



ESISTONO LUOGHI CHE RESPIRI E SENTI
TUOI, COME QUELLE PERSONE CHE ANCHE
SE NON HAI MAI INCONTRATO CONOSCI
DA SEMPRE.

Café 113 by Matranga nasce dall'idea di
rendere un giardino segreto il luogo perfetto
per i vostri momenti speciali. Chi sceglie
Café 113 avrà infatti la possibilità di essere
accontentato in ogni esigenza e godersi a
pieno il tempo speso con noi.
Potrete iniziare dai desideri di gola, partendo
dall'aperitivo, passando al ristorante,
pizzeria, fino ad arrivare al nostro cocktail
wine bar e agli eventi musicali.

Un meraviglioso giardino e sale interne a
vetri che mettono sempre in dialogo i nostri
spazi interni ed esterni, un luogo perfetto da
condividere con le persone che amate,
un luogo magico in cui incontrare persone
che amerete.

SFERE DI PULLED PORK

In crosta con cuore filante alla scamorza e fonduta al cheddar

Crusted pulled pork balls with a melting scamorza heart and cheddar fondue

euro 12

TENTACOLO DI POLPO ARROSTO

Su crema di porri e patate e olio al prezzemolo

Roasted octopus tentacle on leek and potato cream with parsley oil

euro 14

PATATINE FRITTE* ALLA PAPRIKA

Con fonduta al cheddar e bacon croccante

Paprika fries with cheddar fondue and crispy bacon

euro 8

GNOCCO FRITTO

Con crudo, ricottina e miele

Fried dough with prosciutto crudo, fresh ricotta and honey

euro 10

ZUPPA DI COZZE

Con crostini di pane

Mussel soup with toasted bread croutons

euro 13

TRIS DI MONTANARINE

Pomodoro e mozzarella, mozzarella e crudo, mortadella e stracciatella

Three fried mini pizzas: tomato and mozzarella, mozzarella and prosciutto crudo, mortadella and stracciatella

euro 12

*Alcuni degli ingredienti di questi piatti potrebbero essere surgelati o abbattuti all'origine

café 113
By Matanga

Coperto 2,50



BRUSCHETTA CLASSICA

Concassé di pomodoro e pesto di basilico

Bruschetta with tomato concassé and basil pesto

euro 6

BRUSCHETTA MISTA

Bufala e crudo, alla romana, mortadella e pistacchio, salmone e stracciatella

Buffalo mozzarella and prosciutto crudo, Roman-style, mortadella and pistachio, salmon and stracciatella

euro 12

MISTO CALDO

Patatine con buccia*, cazzilli*, panelle* e arancinette*

Skin-on fries, potato croquettes, chickpea fritters and mini arancini

euro 12

LA DEGUSTAZIONE DI MARE DEL CAFÈ X2

Insalata di mare, cocktail di gamberi, bruschetta con salmone e stracciatella, caponata di pesce spada, gamberi croccanti

Seafood salad, prawn cocktail, salmon and stracciatella bruschetta, swordfish caponata, crispy prawns

euro 32

LA GRAN FRITTURA DEL GOLFO

Calamaro, gambero, seppioline, pesciolino, cubetti di spada, polipetti serviti con maionese agli agrumi e pepe nero

Squid, prawns, baby cuttlefish, small fish, swordfish cubes and baby octopus, served with citrus and black pepper mayonnaise

euro 23

SFINCIONE BAARIA

Salsa sfincione, tuma, ricotta, mollica e cipolla scalogno

Sfincione sauce, tuma cheese, ricotta, breadcrumbs and shallot onion

euro 14

*Alcuni degli ingredienti di questi piatti potrebbero essere surgelati o abbattuti all'origine

primi piatti

BUSIATE

Con pesce spada, pomodorini, gamberi e mollica atturrata

With swordfish, cherry tomatoes, prawns and toasted breadcrumbs

euro 16

SPAGHETTONI AL NERO DI SEPPIA

Con stracciata di bufala e colata di ricci

Squid ink spaghetti with buffalo stracciata and sea urchin

euro 26

SPAGHETTO ALLE VONGOLE

Vongole e prezzemolo

Spaghetti with clams and parsley

euro 22

LINGUINE ALLO SCARPARIELLO NAPOLETANO

Con vongole e tartare di gambero rosso

Neapolitan scarpariello-style linguine with clams and red prawn tartare

euro 25

RISOTTO DEL PESCATORE

Con calamaro, gambero, cozze e vongole, polpo, polpa di pomodoro e prezzemolo

Seafood risotto with squid, prawns, mussels and clams, octopus, tomato pulp and parsley

