



TAKE AWAY

RITIRI DA NOI
E MANGI DOVE VUOI

Per ordini che richiedono l'impiego di bicchieri e altri prodotti di qualità può essere prevista una cauzione pari a €1,00 per pezzo, da restituire al momento della riconsegna.

Al listino prezzi take away viene applicato uno sconto del 10% nel caso in cui non si acquisti un Box Aperitivo.





box aperitivo

WINE BOX

€ 25

Bottiglia di vino a scelta + Piatto Aperitivo Gourmet per due persone
(per vini premium il prezzo applicato è quello indicato nella nostra lista
delivery/take away se superiore a 25,00€)

BEER BOX

€ 25

2 birre in bottiglia 33/50 CL. a scelta + Piatto Aperitivo Gourmet per due persone

COCKTAIL BOX

€ 25

2 Cocktail a scelta + Piatto Aperitivo Gourmet per due persone

3H DELUXE BOX

€ 35

2 cocktail "Happy Hour @ Home" + Piatto Aperitivo Gourmet
(Prodotti Mignon da collezione per completare una mini serie di Liquori Premium!)

SINGLE BOX

€ 13

una consumazione a scelta + piatto Aperitivo Gourmet per una persona
(la scelta come consumazione di un cocktail 3H comporta un sovrapprezzo)





grigliera*

TENTADOR ⓘ € 16
Costarelle di maiale alla paprika

AMARILLO ⓘ € 16
Galletto marinato senape e limone e grigliato

ASADITOS € 18
Costata di manzo alla griglia

DIABLITO 🍷 € 18
Picanha di manzo alla griglia

ENSARTADO 🍷 € 20
Spiedone di carne Yerbabuena

Tutti i piatti del menù "Grigliera" sono accompagnati da:

- Patitas (Patate Fritte "Crispers")
- Frijolegri (Fagioli Neri Stufati)
- Melitas (Insalata di Cavolo e Mela)

Salse di nostra produzione:

- Ajolima (Salsa Aioli)
- Mayoluz (Maionese delicata)
- Barbacoa (Special BBQ)



piatti sfiziosi*

ENSALADA € 7
Insalata Iceberg, Pomodori, Rucola

CAESAR SALAD 🌿 🍷 🍴 🍴 € 10
Insalata Iceberg, Pollo, Parmigiano Reggiano, Crostini di Pane

PATITAS € 5
Patatine Fritte "Crispers"

CIRCHITI ⓘ € 6
Anelli di Cipolla Fritti

CORTADA YERBABUENA 🌿 🍷 € 18
Selezione di Salumi e Formaggi serviti alla "pala"



hamburgeria*

*Burgers serviti con pane a sfilatino per mangiarlo meglio,
con carne preparata e condita dai nostri chef.*

PANBURGHITO        € 8

pane, carne da 170gr, maionese, pomodoro, insalata iceberg

PANBURGHITO CON BACON E CHEDDAR     € 10

pane, carne da 170gr, maionese, pomodoro, insalata iceberg,
bacon, cheddar

PANGONZALES        € 12

pane, carne da 170gr, maionese, insalata iceberg,
salsa gorgonzola, cipolla caramellata

PANMADERA        € 12

pane, carne da 170gr, maionese, pomodoro, insalata iceberg,
crema di porcini, provola affumicata

PANCORTÈS        € 12

pane, carne da 170gr in straccetti, maionese,
pomodorini al basilico, formaggio salva alla piastra

PANYERBA        € 12

pane, pomodorini gialli, radicchio rosso grigliato, burrata, rucola

Tutti i panini sono serviti con patatine fritte "Crispers" e salse di nostra produzione



rotolini Yerba*

CUBANITO    € 8

Base pizza, speck, mozzarella, scamorza, maionese

PARILLA    € 8

Base pizza, bresaola, mozzarella, maionese, rucola, grana

PICAPICA    € 8

Base pizza, brie, salame piccante, mozzarella

RELEÑOS

Base pizza, mozzarella, radicchio rosso, melanzane fritte, pane gratin, crema di porcini

€ 8

CIPOLLITA

Base pizza, mozzarella, salsiccia, cipolla, insalata di cavolo e mela

€ 8

Tutti i rotolini sono serviti con patatine fritte "Crispers" e salse di nostra produzione



dolci*

NEGRITO

Tortino al cioccolato con cuore caldo

€ 6

QUESILLA

Cheesecake con salsa di caramello

€ 6

CASERITA

Torta di mele con gelato alla crema

€ 6

ALEGRE

Tiramisù servito al piatto

€ 6

ELENCO ALLERGENI



CEREALI CONTENENTI GLUTINE



FRUTTA A GUSCIO



CROSTACEI



SEDANO



UOVA



SENAPE



PESCE



SEMI DI SESAMO



ARACHIDI



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



SOIA



LUPINI



LATTE



MOLLUSCHI

I piatti o gli ingredienti delle categorie contrassegnate con "*" potrebbero essere congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure potrebbero essere sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.



