

ARONA

(Lake Maggiore)

beach, bar, restaurant

Lungolago Marconi 49

COMO

(Como Lake)

beach, bar, restaurant,
hospitality and rent boat

Viale Geno 13



DESENZANO

(Garda Lake)

beach, bar and restaurant

Lungolago Rivoltella

LENNO

(Como lake)

beach, bar and restaurant

via Comoedia 9

VARESE

(Varese Lake)

beach, bar, pool and restaurant

via Canottieri 15

Segui Giulietta al Lago tramite i nostri Social

Follow us on Social Media

Instagram :



Facebook :



CASA GIULIETTA SUITES

Casa Giulietta è un piccolo sogno che si avvera: la creazione di tante Guest House per la tua mini vacanza, il weekend fuori porta o il soggiorno più avventuroso sul Lago di Como.

Casa Giulietta is a small dream come true: the creation of many Guest Houses for your mini vacation, weekend away or more adventurous stay.

Blevio - Via Sopravilla 2 **Blevio** - Via Caronti 20 **Blevio** - Via Caronti 104

Blevio - Frazione Mezzovico 17 **Torno** - Via Poggi 23

Blevio - Suite and Spa - Via Caronti 108

Como - Suites and Spa - via Borgo vico 163

Blevio - Villa Giulietta Spa and outdoor pool - Via Sopravilla 95/a



HOSPITALITY HOUSE

Casa Giulietta

ANTIPASTI di MARE/ SEAFOOD STARTERS

INSALATA DI MARE (4,5,8,11,12) 16,00€

Insalata di mare home made con anelli e ciuffi di calamaro thailandese, gamberoni argentini, sedano, carote, pomodorini pachino e vinagrette con olio Evo, senape, miele e aceto

EN:Homemade seafood salad with Thai squid rings & tufts, Argentine prawns,celery,carrots,cherry tomatoes,Vinaigrette

FR: Salade de fruits de mer avec anneaux & touffes de calmars thaïlandais, moules, crevettes argentines,carottes, tomates, Vinaigrette

DE:Hausgemachter Meeresfrüchtesalat mit thailändischen Tintenfischringen argentinischen Garnelen,Sellerie,Karotten, Kirschtomaten, vinaigrette

POLPO E PATATE (4) 18,00€

Tentacoli di polpo cucinati in vasocottura, olive taggiasche, pomodorini pachino e patate

EN: Jar-cooked octopus tentacles, olives, cherry tomatoes, potatoes

FR: Tentacules de pieuvre en pot, olives, tomates, pommes de terre

DE: Im Glas gekochte Oktopus-Tentakeln, Oliven, Tomaten, Kartoffeln

ANTIPASTI di TERRA/ LAND STARTERS

TARTARE DI MANZO (3,9) 14,50€
Battuta di scottona piemontese, con fonduta di grana padano D.O.P. e sfoglia di pane tostato
EN: Piedmontese heifer tartare, with Grana Padano D.O.P. fondue and toasted bread puff pastry
FR: Tartare écossais piémontais, avec fondue Grana Padano D.O.P. et une bouffée de pain grillé
DE: Piemontesisches Scottona-Tartar mit Grana Padano D.O.P und ein Stück geröstetes Brot

Top sellers!

TAGLIERE SALUMI e FORMAGGI TIPICI (3,7,9,11,14) 24,00€
Crudo di Parma 20 mesi, speck del trentino, salame nostrano, formaggi misti, mostarda di pere e crostone di pane.
EN: cold cuts and cheese platter with 20 month old Parma ham, Trentino speck, local salami, mixed cheeses, jams and bread crouton
FR: Jambon de Parme 20 mois, speck du Trentin, salami local, fromages, confitures et pain croustillant
DE: Mit 20 Monate gereiftem Parmaschinken, Speck, lokaler Salami, käse, Marmeladen und knuspriges B

SALAD

CAESAR SALAD (1,2,5,9,14) 18,00€

Lattuga gentilina, pollo cotto a bassa temperatura, bacon croccante, uovo, pomodorini, scaglie di grana, salsa yogurt e bocconcini di pane crispy

EN: Lettuce, chicken, crispy bacon, egg, cherry tomatoes, grana, cesar dressing, croutons

