



DFG

• MENU •



COCKTAILS

I cocktails sono accompagnati da piccole stuzzicherie.
Aggiungi la nostra pizza con un supplemento di € 4,50.

I CLASSICI

SPRITZ (Aperol, spumante brut GAROFOLI, soda)	7
AMERICANO (Vermouth rosso di Torino, bitter campari, soda)	7
NEGRONI (Vermouth rosso di Torino, bitter campari, gin london hill)	8
NEGRONI SBAGLIATO (Vermouth rosso di torino, bitter Campari, spumante Brut GAROFOLI)	7
NEGROSKY (Vermouth rosso di torino, bitter Campari, Vodka)	7
MOJITO (Rum bianco, foglie di menta, lime, zucchero di canna, soda)	8
HUGO (Sambuco, spumante Brut GAROFOLI, menta)	7
MOSCOW MULE (Vodka, ginger beer, succo di lime)	7
MARGARITA (Tequila, triple sec, succo di lime)	7
CAIPIRINHA (Cachaca, lime, zucchero)	8
CAIPIROSKA (Vodka, lime, zucchero)	8

GIN & TONIC

GIN DEL CONERO (Italia-Marche)	10
SCRIPTORIUM GIN (Italia-Marche)	9
VETTORE (Italia-Marche)	9
WINDSPIEL GIN (Germania)	12
MIL GIN (Irlanda)	9

SOUR

WHISKEY SOUR (Evan Williams Bourbon, sour mix)	7
PEACH SOUR (Liquore alla pesca Giffard, rum bianco, sour mix)	7
HONEY SOUR (Drambuie, sour mix)	7
PASSION SOUR (Vodka, passionfruit Giffard, sour mix)	7

LE VARIANTI DEL PDG

PECHINO-TORINO (Vermouth rosso di Torino, bitter campari, yuzu)	8
NEGRONI PIÙ CHE SBAGLIATO (Vermouth rosso di Torino, bitter campari, gin, camomilla in fiori)	8
IL MARCHIGIANO (Vermouth Arco dei Angeli, Scriptorium gin)	8
L'AMERICANA (Cocchi rosa, bitter bianco, seltz)	8

CRAFTER'S FLOWER GIN (Estonia)	9
MONKEY 47 (Germania)	12
HENDRICK'S (Scozia)	9
LONDON HILL (Regno Unito)	7
GIN MARE (Spagna)	9



*Al fine di valorizzare il nostro territorio e la qualità dei prodotti locali, al posto del prosecco utilizziamo il verdicchio spumante brut della "Casa Vinicola Garofoli".

COCKTAILS



I cocktails sono accompagnati da piccole stuzzicherie.
Aggiungi la nostra pizza con un supplemento di € 4,50.

SPRITZERIA

LEMON SPRITZ (Limoncello, bitter Q, triple sec, spumante brut GAROFOLI, soda)	8
PASSION SPRITZ (Giffard crema di passion fruit, aperol, spumante brut GAROFOLI, soda)	8
PEACH SPRITZ (Giffard crema di pesca, aperol, spumante brut GAROFOLI, soda)	8
GRAPEFRUIT SPRITZ (Giffard crema di pompelmo, aperol, spumante brut GAROFOLI, soda)	8

STAFFDRINKS

SPEEDY GONZALES (Mezcal, succo di lime, sciroppo di agave, tabasco, birra)	8
LA COMPLESSITA'DEL SEMPLICE (Bitter fusetti, orange curacao, soda, anisetta Rosati)	8
VOLEVO ESSERE UNA MAGA (Vermouth bianco, bitter sesi, soda, angostura)	8
L'INCOMPRESO (Vermouth bianco, infusione allo senzero, mandarino varnelli)	8
MOODY SOUR (Bourbon whiskey, yuzu, zucchero, albume, limone, angostura)	8

ANALCOLICI

VIA LA RUGGINE (Arancia, pompelmo, mirtillo, limone)	7	FIT (Latte AQ Marche, proteine in polvere al cioccolato)	7
BUON UMORE (Mela, banana, succo di carota)	7	NOCHE CALIENTE (Mandorla, frutto della passione, fragola)	7

STORIA ITALIANA - I VERMOUTH

ROSSI

Carpano Antica Formula Vaniglia, agrumi, frutta secca, uva passa	10
Vermouth del professore Frutta matura, agrumi, cannella, china, macis	8
Vermouth Cocchi Toni agrumati, note di arancia e cacao	7
Vermouth Arco degli Angeli Agrumi, artemisia, camomilla	7
Vermouth del professore Sup. Da vino barolo, assenzio, vaniglia, chiodi di garofano	10
Vermouth Verney Timo, assenzio, erbe di montagna	9

BIANCHI

Vermouth del professore Agrumi, menta, chiodi di garofano, genziana	8
Vermouth superiore Gamondi Floreale, note di vaniglia, finale amarognolo	7



VINI AL CALICE

I vini sono accompagnati da piccole stuzzicherie.
Aggiungi la nostra pizza con un supplemento di € 4,50.

