



ELLINGTON CLUB

Menu



ANTIPASTI



ELLINGTON CLUB
Menu



TAPAS

Le nostre tapas sono un antipasto elegante e raffinato, perfetto per una cena speciale o un aperitivo gourmet.



MANZO

7.0 €

Battuta di manzo al Tartufo, crema di pecorino



CARCIOFO

6.0 €

Carciofo alla romana, mentuccia, camembert



RAPA

6.0 €

Cime di rapa ripassate, burrata affumicata e acciuga



**CRISTINO
AVOCADO**

12.0 €

Pane croccante integrale ai sette cereali con crema di avocado homemade, pachino e datterino giallo del Piennolo, pinoli tostati, sale Maldon e germogli di basilico.

**CROSTINO
GUANCIALE**

12.0 €

Pane croccante integrale ai sette cereali con stracciatella delicata, guanciale affettato, mandorle tostate e coriandoli di guanciale croccante.



MAIN



ELLINGTON CLUB
Menu



SALMONE

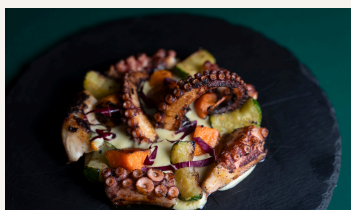
18.0 €

Trancio di salmone al forno,
insalatina di finocchi, arancia,
melograno, senape e aceto



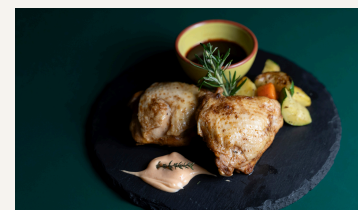
BACCALÀ 18.0€

Baccalà gratinato con erbe aromatiche, servito con salsa di ceci, olio al tartufo, olive taggiasche e contorno di cime di rapa ripassate



POLPO 18.0€

Polpo con burro rosolato in padella, accompagnato da crema di patate e lime



POLLETTO 16.0€

Sovraccoscia marinata e cotta al forno con salsa orientale (soia, zucchero, paprika, pepe, zenzero, peperoncino, sale e salsa di pomodoro)



FILETTO DI MAIALE 18.0€

Filetto di Maiale con Salsa di mele

RISO VENERE

13.0€

Riso Venere con salsa di zucca e camembert aromatizzata ai funghi porcini, olio EVO e mentuccia di campo





ELLINGTON CLUB *Casals EVO*

Le nostre pietanze sono condite con Olio Extra Vergine d'Oliva, della Società Agricola CASALS.

“Tutto nasce nella nostra tenuta tra Lugnano in Teverina e Attigliano ci prendiamo cura di tutte le fasi di lavorazione. Dalla raccolta delle olive fino all'estrazione finale dell'olio, per ottenere un prodotto eccellente e di assoluta qualità. Garantire un prodotto di qualità superiore è il nostro principale obiettivo, ecco perché ci impegniamo affinché tutto il percorso che conduce al prodotto finale sia perfetto. Produciamo l'olio extra vergine di oliva nel nostro frantoio, realizzato proprio per offrire al consumatore un prodotto proveniente da una filiera corta e realmente da un percorso a km 0, ciò ci permette di azzerare quasi completamente i tempi tra la raccolta e la frangitura dell'oliva.

Il nostro frantoio si trova nel centro dei campi in cui crescono i nostri olivi, controllati e curati in maniera naturale.”



OTHERS

TARTARE DI MANZO

18.0€

Battuta di filetto di manzo marezzato con garnish di erba cipollina, dressing di lime con salsetta di senape con pomodorini secchi e capperi.



PATATE 6.0€

Al forno aromatizzate alle erbe



VERDURE SALTATE 6.0€

Zucchine, carote, patate



COLESLAW 6.0€

Insalata di cavolo e crauti crudi



CIMETTE 6.0€

Cime di rapa ripassate in padella



NEW YORK CLUB SANDWICH 13.0 €

American toast, assortito con pollo ruspante, crispy bacon, pomodoro insalatato, lattuga romana, salsa all'uovo sodo e salsa leggermente piccante.



