

# L'AD FORUM propone:

## BAR

- Caffetteria Pag. 2
- Digestivi e liquori Pag. 3
- Bibite e succhi di frutta Pag. 3
- Tè shakerati Pag. 4
- Tè caldi e tisane Pag. 5
- Cioccolate Pag. 8

## ENOTECA

- Bollicine Pag. 9
- Vini VDA Pag. 10
- Vini nazionali Pag. 11
- Vini da meditazione Pag. 12

## COCKTAIL

- Analcolici Pag. 13
- Pre-dinner Pag. 13
- After-dinner Pag. 15
- Pestati Pag. 16
- Long drink Pag. 17
- Di gruppo Pag. 19
- Chupito Pag. 19

## DISTILLATI

- Rum Pag. 20
- Vodka Pag. 20
- Gin Pag. 20
- Whisky Pag. 21
- Brandy, Cognac e Armagnac Pag. 21
- Altro Pag. 21

**PANINI** (disponibili dalle h. 22.00) Pag. 22

DURANTE L'ORARIO DEL BUFFET DEGLI APERITIVI (CIRCA DALLE 11.30 ALLE 14.00 A PRANZO E DALLE 18.00 ALLE 21.30 A CENA) TUTTI I PREZZI VENGONO MAGGIORATI DI 1,00 EURO A PERSONA.

# Dal nostro BAR

## CAFFETTERIA

CAFFE'	1,20 €
CAFFE' CORRETTO	1,40 €
CAFFE' D'ORZO Tazza piccola	1,20 €
CAFFE' D'ORZO Tazza grande	1,50 €
CAFFE' AL GINSENG Tazza piccola	1,40 €
CAFFE' AL GINSENG Tazza grande	1,70 €
CAFFE' "AD FORUM"	2,00 €
CAFFE' SHAKERATO	3,00 €
CAFFE' SHAKERATO CORRETTO	3,50 €
CAFFE' CON PANNA Tazza piccola	1,50 €
CAFFE' CON PANNA Tazza grande	1,70 €
MAROCCHINO	1,40 €
MAROCCHINO ALLA NUTELLA	1,60 €
CAPPUCCINO	1,80 €
LATTE	1,00 €
LATTE MACCHIATO	1,80 €
CIOCCOLATA CALDA (gusti pag. 8)	3,00 €
CIOCCOLATA CALDA CON LA PANNA	3,50 €
THE CALDO/TISANA (gusti pag.5)	2,50 €
PUNCH MANDARINO/RUM	3,00 €
CHINA CALDA	3,00 €
GROLLA DELL'AMICIZIA	A persona 5,00 €

DURANTE L'ORARIO DEL BUFFET DEGLI APERITIVI (CIRCA DALLE 11.30 ALLE 14.00 A PRANZO E DALLE 18.00 ALLE 21.30 A CENA) TUTTI I PREZZI VENGONO MAGGIORATI DI 1,00 EURO A PERSONA.

## DIGESTIVI E LIQUORI

AMARI	3,00 €
CREMA DI WHISKY	3,50 €
LIMONCELLO	3,00 €
LIQUIRIZIA	3,00 €
MIRTO	3,00 €
SAMBUCA	3,00 €
APEROL	3,00 €
CAMPARI	3,00 €
MARTINI Bianco - Rosso - Extra dry	4,00 €
PASTIS	4,00 €
X-RATED	4,50 €
SAINT GERMAIN	5,00 €
T+	4,50 €

## BIBITE E SUCCHI DI FRUTTA

COCA COLA Bottiglietta (0,33 L)	3,50 €
COCA ZERO Bottiglietta (0,33L)	3,50 €
SPRITE Bottiglietta (0,33 L)	3,50 €
PEPSI alla spina Piccola (0,25 L)	2,50 €
PEPSI alla spina Grande (0,50 L)	4,50 €
GINGER BEER	3,50 €
SCHWEPPEES Lemon - Tonica - Ginger ale	3,00 €
LIPTON ICE TEA Pesca - Limone	3,00 €
REDBULL	3,50 €
CHINOTTO San Pellegrino	3,00 €
ARANCIATA San Pellegrino Classica - Amara	3,00 €
CRODINO	3,00 €
SANBITTER Bianco - Rosso	3,00 €
SUCCO DI FRUTTA Pago	3,00 €
(PESCA, ALBICOCCA, MELA, ACE, PERA, POMPELMO, MIRTILLO, ANANAS, ARANCIA, POMODORO)	
SUCCO DI POMODORO CONDITO	3,50 €
APEROL SODA (Alcol 3%)	3,00 €
CAMPARI SODA (Alcol 10%)	3,00 €

DURANTE L'ORARIO DEL BUFFET DEGLI APERITIVI (CIRCA DALLE 11.30 ALLE 14.00 A PRANZO E DALLE 18.00 ALLE 21.30 A CENA) TUTTI I PREZZI VENGONO MAGGIORATI DI 1,00 EURO A PERSONA.

