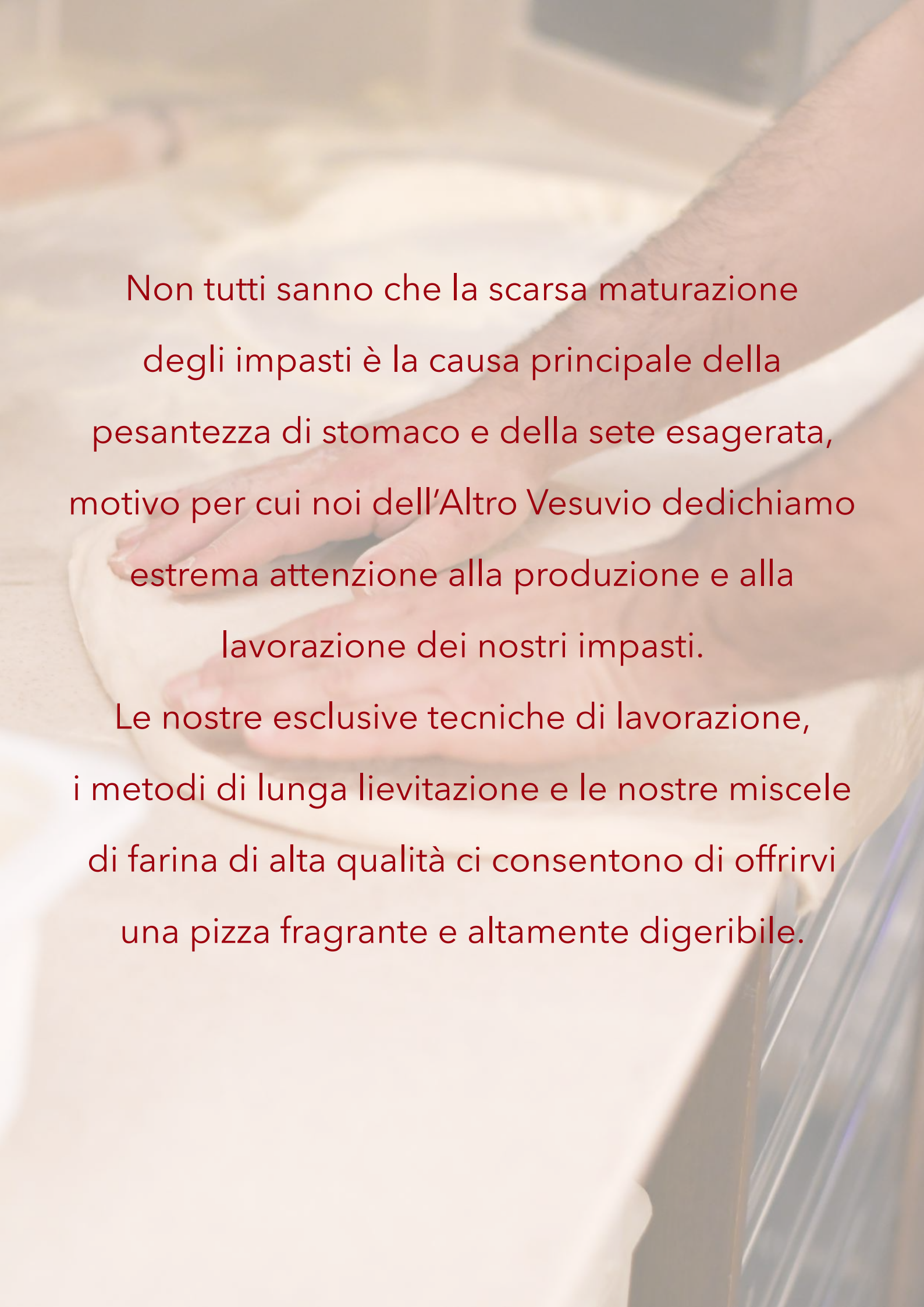


# L'altro Vesuvio

 [pizzeria\\_laltro\\_vesuvio](https://www.instagram.com/pizzeria_laltro_vesuvio)

Pizzeria L'altro Vesuvio  
Pagina Ufficiale

 [www.altrovesuvio.it](http://www.altrovesuvio.it)



Non tutti sanno che la scarsa maturazione degli impasti è la causa principale della pesantezza di stomaco e della sete esagerata, motivo per cui noi dell'Altro Vesuvio dedichiamo estrema attenzione alla produzione e alla lavorazione dei nostri impasti.