FR: Laitue, poulet, bacon, œuf, tomates, flocons de parmesan sauce caesar, pain croustillant

DE: Salat, Hähnchen, knuspriger Speck, Ei, Kirschtomaten, Parmesanflocken, Caesar sauce, knusprige Brothäppchen

GAMBERO SALAD (4,5,8,9,11,12) 18,00€

Lattuga gentilina, code di gambero argentina, catalana di verdure croccanti con pomodorino pachino, sedano, carote, crostini di pane e vinaigrette con olio Evo, miele e aceto

EN: Salad, Argentinean prawn tails, crunchy vegetable celery, carrots, cherry tomatoes, crispy bread morsels, vinaigrette

FR: Salade, queues de crevettes argentines, croquants catalans du céleri et carottes, tomates cerises, croûtons, vinaigrette

DE: Salat, argentinische Garnelenschwänze, knackiges Gemüse, Sellerie, Karotten, Kirschtomaten, knusprige Brotstückchen, Vinaigrette

MAIN COURSES

SPAGHETTI ALLE VONGOLE (3,9) 20,00€

Spaghetti di Altamura a lenta essiccazione con vongole veraci

EN: Slow-Drying Altamura Spaghetti with Clams

FR: Spaghetti Altamura aux palourdes à séchage lent

DE: Langsam trocknende Altamura-Spaghetti mit Venusmuscheln

RIGATONI ALLA CARBONARA (3,9,14) 17,00€

**Rigatoni di pasta trafilati al bronzo della tradizione romana,
pecorino Dop, guanciale e tuorlo d'uovo pastorizzato**

EN: Rigatoni drawn through bronze according to Roman tradition

with Pecorino romano D.O.P. cheese, guanciale and pasteurized egg yolk FR:

Rigatoni tréfilés au bronze selon la tradition romaine avec Pecorino Romano

D.O.P., Guanciale et jaune d'œuf pasteurisé

DE: Durch Bronze gezogene Rigatoni nach römischer Tradition, mit Pecorino Romani D.O.P., Guanciale und pasteurisiertem Eigelb

SPAGHETTONI AI 2 POMODORI (3,9,14) 15,50€

**Spaghetti di Altamura a lenta essiccazione con salsa di
San Marzano fresco e pomodorini Pachino mantecati con Grana Padano**

EN: Slow-dried spaghetti with fresh San Marzano sauce and Pachino
cherry tomatoes tossed with Grana Padano D.O.P.

FR : Spaghettis à séchage lent avec sauce San Marzano fraîche

et tomates cerises Pachino crémees au Grana Padano D.O.P.

DE: Langsam trocknende Spaghetti mit frischer San-Marzano-Sauce
und Pachino-Kirschtomaten, cremig mit Grana Padano D.O.P.

FISH and MEAT

FILETTO DI BRANZINO (5) 24,00€

Delicato filetto di branzino con insalatina croccante di stagione

EN: Sea bass fillet with crispy salad

FR: Filet de bar avec salade croustillante

DE: Wolfsbarschfilet mit knackigem Salat

TAGLIATA DI MANZO (3) 24,00€

**Scaloppata di controfiletto di manzo selezionato,
cotta alla griglia con patate al forno**

EN: Grilled Roast Beef Escalope with Baked Potatoes Juliet

FR: Escalope de rôti de bœuf grillé, pommes de terre au four

DE: Gegrilltes Roastbeef schnitzel mit Ofenkartoffeln Juliet

Top sellers!

FRITTO MISTO GIULIETTA (4,5,8,9) 22,00€

Croccanti anelli e ciuffi di calamaro thailandese e gamberoni argentini

EN: Crispy Thai squid rings & tufts, Argentinean prawns.

FR: Anneaux et touffes de calamars thaïlandais croustillants, crevettes argentines.