## TÈ SHAKERATI

1. LIMONE 4,00 €  
*(Tea nero proveniente dall'Indonesia dal gusto classico molto dissetante, dal profumo agrumato dei giardini di Sicilia)*
2. PESCA 4,00 €  
*(Tea nero proveniente dall'Indonesia dal gusto classico e dal profumo inebriante della pesca matura)*
3. MENTA 4,00 €  
*(Tea nero proveniente dall'Indonesia con aggiunta di essenza di menta. Bevuto ghiacciato è molto dissetante e rinfrescante)*
4. LIQUIRIZIA 4,00 €  
*(Tea nero proveniente dall'Indonesia con aggiunta di estratto di liquirizia. E' dissetante e dal gusto particolare e delicato)*
5. MELONE 4,00 €  
*(Estratto di melone verde dal gusto estivo e dolce: è una festa di emozioni)*
6. FRUTTI ROSSI 4,00 €  
*(Tea nero proveniente dall'Indonesia profumato con succo concentrato di lamponi, mirtilli e ribes nero)*

## TÈ SHAKERATI ALCOLICI

1. SHAK LIMONE CON TEQUILA 6,00 €
2. SHAK PESCA CON AMARETTO DI SARONNO 6,00 €
3. SHAK MENTA CON RUM CHIARO 6,00 €
4. SHAK LIQUIRIZIA CON VODKA 6,00 €
5. SHAK MELONE CON RUM SCURO 6,00 €
6. SHAK FRUTTI ROSSI CON IRISH WHISKEY 6,00 €

DURANTE L'ORARIO DEL BUFFET DEGLI APERITIVI (CIRCA DALLE 11.30 ALLE 14.00 A PRANZO E DALLE 18.00 ALLE 21.30 A CENA) TUTTI I PREZZI VENGONO MAGGIORATI DI 1,00 EURO A PERSONA.

# TE CALDI E TISANE

- 1. BRILLANT BREAKFAST** 2,50 €  
*rivitalizzante*  
(Un tea intenso e vigoroso. Dall'aroma perfettamente rotondo, essenza di un tea di Ceylon. Questo tea assume tonalità rosso borgogna, ed ha una personalità energica, vivace e robusta)
  
- 2. SINGLE ESTATE DARJELING** 2,50 €  
*rilassante*  
(Darjeeling è il pregiato tea proveniente dalla celebre regione indiana dal quale prende il nome. Raffinato e particolare è in grado di offrire già dal primo sorso un'esperienza unica e coinvolgente. Aroma sottile, delicato e sofisticato. Il gusto è leggero, leggermente floreale)
  
- 3. SUPREME CEYLON SINGLE ORIGIN** 2,50 €  
*rivitalizzante*  
(Ceylon era il Giadino del Tea dell'Impero Britannico e offriva le illustri, fraganti varietà che nell'800 resero questa bevanda famosa in tutta Europa. Forte, colorato e dal carattere inconfondibile)
  
- 4. VANILLA CEYLON** 2,50 €  
*rilassante*  
(L'abbinamento tra il tea di Ceylon d'alta quota e l'inebriante aroma di vaniglia rende questo tea una bevanda squisita. Genera un'infusione chiara, con un perfetto equilibrio tra il ricco e cremoso aroma della vaniglia e il tea di Ceylon d'alta montagna)
  
- 5. THE ORIGINAL EARL GREY** 2,50 €  
*salutare*  
(Miscela forte e ricca, accentuata da olio di bergamotto, con un aroma unico e inconfondibile. Ottimo gustato senza latte, indicato per chi desidera una bevanda forte)
  
- 6. TÈ AL MANDARINO** 2,50 €  
*rinfrescante*  
(Delicato e brillante Pekoe tea coltivato in altura nel distretto di Nuwara Eliya, 1500 metri sopra il livello del mare. Il fragrante aroma del Mandarino esalta il sensuale appeal di questa infusione, producendo una bevanda corroborante, molto rinfrescante e purificante)
  
- 7. TÈ ALLA ROSA CON VANIGLIA FRANCESE** 2,50 €  
*rilassante*  
(La fragranza della rosa è permeata dall'aroma della Vaniglia Francese che rende ancor più morbido il delicato tea)

