

APERITIVO DESÌO

APERITIVO RIONE PIGNA

*drink incluso

Dry snacks (olive verdi, frutti del capperò, arachidi e pistacchi)

chips cacio e pepe

Tris di Nabao (pane Bao):

picchiapò

baccalà mantecato

stracciatella con alici del Cantabrico

*drink included

Dry snacks (green olives, caper fruits, peanuts and pistachios)

cheese and pepper chips

Nabao tris (Bao bread):

beat

salted cod

stracciatella with Cantabrico anchovies

€ 25,00



APERITIVO RIONE SANTE'EUSTACHIO

*drink incluso

Dry snacks (olive verdi, frutti del capperò, arachidi e pistacchi)

Chips alla paprika

Tris di Bottoni di Pane:

Veggie burger, basilico e fonduta al gorgonzola

pulled beef, senape al miele e cipolla caramellata

hamburger di tonno, iceberg lettuc e salsa teriyaki

*drink included

Dry snacks (green olives, caper fruits, peanuts and pistachios)

Chips with paprika

Tris of little panini:

Veggie burger, basil and gorgonzola fondue

pulled beef, honey mustard and caramelized onion

tuna burgers, iceberg lettuce and teriyaki sauce

€ 30,00



I TAGLIERI

I SALUMI DELLA TRADIZIONE

€ 14,00

Selezione di salumi italiani DOP, crudo San Daniele, spianata romana, lonza lenta stagionatura 12 mesi, bresaola della valtellina IGP, mortadella di Bologna IGP.

Selection of cold cuts, San Daniele raw ham, roman spianata, dried cured pork loin, Bresaola of Valtellina PGI, Mortadella Bologna PGI



FORMAGGI D'AUTORE

€ 18,00

Selezione di formaggi freschi e stagionati accompagnati da confetture agli agrumi e mieli nostrani

Cheeses' selection served with organic jams & honey



GRAND ASSIETTE DI SALUMI E FORMAGGI € 22,00

Selezione di Salumi e formaggi nostrani accompagnati da confetture agli agrumi e mieli

Selection of traditional cured meats and cheeses served with organic jams & honey



SANDWICHES AND BURGER

TOAST

€ 10,00

Prosciutto cotto, formaggio

Ham, cheese



CLUB SANDWICH

€ 14,00

*servito con patatine / served with french fries

Pane toast, pomodoro, insalata, uovo sodo, bacon, pollo alla piastra, maionese

Toasted bread, tomato, green salad, boiled egg, bacon, grilled chicken, mayo



CLASSIC BURGER

€ 16,00

*servito con patatine / served with french fries

Hamburger, di Scottona, insalata, pomodoro, cheddar

Scottona beef burger, green salad, tomato, cheddar



LE PINSE ROMANE - ROMAN PINSAS

MARGHERITA

€ 14,00

Pomodoro bio, fiordilatte, olio EVO, Basilico

Tomato, fiordilatte, EVO oil, basil



La CRUDO

€ 18,00

Prosciutto Crudo di Parma DOP, pomodoro bio, fiordilatte, rucola fresca, scaglie di parmigiano, olio EVO Italiano.

Prosciutto Crudo di Parma, tomato, fiordilatte cheese, fresh rocket, parmesan flakes, EVO oil.



“NAVONA”

€ 18,00

Pesto di rucola, pomodorini confit, olive taggiasche e stracciatella di bufala

Rocket pesto, confit tomatoes, taggiasca olives and buffalo stracciatella



CROSTINO AFFUMICATO

€ 16,00

Fiordilatte, prosciutto cotto e fonduta di scamorza affumicata

Fiordilatte cheese, cooked ham and smoked scamorza fondue



PINSA DIAVOLA

€ 16,00

Pomodoro bio, fiordilatte, salame piccante, olio evo

Tomato, fiordilatte cheese, spicy salami, evo oil



LA PISTACCHIOSA

€ 18,00

Mortadella Bologna IGP, fiordilatte, stracciatella di bufala, pesto di pistacchio, olio evo