Le nostre esclusive tecniche di lavorazione, i metodi di lunga lievitazione e le nostre miscele di farina di alta qualità ci consentono di offrirvi una pizza fragrante e altamente digeribile.



# Stuzzicherie Partenopee

<b>Panzerotto napoletano</b>	2€
<b>Bruschetta con pomodorini e aglio</b>	2€
<b>Cuoppo fritto di zeppole</b>	5€
<b>Caprese su fresella</b>	10€
Mozzarella di Bufala DOP su fresella artigianale con pomodorino datterini italiani di Sicilia, Olio extravergine di oliva italiano da agricoltura biologica, Origano e Basilico fresco.	
<b>Caponata napoletana su fresella</b>	12.50€
Polipo, Insalata verde, Rucola, Olive verdi di Napoli, Olive di Gaeta, Bufala DOP, Pomodorino datterini italiani di Sicilia, Olio extravergine di oliva italiano di agricoltura biologica, Origano e Basilico fresco.	
<b>Tagliere Napoli</b>	16€
Affettato di salame Napoli, Cicoli napoletani, Olive verdi di Gaeta, Olive nere di Gaeta, Ricotta, Bufala DOP latteria sorrentina, Zeppoline di mare, Panzerotto e Bruschetta con melanzane a funghetto.	
<b>Patatine fritte</b>	5€

COPERTO 2€



# Piatti Freddi

<b>Antipasto mediterraneo</b>	10€
Mozzarella di bufala DOP, Prosciutto crudo San Daniele, Carciofi	
<b>Caprese</b>	10€
Mozzarella di bufala DOP, Pomodorino datterini di Sicilia	
<b>Bresaola rucola e grana</b>	9€
<b>Cocktail di gamberi</b>	10€
<b>Prosciutto e melone</b>	8.50€
<b>Affettato di crudo di arma</b>	9€
<b>Insalata di mare</b>	13€
Polipo, seppia, gamberetti	

presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

COPERTO 2€



	Classica	Integrale
<b>L'altro vesuvio</b> Provola affumicata, pomodorino datterini di Sicilia, basilico, olio evo	8€	9€
<b>Eleonora</b> Mozz. Fior di Latte, gorgonzola, noci, radicchio, basilico, olio evo	8€	9€
<b>Margherita</b> Mozz. Fior di Latte, pomodoro San Marzano, basilico, olio evo	4.50€	5.50€
<b>Marinara</b> Pomodoro San Marzano, aglio, origano, basilico, olio evo	3.50€	4.50€
<b>Napoli</b> Mozz. Fior di Latte, pomodoro San Marzano, acciughe, origano, basilico, olio evo	6€	7€

COPERTO 2€

**Classica      Integrale****Patatine fritte**

6€

7€

Mozz. Fior di Latte, pomodoro  
San Marzano, patatine fritte, basilico, olio evo

**Funghi**

6€

7€

Mozz Fior di Latte, pomodoro  
San Marzano, funghi, basilico, olio evo

**Salsiccia**

5.50€

6.50€

Mozz Fior di Latte, pomodoro  
San Marzano, salsiccia, basilico, olio evo

**Prosciutto cotto**

5.50€

6.50€

Mozz Fior di Latte, pomodoro  
San Marzano, prosciutto cotto, basilico, olio evo

**Carciofi**

6€

7€

Mozz Fior di Latte, pomodoro  
San Marzano, carciofi, basilico, olio evo

**4 stagioni**

7€

8€

Mozz Fior di Latte, pomodoro  
San Marzano, prosciutto cotto, funghi,  
carciofi, olive, basilico, olio evo

**Diavola**

6.50€

7.50€

Mozz Fior di Latte, pomodoro San Marzano,  
salame piccante, basilico, olio evo

COPERTO 2€

**Classica    Integrale**

**Speck e rucola**

8€

9€

Mozz Fior di Latte, pomodoro  
San Marzano, speck, rucola, basilico, olio evo

**4 formaggi**

7.50€

8.50€

Mozz Fior di Latte, pomodoro  
San Marzano, emmental, gorgonzola,  
fontina, Parmigiano Reggiano, basilico, olio evo