- 8. TÈ VERDE CON MENTA MAROCCHINA** 2,50 €  
*rilassante*  
(Delicato, stimolante e aromatico, puro tea verde di Ceylon Young Hyson con foglie di Menta Piperita. Bevanda ambrata mediamente forte, aromatica e stimolante. L'eleganza del tea verde di Ceylon abbinato all'acuta freschezza della Menta Piperita ne fa una bevanda ambrata)
- 9. TÈ VERDE SENCHA** 2,50 €  
*rinfrescante*  
(Prodotto dalle foglie più tenere fermentate a vapore ed è il tipo di tea più diffuso in Giappone. Aroma delicato e retrogusto leggero. Il tea verde Sencha è un tea dal gusto morbido, con una nota finale di erbe aromatiche, amabile e leggermente dolce. Favorisce la digestione rinfrescando il palato)
- 10. TÈ VERDE CON FIORI DI GELSOMINO** 2,50 €  
*rilassante*  
(Tea delicate con infusione di colore giallo pallido e accentuato aroma di gelsomino. I fiori di gelsomino sono mescolati al tea verde conferendogli aroma e fragranza inconfondibili. Il gelsomino è noto per proprietà lenitive e riscaldanti)
- 11. INFUSO DI ROSA CANINA** 2,50 €  
*rivitalizzante*  
(La rosa canina e i fiori di ibisco, ricca fonte di antiossidanti naturali, generano un infuso rosastro dal forte aroma fruttato. Bevanda ricca di vitamine e sostanze benefiche per la salute)
- 12. INFUSO DI FOGLIE DI MENTA PIPERITA** 2,50 €  
*salutare*  
(Naturalmente priva di caffeina, la menta piperita favorisce la digestione. L'aroma di mentolo e la nota piccante all'infusione della foglia, generano una bevanda rinfrescante e gradevole)
- 13. TÈ ROSSO ROIBOS** 2,50 €  
*contro i radicali liberi*  
(Dalle piantagioni del Sudafrica porta con sé il suo inconfondibile e piacevole aroma. Virtù polifenoliche. Proveniente da agricoltura biologica)
- 14. TISANA ALLA MALVA** 2,50 €  
*emolliente*  
(Gusto naturalmente gradevole e dalle benefiche virtù emollienti. Proveniente da agricoltura biologica)
- 15. TISANA ALLA MELISSA** 2,50 €  
*distensiva*  
(Insieme alla Verbena si crea un gusto unico e raffinato. L'olio essenziale di limone conferisce alla tisana un aroma dolcemente agrumato. Proveniente da agricoltura biologica)

- 16. TISANA ALLA MENTA** 2,50 €  
*rinfriscante*  
(Menta piperita che armonizza l'attività rinfriscante e quella dissetante. Profumato e gustoso. Proveniente da agricoltura biologica)
- 17. TISANA AL TIGLIO** 2,50 €  
*riequilibrante*  
(Aroma intenso e benefiche virtù distensive e riequilibranti. Proveniente da agricoltura biologica)
- 18. TISANA AL FINOCCHIO** 2,50 €  
*digestiva*  
(Gradevole sapore e virtù benefiche. Indicata dopo i pasti per le proprietà digestive. Proveniente da agricoltura biologica)
- 19. CAMOMILLA** 2,50 €  
*rilassante*  
(Proprietà calmanti che favoriscono i momenti di riposo. Proveniente da agricoltura biologica)

# CIOCCOLATE

1. FONDENTE 3,00 €  
*(Cacao finissimo per un gusto forte, intenso, aromatico)*
  2. LATTE 3,00 €  
*(Gusto rotondo, morbido e pieno. Un piacere per tutti)*
  3. GIANDUIA 3,00 €  
*(Tradizione del vero cioccolato Torinese. Gusto vellutato)*
  4. ARANCIA E CANNELLA 3,00 €  
*(Pregiata essenza della cannella al profumo d'agrume)*
  5. BANANA 3,00 €  
*(Due sapori che si valorizzano inaspettatamente, entusiasmando)*
  6. PISTACCHIO 3,00 €  
*(Abbinamento esotico ed accattivante per i veri intenditori)*
  7. BIANCA 3,00 €  
*(Delizia vellutata di stupefacente dolcezza)*
  8. AMARETTO E RUM 3,00 €  
*(Espressione del cioccolato esaltata dall'aroma dell'amaretto)*
  9. VANIGLIA 3,00 €  
*(Dolcezza di pasticceria con sapore morbido e vellutato)*
  10. MOU 3,00 €  
*(Divertente mix di sapori, morbidezza e cremosità)*
  11. COCCO 3,00 €  
*(Sapori esotici per una sensazione di benessere)*
- Aggiunta di panna montata 0,50 €



# La nostra ENOTECA

## VINI AL CALICE

### BOLLICINE

BLANC FRIPON (Priè+ Blanc 100% - Vol. 12.5%) Cave du vin blanc de Morgex et La Salle	4,00 €
PROSECCO MILLESIMATO LA PRIMAVERA DI BARBARA 2015 (Glera 90%, Perera 10% - Vol. 11.5%) Merotto	4,00 €
CARTIZZE SUPERIORE (Glera 100% - Vol. 11.5%) Merotto	4,50 €
FRANCIACORTA BRUT 2015 (Chardonnay 95%, Pinot Nero 5% - Vol. 12.5%) Ferghettina	4,50 €
CHAMPAGNE BRUT NATURE ANDRE E MICHEL (Pinot Noir 100% - Vol. 12%) Drappier	6,00 €
CIDRE MALEY METODO ANCESTRALE (Mela Autoctona Raventze 50% - Mela Coison De Boussy 50% - Vol. 5.5%) Cidrerie De Savoie	4,00 €
MOSCATO D'ASTI 2015 (Moscato Bianco 100% - Vol. 5.5%) Cossetti	3,50 €
BRACHETTO D'ACQUI (Brachetto 100% - Vol. 6,5%) Sopralerighe	3,50 €

DURANTE L'ORARIO DEL BUFFET DEGLI APERITIVI (CIRCA DALLE 11.30 ALLE 14.00 A PRANZO E DALLE 18.00 ALLE 21.30 A CENA) TUTTI I PREZZI VENGONO MAGGIORATI DI 1,00 EURO A PERSONA.