DE: Knusprige Thai-Tintenfischringe und -büschel, argentinische Garnelen

BACON BURGER (1,2,3,6,7,9,14) 19,50€

**200gr di Hamburger di fassona alla griglia, cheddar cheese,
cipolla rossa caramellata, lattuga gentilina, bacon e patate al forno**

EN: 200g grilled hamburger, lettuce, cheddar cheese, crispy bacon, caramelized red onion, baked potatoes

FR: 200g hamburger grillé, cheddar, oignon rouge caramélisé, laitue, bacon croustillant, pommes de terre au four

DE: 200g Hamburger, Cheddar-Käse, karamellisierte rote Zwiebeln, Salat, BBQ-Sauce, knuspriger Speck, hausgemachte Ofenkartoffeln

PINSA ROMANA/ROMAN PINSA

MARGHERITA (3,9) 12,50€

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e basilico fresco

EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella and fresh basil

FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte et basilic frais

DE: San Marzano Tomate, Mozzarella Fiordilatte und frisches Basilikum

WURSTEL (3,9) 13,00€

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, wurstel

EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, frankfurters

FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte et saucisses knack

DE: San Marzano Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Würstchen

NAPOLI (3,9) 13,00€

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, acciughe e origano

EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, anchovies and oregano

FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte, anchois et organ

DE: San Marzano Tomaten, Mozzarella Fiordilatte, Sardellen und Oregano

COTTO (3,9) 13,00€

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto

EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, cooked ham

FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte et jambon cuit

DE: San Marzano Tomate, Fiordilatte Mozzarella, gekochter Schinken

ESTIVA (3,9) 15,00€

Base pinsa, prosciutto crudo di Parma, burrata, pomodorini e basilico

EN: Parma ham, Burrata mozzarella, basil and cherry tomatoes

FR: Jambon de Parme, mozzarella Burrata, basilic et tomates

DE: Parmaschinken, Burrata, Kirschtomaten und Basilikum

BUFALINA (3,9) 14,50€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, pomodorini e basilico, fuori cottura mozzarella di bufala Campana Dop
EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, topped with buffalo mozzarella DOP from Campania, cherry tomatoes and basil
FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte, garnis d'une mozzarelle di Bufala Campana DOP mise hors cuisson, tomates cerises et basilic
DE: San Marzano Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Kirschtomaten und Basilikum, aus dem Kochen von Büffelmozzarella Campana Dop

VEGETARIANA (3,9) 14,50€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e verdure grigliate (zucchine, melanzane, peperoni)
EN: San Marzano tomatoes, fiordilatte mozzarella and grilled vegetables (zucchini, aubergines, peppers)
FR: Tomates San Marzano, mozzarella fiordilatte et légumes grillés (courgettes, aubergines, poivrons)
DE: San Marzano Tomaten, Mozzarella Fiordilatte und gegrilltes Gemüse (Zucchini, Auberginen, Paprika)

CRUDO e BUFALA (3,9) 15,00€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, Crudo di Parma e fuori cottura mozzarella di bufala Campana Dop con basilico
EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, topped with buffalo mozzarella DOP from Campania and basil
FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte, garnis d'une mozzarelle di Bufala Campana DOP mise hors cuisson et basilic
DE: San Marzano Tomate, Fiordilatte Mozzarella, Parmaschinken 2 und aus dem Kochen Büffelmozzarella Campana Dop mit Basilikum

PROSCIUTTO E FUNGHI (3,9) 13,50€
Pomodoro San Marzano, mozzarella, cotto e funghi champignon
EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, cooked ham and mushrooms
FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte, jambon cuit et champignons
DE: San Marzano Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken und Champignons

MORTAZZA (3,9) 17,00€

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, mortadella, burrata intera e granella di pistacchi

EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, mortadella, whole burrata and chopped pistachios

FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte, mortadelle, burata entière et concassé de pistaches

DE: San Marzano Tomato, Fiordilatte Mozzarella, Mortadella, ganze Burrata und gehackte Pistazien

CRUDO (3,9) 14,00€

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, crudo di Parma

EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, seasoned Parma ham

FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte et jambon de Parme

DE: San Marzano Tomato, Fiordilatte Mozzarella, Parmaschinken

DIAVOLA (3,9) 13,50€

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e spianata calabra

EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella with a spicy salami

FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte et saucisson épicé

DE: San Marzano Tomato, Mozzarella und kalabrische Spianata

CAPRICCIOSA (3,5,9) 15,50€

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto funghi champignon olive e carciofi.

