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| Bulleit Bourbon             | € 8,00  |
| Bulleit Rye                 | € 9,00  |
| Elijah Craig Small Batch    | € 11,00 |
| Ezra Brooks 7 y.o.          | € 9,00  |
| Jack Daniel's Single Barrel | € 10,00 |
| Hudson Baby Bourbon         | € 15,00 |
| Maker's Mark                | € 8,00  |
| Platte Valley Corn          | € 11,00 |
| Wild Turkey 101 Proof       | € 9,00  |
| Wild Turkey Rare Breed      | € 11,00 |
| Woodford Reserve            | € 11,00 |

---

## JAPAN

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Akashi                | € 12,00 |
| Yamazaky              | € 17,00 |
| Nikka From The Barrel | € 11,00 |

---

## INDIA

|                |         |
|----------------|---------|
| Paul John Bold | € 12,00 |
|----------------|---------|

---

**/BANCO**

## RUM > RHUM > RON

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| Appleton Estate                 | € 6,00  |
| Barcelò Imperial                | € 10,00 |
| Clairin Casimir                 | € 10,00 |
| Clement Agricole Single Cask    | € 17,00 |
| Damoiseau VSOP                  | € 10,00 |
| Dillon Vieux                    | € 12,00 |
| Diplomatico Mantuano            | € 7,00  |
| Don Q Gran Anejo                | € 11,00 |
| Doorly's XO                     | € 9,00  |
| Doorly's Foursquare Premise     | € 17,00 |
| Goslin's Black                  | € 9,00  |
| Goslin's Old Rum Family Reserve | € 17,00 |
| La Mauny Signature              | € 10,00 |
| Mezan XO                        | € 10,00 |
| Mount Gay Eclipse               | € 8,00  |
| Seale's 10 y.o.                 | € 11,00 |
| Saint James Vieux 1765          | € 13,00 |
| Santa Teresa 1796               | € 10,00 |
| Trois Rivieres Agricole         | € 8,00  |
| Zacapa X.O.                     | € 17,00 |

---

## CACHACA

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Avua Prata          | € 12,00 |
| Ypiòca              | € 9,00  |
| Sagatiba Cristalina | € 8,00  |

---

**/BANCO**

## GIN

|  |         |
|--|---------|
| Genever Boompjies                      | € 10,00 |
| Beefeater                              | € 8,00  |
| Beefeater 24                           | € 9,00  |
| Blackwood's Vintage                    | € 11,00 |
| Boodles                                | € 12,00 |
| Bulldog                                | € 10,00 |
| Bobby's Schiedam                       | € 11,00 |
| Bombay Shapphire                       | € 8,00  |
| Caorunn                                | € 10,00 |
| Citadelle                              | € 10,00 |
| Edimburg Seaside                       | € 11,00 |
| Engine Organic                         | € 13,00 |
| Gil                                    | € 12,00 |
| Gin del Professore Monsieur            | € 13,00 |
| Gin del Professore a la Madame         | € 13,00 |
| Gin del Professore Authentic Crocodile | € 13,00 |
| Monkey 47                              | € 14,00 |
| Elephant Sloe Gin                      | € 12,00 |
| Elephant Dry                           | € 12,00 |
| Filliers                               | € 11,00 |
| Berto Old Tom                          | € 11,00 |
| Fifty Pounds                           | € 10,00 |
| Gin Mare                               | € 10,00 |
| Gud                                    | € 12,00 |
| Hendrick's                             | € 10,00 |
| Malfy Limone                           | € 8,00  |

---

|                        |         |
|------------------------|---------|
| Martin Miller          | € 9,00  |
| Muma                   | € 13,00 |
| Nikka Coffey           | € 14,00 |
| Nordes                 | € 10,00 |
| N°3                    | € 10,00 |
| Plymouth Navy Strength | € 13,00 |
| Più Cinque             | € 10,00 |
| Roku                   | € 11,00 |
| Sipsmith VJOP          | € 11,00 |
| Sabatini               | € 11,00 |
| Pig Skin               | € 12,00 |
| Vallombrosa            | € 12,00 |
| Tanqueray N° Ten       | € 9,00  |
| Tanqueray Rangpur      | € 9,00  |
| Botanist Islay         | € 9,00  |
| Whitley Neil           | € 10,00 |
| Tabar                  | € 11,00 |