## VINI BIANCHI VDA

BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE 2015 (Priè Blanc 100% - Vol. 11.5%) Cave du vin blanc de Morgex et de La Salle	3,50 €
CHAMBAVE MUSCAT 2016 (Moscato bianco 100% - Vol. 13.5%) Crotta di Vegneron	3,50 €
CHARDONNAY 2015 (Chardonnay 100% - Vol. 13%) Les Crêtes	3,50 €
MULLER THURGAU 2015 (Muller Thurgau 100% - Vol. 12.5%) Maison Anselmet	4,50 €
PETITE ARVINE 2015 Petite Arvine 100% - Vol. 13%) Frères Grosjean	4,00 €

## VINI ROSÉ VDA

ROSÉ DU COTEAU (Gamay 100% - Vol. 14.5%) Institut Agricole Régional	3,00 €
---	--------

## VINI ROSSI VDA

MAYOLET 2015 (Mayolet 100% - Vol. 13.5%) Feudo Di San Maurizio	3,50 €
DONNAS 2013 (Nebbiolo 85%, Freisa e Neyret 15% - Vol. 13%) Caves Coopératives de Donnas	3,50 €
FUMIN 2014 (Fumin 100% - Vol. 13%) Les Crêtes	4,50 €
GAMAY 2016 (Gamay 100% - Vol. 13%) Lo Triolet	3,50 €
TORRETTE 2016 (Petit Rouge 80% Fumin e Cornalin 20% - Vol. 13%) D & D	3,50 €

DURANTE L'ORARIO DEL BUFFET DEGLI APERITIVI (CIRCA DALLE 11.30 ALLE 14.00 A PRANZO E DALLE 18.00 ALLE 21.30 A CENA) TUTTI I PREZZI VENGONO MAGGIORATI DI 1,00 EURO A PERSONA.

## VINI BIANCHI NAZIONALI

ERBALUCE DI CALUSO LA RUSTIA 2014 (Erbaluce 100% - Vol. 12.5%) Orsolani	3,50 €
LANGHE ARNEIS 2015 (Arneis 100% - Vol. 12.5%) Famiglia Morrone	3,00 €
GEWURZTRAMINER 2015 (Gewurztraminer 100% - Vol. 13.5%) Von Blumen	3,50 €
GRECO DI TUFO 2013 (Greco di Tufo 100% - Vol. 13.5%) Cantina dei monaci	3,50 €
ANGIMBE' 2015 (Inzolia 70%, Chardonnay 30% - Vol. 13.5%) Cusumano	3,50 €

## VINI ROSSI NAZIONALI

BARBERA D'ASTI SUP. LA LUNA E FALO' 2014 (Barbera 100% - Vol. 14%) Terredavino	4,00 €
LANGHE NEBBIOLO LA MALORA 2013 (Nebbiolo 100% - Vol. 14%) Terredavino	4,50 €
BONARDA OLTREPO' PAVESE SOPRALERIGHE 2013 (Bonarda 100% - Vol. 12%) Montagna	3,00 €
CABERNET 2014 (Cabernet 100% - Vol. 13%) Gurnzan	3,50 €
CHIANTI COLLI FIORENTINI IL CORTILE 2015 (Sangiovese 75%, Merlot 15%, Canaiolo 5%, Colorino 5% - Vol. 14%) Castello di Poppiano Guicciardini	3,50 €
MORELLINO DI SCANSANO 2015 (Morellinjo 90%, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot e Grenache - Vol. 13%) Erik Banti	3,50 €
ROSSO DI MONTALCINO 2014 (Sangiovese 100% - Vol. 14.5%) Capanna	4,00 €
BENUARA 2014 (Nero d'Avola 70%, Syrah 30% - Vol. 14.5%) Cusumano	3,50 €

DURANTE L'ORARIO DEL BUFFET DEGLI APERITIVI (CIRCA DALLE 11.30 ALLE 14.00 A PRANZO E DALLE 18.00 ALLE 21.30 A CENA) TUTTI I PREZZI VENGONO MAGGIORATI DI 1,00 EURO A PERSONA.

## VINI DA MEDITAZIONE

REFERENCE (Petite Arvine 100% - Vol. 12.5%) Bregy & Gillioz	5,00 €
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA L'EREMITA 2009 (Corvina 40%, Rondinella 30%; Corvinone 30% - Vol. 14%) Cà Rugate	5,00 €
PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYE 2011 (Zibibbo 100% - Vol. 14.5%) Donnafugata	5,00 €
BAROLO CHINATO (Nebbiolo 100% - Vol. 16.5%) Podere Luigi Einaudi	5,00 €
PORTO ROSSO RUBY (Assemblaggio di diversi vitigni - Vol. 19.5%) The house of Sandeman	3,50 €

DURANTE L'ORARIO DEL BUFFET DEGLI APERITIVI (CIRCA DALLE 11.30 ALLE 14.00 A PRANZO E DALLE 18.00 ALLE 21.30 A CENA) TUTTI I PREZZI VENGONO MAGGIORATI DI 1,00 EURO A PERSONA.

