



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.

antipasti

INSALATA DI POLPO E PATATE

Cton julienne di carote e polvere di prezzemolo

Octopus and potato salad with carrot julienne and parsley powder

euro 12

ZUPPA DI COZZE

Zuppa di cozze con crostini di pane al rosmarino

mussel soup with rosemary bread croutons

euro 10

MISTO CALDO*

Patatine con buccia*, cazzilli, panelle e arancinette

french fries, croquettes, arancinette, panelle

euro 12

BRUSCHETTA CLASSICA

Concassé di pomodoro e pesto di basilico

bruschetta with tomato concasse and basil pesto

euro 6

BRUSCHETTE MISTE

Crudo e bufala, mortadella e pesto di pistacchio, paté di olive e speck

three bruschettas with raw ham and buffalo mozzarella, mortadella and pistachio pesto, olive pâté and speck

euro 12

TRIS DI MONTANARINE

Pomodoro e mozzarella, mozzarella e crudo, mortadella e stracciatella

three fried pizzas with: mozzarella and tomato sauce, raw ham and buffalo mozzarella, mortadella and pistachio pesto

euro 12

CAPONATA DI MARE

pesce spada e melanzane con scaglie di mandorle tostate

Swordfish and aubergines with toasted almond flakes

euro 12

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

Coperto 2,50

café 113
By Mataranga



antipasti

GAMBERI AL PANKO

Gamberi viola di porticello in crosta di panko con mayonese agli agrumi, 5 Pezzi

Panko Crusted Purple Porticello Shrimp with Citrus Mayonnaise

euro 22

TARTARE*

Tartare di gambero Rosso con brunoise di ananas, salsa agli agrumi e polvere di foglie d'arancia

red prawn tartare with pineapple brunoise, citrus sauce and orange leaf powder

euro 20

piatti da condivisione

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

serviti con mostarde di frutta e miele e pane tostato

Platter of cold cuts and cheeses served with fruit and honey mustards and toasted bread

euro 22

VOGLIA DI MARE

polpo e patate, caponata di pesce spada, gambero croccante, bruschetta con salmone affumicato e stracciatella, zuppa di cozze

octopus and potatoes, swordfish caponata, crispy shrimp, bruschetta with smoked salmon and stracciatella, mussel soup

euro 25

GRAN FRITTO DI MARE

calamari, gamberi, seppioline, pesce spada serviti con verdure pastellate e mayonese agli agrumi

Great fried seafood: calamari, prawns, cuttlefish, swordfish served with battered vegetables and citrus mayonnaise

euro 25

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

cafe113
By Matanga

Coperto 2,50

primi piatti

RAVIOLI GAMBERO ROSSO E SALMONE

Ripieni al gambero rosso in salsa di salmone affumicato

Red shrimp stuffed ravioli in smoked salmon sauce

euro 20

TONNARELLI AI FRUTTI DI MARE

Cozze, vongole e pomodorini gialli e rossi

tonnarelli mussels, clams and yellow and red cherry tomatoes

euro 18

RISOTTO

Crema di zucchine, stracciatella e guanciale croccante

risotto with cream of courgettes, stracciatella and crispy bacon

euro 16

PACCHERI PISTACCHIOSI

Gamberi di nassa e pesto di pistacchio

peccheri with prawns and pistachio pesto

euro 20

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Salsa di pomodorino, dadolata di mozzarella e basilico

gnocchi with tomato sauce, diced mozzarella and basil

euro 12

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Vongole e prezzemolo

spaghetti with clams and parsley

euro 20

TONNARELLI CACIO E PEPE E ZUCCHINETTE

Pecorino, pepe e zucchini fritte

tonnarelli with pecorino, pepper and fried courgettes

euro 14

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

Coperto 2,50

cafe 113
By Matanga

secondi e burger

INVOLTINI DI PESCE SPADA*

Con ripieno alla palermitana con patate leggermente piccanti

Swordfish rolls with Palermo-style filling (crumb, tomato, raisin, pine nut) and slightly spicy potatoes