**Capricciosa**

7.50€

8.50€

Mozz Fior di Latte, pomodoro San Marzano,  
prosciutto cotto, funghi, carciofi, salsiccia, basilico, olio evo

**Calzone**

5.50€

6.50€

Mozz Fior di Latte, pomodoro  
San Marzano, prosciutto cotto, basilico, olio evo

**Calzone farcito**

6.50€

7.50€

Mozz. Fior di Latte, pomodoro  
San Marzano, prosciutto cotto, funghi, basilico, olio evo

**Calzone Napoli**

7.50€

8.50€

Mozz. Fior di Latte, pomodoro San  
Marzano, ricotta, salame piccante, ciccioli, basilico, olio evo

**Calzone l'altro vesuvio**

8.50€

9.50€

Mozz. Fior di Latte, Scarola, olive,  
capperi, acciughe, basilico, olio evo

COPERTO 2€

**Classica      Integrale**

<b>Romana</b>	7€	8€
Mozz. Fior di Latte, Pomodoro San Marzano, acciughe, olive, capperi, origano, basilico, olio evo		
<b>Siciliana</b>	6.50€	7.50€
Pomodoro San Marzano, acciughe, olive, capperi, origano, basilico, olio evo		
<b>Verdure saltate in padella o alla griglia</b>	7€	8€
Mozz. Fior di Latte, pomodoro San Marzano, peperoni, melanzane, zucchine, basilico, olio evo		
<b>WÜRSTEL</b>	5€	6€
Mozz. Fior di Latte, pomodoro San Marzano, würstel, basilico, olio evo		
<b>Tonno e cipolla</b>	7€	8€
Mozz. Fior di Latte, pomodoro San Marzano, tonno, cipolla, basilico, olio evo		
<b>Partenopea</b>	7.50€	8.50€
Mozzarella di bufala DOP, pomodorino datterini di Sicilia, basilico, olio evo		
<b>Sorrentina (stagionale)</b>	8€	9€
Mozz. Fior di Latte, friarielli, salsiccia, basilico, olio evo		
<b>Frutti di mare</b>	10€	11€
Mozz. Fior di Latte, pomodoro San Marzano, polipo, seppie, gamberetti, basilico, olio evo		

COPERTO 2€



	<b>Classica</b>	<b>Integrale</b>
<b>Stracchino e rucola</b> Mozz. Fior di Latte, pomodoro San Marzano, stracchino, rucola, basilico, olio evo	8€	9€
<b>Vesuviana</b> Provola affumicata, zucchine fritte, basilico, olio evo	7.50€	8.50€
<b>Bufala</b> Mozzarella di bufala DOP, pomodoro S an Marzano, basilico, olio evo	7.50€	8.50€
<b>Tipo metro rossa</b> Mozz. Fior di Latte, pomodoro San Marzano a pezzi, Parmigiano Reggiano, basilico, olio evo	5€	6€
<b>Tipo metro bianca</b> Mozz. Fior di Latte, pancetta, Parmigiano Reggiano, basilico, olio evo	6€	7€
<b>Tipo metro mignon - mezza rossa e mezza bianca</b> Metà Mozz. Fior di Latte, pomodoro San Marzano a pezzi, Parmigiano Reggiano, basilico, olio evo Metà Mozz. Fior di Latte, pancetta, Parmigiano Reggiano, basilico, olio evo	6.50€	7.50€
<b>Würstel e patatine</b> Mozz. Fior di Latte, pomodoro San Marzano, würstel, patatine fritte, basilico, olio evo	6.50€	7.50€

COPERTO 2€

	<b>Classica</b>	<b>Integrale</b>
<b>La modenese bianca</b> Mozz. Fior di Latte, Scaglie di Parmigiano Reggiano, glassa di aceto balsamico di Modena IGP, basilico, olio evo	7€	8€
<b>Funghi porcini</b> Mozz. Fior di Latte, pomodoro San Marzano, porcini, basilico, olio evo	7.50€	8.50€
<b>Prosciutto crudo</b> Mozz. Fior di Latte, pomodoro San Marzano, prosciutto crudo San Daniele, basilico, olio evo	8€	9€
<b>Bresaola punta d'anca della Valtellina</b> Mozz. Fior di Latte, pomodoro San Marzano, bresaola punta d'anca della Valtellina, basilico, olio evo	8€	9€
<b>Parmigiana</b> Mozzarella di bufala DOP, pomodoro San Marzano, melanzane a tocchetti, Parmigiano Reggiano, basilico, olio evo	7.50€	8.50€
<b>Rucola</b> Mozz. Fior di Latte, pomodoro San Marzano, rucola, basilico, olio evo	5.50€	6.50€
<b>Filetto san Marzano</b> Mozz. Fior di Latte, filetti di San Marzano, Parmigiano Reggiano, basilico, olio evo	6€	7€