EN: San Marzano tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms and artichokes

FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte, jambon cuit, champignons, olives et artichauts

DE: San Marzano Tomato, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Oliven und Artischocken

DOLCI HOMEMADE / DESSERT

TIRAMISU CON MASCARPONE AL CUCCHIAIO (3, 7, 9, 14) 8,00€

EN: Soft and creamy tiramisu' with mascarpone

FR: Tiramisù à la mascarpone

DE: Tiramisu mit mascarpone mit loffel

CHEESECAKE della NONNA

AI FRUTTI DI BOSCO/ NUTELLA/ PISTACCHIO/MANGO 7,50€

EN: Berries cheesecake or with pistachio or with Nutella or with mango

FR: Cheesecake aux fruits des bois, o pistaches o Nutella o Mangu

DE: Waldfrüchten oder Pistazien oder Nutella Käsekuchen oder Mango

SALAME AL CIOCCOLATO (3, 9, 14) 7,50€

EN: Chocolate salami FR : Salami au chocolat DE: Schokoladensalami

PINSA ALLA NUTELLA (2, 3, 7, 9)

8,00€

EN: Pinsa with Nutella FR : Pinsa au Nutella DE: Römische Pinsa mit Nutella

GELATI e FRUTTA/ FRUIT and ICE CREAM

FRAGOLE fresche	7,00€
<u>EN: Strawberries FR : Fraises DE: Erdbeeren</u>	
FRAGOLE con PANNA MONTATA (3)	7,50€
<u>EN: Strawberries FR : Fraises DE: Erdbeeren</u>	
FRAGOLE con GELATO (3)	8,00€
<u>EN: Strawberries FR : Fraises DE: Erdbeeren</u>	
FRAGOLE con GELATO e PANNA MONTATA (3)	8,50€
<u>EN: Strawberries FR : Fraises DE: Erdbeeren</u>	
BANANA SPLIT (2,3,14)	8,50€
Banana, gelato alla crema, cioccolato, fragola con panna montata	
<u>EN: Banana, ice cream, chocolate, strawberry with whipped cream</u>	
<u>FR : Banane, glace, chocolat, fraise avec crème fouettée</u>	
<u>DE: Banane, Eis, Schokolade, Erdbeere mit Schlagsahne</u>	
COPPA GIULIETTA (2,3,14)	8,50€
Gelato alla crema, cioccolato, fragola con panna montata	
<u>EN: Ice cream, chocolate, strawberry with whipped cream</u>	
<u>FR : Glace, chocolat, fraise avec crème fouettée</u>	
<u>DE: Eis, Schokolade, Erdbeere mit Schlagsahne</u>	

Coperto e servizio 3,00€

En: Cover charge - FR: couverts et service

Lista allergeni disponibile in fondo al menù. Con l'asterisco * sono i prodotti surgelati all'orig

BIRRE ALLA SPINA / DRAFT BEER 7,00€

BIRRA MORETTI LA BIONDA 40cl

Lager Alc. 4,6 % Vol.

Birra chiara, icona della tradizione italiana dal 1859. Bassa fermentazione, amaricante e dissetante

Pale beer, an icon of Italian tradition since 1859. Low fermentation, bitter and mouth-watering

BIRRA MORETTI IPA 40cl

Alc. 4,2% Vol.

Birra IPA in stile italiano: la prima Italian Pale Ale
Alta fermentazione, aromatica, nota bitter equilibrata

Italian-style IPA beer: the first Italian Pale Ale. High fermentation, aromatic, bitter note

BIRRA MORETTI LA ROSSA 40cl

Bock Italiana Alc. 7,2% Vol.

Birra di bassa fermentazione. Colore brunito e gusto straordinariamente morbido.

Low-fermentation beer. Brownish colour and extraordinarily smooth taste.

PANACHE Lager with Sprite

RADLER Lager with lemonade

BIRRE IN BOTTIGLIA / BOTTLED BEERS

Daura gluten free 33cl vol. 5,4%

7,00€

Heineken Zero 33cl. Vol. 0,0%

7,00€

Kapuziner Weissbier Hefeweizen 50cl. Vol. 5,4%

7,00€

BEVERAGE and DRINK

ACQUA / WATER 3,00 €

Naturale / Frizzante 75 cl.