euro 16

TAGLIATA DI MANZO

Servita con fonduta di grana su piatto in ghisa

Sliced Beef served with Parmesan fondue on a cast iron plate

euro 22

COWBOY STEAK

Cotta alla piastra, servita con verdure grigliate e patate al forno

Grilled, served with grilled vegetables and baked potatoes

euro 50 - 800 g

PETTO POLLO CBT

cotto a bassa temperatura con letto di rucola, salsa yogurt e pomodorino

chicken breast cooked at low temperature with a bed of rocket, yogurt sauce and cherry tomatoes

euro 16

FILETTO DI RICCIOLA

In crosta allo scaccio con insalatina di stagione

Croaker fillet in a dried fruit crust with seasonal salad

euro 22

CONTORNI

patatine fritte o patate al forno o verdure grigliate o insalata verde
o ratatouille di verdure in agrodolce

French fries, baked potatoes, grilled vegetables, green salad, vegetable ratatouille

euro 5

BURGER DI TERRA

Hamburger di manzo con bacon croccante, pomodoro, cheddar e songino
servito con patatine fritte

Beef burger with crispy bacon, tomato, cheddar and lamb's lettuce served with french fries

euro 15

BURGER DI MARE

Hamburger di salmone croccante con mayonese al lime, pomodoro, songino
e avocado servito con patatine fritte

Crispy salmon burger with lime mayonnaise, tomato, lamb's lettuce and avocado served with French fries

euro 18€

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

Coperto 2,50

cafe113
By Matanga

le insalate

MISTA

Insalata verde pomodorini carote radicchio mais
green salad, cherry tomatoes, carrots, radicchio and corn
euro 7

INSALATA VASTASA

Lattuga pomodoro olive cipolla rossa patate e capperi
lettuce, tomato, olives, red onion, potatoes and capers
euro 7

FUME'

Salmone spada affumicato carote al pettine misticanza emusione all'arancia
salmon, swordfish, carrots, mixed salad, orange sauce
euro 12

pizze in pala e sfilatini

PALA COSTIERA euro 16

Stracciatella, salmone, songino, zest di limone
Stracciatella, salmon, lamb's lettuce, lemon zest

PALA MORTAZZA euro 13

Stracciatella, mortadella, pesto di pistacchio, zest di limone
Stracciatella, mortadella, pistachio pesto, lemon zest

PALA REGINA euro 15

Mozz. fior di latte, pomodorini rossi e gialli, stracciatella, prosciutto crudo, pesto di basilico
Mozzarella, red and yellow cherry tomatoes, stracciatella, raw ham, basil pesto

SFILATINO ARICCIA euro 14

Fior di latte, crema di patate, porchetta, cipolla in agrodolce
Fior di latte, cream of potatoes, porchetta, sweet and sour onion

SFILATINO ACACIA euro 13

Mozz. fior di latte, provola affumicata, spianata Calabra, ricotta, miele, fili di peperoncino
fior di latte, provola, sausage and ricotta

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

Coperto 2,50

cafe113
By Matranga

pizzeria

CAFÈ 113

euro 15

Mozzarella fior di latte, crema di zucchine, speck tostato, mandorle tostate, stracciatella

Fior di latte mozzarella, cream of zucchini, toasted speck, almonds, stracciatella

NAPULÈ

euro 10

salsa di pomodoro, fior di latte, filetti di acciughe, olio d'aglio, perlage di basilico

tomato sauce, fior di latte, anchovy fillets, garlic oil, basil perlage

TUNNUS

euro 14

Salsa di pomodoro giallo, mozzarella, mozzarella fior di latte, filetti di tonno,
cipolla rossa in agrodolce, terra di olive nere

*Yellow tomato sauce, mozzarella, fior di latte mozzarella, tuna fillets,
sweet and sour red onion, black olive paste*

ASIAGO

euro 16

fior di latte, coppata, asiago, miele, polvere di pistacchio,
burratina, pipetta con olio piccante