COPERTO 2€

	<b>Classica</b>	<b>Integrale</b>
<b>Tonno</b> Mozz. Fior di Latte, pomodoro San Marzano, tonno, basilico, olio evo	6€	7€
<b>Tris di funghi</b> Mozz. Fior di Latte, pomodoro San Marzano, funghi porcini, funghi freschi, funghi trifolati, basilico, olio evo	8.50€	9.50€
<b>Funghi freschi</b> Mozz. Fior di Latte, pomodoro San Marzano, funghi freschi, basilico, olio evo	7.50€	8.50€
<b>Montanara</b> Mozz. Fior di Latte, pomodoro San Marzano, radicchio, speck, gorgonzola, porcini, basilico, olio evo	9€	10€
<b>Pesarese</b> Provola, salame piccante, melanzane a tocchetti, basilico, olio evo	8.50€	9.50€
<b>Troisi</b> Mozz. Fior di Latte, provola, speck, panzerotto, basilico, olio evo	7.50€	8.50€

COPERTO 2€

	Classica	Integrale
<b>Tirolese</b> Mozz. Fior di Latte, pomodoro San Marzano, mascarpone, speck, noci, basilico, olio evo	8.50€	9.50€
<b>Emiliana</b> Provola, patate lesse, pancetta, Parmigiano Reggiano, basilico, olio evo	8.50€	9.50€
<b>La semplice</b> Mozz. Fior di Latte, pomodoro San Marzano, ricotta, salame, basilico, olio evo	7.50€	8.50€
<b>Caprese</b> In uscita: mozzarella di bufala DOP, pomodorino datterini di Sicilia, rucola, basilico, olio evo	8.50€	9.50€
<b>Ortolana</b> Mozz. Fior di Latte, zucchine grigliate, spinaci, patate lesse, basilico, olio evo	7.50€	8.50€
<b>CORNICIONE RIPIENO (supplemento).</b> A scelta tra: Ricotta, Bufala, Gorgonzola, Stracchino, Crema di Carciofi, Mascarpone, Mozzarella Fior di Latte.	2€	

COPERTO 2€



# Pizze Speciali

## **Fior di zucca**

9.00€

Mozz. Fior di Latte, ricotta, fior di zucca, acciughe, basilico, olio evo

## **La tartufata**

9.50€

Mozz. Fior di Latte, crema di tartufo, prosciutto crudo San Daniele, basilico, olio evo

## **Pizza mortadella**

9.00€

Crema di pistacchio di Bronte IGP, provola, mortadella IGP, granella di pistacchio, basilico, olio evo

## **Pizza al pesto**

8.00€

Mozz. Fior di Latte, pesto IGP, patate lesse, pinoli, basilico, olio evo

## **Ludovica**

10.50€

Bianca con Bufala DOP, pomodorini del piennolo del vesuvio DOP, pomodorini pacchetto principe borghese giallo DOP, e in uscita alici di Cetara DOP, basilico, olio evo

COPERTO 2€

- Tarallo napoletano** 9.50€  
Bianca con Provola affumicata misto latte di Bufala, tarallo pepato con mandorle e pepe, pesto genovese e pomodorini secchi, basilico, olio evo
- Megan** 10€  
Mozz. Fior di Latte, Crema di tartufo, porcini, pomodorini secchi, stracciatella, basilico, olio evo
- 4 pomodori** 9.50€  
Mozz. Fior di Latte, Pomodorino giallo del Principe, pomodorino del Vesuvio, datterino siciliano, filetti di San Marzano, basilico, olio evo
- Elizabeth** 9.50€  
Bianca con Provola, crema di noci, pancetta, noci, scaglie di Parmigiano Reggiano, basilico, olio evo
- Agri** 9.50€  
Bianca con Mozz. Fior di Latte, crema di zucca, speck, provola e scaglie di Parmigiano Reggiano, basilico, olio evo
- Mantovana** 9.00€  
Bianca con Mozz. Fior di Latte, pancetta, crema di zucca, scaglie di Parmigiano Reggiano, glassa di aceto balsamico di Modena IGP, basilico, olio evo