euro 20

PACCHERI

Con gamberi, pomodorini e pesto di pistacchio

With prawns, cherry tomatoes and pistachio pesto

euro 20

FUSILLONI

Con crema di zucca rossa, guanciale croccante e fonduta di formaggi

With red pumpkin cream, crispy guanciale and cheese fondue

euro 14

PANZEROTTI RICOTTA E SPINACI

Saltati con burro e salvia su crema di patate allo zafferano e crema di basilico

Ricotta and spinach panzerotti sautéed in butter and sage, on saffron potato cream and basil cream

euro 14

*Alcuni degli ingredienti di questi piatti potrebbero essere surgelati o abbattuti all'origine

Coperto 2,50

café 113
By Matina

burger e insalate

I NOSTRI BURGER

con bun di nostra produzione

BURGER DI TERRA

Hamburger di manzo, bacon croccante, cheddar, pomodoro, misticanza, servito con patatine fritte*

Beef burger, crispy bacon, cheddar, tomato, mixed greens, served with fries

euro 15

BURGER DI MARE

Hamburger di salmone croccante, mayo al lime, pomodoro, misticanza e avocado, servito con patatine fritte*

Crispy salmon burger, lime mayo, tomato, mixed greens and avocado, served with fries

euro 18

CHICKEN BURGER

Cotoletta di pollo croccante, lattuga, pomodoro, bacon, cheddar e salsa burger, servito con patatine fritte*

Crispy chicken cutlet, lettuce, tomato, bacon, cheddar and burger sauce, served with fries

euro 15

BURGER PORK

Pulled pork, cipolla rossa caramellata, cheddar e salsa demi-glace

Pulled pork, caramelized red onion, cheddar and demi-glace sauce

euro 16

LE INSALATE

MISTA

Insalata verde, pomodorini, carote, radicchio

Green salad, cherry tomatoes, carrots, radicchio

euro 7

FUMÉ

Insalata verde, rucola, salmone affumicato, mozzarella fior di latte, carote al pettine

Green salad, arugula, smoked salmon, fior di latte mozzarella, shredded carrots

euro 15

CAESAR SALAD

Pollo grigliato, insalata verde, grana, pane tostato, salsa caesar

Grilled chicken, green salad, grana cheese, toasted bread, Caesar dressing

euro 14

*Alcuni degli ingredienti di questi piatti potrebbero essere surgelati o abbattuti all'origine

Coperto 2,50

cafe 113
By Matanga

secondi

LA GRIGLIATA DI CARNE X2

Involtini di manzo alla siciliana, mangia e bevi, salsiccia, tagliata di petto di pollo CBT, arrostiti di black angus, servita con patate al forno su piatto in ghisa

Sicilian-style beef rolls, mangia e bevi, sausage, slow-cooked sliced chicken breast, Black Angus skewers, served with baked potatoes on a cast-iron platter

euro 38

IL TRIS DI PESCE ALLA GRIGLIA

Calamaro, gambero e pesce spada grigliati, serviti con salsa citronette, patate prezzemolate e misticanza di erbe

Grilled squid, prawn and swordfish, served with citronette dressing, parsley potatoes and mixed herb salad

euro 30

FILETTO DI MANZO BARDATO

Cotto al burro chiarificato, aromatizzato con salvia e rosmarino, servito con patate croccanti e salsa demi-glace

Larded beef fillet cooked in clarified butter with sage and rosemary, served with crispy potatoes and demi-glace sauce

euro 28

TAGLIATA DI MANZO

Con fonduta al grana

Sliced beef with grana cheese fondue

euro 22

FILETTO DI SALMONE

In crosta di pistacchio con purè

Pistachio-crusted salmon fillet with mashed potatoes

euro 22

CONTORNI

Patate fritte / patate al forno euro 5

Fries / baked potatoes

Verdure grigliate euro 8

Grilled vegetables

Ratatouille di verdure in agrodolce euro 8

Sweet and sour vegetable ratatouille

Insalata verde euro 5

Green salad

*Alcuni degli ingredienti di questi piatti potrebbero essere surgelati o abbattuti all'origine

Coperto 2,50

cafe113
By Matanga

pizzeria

I NOSTRI IMPASTI

IMPASTO CLASSICO

Mix di farine di grano tenero di tipo 00, tipo 0 e tipo 2 semintegrale, ottenute dalla macinazione di grani 100% italiani. Idratazione al 65%, lievitazione 36 ore a temperatura controllata. Il risultato è un prodotto leggero, fragrante e altamente digeribile.