Fior di latte, coppata, Asiago cheese, honey, pistachio powder, burratina, pipette with spicy oil

MARGHERITA 2.0

euro 12

Salsa di pomodoro giallo, mozzarella di bufala, pesto di basilico, basilico, olio Evo

Yellow tomato sauce, buffalo mozzarella, basil pesto, basil, EVO oil

PATATOSA 2.0

euro 14

Fior di latte, provola affumicata, patate al forno, salsiccia fresca, speck, basilico, olio Evo

fior di latte, smoked provola, diced baked potatoes, fresh sausage, speck, basil, EVO oil

BRIOSIA

euro 15

Mozzarella fior di latte, fonduta di formaggi, pomodorini rossi semidry,
prosciutto cotto, granella di noci, bufalina, basilico, olio

*Fior di latte mozzarella, cheese fondue, semi-dried red cherry tomatoes,
cooked ham, chopped walnuts, buffalo mozzarella, basil, olive oil*

BOLETUS

euro 15

fior di latte, funghi porcini, salsiccia, provola affumicata, ricottina, cialde di grana

Fior di latte mozzarella, porcini mushrooms, sausage, smoked provola, ricotta, parmesan wafers

Coperto 2,50€

cafe 113
By Matranga

pizzeria

PISTACCHIOSA

euro 13

mozz. di bufala, mortadella, pesto di pistacchio fatto in casa, polvere di pistacchio, burratina

buffalo mozzarella, mortadella, pistachio pesto, pistachio powder, burrata

AI FORMAGGI

euro 11

fior di latte, provola affumicata, gorgonzola, cialde di grana padano, basilico, olio evo

Sabelli fior di latte, smoked provola, gorgonzola, grana padano wafers, basil, extra virgin olive oil

BAARIA

euro 15

Salsa sfincione, tuma, ricotta, Mollica e cipolla scalogno

Sfincione sauce, tuma, ricotta, breadcrumbs and shallot onion

TASMANIA

euro 14

Salsa alla nduja, mozzarella fior di latte, spianata Calabra, salsiccia, terra di olive, burratina e pipetta con olio di peperoncino

Nduja sauce, fior di latte mozzarella, Calabrian spianata, sausage, olive oil, burratina, and chili oil pipette

BRASSICA

euro 15

fior di latte, friarelli, salsiccia Pasqualora, crumble di taralli piccanti, olio, basilico

mozzarella, broccoli rabe, Pasqualora sausage, spicy taralli crumble, oil, basil

FICUS

euro 16

Fior di latte, pecorino, proscitto crudo, scaglie di mandorle tostate, composta di fichi, bufalina

Fior di latte, pecorino cheese, raw ham, toasted almond flakes, fig compote, buffalo mozzarella

CONTROCORRENTE

euro 15

Mozz. di bufala, songino, salmone affumicato, ciuffi di philadelphia, mandorle tostate, limone essiccato

Buffalo mozzarella, lamb's lettuce, smoked salmon, Philadelphia cheese, toasted almonds, dried lemon

SAN DANIELE

euro 14

Mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana, olio

Fior di latte mozzarella, raw ham, arugula, parmesan shavings, oil

Coperto 2,50€

pizzeria



MARGHERITA

euro 8

Salsa di pomodoro pelato, fior di latte Sabelli, basilico, olio Evo

peeled tomato sauce, Sabelli fiordilatte, basil, EVO oil

(fritto o al forno)

CALZONE CLASSICO

euro 11

fior di latte, prosciutto cotto, salame dolce, pelato all'uscita, scaglie di grana, basilico

fior di latte, cooked ham, sweet salami, peeled tomatoes, parmesan shavings, basil

ROMANA

euro 10

salsa di pomodoro pelato, fior di latte Sabelli, prosciutto cotto

Ferrarini fuori cottura, basilico e olio Evo

peeled tomato sauce, Sabelli fior di latte, cooked ham Ferrarini, basil and EVO oil