Still / Sparkling 75 cl.

SOFT DRINKS 5,00 €

*Coca Cola / Fanta / Coca Zero / Schweppes Lemon / Sprite Ginger Ale /
Ginger Beer / Juices / Red Bull / Tonica*

NO ALCOOL / MOCKTAILS 9,00 €

Freschanna

succo d'ananas, sour, succo di cranberry e sciroppo al cocco
pineapple juice, sour, cranberry juice and coconut syrup

Piranjo

frutto della passione, sour, lime e tonica
passion fruit, sour, lime and tonic

Giulietta

Mela verde, sour e tonica
grapefruit juice, passion fruit, lime and tonic

SPRITZ 7,50 €

Aperol - Campari - Fiero - Hugo - Limoncello Spritz

SPECIAL SPRITZ 10,00 €

Aperol & Campari - Hugo st. Germain
Giulietta Spritz (Aperol, Prosecco, acqua tonica e succo di pompelmo)

CLASSICI & LONG DRINK 10,00 €

*Mojito, Moscow Mule, Long Island Iced Tea, Sex on the Beach, Rum Cooler,
Gin Lemon, Gin Tonic, Rum e Coca, Vodka Lemon, Vodka Tonic, Whisky e
Coca, Americano, Garibaldi, Negroni, Sbagliato, Cosmopolitan*

DRINK PREMIUM 14,00 €

*Gin Mare, Hendrick's, Fifty Pound, Monkey 47, Malfy al Pompelmo, Nordés,
Portobello, Portofino, Roku Gin Beluga, Grey Goose*

WINE LIST

Al calice

Rossi / Red

<i>Primitivo - Vallone, Puglia</i>	7,00€
<i>Barbera d'Alba - Monchiero Carbone Piemonte</i>	8,00€
<i>Valpolicella Ripasso DOC - Ca' Rugate, Veneto</i>	9,00€
<i>Pinot Nero Bio Riserva IGP - Vigne del Lauro, Veneto</i>	9,00€

Bianchi / White

<i>Falanghina IGP - Picco dell'Angelo Campania</i>	7,00€
<i>Ribolla Gialla IGP - Vigne del Lauro, Veneto</i>	8,00€
<i>Gewurztraminer DOC - Von Blumen, Veneto</i>	9,00€
<i>Chardonnay DOC - Roeno, Trentino Alto Adige</i>	9,00€

Rosato / Rosé

<i>Sussumaniello Rosé IGP, Vallone, Puglia</i>	8,00€
--	-------

Bollicine / Sparkling wine

<i>Prosecco Extra Dry Millesimato -Soligo, Veneto</i>	7,00€
<i>Franciacorta Brut DOCG Contadi Castaldi</i>	9,00€

In bottiglia

Rossi/ Red wines

<i>Primitivo - Vallone, Puglia</i>	31,00€
<i>Barbera d'Alba - Monchiero Carbone Piemonte</i>	32,00€
<i>Nebbiolo DOC - Monchiero Carbone, Piemonte</i>	32,00€
<i>Valpolicella Ripasso DOC - Ca' Rugate, Veneto</i>	38,00€
<i>Pinot Nero Bio Riserva IGP - Vigne del Lauro, Veneto</i>	33,00€
<i>Amarone della Valpolicella DOCG - Ca' Rugate, Veneto</i>	60,00€
<i>Rosso di Montalcino DOC - Ventolaio, Toscan.</i>	38,00€

Bianchi / White wines

<i>Lugana DOC - Cà dei frati, Lombardia</i>	34,00€
<i>Ribolla Gialla IGP - Vigne del lauro, Veneto</i>	31,00€
<i>Sauvignon DOC - Von Blumen, Trentino</i>	31,00€
<i>Falanghina IGP - Picco dell'Angelo Campania</i>	31,00€
<i>Chardonnay DOC - Roeno, Trentino</i>	33,00€
<i>Pinot Grigio Collio DOC - Ronco dei tassi, Friuli</i>	33,00€
<i>Gewurztraminer DOC - Von Blumen, Trentino</i>	37,00€
<i>Passerina Igp - Spinelli, Marche</i>	31,00€
<i>Greco di Tufo, DOCG - Mito Lincanto, Campania</i>	32,00€
<i>Vermentino di Gallura DOCG - Mancini, Sardegna</i>	54,00€
<i>Chablis Premier Cru - Hamelin, Francia</i>	65,00€