A blend of soft wheat flours (type 00, type 0 and type 2 semi-wholemeal) milled from 100% Italian grain. 65% hydration, 36-hour rise at controlled temperature. The result is light, fragrant and highly digestible.

IMPASTO LOW CARB MULTICEREALI

Gusto rustico e alto contenuto proteico. Impasto a base di grano tenero, farine e fiocchi di altri cereali come avena, orzo, farro, segale, mais, arricchito con semi interi come semi di girasole, semi di zucca, semi di sesamo, semi di lino, semi di chia.

Rustic flavour and high protein content. Made with soft wheat, flours and flakes of other cereals such as oats, barley, spelt, rye and corn, enriched with whole sunflower, pumpkin, sesame, flax and chia seeds.

supplemento euro 2,50

IMPASTO PIZZA IN PALA

Impasto ad alta idratazione (80%), preparato con un prefermento-biga e farina di tipo 1 macinata a pietra, una lunga lievitazione e doppia cottura a bassa temperatura. Risulta estremamente croccante, la classica scrocchiarella romana, ma all'interno soffice, leggera e caratterizzata da una profonda alveolatura.

High-hydration dough (80%) made with a biga pre-ferment and stone-ground type 1 flour, long rise and double baking at low temperature. Extremely crunchy outside, the classic Roman scrocchiarella, yet soft and light inside with a deep, open crumb.

IMPASTO GLUTEN FREE

Impasto alternativo senza glutine, preparato con mix di farine e materie prime prive di glutine e latte. Risultato: un impasto leggero, friabile e digeribile. La cottura avviene nello stesso forno in utilizzo per gli altri impasti; la stesura di tutte le pizze avviene con farina di riso, cercando di garantire un grado di bassa contaminazione. Siamo estremamente fieri di aver vinto dei premi per questo impasto.

Gluten-free and milk-free alternative dough, light, crumbly and digestible. It is baked in the same oven as our other doughs; all pizzas are stretched with rice flour to keep cross-contamination low. We are very proud to have won awards for this dough.

supplemento euro 2,50

Coperto 2,50€

pizze in pala

PALA PULLED PORK euro 18

Mozzarella f. di latte, provola affumicata, senape al miele, pulled pork

Fior di latte mozzarella, smoked provola, honey mustard, pulled pork

PALA AI FORMAGGI euro 14

Mozzarella f. di latte, provola affumicata, gorgonzola, tuma, scaglie di grana, miele

Fior di latte mozzarella, smoked provola, gorgonzola, tuma, grana shavings, honey

PALA SFINCIONE euro 14

Salsa sfincione, tuma, ricotta e mollica "cunsata"

Sfincione sauce, tuma cheese, ricotta and seasoned breadcrumbs

PALA GASTONE euro 15

Mozzarella f. di latte, cotto, crema di pistacchio, pomodorino rosso e giallo, scaglie di grana

Fior di latte mozzarella, cooked ham, pistachio cream, red and yellow cherry tomatoes, grana shavings

PALA CRUDO E MIELE euro 16

Mozzarella f. di latte, prosciutto crudo, ricotta, miele, noci

Fior di latte mozzarella, prosciutto crudo, ricotta, honey, walnuts

PALA VULCANO euro 16

Mozzarella f. di latte, salsa alla 'nduja, guanciale, cipolla caramellata e scaglie di pecorino

Fior di latte mozzarella, 'nduja sauce, guanciale, caramelized onion and pecorino shavings

PALA MORTAZZA euro 15

Mortadella, stracciatella, pesto di pistacchio, zest di limone

Mortadella, stracciatella, pistachio pesto, lemon zest

PALA PORCHETTA euro 16

Mozzarella f. di latte, porchetta, provola affumicata, patate al forno, cipolla in agrodolce

Fior di latte mozzarella, porchetta, smoked provola, baked potatoes, sweet and sour onion

PALA REGINA euro 16

Mozzarella f. di latte, pomodorini rossi, stracciatella, prosciutto crudo, pesto di basilico

Fior di latte mozzarella, red cherry tomatoes, stracciatella, prosciutto crudo, basil pesto

*Alcuni degli ingredienti di questi piatti potrebbero essere surgelati o abbattuti all'origine

cafe113
By Matanga

Coperto 2,50

pizzeria

CAFÈ 113

euro 15

Crema di zucchini, mozzarella f. di latte, guanciale, mandorle tostate, stracciatella

