



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.

POLPETTINE DI MELANZANE

profumate alla menta con dadolata di pomodorini e salsa verde

Eggplant meatballs flavored with mint, diced cherry tomatoes and green sauce

euro 8

SCRIGNO DI PATATA CON CUORE FILANTE

Polpetta di patata ripiena con scamorza e prosciutto cotto servita con fonduta di formaggi

Potato meatball stuffed with scamorza and cooked ham served with cheese fondue

euro 10

SFINCIONE BAARIA

Salsa sfincione, tuma, ricotta, mollica e cipolla scalogno

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

euro 15

PIZZA SUSHI

Sushi di pizza con salmone affumicato, philadelphia e mandorle tostate

Pizza sushi with smoked salmon, Philadelphia, and toasted almonds

euro 8

BRUSCHETTA CLASSICA

Concassé di pomodoro e pesto di basilico

bruschetta with tomato concasse and basil pesto

euro 6

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

cafe 113
By Matranga

Coperto 2,50

BRUSCHETTE CAFE 113

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

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

euro 13

MISTO CALDO*

Patatine con buccia*, cazzilli, panelle e arancinette

french fries, croquettes, arancinette, panelle

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

MISTO MARE

Insalata di mare, frittura di calamaro e gambero, caponata di pesce spada,
Polpettine di sarde con cipolla in agrodolce

Seafood salad, fried squid and prawns, swordfish caponata, sardine meatballs with sweet and sour onions

euro 28

SOUTÉ DI COZZE E VONGOLE

Sfumati al vino bianco, prezzemolo, olio all'aglio

Shaded with white wine, parsley, garlic oil

euro 16

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

primi piatti

RAVIOLI

Ravioli fatti in casa ripieni di ricotta in salsa ai funghi e guanciale croccante

Homemade ricotta-filled ravioli in a mushroom sauce with crispy bacon

euro 16

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Vongole e prezzemolo

spaghetti with clams and parsley

euro 20

SPAGHETTONI PAGLIA E FIENO

Spaghettoni freschi con vongole, cozze, datterini gialli e rossi sfumati al brandy

with clams, mussels, yellow and red cherry tomatoes and a touch of brandy

euro 18

PACCHERI

Paccheri con gamberi, crema di pistacchio salato e pomodorini

Paccheri with prawns, salted pistachio cream and cherry tomatoes

euro 20

FETTUCCINE

Con ragù di salsiccia, funghi misti di bosco e polvere di tartufo

With sausage ragù, mixed wild mushrooms and truffle powder

euro 18

SPAGHETTONI ALLA NORMA 113

Con crema di melanzane, pomodorini, fonduta di ricotta salata

With eggplant cream, cherry tomatoes, salted ricotta fondue

euro 15

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

Coperto 2,50

cafe 113
By Matanga

LA GRIGLIATA DI CARNE X 2

Arrosticini di black angus, costine di maiale, petto di pollo al rosmarino, würstel, salsiccia, servito con patate al forno e salsa cafe 113

Black Angus skewers, pork ribs, rosemary chicken breast, frankfurter, sausage, served with baked potatoes and coffee sauce 113

euro 36

TRANCIO DI PESCE SPADA

Con panatura alla siciliana: mollica, capperi, olive, pomodoro secco; servito con ratatouille di verdure

Sliced Beef served with Parmesan fondue on a cast iron plate

euro 20

TAGLIATA DI MANZO

Con fonduta di grana e patate al forno

with Parmesan fondue and baked potatoes served on a cast iron platter

euro 22

FILETTO DI SALMONE

In crosta di pistacchi con purè di patate profumato al limone

Pistachio-crusted with lemon-scented mashed potatoes

euro 22

FILETTO DI MAIALINO

Cotto a bassa temperatura, in crosta di erbe con la sua salsa e patate al forno

Slow-cooked, herb-crusted with its own sauce and baked potatoes

euro 18

CONTORNI

Patatine fritte - patate al forno - verdure grigliate - insalata verde ratatouille di verdure in agrodolce