CHICKEN 7.0 €

Sovracoscia di pollo aromatizzata alla paprika, mela e maionese allo zenzero



SALMON 7.0 €

Salmone al forno profumato alle erbe, verdure croccanti saltate, salsa yogurt ed erba cipollina



VEGGY 7.0 €

Cavolo rosso, crauti crudi, carote, anacardi e salsa con senape al miele e yogurt.



ELLINGTON CLUB

La nostra idea di cucina parte dall'esperienza totale che si può vivere all'interno del Club. La nostra missione è soddisfare con eguale intensità. Per questo troverete tutta la nostra passione nel creare un'esperienza culinaria degna di un club internazionale ma attento ai prodotti del territorio, dando una varietà di scelte che permette di soddisfare i più scettici avventori.



DOLCI



CHEESCAKE LAMPONE

8.0€

Formaggio morbido, crumble di biscotto digestivo, cuore di formaggio caseale morbido, topping di coulis.



GODURIOSO 8.0 €

Biscotto al cioccolato, mousse di gianduia ricoperto di glassa al cioccolato fondente con cuore di caramello



PANNA COTTA 7.0 €

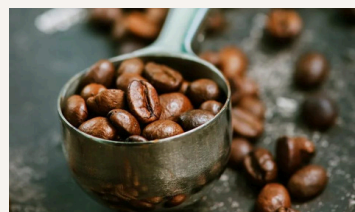
Topping a scelta tra: caramello, cioccolato, confetture



DRAMBUE 6.0€



LIQUIRIZIA 6.0€



ESPRESSO 2.0 €

Caffè espresso, miscela 5 origini di caffè arabica ed una di robusta, gusto persistente dal tenore di caffeina contenuto.



**ADRIATICO
CRUSHED** 7.0€



**ADRIATICO
ROASTED** 7.0€



**PORTO
SANDMAN** 7.0 €



ELLINGTON CLUB
Bollicine





ELLINGTON CLUB

Campagne



Jean Paul Deville BRUT
Carte Noire
Pinot Noir 75%, Chardonnay
25% di buona struttura, in
grado di esprimere il
carattere delle uve di Pinot
Noir, di cui è composto per
la maggior parte. Uno
champagne elegante,
asciutto, armonico e
persistente

85.0€



ELLINGTON CLUB

Valdobbiadene



Uve Glera 100%,
manto paglierino con
riflessi verdolini, con
un sottile perlage. Al
naso è ricco di
vibrazioni vegetali,
fruttate, floreali e
agrumate. Al gusto si
presenta: fine, sapido
e minerale. Allegro,
leggiadro e tenero
tocca il palato in
modo elegante

36.0€



ELLINGTON CLUB

Franciacorta Brut



Chardonnay 100%, minerale e fruttato, prodotto con Metodo Classico con sola aggiunta di mosto e succo d'uva, affinato sui lieviti in bottiglia per 18 mesi. Note di mela, pesca e salvia emergono da una tessitura fine ed elegante.

55.0€



ELLINGTON CLUB

Prosecco



Vino spumante di
Valdobbiadene
Superiore si
caratterizza per un
profilo delicato, secco
e molto fresco. Il
fragrante e sottile
profilo olfattivo è
sintetizzato da
sensazioni vegetali,
agrumate e floreali,
con accenti minerali
ed erbacei. Perlage
soffice, fine e leggero
dal sorso, vibrante e
beverino

32.0€



ELLINGTON CLUB
Vino Rosso Artigianale

Tintilia

Molise DOC 2018

Società Agricola

Vi.Ni.Ca. Biologico

13,5% 75cl.

"Decanter"

25.0€

8.0€





ELLINGTON CLUB
Vino Rosso Artigianale

MONTEPULCIANO 30.0€
8.0€

Colli Pescaresi,
Abruzzo Azienda
Agricola Cirelli
DOC 13%, 75cl.