Mortadella, fiordilatte cheese, buffalo stracciatella, pistachio pesto, evo oil



PRIMI PIATTI - MAIN COURSES

MEZZI RIGATONI ALL'AMATRICIANA

€ 14,00

Pomodoro bio, guanciale amatriciano, pecorino romano dop

Tomato, local pork cheek, roman pecorino cheese



TONNARELLI ALLA CARBONARA

€ 14,00

Uovo bio, guanciale amatriciano, pecorino romano dop, pepe nero

Egg, local pork cheek, roman pecorino cheese, black pepper



PACCHERI CON BATTUTO DI BASILICO, STRACCIATELLA E POMODORINI

€ 16,00

Pomodoro ciliegino, datterino giallo, battuto di basilico, stracciatella di bufala

Cherry tomato, yellow datterino tomato, basil pesto, buffalo stracciatella



SPAGHETTONE "DESIO"

€ 16,00

Aglione, olio evo, peperoncino fresco, tartare di gambero rosso

Garlic, evo oil, fresh chili, red shrimp tartare



LE INSALATE

LA MISTICANZA VARIOPINTA

€ 12,00

Julienne di finocchi, radicchio ed arance

Julienne fennel, radicchio and oranges

CAESAR CRUNCHY SALAD

€ 14,00

Lattuga, petto di pollo con panatura di cornflakes, pomodorini, crostini, scaglie di parmigiano, dressing

Lettuce, chicken breast with breading of cornflakes, cherry tomatoes, croutons, parmesan flakes, dressing



DULCIS IN FUNDO - DESSERTS

SUA MAESTÀ IL TIRAMISÙ

€ 12,00

Homemade Tiramisù



SBRICCIOLATA DI SFOGLIA

€ 12,00

Crema Chantilly, frutti di bosco

Chantilly cream, berries



LA CHEESECAKE AL CARMELLO CON CRUMBLE DI ARACHIDI

€ 12,00

Homemade caramel cheesecake with peanut crumble



CARTA DEI VINI - WINE LIST

VINI BIANCHI - WHITE WINES

VALLE D'AOSTA

Muller Thurgau La Crotta di Vegneron (100% Muller Thurgau) € 50,00

PIEMONTE

Chardonnay Langhe Marchesi di Gresy (100% Chardonnay) € 75,00

Monchiero Roero Arneis (100% Arneis) € 40,00

Monchiero Gavi di Gavi (100% Cortese) € 40,00

TRENTINO ALTO ADIGE

Roeno Le Fratte Chardonnay (100% Chardonnay) € 40,00

Dorigati Pinot Grigio (100% Pinot Grigio) € 40,00

Von Blumen Pinot Bianco (100% Pinot bianco) € 45,00

Bessererhof Gewurztraminer (100% Gewurztraminer) € 65,00

VENETO

Ca' Rugate M.Alto Soave (100% Garganega) € 50,00

Ca' Rugate Studio (60% Trebbiano di Soave, 40% Garganega) € 65,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

R. dei Tassi Sauvignon (100% Sauvignon) € 45,00

R. dei Tassi Ribolla Gialla (100% Ribolla gialla) € 50,00

MARCHE

Umani Ronchi Verdicchio (100% Verdicchio) € 30,00

Umani Ronchi Pecorino (100% Pecorino) € 40,00

TOSCANA

La Chiusa Elba Ansonica (100% Ansonica) € 40,00

Capalbio Sassi Chiari (90% Ansonica, 10% altre uve locali) € 30,00

Parò Bianco Toscana "Orange Wine" (100% Chardonnay) € 40,00

UMBRIA

Altarocca Orvieto Classico (Grechetto, Procanico, Malvasia) € 40,00

ABRUZZO

Trebbiano D'Abruzzo Solarea (100% Trebbiano d'Abruzzo) € 45,00

LAZIO

Philein Frascati Superiore (Malvasia puntinata, Malvasia di Candia, Trebbiano) € 30,00