---

## VODKA & WODKA

|              |         |
|--------------|---------|
| Absolut      | € 8,00  |
| Beluga Noble | € 10,00 |
| Belvedere    | € 8,00  |
| Grey Goose   | € 8,00  |
| Ketel One    | € 8,00  |
| Tito's       | € 9,00  |
| Polugar      | € 9,00  |

---

**/BANCO**

## COGNAC & ARMAGNAC

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| Dartigalongue Bas Armagnac 1986 | € 15,00 |
| Janneau Grand Armagnac X.O.     | € 17,00 |
| Remy Martin V.S.O.P.            | € 12,00 |
| Camus X.O.                      | € 17,00 |
| Janneau V.S.O.P.                | € 12,00 |

---

## BRANDY

### ITALIA

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| Oro Pilla                         | € 5,00  |
| Stravecchio Branca X.O.           | € 6,00  |
| Villa Zarri 10 y.o.               | € 9,00  |
| Villa Zarri 16 y.o.               | € 13,00 |
| Vecchia Romagna Riserva Tre Botti | € 7,00  |

---

### SPAGNA

|                  |        |
|------------------|--------|
| Cardenal Mendoza | € 7,00 |
| Lepanto          | € 7,00 |

---

### GRECIA

|                |        |
|----------------|--------|
| Metaxa 5 Stars | € 7,00 |
|----------------|--------|

---

**/BANCO**



## ARMENIA

|                      |   |       |
|----------------------|---|-------|
| Ararat Nairi 20 y.o. | € | 17,00 |
|----------------------|---|-------|

---

## PORTO > SHERRY > MARSALA

|                      |   |      |
|----------------------|---|------|
| Kopke L.B.V. 2016    | € | 7,00 |
| Sherry Tio Pepe      | € | 7,00 |
| Pedro Ximenex Romate | € | 7,00 |
| Florio Marsala Secco | € | 7,00 |

---

## CALVADOS

|               |   |      |
|---------------|---|------|
| Coquerel Fine | € | 7,00 |
| J.M. Lecompte | € | 7,00 |

---

## TEQUILA

|                    |   |       |
|--------------------|---|-------|
| Don Julio Blanco   | € | 10,00 |
| Don Julio Reposado | € | 12,00 |
| Espolon            | € | 8,00  |
| Casamigos Blanco   | € | 13,00 |
| Patron Silver      | € | 10,00 |

---

## MEZCAL

|                          |   |      |
|--------------------------|---|------|
| Siete Misterios Doba Yej | € | 9,00 |
|--------------------------|---|------|

---

## /BANCO

## PISCO

|                  |        |
|------------------|--------|
| Barsol Hacholado | € 8,00 |
|------------------|--------|

---

## GRAPPA

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| Bonollo, Amarone              | € 10,00 |
| Capovilla Rouge de Pinot Noir | € 13,00 |
| Castagner, Torba Nera 10 y.o. | € 12,00 |
| Nonino Chardonnay             | € 8,00  |
| Poli di Sassicaia             | € 14,00 |

---

## ACQUAVITI DI FRUTTA

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Nonino Gioiello, Miele di Castagno | € 8,00 |
| Schladerer, Pera Williams          | € 8,00 |
| Schladerer, Susine Selvatiche      | € 8,00 |

---

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| <b>AMARI E LIQUORI ITALIANI</b> | € 5,00 |
|---------------------------------|--------|

---

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| <b>AMARI E LIQUORI INTERNAZIONALI</b> | € 7,00 |
|---------------------------------------|--------|

---

**/BANCO**

## ALLERGENI

Allergeni alimentari e quelli presenti nei formulati dei nostri alimenti

- 
1. Cereali contenenti glutine:  
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.

---

  2. Crostacei e prodotti derivati

---

  3. Uova e prodotti derivati

---

  4. Pesce e prodotti derivati

---

  5. Arachidi e prodotti derivati

---

  6. Soia e prodotti derivati

---

  7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio

---

  8. Frutta a guscio:  
mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

---

  9. Sedano e prodotti derivati

---

  10. Senape e prodotti derivati

---

  11. Semi di sesamo e prodotti derivati

---

  12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>

---

  13. Lupini e prodotti derivati

---

  14. Molluschi e prodotti derivati

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

Si possono utilizzare alimenti freschi e/o \*congelati o \*\*surgelati a seconda della stagionalità e della disponibilità per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al personale.

**/BANCO**