ELLINGTON CLUB
Vino Rosso Artigianale



COME 33.0€
8.0€

Come 2022
Progetto Vino
Dentro "Tenuta
l'Armonia"
Tocai Rosso,
Moascato, Syrah
Gustoso e
succulento,
esaltato da una
nitida scia fresco-
sapida che
persiste nel finale
13% VOL



ELLINGTON CLUB
Vino Rosso Artigianale



NEBBIOLO 32.0€
8.0€

Mesdi, Casina Bric
460s.l.m., Vergne,
Piemonte 14%, 75cl.



ELLINGTON CLUB
Vino Rosso Artigianale



BARBERA 33.0€
8.0€

Luli, Barbera d'Alba DOC,
Piemonte 2022, 13.5%, 75 cl.



ELLINGTON CLUB
Vino Rosso Artigianale



CILIEGIOLO 32.0€
8.0€

San Ferdinando, Val di
Chiana, Toscana IGT
2022, 12.5% 75cl



ELLINGTON CLUB
Vino Rosso Artigianale



SASSOPRA 32.0€
8.0€

Rosso di Sassopra,
Frascati, Lazio
2022, 12%, 75cl.



ELLINGTON CLUB
Vino Bianco Artigianale





ELLINGTON CLUB
Vino Bianco Artigianale



FUORI 33.0€

8 €

Progetto Vino Dentro,
Cuneo, Piemonte 2022.

uve di Soave, 60%

Garganega - 40%

Trebbiano, 12,5%. 75 cl



ELLINGTON CLUB
Vino Bianco Artigianale



PIOVE friz. 33.0€

Progetto Vino
Dentro, Cuneo,
Piemonte 2022.
80%Trebbiano -
20%Durella, 12.5%.
75 cl



ELLINGTON CLUB
Vino Bianco Artigianale



Verdicchio 25.0€
7.0€
Bianco di Gino 2022
Fattoria San Lorenzo
Marche Bianco IGT
Montecarotto (AN)
13.5%



ELLINGTON CLUB
Vino Bianco Artigianale

DELFINO DELLA MARCHESA

32.0€

Nessuna fermentazione malolattica. Affinamento in vasche di cemento vetrificato sui propri lieviti per circa 9 mesi. Da viti di 70-80 anni un vino fresco ed immediato, con sorprendente profondità.

Friulano 80%, Sauvignon Blanc 20%

Gradazione alcolica 13%





ELLINGTON CLUB
Vino Bianco Artigianale



SAUVIGNON 34.0€
DEL MOLISE 8.0€

Lame del Sorbo
Sauvignon del Molise - 2020
Denominazione di Origine
Controllata
VINO BIOLOGICO
Sauvignon Blanc 100%
12.5% vol



ELLINGTON CLUB
Vino Bianco Artigianale



SOAVE 33.0€
SUPERIORE

Castelcerino 2023
Progetto Vino Dentro
Floreale e minerale, con note
di fiori e mandorle e
sfumature marine
Garganega 100%
12.50%vol.

SOAVE SUPERIORE DOCG
CASTELCERINO 2023



ELLINGTON CLUB
Vino Bianco Artigianale



PECORINO 31.0€
8.0€
Colli Pescaresi, Abruzzo
Azienda Agricola Cirelli
DOC 13% 75cl.



ELLINGTON CLUB
Vino Bianco Artigianale



FALANGHINA 37.0€

Puglia IGP Daunia 2020
Progetto Calcarius,
Apricena. 11.5% 75cl.



ELLINGTON CLUB
Vino Bianco Artigianale



GRECHETTO 32.0€
8.0€

Calaverna, Andrea Pilar,
Umbria IGT 2021, 12,5%,
75cl



ELLINGTON CLUB
Vino Bianco Artigianale



CATARATTO 33.0€

De Bartoli, Terre Siciliane

IGP 2022, 12,5% 75 cl.



ELLINGTON CLUB
Vino Bianco Artigianale



GRACE 35.0€

Lombardia, Cantine
Posapiano, Botticino 2021 12%
75cl



ELLINGTON CLUB
Menu

AFTER DINNER



STREGA 6.0€



CHARTREUSE VERTE 6.0€



CHARTREUSE GIALLA 6.0€



RICIARD PASTIS 6.0€



BRAULIO 6.0€



DISARONNO 6.0€



CINAR 6.0€



FERNET 6.0€



FRANGELICO 6.0€



ELLINGTON CLUB
Menu

AFTER DINNER



**APSINTHE
ELIXIR** 6.0€



LA TOMATO 6.0€



MANDRAGOLA 6.0€
C. A.