PUGLIA

Verdeca Flaminio Vallone (100% Verdeca) € 30,00

SARDEGNA

Vermentino Piero Mancini (100% Vermentino) € 35,00

VINI ROSATI - ROSÉ WINES

TRENTINO

Dorigati Lagrein Kretzer (100% Lagrein) € 40,00

PUGLIA

A.Mano Primitivo Rosato (100% Primitivo) € 30,00

Vallone Susumaniello Rosato (100% Susumaniello) € 30,00

SARDEGNA

Audarya Cannonau Rosato (100% Cannonau) € 35,00

VINI ROSSI - RED WINES

PIEMONTE

Silvio Grasso Langhe Nebbiolo (95% Nebbiolo, 5% Merlot/Barbera d'Alba) € 40,00

Bovio Dolcetto d'Alba (100% Dolcetto) € 40,00

VENETO

Ca' Rugate Valpolicella (45% Corvina, 40% Corvinone, 15% Rondinella) € 35,00

MARCHE

Umani Ronchi Rosso Conero (100% Montepulciano) € 35,00

TOSCANA

Lilliano Chianti Classico (90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Merlot)	€ 45,00
Valdipiatta Rosso di Montepulciano (80% Sangiovese, 15% Canaiolo, 5% Mammolo)	€ 35,00
Cerreto Piano Morellino di Scansano (100% Sangiovese)	€ 40,00
Valdipiatta Nobile di Montepulciano (Sangiovese in prevalenza, Canaiolo nero)	€ 60,00
Verbena Rosso di Montalcino (100% Sangiovese grosso)	€ 55,00

UMBRIA

Moretti Omero Montefalco (70% Sangiovese, 25% Sagrantino, 5% altri vitigni rossi)	€ 40,00
Altarocca Librato Rosso Orvietano (Cabernet Franc, Canaiolo)	€ 40,00

ABRUZZO

Tatone Montepulciano d'Abruzzo (100% Montepulciano d'Abruzzo)	€ 50,00
---	---------

LAZIO

Calù Cesanese del Piglio (100% Cesanese del Piglio)	€ 35,00
Gaffino Syrah Opimiam (100% Syrah)	€ 35,00

CAMPANIA

Rocca Del Principe Aglianico Irpinia (100% Aglianico)	€ 50,00
---	---------

PUGLIA

Prima Mano Primitivo (100% Primitivo)	€ 65,00
Vallone Vereto Negramaro Riserva (100% Negramaro)	€ 30,00
Vallone Flaminio Susumaniello Rosso (100% Susumaniello)	€ 30,00

VINI ROSSI PREGIATI - PREMIUM RED WINES

PIEMONTE

Silvio Grasso Barolo (100% Nebbiolo)	€ 65,00
Ca' del Baio Barbaresco Autinbej (100% Nebbiolo)	€ 65,00
Barbaresco "Martinenga" Marchesi di Gresy (100% Nebbiolo)	€ 160,00

TRENTINO ALTO ADIGE

Flowers Pinot Nero Riserva (100% Pinot nero) € 70,00

VENETO

Ca' Rugate Amarone della Valpolicella (45% Corvina,
40% Corvinone, 15% Rondinella) € 90,00

TOSCANA

Cortona "Cuculaia" Syrah (100% Syrah) € 100,00

Verbena Brunello di Montalcino (100% Sangiovese grosso) € 80,00

Opera Omnia La Madonnina Bolgheri (Cabernet sauvignon,
Cabernet franc, Merlot, Petit verdot, Syrah) € 140,00

Rosso di Montepulciano "Prugnolo" Boscarelli
(90% Sangiovese "Prugnolo gentile", 10% Mammolo) € 55,00

Chianti Classico Badia a Coltibuono (Sangiovese e uvaggi tradizionali) € 100,00

Chianti Classico Riserva "Cultus" Badia a Coltibuono
(Sangiovese e storici uvaggi tradizionali) € 90,00

Brunello di Montalcino Ciacci Piccolomini D'Aragona
(100% Sangiovese grosso) € 120,00

UMBRIA

Moretti Omero Sagrantino (100% Sagrantino) € 65,00

Montefalco Sagrantino Rocca di Fabbri (100% Sagrantino) € 85,00

ABRUZZO

Montepulciano D'Abruzzo Riserva "Spelt" La Valentina (100% Montepulciano) € 75,00

PUGLIA

Vallone Graticciaia (100% Negramaro) € 80,00

CHAMPAGNE - PROSECCO

URVILLE – FRANCIA

Champagne Drappier Blanc de Blancs (95% Chardonnay, 5% Pinot bianco)	€ 90,00
Champagne Drappier Brut Rosè (100% Pinot noir)	€ 90,00
Champagne Drappier Brut Nature (100% Pinot noir)	€ 90,00

EPERNAY – FRANCIA

Champagne Moët & Chandon Riserva Imperiale (Pinot noir, Meunier, Chardonnay)	€ 130,00
--	----------