# I nostri COCKTAIL

## ANALCOLICI

ANALCOLICO DELLA CASA (Suc. Arancia, Suc. Ananas, Suc. Pompelmo, Granatina, Papaya)	5,00 €
SUNSET (Ginger ale, Suc. Limone, Angostura, Granatina)	5,00 €
CASTRO (Suc. Limone, Suc. Pompelmo, Suc. Albicocca)	5,00 €
MOJITO ANALCOLICO (Suc. Ananas, Lime, Zuccherero di canna, Menta fresca)	5,00 €
FROZEN PEACH (Pesca fresca, Suc. Ananas, Suc. Pesca, Papaya)	5,00 €
VIRGIN COLADA (Ananas fresco, Scir. di cocco, Soda)	5,00 €
DIGESTIVO FIRST LADY (Suc. mela, Ginger Beer, Scir. di cioccolato, Scir. di nocciole, Cannella)	5,00 €

## PRE DINNER

INVENTA IL TUO SPRITZ!! (Noi mettiamo Martini e Moscato, tu scegli il tuo sciroppo tra MELA VERDE, MANGO, MELOGRANO, LITCHIES, ROSA, CARAMELLO, CANNELLA, CETRIOLO, LAVANDA, BANANA, CIOCCOLATO, CIOCCOLATO BIANCO, ANANAS, ANGIURIA, FRUTTO DELLA PASSIONE, MELOGRANO, VANIGLIA, FICO, NOCCIOLE TOSTATE, SAMBUCO, KIWI, MIRTILLO O BASILICO.)	5,00 €
SPRITZ APEROL / CAMPARI (Aperol/Campari, Prosecco, Soda)	4,50 €
SPRITZ MARTINI (Martini b., Moscato, Soda)	5,00 €
SPRITZ VIOLA (Martini b., Moscato, Scir. Viola, Soda)	5,00 €
SPRITZ ST. GERMAIN (St. Germain, Moscato, Soda)	6,50 €

DURANTE L'ORARIO DEL BUFFET DEGLI APERITIVI (CIRCA DALLE 11.30 ALLE 14.00 A PRANZO E DALLE 18.00 ALLE 21.30 A CENA) TUTTI I PREZZI VENGONO MAGGIORATI DI 1,00 EURO A PERSONA.



## AFTER DINNER

ALCOLICO DELLA CASA (Suc. Arancia, Suc. Ananas, Suc. Pompelmo, Vodka, Kiwi, Tropical blue)	6,00 €
WHITE LADY (Gin, Cointreau, Suc. Limone)	6,00 €
DAIQUIRI (Rum bianco, Suc. Limone, Zucch. di canna liquido)	6,00 €
DAIQUIRI ALLA FRAGOLA (Rum bianco, Scir. Fragola, Suc. Limone)	6,00 €
DAIQUIRI FROZEN (Come i Daiquiri sopra indicati, ma frullati)	6,00 €
T- FROZEN (Cachaça, T+, Zucch canna liquido, Lime spremuto, Scir. Cetriolo)	6,00 €
ALEXANDER (Brandy, Crema di cacao scura, Panna, Noce moscata)	6,00 €
PARADISE (Gin, Apricot brandy, Suc. Arancia)	6,00 €
PINK LADY (Gin, Suc. Limone, Granatina)	6,00 €
COSMOPOLITAN (Vodka, Cointreau, Suc. Limone, Scir. Mirtillo)	6,00 €
COSMO X-RATED (X-RATED, Vodka, Suc. Cranberry, Sour)	6,00 €
JAPANESE SLIPPER (Midori, Cointreau, Suc. Limone)	6,00 €
GRASSHOPPER (Crema di menta, Crema di cacao chiara, Panna)	6,00 €
B52 (SERVITO INFUOCATO) (Kahlua, Bailey's, Grand Marnier)	6,00 €
AD 23 (SERVITO INFUOCATO) (Scir. Mirtillo, Midori, Bailey's, Grand Marnier)	6,00 €
ANGELO AZZURRO (Gin, Cointreau, Blu curacao, Scir. di zucchero)	6,00 €
BLACK RUSSIAN (Vodka, Kahlua)	6,00 €
WHITE RUSSIAN (Vodka, Kahlua, Panna)	6,00 €
IRISH COFFEE (Irish Whisky, Caffè, Panna, Zucch. di canna)	6,50 €

DURANTE L'ORARIO DEL BUFFET DEGLI APERITIVI (CIRCA DALLE 11.30 ALLE 14.00 A PRANZO E DALLE 18.00 ALLE 21.30 A CENA) TUTTI I PREZZI VENGONO MAGGIORATI DI 1,00 EURO A PERSONA.