4 GUSTI

euro 12

salsa di pomodoro pelato, fior di latte Sabelli, prosciutto cotto Ferrarini in cottura,
funghi freschi, wurstel, basilico, olio Evo

peeled tomato sauce, Sabelli fior di latte, Ferrarini cooked ham, fresh mushrooms, wurstel, basil, EVO oil

CAPRICCIOSA

euro 13

salsa di pomodoro pelato, fior di latte Sabelli, prosciutto cotto Ferrarini in cottura,
funghi freschi, carciofi con gambo, wurstel, olive denocciolate, basilico, olio Evo

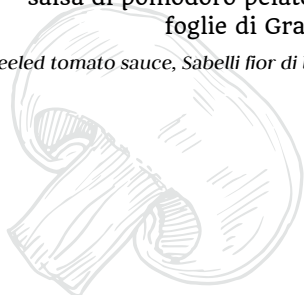
*peeled tomato sauce, Sabelli fior di latte, Ferrarini cooked ham, fresh mushrooms,
artichokes with stem, sausage, pitted olives, basil, EVO oil*

PARMIGIANA

euro 10

salsa di pomodoro pelato, fior di latte Sabelli, dadolata di melanzane,
foglie di Grana Padano 24m, basilico, olio Evo

peeled tomato sauce, Sabelli fior di latte, diced aubergines, 24m Grana Padano leaves, basil, EVO oil



Coperto 2,50€

cafe 113
By Matranga

dessert

FRUTTA DI STAGIONE

seasonal fruit

euro 7

TIRAMISÙ

euro 6

CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI

red fruits cheesecake

euro 6

TORTINO AL CIOCCOLATO

Con gelato alla vaniglia

Chocolate cake with vanilla ice cream

euro 6

PARFAIT DI MANDORLE

euro 6

SORBETTO AL LIMONE

euro 6

COPPA DI GELATO

Gusti: vaniglia, cioccolato, fragola, pistacchio, caffè, nocciola

vanilla, chocolate, strawberry, pistachio, coffee, hazelnut

euro 8

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

Coperto 2,50

cafe 113
By Matanga

bibite

ACQUA 0,75L PANNA / SAN PELLEGRINO	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

HEINEKEN 0,25	euro 3
HEINEKEN 0,50	euro 5
MESSINA 0,25	euro 3
MESSINA 0,40	euro 5
ICHNUSA ROSSA 0,20	euro 3
ICHNUSA ROSSA 0,40	euro 5
HEINEKEN 0% 33	euro 4
HEINEKEN SILVER 33	euro 4
CORONA 33	euro 4
FRANZISKANER BIONDA 50	euro 5
FRANZISKANER ROSSA 50	euro 5
DELIRIUM BIONDA 33	euro 5
DELIRIUM ROSSA 33	euro 5
EPICA CERERE - WEISS	euro 6
EPICA KORE - WHITE IPA	euro 6
EPICA EOLO - PALE ALE	euro 6
EPICA TIFEO - BELGIAN ALE	euro 6
EPICA MEDUSA - DUBBEL	euro 6
EPICA ARES - IMPERIAL STOUT	euro 6
EPICA POLIFEMO - AMERICAN PALE ALE	euro 6
EPICA APOLLO - DOUBLE IPA	euro 6