Zucchini cream, fior di latte mozzarella, guanciale, toasted almonds, stracciatella

TUNNUS

euro 15

Salsa di pomodoro giallo, mozzarella f. di latte, filetti di tonno, cipolla rossa in agrodolce, terra di olive nere, capperi cucunci

Yellow tomato sauce, fior di latte mozzarella, tuna fillets, sweet and sour red onion, black olive crumble, caper berries

MARGHERITA GIALLA

euro 12

Salsa di datterino giallo, mozzarella di bufala, pesto genovese, mandorle tostate

Yellow datterino tomato sauce, buffalo mozzarella, Genovese pesto, toasted almonds

PATATOSA 2.0

euro 15

Mozzarella f. di latte, provola affumicata, patate al forno, salsiccia, speck, basilico, olio EVO

Fior di latte mozzarella, smoked provola, baked potatoes, sausage, speck, basil, EVO oil

PISTACCHIOSA

euro 13

Mozzarella f. di latte, mortadella, pesto di pistacchio, polvere di pistacchio, burratina

Fior di latte mozzarella, mortadella, pistachio pesto, pistachio powder, burratina

TASMANIA

euro 14

Salsa alla 'nduja, mozzarella f. di latte, spianata calabra, salsiccia, terra di olive, burratina e pipetta con olio di peperoncino

'Nduja sauce, fior di latte mozzarella, spicy Calabrian salami, sausage, olive crumble, burratina and a pipette of chili oil

FICUS

euro 16

Mozzarella f. di latte, pecorino, prosciutto crudo, scaglie di mandorle tostate, marmellata di fichi, burratina

Fior di latte mozzarella, pecorino, prosciutto crudo, toasted almond flakes, fig jam, burratina

CONTROCORRENTE

euro 16

Crema di zucchini, mozzarella f. di latte, salmone, stracciatella, mandorle tostate

Zucchini cream, fior di latte mozzarella, salmon, stracciatella, toasted almonds

SAN DANIELE

euro 14

Mozzarella f. di latte, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana

Fior di latte mozzarella, prosciutto crudo, arugula, grana shavings

cafe 113
By Matanga

Coperto 2,50€

pizzeria

AFFUMICATA

euro 15

Mozzarella f. di latte, guanciale, patate al forno, pecorino, carciofi, paprika affumicata

Fior di latte mozzarella, guanciale, baked potatoes, pecorino, artichokes, smoked paprika

SOTTOBOSCO

euro 15

Mozzarella f. di latte, funghi porcini, provola affumicata, salsiccia, ricotta, scaglie di parmigiano, olio al tartufo

Fior di latte mozzarella, porcini mushrooms, smoked provola, sausage, ricotta, parmesan shavings, truffle oil

BRASSICA

euro 15

Mozzarella f. di latte, friarielli, salsiccia, scaglie di peperoncino

Fior di latte mozzarella, broccoli rabe, sausage, chili flakes

SILVESTRE

euro 15

Mozzarella f. di latte, crema di radicchio, funghi, speck, noci, gorgonzola

Fior di latte mozzarella, radicchio cream, mushrooms, speck, walnuts, gorgonzola

PACHINO

euro 14

Mozzarella f. di latte, speck, datterino rosso e giallo, pesto di pistacchio, burrata

Fior di latte mozzarella, speck, red and yellow datterino tomatoes, pistachio pesto, burrata

CUCURBITA

euro 15

Crema di zucca, provola affumicata, mozzarella f. di latte, speck, glassa di aceto balsamico, nocciole

Pumpkin cream, smoked provola, fior di latte mozzarella, speck, balsamic glaze, hazelnuts

CRUDO E MIELE

euro 16

Mozzarella, crudo, ricotta, miele, noci

Mozzarella, prosciutto crudo, ricotta, honey, walnuts

CORALLO

euro 18

Salsa di datterino giallo, mozzarella f. di latte, gambero e pesto di pistacchio

Yellow datterino tomato sauce, fior di latte mozzarella, prawns and pistachio pesto

Coperto 2,50€

cafe113
By Matranga

pizzeria

LUCCIOLA

euro 15

Mozzarella f. di latte, funghi porcini, mozzarella di bufala, prosciutto cotto, pesto di nocciole

Fior di latte mozzarella, porcini mushrooms, buffalo mozzarella, cooked ham, hazelnut pesto