COPERTO 2€



### **Margherita**

5€

Pomodoro San Marzano, Parmigiano Reggiano, basilico, olio evo

### **Bufalina**

7.50€

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala DOP, basilico, olio evo

### **Golosa**

6€

Nutella e scaglie di cocco

COPERTO 2€



# Pizze al Metro

- Metà bianca e metà rossa** 14€  
Mozz. Fior di Latte, pomodoro a pezzi, pancetta, Parmigiano Reggiano, basilico, olio evo
- Rossa, bianca e verde** 18€  
Mozz. Fior di Latte, pomodoro a pezzi, pancetta, peperoni, melanzane, zucchine, basilico, olio evo
- Rossa, bianca e farcita** 18€  
Mozz. Fior di Latte, pomodoro a pezzi, pancetta, prosciutto cotto, funghi, carciofi, basilico, olio evo
- Partenopea** 25€  
Mozzarella di bufala DOP, pomodorini freschi datterini di Sicilia, basilico, olio evo
- Sorrentina** 25€  
Mozz. Fior di Latte, cime di rapa, salsiccia, basilico, olio evo
- Frutti di mare** 25€  
Mozz. Fior di Latte, pomodoro a pezzi, cozze, vongole, polipo, seppie, gamberetti, basilico, olio evo
- 1/2 Normale E 1/2 Farcita** 19€
- Farcita** 22€  
3 gusti classici a scelta

**I PREZZI SONO INTESI PER MEZZO METRO**

COPERTO 2€





# Supplementi per Pizze

<b>PIZZA TIRATA</b>	1€
<b>SUPPLEMENTO CLASSICO</b>	1€
<b>POMODORINI, RUCOLA, CARCIOFINI</b>	1.50€
<b>MOZZARELLA DI BUFALA DOP, PROVOLA, GORGONZOLA, MASCARPONE</b>	3€
<b>FUNGHI FRESCHI, FUNGHI PORCINI</b>	2€
<b>PROSCIUTTO CRUDO, SPECK, BRESAOLA</b>	3€

## *SUPPLEMENTI PER PIZZE AL METRO*

<b>MOZZARELLA DI BUFALA DOP, PROVOLA, GORGONZOLA, MASCARPONE</b>	3€
<b>PROSCIUTTO CRUDO, SPECK, BRESAOLA</b>	4€

COPERTO 2€



# Calzoni Fritti

**Calzone** 6.50€

Mozz. Fior di Latte, pomodoro  
San Marzano, prosciutto cotto

**Calzone farcito** 7€

Mozz. Fior di Latte, pomodoro  
San Marzano, prosciutto cotto, funghi

**Calzone Napoli** 8.50€

Mozz. Fior di Latte, Pomodoro  
San Marzano, ricotta, salame piccante, ciccioli

**Calzone l'altro vesuvio** 9.50€

Mozz. Fior di Latte, scarola,  
olive, capperi, acciughe

## PIZZE AL TEGAMINO

**FARCITA A PIACERE** supplemento 2€ da listino

COPERTO 2€



# *Draposte Gourmet*

Focaccia con lievito madre (l'impasto lievita per 72 ore)  
Cuoce nel tegamino in forno a legna a bassa temperatura

## **SEMPLICE Gourmet**

10€

Burrata di Andria IGP, prosciutto  
crudo San Daniele DOP

## **MEDITERRANEA Gourmet**

12€

Alici di Cetara DOP, Zizzona di Battipaglia DOP IGP,  
pomodorino datterini di Sicilia e olive nere taggiasche

## **MODENA Gourmet**

12€

Bresaola punta d'anca della Valtellina IGP argento, rucola,  
scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, pomodorino datterini di  
Sicilia e Aceto Balsamico di Modena IGP

## **EROS Gourmet**

12€

Olive taggiasche, alici di Cetara DOP, Tartara di cipolla  
di Tropea in agrodolce IGP, Zizzona di Battipaglia DOP IGP