REIMS – FRANCIA

Ruinart Rosè (55% Pinot noir , 45% Chardonnay)	€ 180,00
--	----------

VENETO – VALDOBBIADENE

Prosecco Follador Millesimato Brut (100% uve Glera)	€ 40,00
Merotto Spumante Rosè Grani di Nero (100% Pinot nero)	€ 40,00

LOMBARDIA – FRANCIACORTA

Franciacorta Bosio Brut (90% Chardonnay, 10% Pinot nero)	€ 60,00
Franciacorta Bosio Satèn (100% Chardonnay)	€ 70,00
Franciacorta Bellavista Alma Cuvée Brut (77% Chardonnay, 22% Pinot nero, 1% Pinot bianco)	€ 80,00

AL CALICE - BY THE GLASS

VINI BIANCHI - WHITE WINES

UMANI RONCHI VERDICCHIO	€ 12,00
CHARDONNAY ROENO "LE FRATTE"	€ 12,00
DORIGATI PINOT GRIGIO	€ 12,00
R. DEI TASSI SAUVIGNON	€ 12,00
PHILEIN FRASCATI SUPERIORE	€ 12,00

VINI ROSSI - RED WINES

LILLIANO CHIANTI CLASSICO	€ 12,00
CALU' CESANESE DEL PIGLIO	€ 12,00
CA' RUGATE VALPOLICELLA	€ 12,00
VALDIPIATTA R. DI MONTEPULCIANO	€ 12,00
GAFFINO SYRAH OPIMIAM	€ 12,00
OPERA OMNIA LA MADONNINA BOLGHERI	€ 25,00
VERBENA BRUNELLO DI MONTALCINO	€ 18,00
CA' RUGATE AMARONE VALPOLICELLA	€ 20,00

VINI ROSATI - ROSÈ WINES

A. MANO PRIMITIVO ROSATO	€ 12,00
AUDARYA CANNONAU ROSATO	€ 12,00
DORIGATI LAGREIN KRETZER	€ 12,00
SUSUMANIELLO ROSATO VALLONE	€ 12,00

SPUMANTI E PROSECCHI - SPARKLING WINES

FOLLADOR BRUT MILLESIMATO	€ 12,00
DRAPPIER BRUT ROSE'	€ 18,00
DRAPPIER BRUT BLANC DE BLANCS	€ 18,00
MEROTTO ROSÉ	€ 15,00
FRANCIACORTA BOSIO BRUT	€ 15,00

VINI DA DESSERT - SWEET WINES

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA	€ 17,00
MOSCATO DI SICILIA MARTINEZ	€ 10,00
ALEATICO DELL'ELBA LA CHIUSA	€ 15,00

DRINK LIST

AMARI - GRAPPE

SAMBUCA	€ 10.00
LIMONCELLO	€ 10,00
SELEZIONE DI AMARI ITALIANI - SELECTION OF ITALIAN BITTER	€ 10.00
SELEZIONE DI GRAPPE BIANCHE - SELECTION OF ITALIAN WHITE GRAPPA	€ 12.00
SELEZIONE DI GRAPPE BARRICATE - SELECTION OF ITALIAN BARRICADED GRAPPA	€ 13.00

ANALCOLICI - SOFT DRINKS

SUCCO DI FRUTTA - FRUIT JUICE	€ 5.00
SOFT DRINK	€ 8.00
ALCOHOL FREE DRINK	€ 10.00

CAFFETTERIA - COFFE AND TEA

ESPRESSO	€ 3.00
CAFFE' AMERICANO - BLACK COFFEE	€ 5.00
CAPPUCCINO	€ 5.00
CAFFELLATTE	€ 5.00
CIOCCOLATA CALDA - HOT CHOCOLATE	€ 5.00
TE' CALDO - HOT TEA	€ 5.00
CAFFE' D'ORZO	€ 3.00
GINSENG	€ 3.00
MAROCCHINO	€ 3.00
CAFFÈ SHAKERATO	€ 5,00

BIRRE - BEERS

BIRRE ITALIANE - ITALIAN BEERS	€ 8.00
BIRRE STRANIERE - FOREIGN BEERS	€ 7.00
BIRRA MESSINA ALLA SPINA - MESSINA DRAFT BEER	€ 10.00
MORETTI IPA	€ 10,00