SAN FRANCISCO (Amaretto caldo, Panna, Zucch. di canna)	6,00 €
PIMENTO (Crema di cacao bianca, Brandy, Bitter al pimento, Chiodi di garofano)	6,00 €

## PESTATI

ORANGE PASSION (Campari, Suc. Arancia, Arancia fresca, Zucch. di canna)	6,00 €
WHISKY SOUR (Whisky, Suc. Limone, Lime, Zucch. di canna)	6,00 €
MOJITO (Rum bianco, Zucch. di canna, Lime, Menta fresca, Soda)	6,00 €
ORIGINAL MOJITO (Rum bianco, Zucch. bianco, ½ Lime spremuto, Menta fresca intera, Soda)	6,00 €
APEROL MOJITO (Rum bianco, Aperol, Zucch. di canna, Lime, Menta fresca, Soda)	6,00 €
SIMON MOJITO (Whisky, Zucch. di canna, Lime, Menta fresca, Soda, Angostura)	6,00 €
CARIBBEAN MOJITO (Malibu, Zucch. di canna, Lime, Menta fresca, Soda)	6,00 €
SPECIAL MOJITO (Jägermeister, Zucch. di canna, Lime, Menta fresca, Sprite)	6,00 €
AD MOJITO (Midori, Zucch. di canna, Lime, Menta fresca, Sprite)	6,00 €
TEJITO (Rum bianco, T+, Zucch. di canna, Lime, Soda)	6,00 €
BASITO (Rum bianco, Zucch. di canna, Lime, Scir. Basilico, Soda)	6,00 €
CAIPIROSKA (Vodka, Zucch. di canna, Lime)	6,00 €
CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA (Vodka, Vodka alla fragola, Zucch. di canna, Lime, Fragole fresche)	6,00 €
CAIPIROSKA ALLA PESCA (Vodka, Vodka alla pesca, Zucch. di canna, Lime, Pesca fresca)	6,00 €
CAIPIROSKA AL CIOCCOLATO (Vodka, Scir. Cioccolato, Zucch. di canna, Lime)	6,00 €
CAIPIRINHA (Cachaça, Zucch. di canna, Lime)	6,00 €
MIDORI SOUR (Midori, Zucch. di canna, Lime, Suc. Limone)	6,00 €

DURANTE L'ORARIO DEL BUFFET DEGLI APERITIVI (CIRCA DALLE 11.30 ALLE 14.00 A PRANZO E DALLE 18.00 ALLE 21.30 A CENA) TUTTI I PREZZI VENGONO MAGGIORATI DI 1,00 EURO A PERSONA.



T-SOUR (T+, Acqua naturale, Zucch. di canna, Suc. Limone)	6,00 €
VODKA SOUR (Vodka, Zucch. di canna, Lime, Suc. Limone)	6,00 €
AMARETTO SOUR (Amaretto, Zucch. di canna, Lime)	6,00 €
RUM COOLER (Rum bianco, Zucch. di canna, Lime, Arancia, Ginger ale)	6,00 €
CHEGUEVARA (Rum scuro, Zucch. di canna, Lime, Coca cola)	6,00 €
CARIBBEAN X-RATED (X-Rated, Zucch. di canna, Lime)	6,00 €

## LONG DRINK

CUBATA (Cocktail come: Rum e Coca, Gin-Lemon, Gin-Tonic, Vodke e Red bull, ecc.)	6,00 €
CUBA LIBRE (Rum scuro, ½ Lime spremuto, Coca cola)	6,00 €
MAI-TAI (Rum bianco, Rum scuro, Zucch. di canna, Suc. Limone, Suc. Arancia)	6,00 €
IL TUCCI (Rum bianco, Midori, Zucch. di canna, Lime spremuto, Soda)	6,00 €
TÈ SHAKERATO ALCOLICO (Gusti pag. 4)	6,00 €
T-PESCA+ (T+, Polpa di pesca, Suc. Pesca, Suc. Limone)	6,00 €
LONG ISLAND ICE TEA (Gin, Rum bianco, Vodka, Triple sec, Sour, Coca cola)	6,00 €
LONG ISLAND BIANCO (Gin, Rum bianco, Vodka, Triple sec, Scir. Sambuco, Scir. Zenzero, Sour, Sprite)	6,00 €
IL LONG ISLAND DI STE (Gin, Rum bianco, Vodka, Triple sec, Scir di Viola, Sour, Ginger Ale)	6,00 €
JAPANESE ICE TEA (Gin, Rum bianco, Vodka, Midori, Sour, Coca cola)	6,00 €
GREEN ICE TEA (Gin, Rum bianco, Vodka, Midori, Sour, Lemon soda)	6,00 €
X-RATED ICED TEA (X-Rated, Vodka, Rum, Gran Marnier, Suc. Cranberry, Sour)	6,00 €

DURANTE L'ORARIO DEL BUFFET DEGLI APERITIVI (CIRCA DALLE 11.30 ALLE 14.00 A PRANZO E DALLE 18.00 ALLE 21.30 A CENA) TUTTI I PREZZI VENGONO MAGGIORATI DI 1,00 EURO A PERSONA.