BOX 3H - Happy Hour @ Home

È una vera rivoluzione nel mondo del bere miscelato e soprattutto una serie di bottiglie mignon di spirit premium assolutamente da collezionare! Ciascun kit della collezione contiene una splendida mignon da 50ml del pregiato distillato e il sodato premium necessario alla realizzazione del cocktail. Una cartolina dedicata, inserita all'interno della confezione, spiega attraverso semplici passaggi come realizzare la ricetta. Sarà sufficiente seguirla, aggiungendo ghiaccio (fornito da noi) e una guarnizione dove previsto, per realizzare dei veri e propri signature cocktails!

Ecco la lista completa:

OSCURO Y EN TEMPESTAD € 13

Rum Diplomático Reserva Exclusiva + East Imperial Mombasa Ginger Beer

BRISA DE IPANEMA € 13

Cachaça Magnifica + East Imperial Thai Ginger Ale

TITO'S GRAPEFRUIT TONIC € 13

Tito's vodka + East Imperial Grapefruit Tonic Water

BABICKA MULE € 13

Vodka Babicka Original Wormwood + East Imperial Mombasa Ginger Beer

CITADELLE GIN & TONIC € 13

Citadelle Gin + East Imperial Burma Tonic Water

THE PERFECT ELEPHANT GIN & TONIC € 13

Elephant Gin + East Imperial Burma Tonic Water

209 GIN & YUZU TONIC € 13

Gin No.209 + East Imperial Yuzu Tonic Water

CAORUNN GIN & TONIC PERFECT SERVE € 13

Caorunn Gin + East Imperial Royal Botanic Tonic Water

AMAZONIAN GIN & GRAPEFRUIT € 13

Canaiïma Gin + East Imperial Grapefruit Soda

BARBADOS MULE € 13

Plantation Rum Grande Réserve 5 Ans + East Imperial Mombasa Ginger Beer

MARE MINI DUO GIN & TONIC € 25

Gin Mare + Seventeen Tonic Water (per 2 persone)



cocktails

NEGRONI	€ 8
Bitter Campari, Punt & Mes, Beefeater Gin	
MILANO TORINO	€ 8
Bitter Campari, Punt & Mes	
MOJITO CUBANO	€ 8
Havana 3, Succo di Lime, Zucchero di Canna Bianco, Yerbabuena, Soda Water	
APPLETINI SUIT	€ 8
Balenkaja vodka, Crema di mela verde, Cointreau, Shrub al limone dolce e mela	
TOMMY'S MARGARITA	€ 8
Tequila Sauza Reposado, Succo di Lime, Sciroppo d'Agave	
SWEET PENICILLIN	€ 8
Johnnie walker red Label, irish mist, laphroaig 10 y, sweet & Sour, sciroppo di zenzero	
BLACKBERRY AVIATION	€ 8
Gin, liquore alla mora, succo di limone, zucchero, maraschino	
PALOMITO	€ 8
Rum Legendario elixir 7 y, Pisco tacama demonio de los andes, falernum, shrub al pompelmo, lichi	



vini

I prezzi indicati si riferiscono all'acquisto di un Aperitivo WINE BOX. In caso di acquisto della sola bottiglia senza Aperitivo verrà applicato uno sconto del 15% sul prezzo di listino

VINI - ROMAGNA

ROSSI

Sangiovese Riserva "Bron & Ruseval"- Celli	€ 30
Sangiovese Riserva "Vigna del Generale" - Az. Agr. Micolucci	€ 60
Sangiovese Superiore "Benedictus" - Az. Agr. Fiammetta	€ 25
Sangiovese Superiore "Angelico" - Podere dell'Angelo	€ 25

Sangiovese Superiore "Vignalmonte" - Podere Vecciano	€ 25
Sangiovese Superiore "Il Prugneto" - Nespoli	€ 25
Sangiovese Superiore "Le More" - Castelluccio	€ 25
Sangiovese Superiore "Solaris" - Zavalloni	€ 35

VINI BIANCHI

Famoso "Pian delle Marne" - Podere Vecciano	€ 25
Pagadebit Frizzante "Campi del Lago" - Celli	€ 25
Rebola DOP "Landi" - Podere dell'Angelo	€ 25

VINI DOLCI

Passito Albana "Solara" - Celli	€ 25
---------------------------------	------

VINI - ITALIA

VINI ROSSI PREMIUM

Amarone della Valpolicella - Gerardo Cesari	€ 60
Amarone della Valpolicella "Punta 470" - Ca' Rugate	€ 60
Barbera d'Asti "Bricco dell'Uccellone" - Braida	€ 80
Barbaresco - Cossetti	€ 45
Barolo - Ca' Viola	€ 70
Brunello di Montalcino - Cecchi	€ 50
Chianti Classico "Peppoli" - Antinori	€ 40
Nobile di Montepulciano - Poliziano	€ 45
Il Bruciato Bolgheri - Antinori	€ 45
Tignanello - Antinori	€ 140
Montefalco Sagrantino "25 Anni" - Caprai	€ 90
Harmonium - Firriato	€ 60
Mille e una Notte - Donnafugata	€ 120
Bordeaux Chateau Bonnet - Andrè Luton	€ 45