Coperto 2,50€

cantina vini

VINI ROSSI

ALESSANDRO DI CAMPOREALE

Kaid – syrah €35

Donnatà – Nero d'Avola €20

CRISTO DI CAMPOBELLO

CDC rosso €24

CAVIT

Bottega Vinai - Cabernet sauvignon €19

Bottega Vinai – Merlot €19

MILAZZO

Maria Costanza rosso €45

CURATOLO ARINI

Sciara soprana €30

ANTICHI VINAI

Petalava rosso – Etna rosso Doc €24

BAGLIO DI PIANETTO

Nero d'Avola €20

Frappato €20

Syrah €20

BAGLIO ORO

Donsar – syrah €19

Sciulè – frappato €18

FINA

Bausa Nero d'Avola €35

Syrah €24

Merlot €24

VINI ROSATI

ANTICHI VINAI

Petalava rosato – Etna Doc €24

CRISTO DI CAMPOBELLO

CDC rosato €24

CHAMPAGNE

MOET €90

CLIQUOT €90

cantina vini

VINI BIANCHI

ALESSANDRO DI CAMPOREALE

Kaid – sauvignon €28

Benedè – catarratto €20

Vigna di Mandranova – grillo €28

CRISTO DI CAMPOBELLO

CDC bianco €24

CAVIT

Bottega Vinai – Muller thurgau €18

Gewurztraminer Trentino Doc €20

Sauvignon blanc – Trentino Doc €18

Bottega Vinai – chardonnay €18

TASCA D'ALMERITA

Leone €25

Cavallo delle fate – grillo €24

MILAZZO

Maria Costanza bianco €30

ANTICHI VINAI

Petralava bianco – Etna Doc €23

BAGLIO DI PIANETTO

Inzolia €19

Viognier €19

Grillo €19

BAGLIO ORO

Lagunare – grillo €19

Zafarà – catarratto €17

Ceppibianchi – zibibbo €18

FINA

Chardonnay €35

Kebrilla – grillo €18

Vola vola – viognier €24

Kikè – traminer €23

CURATOLI ARINI

Grillo €19

VINI FRIZZANTI E BOLLICINE

CA' DEL BOSCO

Cuvée prestige €60

CAVIT

Altèmasi millesimato – Trento Doc €30

Altèmasi rosè – Trento Doc €35

ANTICHI VINAI

Bollenere brut €24

VAL D'OCA

Prosecco D.O.C extra dry millesimato €20

BAGLIO ORO

Ammari €17

FIRRIATO

Charme bianco €23

Charme rosè €23

CURATOLO ARINI

Brut €25

FINA

Makisè €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

MOSCOW MULE

vodka succo di lime ginger beer

CAIPIRINHA

Cachaca succo di lime zucchero

COSMOPOLITAN

vodka succo di mirtillo succo di limone cointreau

cocktail

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

SIGNATURE DRINK

NAPOLEON euro 9

Fernet Branca orange curacao gin brokmans

MAS FUERTE euro 10

Zolletta di zucchero angostura jim beam bar spoon di laphroig

PARFOIT D'AMOUR euro 12

Roku gin succo di limone sciroppo di zucchero albume parfoit d'amour

FRESH SIP euro 8

Succo lime agave select soda al pompelmo rosa

LEMON DROP BELUGA euro 12

Succo di limone sciroppo di zucchero vodka beluga triple sec lamponi freschi

CINNAMON euro 10

Succo di limone sciroppo di zucchero simpson gin sciroppo cannella due dash di angostura old fashioned

NORD VIOLET euro 10

Succo di limone nordes gin maraschino bitter violet

Coperto 2,50€

cocktail

I NOSTRI NEGRONI

NEGRONI ORIGINAL euro 8
bitter campari carpano vermouth bickens gin

L'ANTICO euro 9
bitter campari chazellettes vermouth boodles gin

DEL PROFESSORE euro 10
bitter del professore vermouth del professore bear gin

BIANCONI euro 10
bitter rouge cincano bianco bickens gin

AMARI - CREME - LIQUORI

5	SAMBUCA	MONTE POLIZO	5
5	CAFFÈ BORGHETTI	PERNOD	6
5	BAILEYS	PASTISE	6
5	CYNAR	LIMONCELLO	5
5	AMARO FLORIO	AMARETTO DISARONNO	5
5	AMARO AVERNA	AMARO OF	5
5	PETRUS	AMARO MENTENGRO	5
5	UNICUM	JAGERMAISTER	5
6	AMARO AMARA	FERNET BRANCA	5
5	AMARO DEL CAPO	BRANCA MENTA	5
		AMARO D'ARANCIA ROSSA CARONI	9