GRAPPA 6.0€



ZIBIBBO 6.0€



**RUPES
AMARO** 6.0€



BORGHETTI 6.0€



**LIMONCELLO
PALLINI** 6.0€



PETRUS 6.0€

PISCO

PISCO PORTON 14.0€
Perù

BARSOL 13.0€
Perù

TEQUILA

CASAMIGOS 13.0€
Messico

DON JULIO 13.0€
Messico

JOS
CUERVO 10.0€
Messico

MIJENTA R. 13.0€
Messico

MIJENTA B. 12.0€
Messico

CASADORE 12.0€
Messico

MEZCAL

BURRITO 13.0€
Messico

SIETE MISTERIOS 16.0€
Messico

MONTELOBOS 14.0€
Messico

BRUXO 14.0€
Messico

CASAMIGO 14.0€
Messico

COGNAC

REMY MARTIN 14.0€
Francia

HENNESSY 13.0€
Francia

MARTELL 14.0€
Francia

ARMAGNAC

DE BORDENEUVE 15.0€
V.S.O.P.
Francia

RUM

DIPLOMATICO R. EX. Venezuela	15.0 €	PLANTATION XAYMACAN Jamaica	15.0 €
J. BALLY Martinica	13.0 €	PLANTATION PINEAPPLE Jamaica	12.0 €
BRUGAL EXTRA VIEJO Repubblica Dominicana	12.0 €	PLANTATION O.F.T.D. Jamaica	14.0 €
SEVERIN Guadalupa	13.0 €	PLANTATION O. D. Jamaica	14.0 €
	SDF Jamaica	12.0 €	

WHISKY

GLENFARCLAS 105 Scozia Single	14.0 €	CAOL ILA 12 Y. Scozia Single	12.0 €
SUNTORI TOKI Giappone 30% orzo 70% cereali	14.0 €	WOODFORD RESERVE America Burbon	15.0 €
HIBIKI Giappone Blended	14.0 €	KNOB CREEK RYE America RYE segale	14.0 €
HAKUSHU Giappone Blended Single Malt	14.0 €	KNOB CREEK BURBON America Burbon 100% segale	16.0 €
SUNTORY CHITA Giappone Single grain	14.0 €	BULLEIT RYE America RAY 95% segale 5% orzo	13.0 €
YAMAZAKI 12Y Giappone Single 100% grano	14.0 €	BULLEIT BURBON America 28% segale 68% mais 4% orzo	12.0 €
YAMAZAKI Giappone Single 100% grano	14.0 €	TALISKER SKYE Scozia Single Malt	12.0 €
	LAPHROAIG 10Y Scozia Single	12.0 €	



GIN



BEEFEATER
Londra

12.0 €

ROKU
Giappone

13.0 €

SIPSMITH
Inghilterra

13.0 €

NORDES
Spagna

13.0 €

TANQUERAY
Inghilterra

12.0 €

TANQUERAY TEN
Inghilterra

13.0 €

TANQUERAY ALCHOL FREE
Inghilterra

13.0 €

TANQUERAY RANGPUR
Inghilterra

12.0 €

N. 3
Inghilterra

13.0 €

CITADELLE
Francia

13.0 €

THE BOTANIST
Inghilterra

13.0 €

SABATINI GIN
Italia

13.0 €

DEA CIRCE
Italia

13.0 €

CIRCEO
Italia

13.0 €

SANTA ANA
Filippine

13.0 €



VODKA



BELLUGA
Russia

14.0 €

KETEL ONE
Olanda

13.0 €

HAKU
Giappone

13.0 €

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



Wellington
club

ROMA



ELLINGTON MENÙ



TAPAS

MANZO

7.0 €

Beef bar with truffle, pecorino cheese cream

RAPA

6.0 €

Turnip tops, smoked burrata and anchovy

CARCIOFO

6.0 €

Artichoke Roman style, mint, camembert



BAO BUNS

SALMON

7.0 €

Baked salmon with herbs, sautéed crunchy vegetables, yoghurt sauce and chives

VEGGY

7.0 €

Red cabbage, raw sauerkraut, carrots, cashews and honey mustard sauce.