JUNE BUG (Midori, Malibu, Scir. Banana, Suc. Ananas, Sour)	6,00 €
MINICHRI VICTORY (Gin, Saint Germain, Scir. Amarena, Scir. Vaniglia, Ginger Beer)	6,00 €
MOSCOW MULE (Vodka, Ginger Beer, Lime spremuto)	6,00 €
T-MULE (T+, Ginger Beer, Soda, Succo di Limone)	6,00 €
KENNY ROBERTS (Vodka, Ginger ale, Scir. Lemonkiwi)	6,00 €
IL GRANITO (Vodka, Suc. Mirtillo)	6,00 €
GIN FIZZ (Gin, Suc. Limone, Scir. di Zucchero, Soda)	6,00 €
PIÑACOLADA (Rum, Batida de cocco, Malibu, Ananas fresca, Suc. Ananas, Panna)	6,50 €
ELISIR D'AMORE (Batida de cocco, Suc. Albicocca, Suc. Ananas, Suc. Arancia, Granatina)	6,00 €
SEX ON THE BEACH (Vodka, Vodka alla pesca, Suc. Arancia, Scir. Mirtillo)	6,00 €
TEQUILA SUNRISE (Tequila, Suc. Arancia, Granatina)	6,00 €
X-RATED LIGHT (X-Rated, Ginger ale)	6,00 €

**SE VUOI CHIEDI AL BARISTA UN COCKTAIL FUORI  
LISTA, FARA' IL POSSIBILE PER ACCONTENTARTI;  
OPPURE CHIEDIGLI DI INVENTARNE UNO NUOVO  
PER TE.**

## COCKTAIL DI GRUPPO

<b>MAXI COCKTAIL</b> (0,5 LITRI) (A scelta tra: MOJITO, MOJITO VARI, MAI TAI, LONG ISLAND ICE TEA, JAPANESE ICE TEA, GREEN ICE TEA, CAIPIROSKA, CAIPIROSKA ALLA FRUTTA, CAIPIRINHA, RUM COOLER, SEX ON THE BEACH, CHE GUEVARA)	13,00 €
<b>MAXI COCKTAIL ANALCOLICO</b> (0,5 LITRI) (A scelta tra: SUNSET, CASTRO, MOJTO ANALCOLICO)	11,00 €
<b>COCKTAIL IN CARAFFA</b> (2 LITRI) (A scelta tra: MOJITO, MOJITO VARI, MAI TAI, LONG ISLAND ICE TEA, JAPANESE ICE TEA, GREEN ICE TEA, CAIPIROSKA, CAIPIROSKA ALLA FRUTTA, CAIPIRINHA, RUM COOLER, SEX ON THE BEACH, CHE GUEVARA)	45,00 €
<b>COCKTAIL ANALCOLICO IN CARAFFA</b> (2 LITRI) (ANALCOLICO DELLA CASA)	25,00 €
<b>BICCHIERONE DELL'AMICIZIA</b> (6 LITRI) (SEX ON THE BEACH guarnito di frutta fresca)	70,00 €
<b>BICCHIERONE ANALCOLICO DELL'AMICIZIA</b> (6 LITRI) (ANALCOLICO DELLA CASA guarnito di frutta fresca)	50,00 €

## CHUPITO

<b>RUM E PERA</b>	3,50 €
<b>TORELLO</b> (Kahlua, Bailey's, Tequila o Vodka)	3,00 €
<b>TEQUILA BUM BUM</b> (Tequila, Acqua tonica)	4,00 €
<b>CHUPITI CLASSICI</b> (Es.: Vodka, Rum, Tequila o altro)	3,00 €

DURANTE L'ORARIO DEL BUFFET DEGLI APERITIVI (CIRCA DALLE 11.30 ALLE 14.00 A PRANZO E DALLE 18.00 ALLE 21.30 A CENA) TUTTI I PREZZI VENGONO MAGGIORATI DI 1,00 EURO A PERSONA.

# I nostri DISTILLATI

## RUM

<u>Accompagna il tuo Rum con uno sfizioso piattino degustazione</u>			1,50 €
PAMPERO Anejo Blanco			3,00 €
BACARDI Reserva			4,00 €
BRUGAL ANEJO			3,50 €
HAVANA	(7 ANNI)		3,50 €
MATUZALEM	(7 ANNI)		4,00 €
PAMPERO Anejo Especial			3,50 €
SAYLOR JERRY			4,00 €
DIPLOMATICO Reserva			6,00 €
EL DORADO	(12 ANNI)		6,00 €
ZACAPA	(23 ANNI)		7,00 €
CUBANEY	(25 ANNI)		7,50 €
CUBANEY Elixir di Rum	(12 ANNI)	SERVITO GELIDO	4,50 €

## VODKA

ABSOLUT			4,50 €
BELUGA			5,00 €
KEGLEVICH Menta - Fragola - Pesca - Mela verde			4,00 €
SKYY			4,50 €
SMIRNOFF			5,00 €

## GIN

GORDON'S			3,00 €
BOMBAY Sapphire			4,00 €
TANQUERAY			4,50 €
HENDRICK'S			5,00 €
MONKEY 47			9,50 €

DURANTE L'ORARIO DEL BUFFET DEGLI APERITIVI (CIRCA DALLE 11.30 ALLE 14.00 A PRANZO E DALLE 18.00 ALLE 21.30 A CENA) TUTTI I PREZZI VENGONO MAGGIORATI DI 1,00 EURO A PERSONA.