Fries - baked potatoes - grilled vegetables - green salad - sweet and sour vegetable ratatouille

euro 5

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

Coperto 2,50

burger e insalate

CHICKEN BURGER

Cotoletta di pollo croccante, lattuga, pomodoro, bacon, cheddar e salsburger, servito con patatine fritte

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

euro 15

BURGER DI TERRA

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

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

euro 15

BURGER DI MARE

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

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

euro 18

MISTA

Insalata verde, pomodorini, carote, radicchio, mais

Green salad, cherry tomatoes, carrots, radicchio, corn

euro 7

FUMÉ

Salmone affumicato, spada affumicato, carote al pettine, misticanza, emulsione all'arancia

Smoked salmon, smoked swordfish, carrot scallops, mixed salad, orange emulsion

euro 12

INSALATA CAESAR

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

Grilled chicken, lettuce, parmesan, toasted bread, Caesar dressing

euro 14

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

Coperto 2,50

cafe113
By Matanga

— 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 PORCHETTA euro 15

Mozz. Fior di latte, porchetta, scamorza affumicata, patate al forno, cipolla in agrodolce
Mozzarella, savory roast pork, smoked scamorza, baked potatoes, sweet and sour onion

PALA REGINA euro 15

Mozz. Fior di latte, pomodorini rossi, stracciatella, prosciutto crudo, pesto di basilico
Mozzarella, red cherry tomatoes, stracciatella, prosciutto, basil pesto

SFILATINO ARICCIA euro 14

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

SFILATINO UNGHERESE euro 14

Mozz. Fior di latte, gorgonzola, salame ungherese, granella di noci
Mozzarella, gorgonzola, Hungarian salami, chopped walnuts

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

cafe113
By Matanga

Coperto 2,50

pizzeria

CAFÈ 113

euro 15

Mozz. fior di latte, crema di zucchini, 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, basilico

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

TUNNUS

euro 14

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

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

PECCAMINOSA

euro 14

Mozz. fior di latte, songino, gorgonzola, pecorino, salame dolce

Mozzarella, lamb's lettuce, gorgonzola, pecorino, sweet salami

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

CRISPY

euro 15

Mozz. Fior di latte, pollo croccante, nachos, salsa burger, crema di cipolla in agrodolce

Mozzarella, crispy chicken, nachos, burger sauce, sweet and sour onion cream

PATATOSA 2.0

euro 14

Mozz. Fior di latte, scamorza affumicata, patate al forno, salsiccia, speck, basilico, olio Evo

Mozzarella, smoked scamorza, baked potatoes, sausage, speck, basil, extra virgin olive oil

BOLETUS

euro 15

Mozz. Fior di latte, funghi porcini, salsiccia, scamorza affumicata, ricottina, cialda di grana

Mozzarella, porcini mushrooms, sausage, smoked scamorza, ricotta, parmesan wafer

cafe 113
By Matanga

Coperto 2,50€

pizzeria

PISTACCHIOSA

euro 13

Mozz. Fior di latte, mortadella, pesto di pistacchio, polvere di pistacchio, burratina

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

AI FORMAGGI

euro 11

Mozz. Fior di latte, scamorza affumicata, gorgonzola, cialde di grana, ricottina, basilico, olio Evo

Fior di latte mozzarella, smoked scamorza, gorgonzola, parmesan wafers, ricotta, basil, extra virgin olive oil

TASMANIA

euro 14

Salsa alla nduja, Mozz. 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

Mozz. Fior di latte, friarelli, salsiccia, crumble di taralli piccanti, olio, basilico

Fior di latte mozzarella, broccoli rabe, sausage, spicy taralli crumble, oil, basil

FICUS

euro 16

Mozz. Fior di latte, pecorino, prosciutto crudo, scaglie di mandorle tostate, marmellata di fichi, burratina

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

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

Mozz. Fior di latte, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana, olio

Fior di latte mozzarella, prosciutto crudo, arugula, parmesan flakes, oil

Coperto 2,50€

cafe113
By Matanga

pizzeria

AFFUMICATA

euro 13

Mozz. Fior di latte, scamorza affumicata, patate al forno, bacon, paprika dolce, rosmarino