COPERTO 2€

**TRICOLORE Gourmet** 13.50€  
(Focaccia bianca con stracciatella, acciughe del mar Catambrico, pomodorino datterini di Sicilia, origano wiberg, valeriana e frutti di capperi)

**LUDO Gourmet** 12€  
(Focaccia bianca, salsa fichi, prosciutto crudo San Daniele e pecorino sardo DOP)

## *CONTORNI*

**VERDURE MISTE GRIGLIATE** 6.50€  
(Melanzane, peperoni, zucchine)

**VERDURE MISTE SALTATE** 7€  
(Melanzane, peperoni, olive e capperi, cime di rapa)

COPERTO 2€



### **Cesare**

9€

Insalata, prosciutto crudo San Daniele, pomodorino datterini di Sicilia, mais, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP

### **Altro**

9€

Insalata riccia, radicchio rosso, rucola, valeriana, funghi freschi, noci, olive verdi di Gaeta, olive nere di Gaeta, pomodorino datterini di Sicilia

### **Pierina**

9.50€

Insalata mista, radicchio rosso, rucola, valeriana, prosciutto crudo San Daniele, burrata, pomodorino datterini di Sicilia

### **Italia**

9€

Insalata mista, mozzarella di bufala DOP, prosciutto crudo San Daniele, rucola, pomodorino datterini di Sicilia, olive nere e verdi di Gaeta

COPERTO 2€

**Vesuvio** 9€  
Insalata riccia, radicchio rosso, rucola,  
valeriana, pomodorino datterini di Sicilia,  
mais, olive di Gaeta

**Vega** 9€  
Insalata riccia, radicchio rosso, rucola,  
valeriana, asparago, pomodorino  
datterini di Sicilia, olive verdi e nere di Gaeta

**Bio** 9€  
Insalata riccia, radicchio rosso, rucola,  
valeriana, erba cipollina, prosciutto  
crudo San Daniele, melone

**Frutta** 9.50€  
Insalata riccia, radicchio rosso, rucola,  
valeriana, fragole, carote, melone

## *BEVANDE*

Acqua Minerale LT. 0,75 2€  
Coca Cola alla Spina Media 4€  
Coca Cola alla Spina Piccola 3€  
Coca Cola alla Spina LT. 1 8€  
Coca Cola in Bottiglia di Vetro LT.1 5€  
Bibite in Bottiglia di Vetro LT. 0,33 2.50€  
The Limone 2.50€  
The Pesca 2.50€  
Vino alla Spina LT. 1 7€  
Vino alla Spina LT. 0,50 3.50€

COPERTO 2€



# Carta dei Vini

## *Bianchi*

**Pignoletto Borgo dei Contrari  
(Emilia) 11€**

**Falaghina la Guardianese  
(Campania) 12€**

## *Rossi*

**Lambrusco il Campanone  
(Emilia) 11€**

**Sangiovese Conte Fosco  
(Emilia) 10€**

## *Bollicine*

**Prosecco Valdobbiadine Superiore 15€**

**Franciacorta Ziliani Brut  
(Lombardia) 25€**

COPERTO 2€



## *Birre alla Spina*

<b>Warsteiner Chiara Media</b>	4.50€
<b>Warsteiner Chiara Piccola</b>	3.50€
<b>Warsteiner Chiara LT.1</b>	9€
<b>Paulaner Rossa Media</b>	5€
<b>Paulaner Rossa Piccola</b>	4€
<b>Paulaner Rossa LT.1</b>	9.50€

## *Birre in Bottiglia*

<b>Peroni LT. 0,66</b>	4.50€
<b>Nastro Azzurro LT. 0,66</b>	4.50€
<b>Ichnusa non filtrata LT.0,33</b>	4.50€
<b>Messina ai Cristalli di Sale LT.0,33</b>	4.50€
<b>Ceres LT.0,33</b>	4.50€
<b>Menabrea Ambrata LT.0,33</b>	4€
<b>Paulaner LT. 0,50</b>	5€

COPERTO 2€





# Bierre Artigianali in Bottiglia

## **BIRRIFICIO ITALIANO**

5€

### **TIPOPILS LT.0,33 5,2%**

Tipopils racconta meravigliose storie di campi d'orto e profumati giardini di luppolo. Corposa e ricca di aromi di malto, fiori e luppolo fresco. Finale secco e amaro avvolgente che invita irresistibilmente alla bevuta.