Rosati/ Rosè wines

<i>Sussumaniello Rosè IGP - Vallone, Puglia</i>	32,00€
---	--------

Vini da Dessert/ Dessert wines

<i>Passito di Pantelleria Martinez, Sicilia</i>	35,00€
---	--------

Bollicine Italiane / Sparkling Wine

<i>Prosecco Valdobbiadene DOCG Millesimato - Follador</i>	35,00€
<i>Franciacorta Brut DOCG - Contadi Castaldi</i>	50,00€
<i>Franciacorta Satèn - Contadi Castaldi</i>	55,00€
<i>Franciacorta Brut Rosé - Contadi Castaldi, Lombardia</i>	60,00€
<i>Bellavista Alma Franciacorta Brut DOC, Lombardia</i>	75,00€
<i>Ferrari Perlé - Trentino</i>	90,00€

Champagne

<i>Drappier Carte d'Or</i>	100,00€
<i>Moët & Chandon Reserve Imperial</i>	120,00€
<i>Moët & Chandon Ice Imperial</i>	180,00€
<i>Ruinart Rose</i>	180,00€
<i>Ruinar Blanc de Blancs</i>	180,00€
<i>Dom Perignon Vintage Brute</i>	500,00€

CAFFETTERIA

Caffè <i>single espresso</i>	1,50€
Caffè Decaffeinato <i>decaff espresso</i>	2,00€
Caffè doppio <i>double espresso</i>	3,00€
Caffè Orzo/Ginseng <i>barely coffee/ginseng</i>	3,00€
Caffè Americano	3,00€
Caffè corretto <i>espresso with liquor</i>	3,00€
Cappuccino	2,50€
Marocchino <i>espresso with milk and chocolate</i>	3,00€
Latte Macchiato	3,50€
Caffè Shakerato <i>coffee shaken with ice</i>	5,00€
Shakerato alcolico <i>coffee & alcohol shaken with ice</i>	6,00€
Tea caldo e Tisane <i>hot tea</i>	4,00€
Spremuta di arancia <i>freshly squeezed orange juice</i>	5,00€

AMARIE SPIRITS

Amaro del Capo	5,00€
Amaretto di Saronno	5,00€
Anima nera liquirizia	5,00€
Baileys	5,00€
Braulio Riserva	5,00€
Bianca menta	5,00€
Khalua al caffè	5,00€
Jagermeister	5,00€
Jefferson	5,00€
Fernet bianca	5,00€
Limoncello	5,00€
Mirto	5,00€
Montenegro	5,00€
Sambuca Molinari	5,00€

GRAPPE

Grappa bianca	6,00€
Grappa barricata	6,00€

PICCOLA DISTILLERIA

RUM

<i>ZACAPAS Solera 23 gran riserva</i>	<i>10,00€</i>
<i>DON PAPA Baroko Black Gold</i>	<i>10,00€</i>
<i>DIPLOMATICO Extra Anejo</i>	<i>10,00€</i>
<i>BARCELO Onix Imperial</i>	<i>12,00€</i>

WHISKEY

<i>LAGAVULIN 8 Singol Malt</i>	<i>10,00€</i>
<i>CAOL ILA 12 Singol Malt</i>	<i>10,00€</i>
<i>JACK DANIEL S Whiskey</i>	<i>7,00€</i>

DISTILLATI AL BICCHERE

<i>BRANDY Cardinal Mendoza Solera gran riserva</i>	<i>10,00€</i>
<i>COGNAC Martell VS</i>	<i>10,00€</i>
<i>CALVADOS Drouin Selection</i>	<i>10,00€</i>

VODKA

<i>VODKA GREYGOOSE</i>	<i>10,00€</i>
<i>VODKA BELUGA</i>	<i>10,00€</i>
<i>VODKA BELVEDERE</i>	<i>10,00€</i>