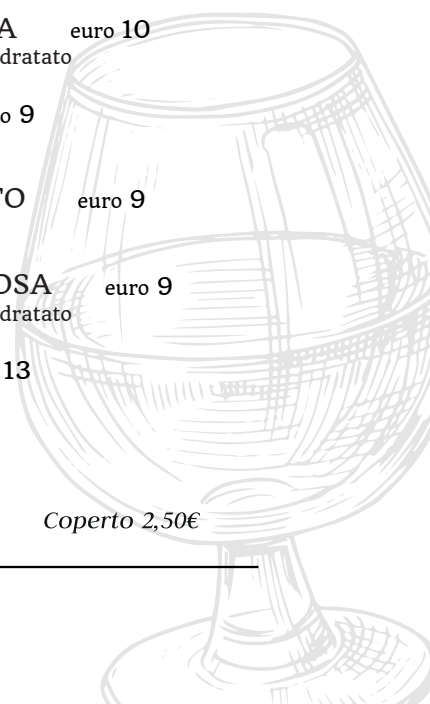


cocktail

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 LUNAR** euro 12
tonica Indian; garnish peel limone
- HENDRICK'S NEPTUNIA** euro 12
tonica Indian; garnish lime disidratato
- HENDRICK'S ORBIUM** euro 12
tonica Indian; garnish lime disidratato
- HENDRICKS MIDSUMMER** euro 12
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
- DOLCEVITA** euro 9
schweppes tonica; garnish lime
- DOLCEVITA BERGAMOTTO** euro 9
schweppes tonica; garnish lime
- DOLCEVITA POMPELMO ROSA** euro 9
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

GUNPOWDER SARDINIAN CITRUS euro 10
Schweppes tonica garnish lime

GUNPOWDER ORIENTAL BOTANIC euro 10
Tonica Indian garnish pepe nero

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

7 HILL'S euro 8
Schweppes tonica garnish peel arancia

ELEPHANT euro 14
Tonica Indian grnish peel arancia

BOODLESS euro 9
Schweppes tonica garnish lime

LONDON N1 euro 10
Schweppes tonica garnish lime disidratato

LONDON N3 euro 10
Scweppes tonica garnish pompelmo disidratato

THE BOTANIST euro 13
Schweppes tonica garnish lime sale marino

BULDOG euro 8
Schweppes tonica garnish lime

ONDINA euro 9
Tonica mediterranea 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

ENGINE euro 13
Schweppes tonica; garnish limone salvia

AKORI euro 10
Tonica indian; garnish lime

NORDES euro 9
Tonica mediterranea; garnish lime menta

BOTANICAL euro 12
Schweppes tonica; garnish lime cetriolo

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

CITADELLE euro 9
Schweppes tonica; garnish lime

BAIGUR euro 14
Schweppes tonica; garnish lime cannella

CUBICAL euro 13
Schweppes tonica; lime disidratato

BROOKMANS euro 10
Schweppes tonica; garnish mirtillo lime

PLYMOUTH euro 9
Schweppes tonica; garnish lime disidratato

BEEFEATER euro 8
Schweppes tonica; garnish lime

FIFTY POUND euro 10
Schweppes tonica; garnish lime

HUN HANSEN euro 12
Tonica Indian; garnish lime disidratato

TANQUERAY TEN euro 10
Schweppes tonica; garnish pompelmo disidratat

TANQUERAY SEVILLA euro 9
Schweppes tonica; garnish arancia disidratata

TANQUERAY RANGPUR euro 9
Schweppes tonica; garnish lime disidratato

Coperto 2,50€

cocktail

TANQUERAY euro 8

Schweppes tonica; garnish lime disidratato

BOMBAY euro 8

Schweppes tonica; garnish lime

GIN ARTE euro 11

Schweppes tonica garnish lime disidratato fiori eduli

BICKENS PINK euro 8

Schweppes tonica garnish pompelmo disidratato

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
MEZCAL MONTELOBOS JOVEN	euro 9
MEZCAL MONTELOBOS TOBALÀ	euro 12
MEZCAL 400 CONEJOS JOVEN	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



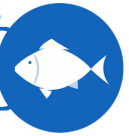
MOLLUSCHI

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