NAPOLI

euro 9

Mozzarella f. di latte, salsa di pomodoro, acciughe e basilico

Fior di latte mozzarella, tomato sauce, anchovies and basil

MARGHERITA

euro 8

Salsa di pomodoro, mozzarella f. di latte, basilico, olio

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, basil, oil

CALZONE FRITTO

euro 12

Mozzarella f. di latte, prosciutto cotto, pelato all'uscita, basilico

Fior di latte mozzarella, cooked ham, peeled tomatoes added after frying, basil

ROMANA

euro 10

Mozzarella f. di latte, salsa di pomodoro, prosciutto cotto fuori cottura, basilico, olio

Fior di latte mozzarella, tomato sauce, cooked ham added after baking, basil, oil

4 GUSTI

euro 12

Salsa di pomodoro, mozzarella f. di latte, prosciutto cotto in cottura, funghi freschi, würstel, basilico, olio

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, cooked ham, fresh mushrooms, frankfurters, basil, oil

CAPRICCIOSA

euro 13

Salsa di pomodoro, mozzarella f. di latte, prosciutto cotto in cottura, funghi freschi, carciofi, würstel, olive denocciolate, basilico, olio

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, cooked ham, fresh mushrooms, artichokes, frankfurters, pitted olives, basil, oil

PARMIGIANA

euro 10

Salsa di pomodoro, mozzarella f. di latte, melanzane fritte, scaglie di grana, ricotta, basilico, olio

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, fried eggplant, grana shavings, ricotta, basil, oil

Coperto 2,50€

dessert

CHURROS DI PIZZA FRITTA DOLCE

Serviti con Nutella e crema di pistacchio

Sweet fried pizza dough churros with Nutella and pistachio cream

euro 7

TIRAMISÙ

euro 6

CESTINO CIOCCOLATO E CARAMELLO SALATO

Frolla al cioccolato fondente, ganache al cioccolato fondente su uno strato di caramello salato, guarnita con panna montata (senza glutine e senza lattosio)

Dark chocolate shortcrust, dark chocolate ganache on a layer of salted caramel, topped with whipped cream (gluten-free and lactose-free)

euro 6

VERDELLO E MERINGA

Semifreddo al limone verdello su base biscotto, guarnito da meringa flambé

Verdello lemon semifreddo on a biscuit base, topped with flambéed meringue

euro 6

TORTINO AL CIOCCOLATO

Con gelato alla vaniglia

Chocolate cake with vanilla ice cream

euro 6

CHEESECAKE

Frutti di bosco, Nutella, pistacchio, caramello (senza glutine e senza lattosio su richiesta)

Berries, Nutella, pistachio, caramel (gluten-free and lactose-free on request)

euro 6

PARFAIT DI MANDORLE

Almond parfait

euro 6

FRUTTA DI STAGIONE

Seasonal fruit

euro 7

*Alcuni degli ingredienti di questi piatti potrebbero essere surgelati o abbattuti all'origine

Coperto 2,50

cafe 113
By Meringa

bibite

ACQUA 0,75L CAVAGRANDE	euro 2,50
ACQUA 0,75 FERRARELLE	euro 3
COCA / COCA ZERO / FANTA / CHINOTTO / SPRITE VETRO 33 CL	euro 2,50
ESTATHE PESCA / LIMONE	euro 2,50
SUCCHI DI FRUTTA ACE / PESCA / PERA / ANANAS / MIRTILLO	euro 2,50
SAN BITTER BIANCO / ROSSO	euro 4
CAMPARI SODA	euro 4
CRODINO	euro 4
SCHWEPPES TONICA / LEMON	euro 2,50
FEVER TREE INDIAN / MEDITERRANEA / GINGER BEER	euro 3,50
GINGER ALE / TONICA AL POMPELMO ROSA	euro 3,50

BIRRE

PORETTI BIONDA 0,25 4luppoli, alc 5% vol	euro 3,50
PORETTI BIONDA 0,40 4luppoli, alc 5% vol	euro 5
GRIMBERGEN ROSSA 0,25 Double ambrée, alc. 6,5% vol.	euro 4
GRIMBERGEN ROSSA 0,50 Double ambrée, alc. 6,5% vol.	euro 7
CARLSBERG BIONDA 0,25 Special brew, alc. 9% vol.	euro 4
CARLSBERG BIONDA 0,50 Special brew, alc. 9% vol.	euro 7
HIPPANA BIONDA 33CL	euro 5
HIPPANA BIANCA 33CL	euro 5
HIPPANA AMBRATA 33CL	euro 5
HIPPANA ROSSA 33CL	euro 5
HAINEKEN 0% 33CL	euro 4
CORONA 33CL	euro 4
FRANZISKANER BIONDA 0,50	euro 5
FRANZISKANER ROSSA 0,50	euro 5