COCKTAILS

INDIMENTICABILI - UNFORGETTABLES

AMERICANO	€ 20,00
<i>Vermouth rosso, Campari, Soda</i>	
AVIATION	€ 20,00
<i>Gin, Liquore al maraschino, succo limone, liquore alla violetta</i>	
BOULEVARDIER	€ 20,00
<i>Vermouth rosso, Campari, Whiskey bourbon</i>	
CLOVER CLUB	€ 20,00
<i>Gin, Sciroppo di lamponi, succo limone, albume d'uovo</i>	
DAIQUIRI	€ 20,00
<i>Rum chiaro, succo lime, sciroppo di zucchero</i>	
MARTINI COCKTAIL	€ 20,00
<i>Gin, Vermouth dry</i>	
GIN FIZZ	€ 20,00
<i>Gin, succo Limone, sciroppo di zucchero, soda</i>	
GIMLET	€ 20,00
<i>Gin, cordiale al lime</i>	
HANKY PANKY	€ 20,00
<i>Gin, Vermouth rosso, Fernet Branca</i>	
LAST WORD	€ 20,00
<i>Gin, Chartreuse verde, liquore al maraschino, succo lime</i>	
MANHATTAN	€ 20,00
<i>Whiskey rye, Vermouth rosso, Angostura bitter</i>	
MARTINEZ	€ 20,00
<i>Gin, Vermouth rosso, liquore al maraschino, Orange bitter</i>	
MARY PICKFORD	€ 20,00
<i>Rum bianco, succo ananas, liquore al maraschino, sciroppo di granatina</i>	
NEGRONI	€ 20,00
<i>Gin, Vermouth rosso, Campari</i>	
OLD FASHIONED	€ 20,00
<i>Whiskey bourbon, Angostura bitter</i>	
SIDECAR	€ 20,00
<i>Cognac, Triple sec, succo limone</i>	
SAZERAC	€ 20,00
<i>Cognac, Assenzio, Peychaud's bitter</i>	
VIEUX CARRE'	€ 20,00
<i>Whiskey rye, Cognac, Vermouth rosso, Benedictine, Peychaud's bitter</i>	

WHISKY SOUR	€ 20,00
<i>Whiskey bourbon, succo limone, sciroppo di zucchero, albume d'uovo</i>	
WHITE LADY	€ 20,00
<i>Gin, Triple sec, succo Limone</i>	
ROB ROY	€ 20,00
<i>Scotch whisky, Vermouth rosso, Angostura bitter</i>	
GIN TONIC	€ 20,00
<i>Gin da scegliere, acqua tonica</i>	
CONTEMPORANEI CLASSICI - CONTEMPORARY CLASSICS	
BELLINI	€ 20,00
<i>Succo pesca, Prosecco</i>	
BLOODY MARY	€ 20,00
<i>Vodka, succo pomodoro, succo limone, pepe, sale</i>	
CHAMPAGNE COCKTAIL	€ 20,00
<i>Cognac, Prosecco, Angostura bitter</i>	
COSMOPOLITAN	€ 20,00
<i>Vodka, Triple sec, succo lime, succo cranberry</i>	
FRENCH 75	€ 20,00
<i>Gin, succo limone, sciroppo di zucchero, Champagne</i>	
HEMINGWAY SPECIAL	€ 20,00
<i>Gin, liquore al maraschino, succo pompelmo, succo lime</i>	
LONG ISLAND ICE TEA	€ 20,00
<i>Vodka, Rum, Gin, Tequila, Triple sec, succo Limone, sciroppo di zucchero, top cola</i>	
MAI TAI	€ 20,00
<i>Rum scuro, Rum chiaro, Orange curacao, sciroppo di orzata, succo lime, sciroppo di zucchero</i>	
MARGARITA	€ 20,00
<i>Tequila, Triple sec, succo lime</i>	
MINT JULEP	€ 20,00
<i>Whiskey bourbon, foglie di menta, zucchero, soda</i>	
MOJITO	€ 20,00
<i>Rum ambrato, succo lime, zucchero, foglie di menta, soda</i>	
MOSCOW MULE	€ 20,00
<i>Vodka, Ginger beer</i>	
VESPER	€ 20,00
<i>Gin, Vodka, Lillet blanc</i>	