CHICKEN

7.0 €

Chicken foreleg flavored with paprika salad coleslaw, apple and ginger mayonnaise



CROSTINI

AVOCADO

12.0 €

Crunchy wholegrain bread with seven cereals with homemade avocado cream, pachino and Piennolo yellow date, toasted pine nuts, Maldon salt and basil sprouts.

GUANCIALE

12.0 €

Crunchy wholegrain bread with seven cereals with delicate stracciatella, sliced cheek, toasted almonds and crunchy pillow confetti.

ELLINGTON MASTER RECIPE

NEW YORK CLUB SANDWICH 13.0 €

American toast, assorted with free-range chicken, crispy bacon, tomato salad, fried egg, romaine lettuce topped with club mayo.

— MAIN COURSE —

POLLETTO 16.0€

Marinated and baked leg topping, oriental sauce

SALMONE 18.0 €

Baked salmon steak, fennel, orange and pomegranate salad, mustard and vinegar

BACCALÀ 18.0 €

Cod au gratin with aromatic herbs, served with chickpea sauce, truffle oil, Taggiasca olives and a side dish of sautéed turnip tops

PORK FILLET 18.0 €

Pork Fillet with Apple Sauce

OCTOPUS 18.0 €

Octopus with butter browned in a pan, accompanied by cream of potatoes and lime

RISO VENERE 13.0€

Black rice, pumpkin, pecorino cheese, EVO oil and flavored with herbs.

— SMALL PLATES —

PATATE 6.0€

Potatos baked flavored with herbs

CIMETTE 6.0€

Turnip greens in a pan

VERDURE SALTATE 6.0€

Zucchini, potatos, carrots

COLESLAW 6.0€

Salad of cabbage and raw sauerkraut

DESSERTS

GODURIOSO 8.0 €

Chocolate biscuit, gianduia mousse covered with dark chocolate icing with caramel heart

CHEESECAKE LAMPONE 8.0 €

Soft cheese, digestive biscuit crumble, soft cheese heart, coulis topping.

PANNA COTTA 6.0 €

Caramel, chocolate, jam

AFTER DINNER

ESPRESSO 2.0 €

Espresso coffee, blend 5 origins of Arabica coffee and a robust, persistent taste with caffeine content.

STREGA	5.0 €
DRAMBUE	5.0 €
CHARTREUSE VERTE	5.0 €
CHARTREUSE GIALLA	5.0 €
RICIARD PASTIS	5.0 €
BRAULIO	5.0 €
DISARONNO	5.0 €
CINAR	5.0 €
FERNET	5.0 €

FRANGELICO	6.0 €
APSINTHE ELIXIR	6.0 €
LA TOMATO	6.0 €
MANDRAGOLA C. A.	6.0 €
PORTO SANDMAN	6.0 €
GRAPPA	6.0 €
ZIBIBBO	6.0 €
ADRIATICO CRUSHED	7.0 €
ADRIATICO ROASTED	7.0 €

Our idea of cooking starts from the total experience that you can live within the Club. Our mission is to meet with equal intensity. For this you will find all our passion in creating a culinary experience worthy of an international club but attentive to local products, giving a variety of choices that allows you to satisfy the most skeptical customers.

Our dishes are seasoned with Extra Virgin Olive Oil, of the Agricultural Company CASALS. Everything is born In our estate between Lugnano in Teverina and Attigliano we take care of all stages of processing . From the olive harvest to the final extraction of the oil, to obtain an excellent product of absolute quality. Ensuring superior product quality is our main goal, which is why we strive to ensure that the entire path leading to the final product is perfect. We produce extra virgin olive oil in our oil mill, made precisely to offer the consumer a product from a short chain and really from a path to km 0, this allows us to almost completely reset the time between harvesting and pressing the olive. Our oil mill is located in the center of the fields where our olive trees grow, controlled and cared for in a natural way.