BOLLICINE

VERDICCHIO BRUT CHARMAT 6
"GAROFOLI"

PASSERINA BRUT CHARMAT 6
"TENUTA SANTORI"

BIANCHI

PASSERINA 6
BIO SAPUTI

PECORINO 6
"RIBELLE" BASTIANELLI

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI 6
CLAS. SUP. SAN NICOLO' BRUNORI

CLOCHARD 6
AZ. VITIVINICOLA "LA CALCINARA"

ROSATI

ROSATO "DENAN" 6
BASTIANELLI, MARCHE

ROSSI

ROSSO CONERO D.O.C. 6
"IL CACCIATORE DI SOGNI" LA CALCINARA

LACRIMA DI MORRO D'ALBA D.O.C. 6
VICARI

ROSSO PICENO SUPERIORE 6
"PICUS" SIMONE CAPECCI

DOLCI

VINO E VISCIOLE SI.GI. 3

VINO COTTO SI.GI. 3

MEZZE BOTTIGLIE

BOLLICINE

FRANCIACORTA D.O.C.G. BRUT 20
"FERGHETTINA"

CHAMPAGNE 30
"LAURENT PERRIER"

PROSECCO DI VALDOBBIADENE D.O.C.G. 12
"BORTOLOMIOL"

BIANCHI

VERDICCHIO DI MATELICA D.O.C. 12
"BISCI"

GEWURZTRAMINER D.O.C. 14
"TRAMIN"

ROSSI

ROSSO CONERO PIANCARDA D.O.C. 12
"GAROFOLI"

* Richiedere la carta dei vini completa
al personale

SOFT DRINKS

Con stuzzichini + € 3.00



SUCCHI DI FRUTTA YOGA 200ML	2.50 / 3
ESTATHÈ	1.20
ACQUA 500ml	1
BIBITE IN LATTINA 330ml (Coca-cola/coca-cola zero/ fanta/ sprite)	2.5
APERITIVI MONODOSE ANALCOLICI (Crodino/sanbitter/cocktail san pellegrino)	5
CAMPARI SODA (Aperitivi alcolici)	5
BIBITE GASSATE IN BOTTIGLIA 250ml (Tonica/lemonade/cedrata/ginger beer/ chinotto)	3
RED BULL	3
FRULLATO DI FRUTTA FRESCA	5

BIRRE

Con stuzzichini + € 3

CERES 33cl	3.5
MORETTI 33/66cl	3/4.50
CORONA	3.5
BIRRA ANALCOLICA (Nastro Azzurro)	3
BIRRA PICCOLA ALLA SPINA 20cl (Bionda/Blanche)	3
BIRRA MEDIA ALLA SPINA 40cl (Bionda/Blanche)	4.50
BIRIFICIO ARTIGIANALE MUKKELLER 50cl (Chiedere al personale)	7



SPIRITS

(5 cl)

LIQUORI

3.5/4

RUM

DON PAPA (Filippine)	6
DIPLOMATICO RESERVA (Venezuela)	6
J.BALLY 12 (Martinica)	8
BOTRAN 15 (Guatemala)	5

VODKA

BELUGA (Russia)	6
GREY GOOSE (Francia)	6
FIVE LAKES (Russia)	3.5
BIRCH GOLD (Russia)	5

WHISKY E WHISKEY

ARDBEG 10 (Scozia)	8	JOHNNY WALKER BLUE (Scozia)	20
CAOL ILA 12 (Scozia)	6	NIKKA FROM THE BARREL (Giappone)	7
GLENFIDDICH 12 (Scozia)	6	EVAN WILLIAMS BOURBON (Kentucky-USA)	3.5
JOHNNY WALKER RED (Scozia)	3.5	JACK DANIEL'S (Tennessee-USA)	4

GRAPPA

VERDICCHIO GAROFOLI (Marche)	4
LACRIMA DI MORRO MANCINELLI (Marche)	4
CONERO RISERVA GAROFOLI (Marche)	5
903 BARRIQUE BONAVENTURA MASCHIO (Veneto)	3.5
AMARONE "GIARE" MARZADRO (Veneto)	6
SARPA POLI (Veneto)	3.5
BAROLO GAIA	8

TEQUILA

COFRADIA ANEJO	6
SANGRE DE VIDA BLANCA	8
TEQUILA SALITOS SILVER	3.5

COGNAC

MERLET VS	6
------------------	---

CAFFETTERIA



CAFFÈ ESPRESSO	1.10
CAFFÈ SCHIUMATO	1.20
MACCHIATONE	1.30
MAROCCHINO	1.50
CAFFÈ AMERICANO	1.10
CAFFÈ DECAFFEINATO	1.10
CAPPUCCINO	1.40
CAPPUCCINO SOIA	1.70
CAPPUCCINO MANDORLA/AVENA	1.80
LATTE MACCHIATO	1.50
LATTE MACCHIATO SOIA	1.80
LATTE MACCHIATO MANDORLA/AVENA	2
ORZO	1.20 / 1.30
CAFFÈ GINSENG	1.20 / 1.30
CAFFÈ CORRETTO	1.50
LATTE BIANCO	1
LATTE BIANCO SOIA/AVENA/MANDORLA	1.30
CAFFÈ SHAKERATO	2.50
CAFFÈ SHAKERATO CORRETTO	3
THÈ (CHIEDI LA LISTA)	4.50
CIOCCOLATA CALDA	3
CIOCCOLATA CALDA CON PANNA	3.30
SPREMUTA ARANCIA/POMPELMO	3.50 / 4.00
BRIOCHE	1.20
PIZZETTA TONDA	1.50
SANDWICH	1.50 / 2
BRIOCHE SALATA	2 / 2.50
TRAMEZZINO	2.50 / 3

*Per il servizio al tavolo è previsto un supplemento di € 0,50 a persona

Peccato di Gola



since 2018