Coperto 2,50€

cantina vini

VINI ROSSI

CAVIT

Bottega Vinai - Cabernet sauvignon €22

Bottega Vinai - Merlot €22

MILAZZO

Maria Costanza rosso €45

FINA

Nero d'Avola €25

Syrah €25

Merlot €25

Perricone €26

ANTICHI VINAI

Petalava rosso - Etna rosso Doc €25

BAGLIO DI PIANETTO

Nero d'Avola €21

Frappato €21

Syrah €21

Fermata 125 - Etna rosso €28

BAGLIO ORO

Donsar - syrah €20

Sciulè - frappato €20

VINI ROSATI

ANTICHI VINAI

Petalava rosato - Etna Doc €25

BAGLIO ORO

Zahri rosato €22

CHAMPAGNE

MOET €90

CLIQUE €90

cantina vini

VINI BIANCHI

BAGLIO DI PIANETTO

Insolia €20

Catarratto €20

Viognier €20

Grillo €20

Fermata 125 - Etna Bianco €25

CAVIT

Bottega Vinai - Muller thurgau €18

Gewurztraminer Trentino Doc €20

Sauvignon blanc - Trentino Doc €19

Bottega Vinai - chardonnay €19

MILAZZO

Maria Costanza bianco €30

ANTICHI VINAI

Petralava bianco - Etna Doc €24

BAGLIO ORO

Lagunare - grillo €19

Zafarà - catarratto €18

Ceppibianchi - zibibbo €19

FINA

Chardonnay €35

Kebrilla - grillo €19

Vola vola - viognier €24

Kikè - traminer €23

VINI FRIZZANTI E BOLLICINE

CAVIT

Altemasi millesimato - Trento Doc €30

Altemasi rosè - Trento Doc €35

BAGLIO DI PIANETTO

Fushà extra brut €23

FINA

Makisè €26

BAGLIO ORO

Ammari €19

FIRRIATO

Charme bianco €23

Charme rosè €23

cocktail

COCKTAIL ANALCOLICI

euro 7

GIN TONIC ANALCOLICO

Gin analcolico tonica Schweppes

FRUIT LEMONADE

Ananas succo sciroppo lampone Schweppes lemon

SPRITZ DIVERSO

Crodino succo d'arancia

VIRGIN COLADA

Succo ananas e crema di cocco

VIRGIN MOJITO

Lime zucchero foglie di menta Schweppes lemon

VIRGIN MULE

Lime ginger beer foglie di menta

VIRGIN HUGO

Sc Fiori di sambuco foglie di menta tonica

COCKTAIL CLASSICI

euro 8

APEROL - CAMPARI - MANDARINETTO SELECT - LIMONCELLO - SPRITZ

HUGO

Liquore ai fiori di sambuco prosecco soda menta

AMERICANO

Campari vermouth soda

MANHATTAN

Vermouth rosso whisky rye angostura

OLD FASHIONED

Zolletta di zucchero angostura whisky bourbon

PARADISE

Gin apricot brandy succo d'arancia



cocktail

MOSCOW MULE

vodka succo di lime ginger beer

CAIPIRINHA

Cachaca succo di lime zucchero

COSMOPOLITAN

vodka succo di mirtillo succo di limone cointreau

CLOVER CLUB

Gin sciroppo di lamponi succo di limone albume

BOULEVARDIER

Campari vermouth rosso whisky bourbon

MARGARITA

Tequila triple sec succo di limone

PINA COLADA

Rum bianco succo ananas sciroppo di cocco (frozen 10€)

JAMAICA PUNCH

Rum scuro sciroppo di zucchero succo di lime

DAIQUIRI

Rum bianco succo di limone sciroppo di zucchero (frozen 10€)