BEER

0,33 cl

**ICHNUSA
FILTRATA
CLASSICA** 6.0€

**MESSINA
CRISTALLI DI
SALE** 6.0€

RED

Mescita 8€

CILIEGIOLO 32.0€
San Ferdinando, Val di Chiana, Toscana IGT
2022, 12,5% 75cl

SASSOPRA 32.0€
Rosso di Sassopra, Frascati, Lazio 2022, 12%,
75cl.

NEBBIOLO 32.0€
Mesdì, Casina Bric 460s.l.m., Vergne,
Piemonte 14%, 75cl.

PRIMITIVO 36.0€
Puglia IGP Daunia 2020 Progetto Calcarius,
Apricena. 10,5%, 75cl.

MONTEPULCIANO 30.0€
Colli Pescaresi, Abruzzo Azienda Agricola
Cirelli DOC 13%, 75cl.

BARBERA 33.0€
Luli, Barbera d'Alba DOC, Piemonte 2022,
13,5%, 75 cl.

COME 33.0€
Progetto Vino Dentro, Cuneo, Piemonte 2022,
80%Tocai - 15%Syrah - 5% Moscato, 13,5%, 75 cl

TINTILIA 25.0€
Molise DOC 2018 Società Agricola Vi.Ni.Ca.
Biologico 13,5% 75cl. "Decanter"

ROSÈ

Mescita 9€

GRACE 35.0€
Lombardia, Cantine Posapiano, Botticino
2021 12% 75cl

CILIEGIOLO 31.0€
Toscana IGT, Civitella di Val di Chiana, San
Ferdinando 2021 12% 75cl

QUANDO 33.0€
Progetto Vino Dentro, Cuneo, Piemonte 2022,
80%Syrah - 20%Trebiano, 12,5%, 75cl



WHITE

Mescita 8€

FIANO 31,0€

Ciro Picariello, Irpinia DOP Avellino 2022,
12,5%, 75cl

GRECHETTO 32,0€

Calaverna, Andrea Pilar, Umbria IGT 2021,
12,5%, 75cl

FALANGHINA 37,0€

Puglia IGP Daunia 2020 Progetto Calcarius,
Apricena. 11,5% 75cl.

PECORINO 31,0€

Colli Pescaresi, Abruzzo Azienda Agricola
Cirelli DOC 13% 75cl.

SAUVIGNON 34,0€

I vini di Jacopo, Friuli Venezia Giulia DOC
2022, Nec Otium 13%, 75cl.

CHARDONNAY 34,0€

Friuli Venezia Giulia, Colli Orientali DOC
2022, Nec Otium 13%, 75cl.

FUORI 33,0€

Progetto Vino Dentro, Cuneo, Piemonte 2022, uve di
Soave, 60% Garganega - 40% Trebbiano, 12,5%, 75 cl

PIOVE friz. 33,0€

Progetto Vino Dentro, Cuneo, Piemonte 2022,
80%Trebbiano - 20%Durella, 12,5%, 75 cl

CATARATTO 33,0€

De Bartoli, Terre Siciliane IGP 2022,
12,5% 75 cl.

ERBALUCE 32,0€

Centovigne Miranda, Piemonte, 2022
12,5% 75 cl.



BUBBLES

JEAN PAUL DEVILLE BRUT CARTE NOIRE 85,0€

Pinot Noir 75%, Chardonnay 25% of good
structure, capable of expressing the
character of Pinot Noir grapes, of which it is
composed for the most part. An elegant, dry,
harmonious and persistent champagne

FRANCIACORTA BRUT SOLO UVA 55,0€

Chardonnay 100%, mineral and fruity,
produced with Classic Method with only the
addition of must and grape juice, aged on
the lees in bottle for 18 months. Notes of
apple, peach and sage emerge from a fine
and elegant texture.