## WHISKY

<u>Accompagna il tuo Whisky con uno sfizioso piattino degustazione</u>		1,50 €
BALLANTINES		4,50 €
CHIVAS	(12 ANNI)	5,00 €
GLEN GRANT	(5 ANNI)	4,50 €
GLENFIDDICH	(12 ANNI)	6,00 €
J&B		4,50 €
JOHNNIE WALKER Red Label		5,00 €
JAMESON		5,00 €
JACK DANIEL'S	(7 ANNI)	4,50 €
TALISKER	(10 ANNI)	6,00 €
OBAN	(14 ANNI)	6,00 €
LAPHROAIG	(10 ANNI)	7,00 €
LAGAVULIN	(16 ANNI)	7,00 €
MACALLAN 1997	(10 ANNI)	6,00 €
BOURBON Buffalo Trace		5,00 €

## BRANDY, COGNAC E ARMAGNAC

ARMAGNAC De la Maziere	6,00 €
BAS ARMAGNAC St. Michel	6,00 €
CARLOS PRIMERO Solera Gran Riserva	6,00 €
COURVOISIER	6,00 €
REMY MARTIN Fine Champagne Cognac	6,00 €
CALVADOS CARDINAL	6,00 €

## ALTRO

ASSENZIO	5,00 €
COINTREAU	3,50 €
DRAMBUIE	4,00 €
GRAND MARNIER	3,50 €
GRAPPA	3,00 €
GRAPPA BARRICATA	3,50 €
GENEPY	3,00 €

DURANTE L'ORARIO DEL BUFFET DEGLI APERITIVI (CIRCA DALLE 11.30 ALLE 14.00 A PRANZO E DALLE 18.00 ALLE 21.30 A CENA) TUTTI I PREZZI VENGONO MAGGIORATI DI 1,00 EURO A PERSONA.

# I nostri PANINI

Disponibili dalle h. 22.00

1. HAMBURGER AD FORUM 5.50 €  
(Hamburger, insalata, pomodoro, cheddar, pancetta, funghetti, salsa rosa)
2. HAMBURGER 5,50 €  
(Hamburger, insalata, pomodoro, cheddar, ketchup, maionese)
3. MILANESE 5,50 €  
(Cotoletta, insalata, pomodoro, cheddar, ketchup, maionese)
4. DEL PANINARO 4,50 €  
(Salamella, crauti, salse a scelta)
5. HOT DOG 3,50 €  
(Wurstel, salse a scelta)
6. SAPORITO 4,50 €  
(Prosc. crudo, pomodoro, rucola, funghetti, salsa rosa)
7. RUSTICO 4,50 €  
(Prosc. cotto, carciofini, maionese)
8. M'ARRABBIO 4,50 €  
(Speck, provola, salsa piccante)
9. SFIZIOSO 4,50 €  
(Bresaola, Philadelphia, rucola, pomodoro)
10. NETTUNO 4,50 €  
(Tonno, pomodoro, insalata, maionese)
11. CASPER 4,50 €  
(Mozzarella, pomodoro, basilico, olio, origano)
12. TIROLESE 4,50 €  
(Speck, Brie)
13. TOAST 4,00 €  
(Prosc. cotto, cheddar)
14. FOCACCIA VDA 5,00 €  
(Prosc. cotto, fontina)

DURANTE L'ORARIO DEL BUFFET DEGLI APERITIVI (CIRCA DALLE 11.30 ALLE 14.00 A PRANZO E DALLE 18.00 ALLE 21.30 A CENA) TUTTI I PREZZI VENGONO MAGGIORATI DI 1,00 EURO A PERSONA.

- |  |        |
|--|--------|
| <b>15. FOCACCIA DELICATA</b><br>(Prosc. crudo, Philadelphia, pomodoro condito)                       | 5,00 € |
| <b>16. PIADINA ROMAGNOLA</b><br>(Prosc. crudo, crescenza)  | 4,00 € |
| <b>17. PIADINA PRINCE LEONARD</b><br>(Pancetta, scamorza, pomodoro, carciofini, funghetti, maionese) | 5,00 € |
| <b>18. ALETTE DI POLLO</b>   | 4,00 € |
| <b>19. CROCCHETTE DI POLLO</b>   | 4,00 € |
| <b>20. PIADINA GOLOSA</b><br>(Nutella, nocciole)   | 3,50 € |

*Nel caso in cui terminassero le scorte fresche alcuni di questi prodotti potrebbero essere surgelati.*