PALOMA

Tequila espolon lime sciroppo d'agave soda al pompelmo rosa pizzico di sale

TEQUILA SUNRISE

Tequila succo d'arancia granatina

MARY PICKFORD

Rum bianco succo ananas goccia di maraschino granatina

ESPRESSO MARTINI

Vodka kalhua espresso sciroppo di zucchero

Coperto 2,50€

cocktail

AMARI - CREME - LIQUORI

5	SAMBUCA	PERNOD	6
5	CAFFÈ BORGHETTI	PASTISE	6
5	BAILEYS	LIMONCELLO	5
5	CYNAR	AMARETTO DISARONNO	5
5	AMARO AVERNA	AMARO MENTENGRO	5
5	PETRUS	JAGERMAISTER	5
5	UNICUM	FERNET BRANCA	5
6	AMARO AMARA	BRANCA MENTA	5
5	AMARO DEL CAPO		



cocktail

I NOSTRI GIN

GIN MARE euro 10
Tonica mediterranea; garnish limone rosmarino

GIN MARE CAPRI euro 10
Tonica mediterranea; garnish lime e rosmarino

HENDRICK'S euro 10
Tonica indian; garnish cetriolo rosmarino

HENDRICK'S NEPTUNIA euro 12
tonica Indian; garnish lime disidratato

HENDRICK'S ORBIUM euro 12
tonica Indian; garnish lime disidratato

GIN DEL PROF MONSIEUR euro 10
tonica indian; garnish arancia disidratata

GIN DEL PROF BEAR euro 10
tonica Schweppes; garnish lime

GIN DEL PROF MADAME euro 10
tonica indian; garnish arancia disidratata cannella

GIN DEL PROF CROCODILE euro 10
tonica indian; garnish arancia vaniglia

MALFY euro 10
schweppes tonica; garnish lime

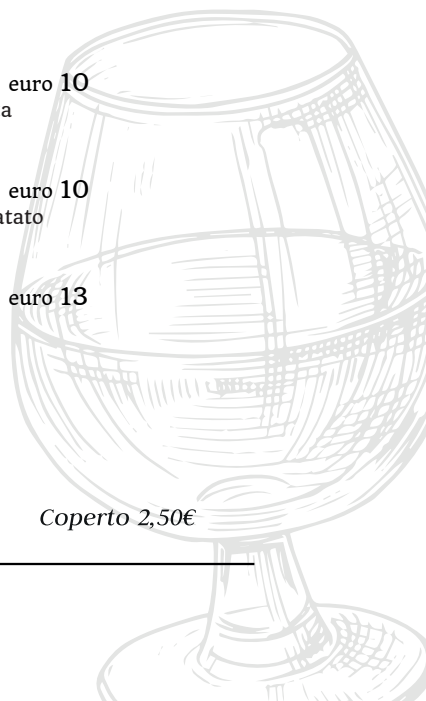
MALFY LIMONE euro 10
schweppes tonica; garnish limone