LAMPO DI BORGOLUCE 32,0€

Valdobbiadene Superiore sparkling wine is
characterized by a delicate, dry and very
fresh profile. The fragrant and subtle
olfactory profile is synthesized by vegetal,
citrus and floral sensations, with mineral
and herbaceous accents. Perlage soft, fine
and light from the sip, vibrant and drinking

BORGOLUCE VALDOBBIADENE 36,0€

Glera 100% grapes, straw-yellow mantle
with greenish reflections, with a subtle
perlage. The nose is rich in vegetal, fruity,
floral and citrus vibrations. The taste is fine,
savory and mineral. Cheerful, graceful and
tender touches the palate in an elegant way

Wines of small producers, sons of the territory, wines of character, without compromises, wines chosen exclusively according to our personal taste, united by a common thread that becomes constant taste: acidity, sapidity and drinkability.

We are incurable dreamers and we spend every day so that Quality and Passion prevail over brands, superstructures and standardization. We interpret wine in a visceral way, rather than tasting it, we metabolize it. We love the wines we sell and we sell the wines we love.

PISCO

ENCANTO 14.0€
Perù

BARSOL 13.0€
Perù

TEQUILA

CASAMIGOS 13.0€
Messico

DON JULIO 13.0€
Messico

JOS CUERVO 10.0€
Messico

MIJENTA R. 13.0€
Messico

MIJENTA B. 12.0€
Messico

CASADORES 12.0€
Messico

MEZCAL

BURRITO 13.0€
Messico

SIETE MISTERIOS 16.0€
Messico

MONTELOBOS 14.0€
Messico

BRUXO 14.0€
Messico

CASAMIGOS 14.0€
Messico

COGNAC

MERLET 13.0€
Francia

PIERRE FERRAND 13.0€
Francia

MARTELL 14.0€
Francia

ARMAGNAC

DE BORDENEUVE 15.0€
V.S.O.P.
Francia

RUM

DIPLOMATICO R. EX. Venezuela	15.0 €	PLANTATION XAYMACAN Jamaica	15.0 €
J. BALLY Martinica	13.0 €	PLANTATION PINEAPPLE Jamaica	12.0 €
BRUGAL EXTRA VIEJO Repubblica Dominicana	12.0 €	PLANTATION O.F.T.D. Jamaica	14.0 €
SEVERIN Guadalupa	13.0 €	PLANTATION O. D. Jamaica	14.0 €
	SDF Jamaica	12.0 €	

WHISKY

GLENFARCLAS 105 Scozia Single	14.0 €	CAOL ILA 12 Y. Scozia Single	12.0 €
SUNTORI TOKI Giappone 30% orzo 70% cereali	14.0 €	WOODFORD RESERVE America Burbon	15.0 €
HIBIKI Giappone Blended	14.0 €	KNOB CREEK RYE America RYE segale	14.0 €
HAKUSHU Giappone Blended Single Malt	14.0 €	KNOB CREEK BURBON America Burbon 100% segale	16.0 €
SUNTORY CHITA Giappone Single grain	14.0 €	BULLEIT RYE America RAY 95% segale 5% orzo	13.0 €
YAMAZAKI 12Y Giappone Single 100% grano	14.0 €	BULLEIT BURBON America 28% segale 68% mais 4% orzo	12.0 €
YAMAZAKI Giappone Single 100% grano	14.0 €	TALISKER SKYE Scozia Single Malt	12.0 €
	LAPHROAIG 10Y Scozia Single	12.0 €	



GIN



BEEFEATER
Londra

12.0 €

ROKU
Giappone

13.0 €

SIPSMITH
Inghilterra

13.0 €

NORDES
Spagna

13.0 €

TANQUERAY
Inghilterra

12.0 €

TANQUERAY TEN
Inghilterra

13.0 €

TANQUERAY SEVILLE
Inghilterra

13.0 €

TANQUERAY RANGPUR
Inghilterra

12.0 €

N. 3
Inghilterra

13.0 €

CITADELLE
Francia

13.0 €

THE BOTANIST
Inghilterra

13.0 €

BOMBAY
Inghilterra

13.0 €

GUNPOWDER
Irlanda

13.0 €



VODKA



BELLUGA
Russia

14.0 €

KETEL ONE
Olanda

13.0 €

HAKU
Giappone

13.0 €