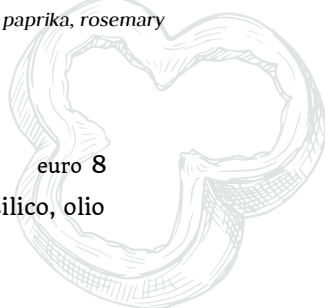
Mozzarella, smoked scamorza, baked potatoes, bacon, sweet paprika, rosemary

MARGHERITA

euro 8

Salsa di pomodoro, Mozz. Fior di latte, basilico, olio

Tomato sauce, mozzarella, basil, oil



CALZONE FRITTO

euro 11

Mozz. Fior di latte, prosciutto cotto, salame dolce, pelato all'uscita, scaglie di grana, basilico

Mozzarella, cooked ham, sweet salami, peeled tomatoes, parmesan shavings, basil

ROMANA

euro 10

Salsa di pomodoro, Mozz. Fior di latte, prosciutto cotto fuori cottura, basilico, olio

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, basil, oil

4 GUSTI

euro 12

Salsa di pomodoro, Mozz. Fior di latte, prosciutto cotto in cottura, funghi freschi, würstel, basilico, olio

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, fresh mushrooms, sausage, basil, oil

CAPRICCIOSA

euro 13

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

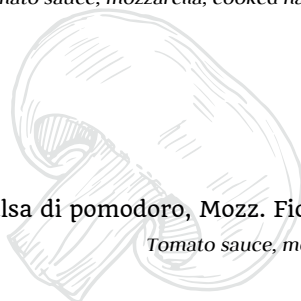
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, fresh mushrooms, artichokes, sausages, pitted olives, basil, oil

PARMIGIANA

euro 10

Salsa di pomodoro, Mozz. Fior di latte, melanzane, foglie di grana, basilico, olio

Tomato sauce, mozzarella, eggplant, parmesan leaves, basil, oil



Coperto 2,50€

dessert

CROSTATINA

Pasta frolla con crema chantilly e frutta fresca

Shortcrust pastry with Chantilly cream and fresh fruit

euro 6

TIRAMISÙ

euro 6

SEMIFREDDO AL CAFFÈ CON GOCCE DI CIOCCOLATO

euro 6

TORTINO AL CIOCCOLATO

Con gelato alla vaniglia

With vanilla ice cream

euro 6

CHEESECAKE

Frutti di bosco, Nutella, pistacchio, caramello

Berries, Nutella, pistachio, caramel

euro 6

PARFAIT DI MANDORLE

euro 6

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

Coperto 2,50

cafe113
By Matranga

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

Petralava 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

Petralava 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

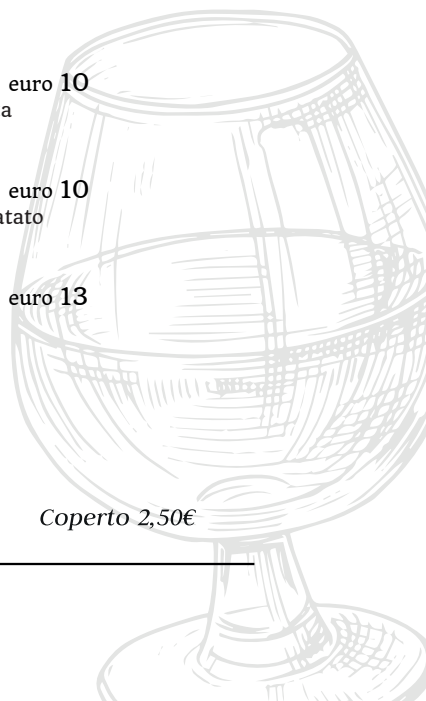
MALFY LIMONE euro 10
schweppes tonica; garnish limone

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 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

TANQUERAY TEN euro 10
Schweppes tonica; garnish pompelmo disidratato

TANQUERAY SEVILLA euro 9
Schweppes tonica; garnish arancia disidratata

TANQUERAY RANGPUR euro 9
Schweppes 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



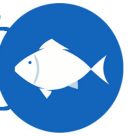
MOLLUSCHI

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