MALFY ARANCIA ROSSA euro 10
schweppes tonica; garnish arancia disidratata

MALFY POMPELMO ROSA euro 10
schweppes tonica; garnish pompelmo disidratato

VOLCANO euro 13
schweppes tonica; garnish arancia

Coperto 2,50€



cocktail

VOLCANO ROSÈ euro 13
Schweppes tonica; garnish lime disidratato

MARTIN MILLER'S euro 9
Schweppes tonica garnish peel limone

PORTOBELLO euro 8
Schweppes tonica garnish lime disidratato

NIKKA COFFEY euro 14
Tonica indian garnish lime disidratato

ALKEMIST euro 13
Tonica Indian garnish lime

ETNA euro 12
Schweppes tonica garnish rosmarino lime

ELEPHANT euro 14
Tonica Indian grnish peel arancia

LONDON N1 euro 10
Schweppes tonica garnish lime disidratato

LONDON N3 euro 10
Schweppes tonica garnish pompelmo disidratato

THE BOTANIST euro 13
Schweppes tonica garnish lime sale marino

BULDOG euro 8
Schweppes tonica garnish lime

CANAIMA euro 11
Tonica Indian garnish lime

SIMPSMITH euro 10
Schweppes tonica garnish lime disidratato

CROSKEYS euro 9
Tonica indian garnish lime disidratato

Coperto 2,50€

cocktail

NORDES euro 9
Tonica mediterranea; garnish lime menta

IONICO euro 10
Schweppes tonica; garnish lime sale marino

PORTOFINO euro 14
Tonica mediterranea; garnish lime

ROKU euro 10
Tonica indian; garnish lime disidratato

MONKEY euro 14
Tonica indian; garnish lime disidratato

BROOKMANS euro 10
Schweppes tonica; garnish mirtilli lime

PLYMOUTH euro 9
Schweppes tonica; garnish lime disidratato

BEEFEATER euro 8
Schweppes tonica; garnish lime

FIFTY POUND euro 10
Schweppes tonica; garnish lime

TANQUERAY TEN euro 10
Schweppes tonica; garnish pompelmo disidratat

TANQUERAY SEVILLA euro 9
Schweppes tonica; garnish aranacia disidratata

TANQUERAY RANGPUR euro 9
Stchweppes tonica; garnish lime disidratato

TANQUERAY euro 8
Schweppes tonica; garnish lime disidratato

BOMBAY euro 8
Schweppes tonica; garnish lime

Coperto 2,50€

cocktail

RUM

HAVANA	euro 7
MATUZALEM	euro 7
BARON SAMEDI	euro 7
DON PAPA 10 ANNI	euro 13
EL DORADO	euro 9
KRAKEN	euro 9
LEGGENDARIO	euro 7
ZACAPA 23	euro 11
SAILOR JERRY	euro 6
DIPLOMATICO	euro 9
FLOR DE CANA	euro 7
HAMPDEN ESTATE 8YO	euro 12
BRUGAL 1888	euro 9
CLAIRIN COMUNAL	euro 6
VERITAS	euro 6
EQUIANO	euro 10
THE REAL MCCOY 5YO	euro 7
PROFIL 105 NAISON	euro 12
SAINT JAMES CUVÉE D EX	euro 12
DEPAZ VIEUX	euro 11
BAYOU XO	euro 12
SAVANNA 5 ANS TRADITIONNAL	euro 9
NEISSON BLANC 50°	euro 9



cocktail

VODKA

MOSKOSKAYA	euro 8 - set bottiglia euro 130
ABSOLUT	euro 8 - set bottiglia euro 130
GREY GOOSE	euro 10 - set bottiglia euro 170
BELUGA	euro 10 - set bottiglia euro 170
BELVEDERE	euro 10 - set bottiglia euro 170
NIKKA COFFEY VODKA	euro 10

COGNAC - ARMAGNAC - BRANDY E CALVADOS

VECCHIA ROMAGNA	euro 6
VECCHIA ROMAGNA RISERVA	euro 8
CURVOSIER	euro 7

WHISKY E WHISKEY

JACK DANIEL'S	euro 6
JACK HONEY	euro 6
JACK APPLE	euro 6
JACK FIRE	euro 6
JACK GENTLEMAN	euro 8
JACK TRIPLE MESH	euro 8
JACK BONDED	euro 8
JACK SINGLE BARREL	euro 10
GLEN GRANT	euro 6
WILD TURKEY 101	euro 6
WILD TURKEY RYE	euro 6
AMERICAN HONEY	euro 6
MAKER'S MARK	euro 6
RED LABEL	euro 6
BLACK LABEL	euro 6
WOODFORD RESERVE	euro 7
MACALLAN DOUBLE CASK 12YO	euro 16

Coperto 2,50€

cocktail

GLENFIDDICH 15YO	euro 13
THE BALVENIE 12YO DOUBLEWOOD	euro 13
HIGHLAND PARK 10YO	euro 9
GLENROTHES 12YO	euro 11
PORT ASKAIG	euro 13
PEAT PURE ISLAY	euro 8
NIKKA FROM THE BARREL	euro 12
NIKKA COFFEY GRAIN	euro 13
NIKKA COFFEE MALT	euro 12

TEQUILA - MEZCAL

ESPOLON SILVER	euro 7
ESPOLON REPOSADO	euro 8
1800 SILVER	euro 8
1800 REPOSADO	euro 9
1800 ANEJO	euro 9
MEZCAL MONTELOBOS ESPADIN	euro 9

GRAPPE

FRATTINA BIANCA	euro 6
FRATTINA FUMO DI ROVERE BARRIQUE	euro 7
903 BIANCA	euro 6
903 BIRRIQUE	euro 7
OF AMARONE OF	euro 8
DORANGE OF	euro 8
OF LIGNEUM MOSCATO INVECCHIATO	euro 7
OF LIGNEUM CRU	euro 7
OF LIGNEUM PROSECCO INVECCHIATO	euro 7
OF LIGNEUM MIELE DI TIGLIO	euro 7

Coperto 2,50€

Cafe 113

By Matranga

A seguire l'elenco di tutti gli allergeni che è possibile trovare nei nostri piatti.
Nel caso di intolleranze alimentari o allergie informarsi con il personale di sala

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti
in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di
acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte:
yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



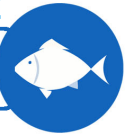
MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta,
cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente
il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche
se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come:
latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi,
scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena,
farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di:
arrosti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei
condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati
per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia,
marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come:
maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