### **ASTEROID IPA LT.0,33 6,6%**

5€

Ipa dal tono ramata, schiuma a grana fine e pannosa. Prorompentemente agrumata eppure semplice in equilibrio, accompagnata da sottili note di biscotto e di miele a un finale decisamente amaro su cui si innestano detonazioni di aghi di pino, resine, frutta tropicale e genziana.

COPERTO 2€

**VIA EMILIA CHIARA LT.0,33 5%** 5€

Birra di colore giallo dorato, ispirato alle migliori kellerpils. Corpo discreto ed aroma molto fine meravigliosamente floreale ed erbaceo, gusto pulito con ricordi di miele d'acacia e mandorla verde. Finale secco e amaro che rinfresca il palato ed invita ad un nuovo sorso. Equilibrata ed elegante, semplice ed appagante.

**MACHETE DOUBLE IPA LT.0,33 7,6%** 5€

Di colore dorato ha una luppolatura massiccia, con sentori di agrumi e frutta tropicale. In bocca rivela tutto il suo carattere decisamente amaro ma equilibrato, complesso e persistente termina con note balsamiche e resinose

**NEW MORNING SAISON LT. 0,33 5,8%** 5€

Una birra dedicata alla primavera, allo sbocciare delle gemme i colori dei primi raggi solari. Di colore aranciato pallido, ha un profumo che ricorda i fiori di campo di un prato di collina, mentre in bocca esplosione una secchezza rinfrescante e un finale di radici amare. Complessa ed intrigante, voluttuoso e dissetante.

**VIOLA LT. 0,75 5,6%** 15€

Birra bionda a bassa fermentazione, prodotta con diverse varietà di malto d'orzo distico primaverile e utilizzando diverse varietà di luppolo.

**DUCHESSA " BIRRA DEL BORGO "**  
**LT. 0,33 5,8%** 5€

Birra ad alta fermentazione di stile Saison, prodotta con malto D'orzo e di farro dal gusto equilibrato con note agrumate nel finale.

COPERTO 2€



<b>Babà Napoletano</b> Pasticceria Sal De Riso	5€
<b>Cassatina Siciliana</b>	5.50€
<b>Cannolo Siciliano *</b> Farcito al momento con ricotta di Sicilia	5€
<b>Tiramisù*</b>	5€
<b>Pastiera Napoletana*</b> Pasticceria Sal De Riso	5€
<b>Profitterol con Cioccolato Fondente</b>	5€
<b>Torta Ricotta e Pera *</b> Pasticceria Sal De Riso	5€
<b>Mousse di Ricotta e Fragoline di Bosco</b>	5€

COPERTO 2€

<b>Tartufo Bianco</b>	5€
<b>Tartufo al Cioccolato</b>	5€
<b>Panna Cotta</b> creme caramel, fragola, caffè, cioccolato	5€
<b>Delizia al Limone</b> Pasticceria Sal De Riso	5€
<b>Mascarpone*</b>	5€
<b>Crema Catalana</b>	5€
<b>Limone Ripieno di Gelato al Limone</b>	5€
<b>Fragole al Limone</b>	5€
<b>Fragole con Panna</b>	6€
<b>Tartufo o Dolce Affogato al Liquore</b>	6.50€
<b>Tartufo o Dolce Affogato al Caffè</b>	6€
<b>Sorbetto</b>	3€
<b>Ananas</b>	5€

**\*non disponibili nei mesi estivi**  
COPERTO 2€



<b>Caffè</b>	1.50€
<b>Caffè Decaffeinato</b>	1.50€
<b>Caffè D'orzo</b>	2€
<b>Caffè Ginseng</b>	2€
<b>Caffè Macchiato</b>	2€
<b>Caffè Corretto</b>	2.50€
<b>Amari e Grappe</b>	3€
<b>Limoncino</b>	3€
<b>Whisky</b>	4€
<b>Whisky Invecchiati o Riserve</b>	4.50€
<b>Grappe Prime Uve</b>	4.50€
<b>Meloncino</b>	3€
<b>Liquerizia</b>	3€
<b>Rum Zacapa</b>	5€

COPERTO 2€