NUOVA ERA DRINKS - NEW ERA DRINKS

ESPRESSO MARTINI	€ 20,00
<i>Vodka, liquore al caffè, espresso</i>	
FRENCH MARTINI	€ 20,00
<i>Vodka, liquore ai lamponi, succo ananas</i>	
OLD CUBAN	€ 20,00
<i>Rum scuro, succo lime, sciroppo di zucchero, foglie di menta, Angostura bitter, Prosecco</i>	
PALOMA	€ 20,00
<i>Tequila, succo lime, soda al pompelmo rosa, drop di sale</i>	
TOMMY'S MARGARITA	€ 20,00
<i>Tequila reposado, sciroppo di agave, succo lime</i>	
PENICILLIN	€ 20,00
<i>Scotch whisky, Lagavulin whisky 16yo, succo Limone, sciroppo di miele</i>	

SELEZIONE DI SPRITZ - SPRITZ SELECTION

APEROL SPRITZ	€ 20,00
<i>Aperol, Prosecco, soda</i>	
CAMPARI SPRITZ	€ 20,00
<i>Campari, Prosecco, soda</i>	
HUGO SPRITZ	€ 20,00
<i>Liquore ai fiori di sambuco, foglie di menta, Prosecco, soda</i>	
LIMONCELLO SPRITZ	€ 20,00
<i>Limoncello, foglie di menta, Prosecco, soda</i>	
VIOLETTA SPRITZ	€ 20,00
<i>Liquore alla violetta, succo limone, Prosecco, soda</i>	
GREEN MARE	€ 20,00
<i>Gin Mare, succo limone, centrifugato di sedano, Prosecco, soda</i>	
NAVONA SPRITZ	€ 20,00
<i>Miscela di bitter italiani alle erbe, Prosecco, soda</i>	

OUR SIGNATURE

ESPRESSITO	€ 20,00
<i>Rum ambrato, liquore al maraschino, cordiale ai fiori di sambuco, succo di arancia, soda al caffè' Borghetti</i>	
SUA MAESTA'	€ 20,00
<i>Gin infuso con alloro e pepe rosa, miscela di bitter, miscela di vermouth</i>	
L' ARIA DA ITALIANO	€ 20,00
<i>Gin, Chartreuse verde, liquore ai fiori di sambuco, succo lime, aria al bergamotto</i>	

GIN SELECTION

TANQUERAY	€ 10.00
BOMBAY SAPPHIRE	€ 10.00
TANQUERAY 10	€ 13.00
HENDRICK'S	€ 13.00
THE BOTANIST 22	€ 13.00
MONEKY 47	€ 15.00
GIN MARE	€ 13.00
SEVEN HILL'S	€ 13.00
ONDINA	€ 13.00
FIFTY POUND	€ 15.00
N° 3	€ 13,00
MUMA	€ 13,00
ETSU	€ 13,00
ELEPHANT	€ 15,00
PLYMOUTH	€ 13,00
PLYMOUTH NAVY STRENGTH	€ 15,00

WHISKEY SELECTION

JACK DANIEL'S	€ 10.00
RED LABEL	€ 10.00
BLACK LABEL	€ 12.00
J&B	€ 10.00
GLENFIDDICH	€ 13.00
CHIVAS REGAL 12	€ 13.00
MC CALLAN	€ 13.00
JIM BEAM	€ 10.00
BULLEIT RYE	€ 13.00
BULLEIT BOURBON	€ 13.00
MAKER'S MARK	€ 13.00
JAMESON	€ 10.00
LAGAVOULIN	€ 15.00
OBAN	€ 15.00
TALISKER	€ 15.00
CANADIAN CLUB	€ 10.00
KNOOB CREEK	€ 13.00
NIKKA	€ 15.00
TULLAMORE DEW	€ 10.00

RUM SELECTION

BACARDI CARTA BLANCA	€ 10,00
HAVANA 3	€ 10,00
HAVANA 7	€ 13,00
CAPTAIN MORGAN SPICED	€ 13,00
ZACAPA 23	€ 15,00
DIPLOMATICO	€ 15,00
PLANTATION ORIGINAL DARK	€ 13,00

VODKA SELECTION

ABSOLUTE	€ 10.00
GREYGOOSE	€ 15.00
BELVEDERE	€ 15.00
BELUGA NOBLE	€ 13.00
TITO'S	€ 13.00