ROSSI

Nebbiolo d'Alba - <i>Cornare</i>	€ 30
Valpolicella Ripasso Superiore "MARA" - <i>Gerardo Cesari</i>	€ 30
Lagrein - <i>Colterenzio</i>	€ 30
Pinot Nero - <i>Muri Gries</i>	€ 30
Morellino di Scansano "Lohsa" - <i>Poliziano</i>	€ 25
Primitivo di Manduria "Moi" - <i>Varvaglione</i>	€ 25
Nero d'Avola "Chiaramonte" - <i>Firriato</i>	€ 25

VINI BIANCHI PREMIUM

Arneis Lanche "Blangè" - <i>Ceretto</i>	€ 40
Vintage Tunina - <i>Jermann</i>	€ 100
Vinnae Ribolla Gialla - <i>Jermann</i>	€ 40
Vermentino di Gallura "Vign'angena" - <i>Capicher</i>	€ 60
Pinot Grigio - <i>Livio Felluga</i>	€ 35

VINI BIANCHI

Gewurtztraminer - <i>Muri Gries</i>	€ 30
Chardonnay - <i>Inama</i>	€ 30
Lugana Doc	€ 30
Ribolla Gialla Collio "Maralba" - <i>Marco Felluga</i>	€ 30
Pignoletto Vivace - <i>Vallona</i>	€ 25
Passerina "Linea 77" - <i>Colli Ripani</i>	€ 25
Falanghina del Sannio - <i>Feudi di S. Gregorio</i>	€ 25
Lighea - <i>Donnafugata</i>	€ 25

VINI DOLCI

Sangue di Giuda - <i>Vanzini</i>	€ 25
Campo Delle More - <i>Casali</i>	€ 25
Lambrusco Amabile - <i>Casali</i>	€ 25

SPUMANTI

Riserva Brut "R" Metodo classico - Cantina Rotaliana	€ 60
Marcalberto Brut Sansanné Metodo Classico - Az. Agr. Marcalberto	€ 40
Valdobbiadene Superiore di Cartizze Millesimato - Bortolomiol	€ 40
Valdobbiadene Brut "Strada di guida 109"- Foss Marai	€ 30
Valdobbiadene Extra Dry "Strada di Guida 109"- Foss Marai	€ 30
Valdobbiadene Brut "Bareta" - Merotto	€ 30
Valdobbiadene Extra Dry "Colbelo" - Merotto	€ 30
Franciacorta Brut - Ferghettina	€ 60
Franciacorta Cuvée "Milledì" Brut - Ferghettina	€ 75
Franciacorta Satèn Brut - Ferghettina	€ 60
Franciacorta Cuvée Prestige - Cà del Bosco	€ 75
Franciacorta Brut - Contadi Castaldi	€ 50
Franciacorta Rosé - Contadi Castaldi	€ 60
Franciacorta Satèn - Contadi Castaldi	€ 60

SPUMANTI DOLCI

Moscato d'Asti "Conteso" - Cossetti	€ 35
Moscato d'Asti - Vignaioli S. Stefano	€ 35
Spumante Demi-Sec "Talandina" - Celli	€ 25



birre

I prezzi indicati si riferiscono all'acquisto di un Aperitivo BEER BOX. In caso di acquisto della sola bottiglia senza Aperitivo verrà applicato uno sconto di € 1,00 sul prezzo di listino

BIRRE IN BOTTIGLIA 33CL.

Rochefort Trappiste 6	€ 7
Orval Trappiste	€ 8
Mc Gargles Red Ale	€ 7
Mc Gargles Pale Ale	€ 7
Mc Gargles IPA	€ 7
Mc Gargles Lager	€ 7
Hibu "Dama Blanca" White IPA	€ 7
Hibu "Entropia" Golden Ale	€ 7
Hibu "Avanti March" Spicy Saison	€ 7
Hibu "Vaitrà" American IPA	€ 7
La Bella Lola Mediterranean Ale	€ 7
Cerdos Voladores IPA	€ 7
Santa Rita Lager	€ 7
Altre Birre classiche (Corona, Ceres, Beck's, Heineken, Moretti ecc.)	€ 5

BIRRE IN BOTTIGLIA 50 CL.

Hacker Pschorr Hefe Weiss	€ 8
Hacker Pschorr Munchener Gold	€ 8
Hacker Pschorr Kellerbier	€ 8
Glocken Hell	€ 8

Eucharis Pils	€ 8
Old Empire IPA	€ 8
Augustiner Weiss	€ 8
Augustiner Edelstoff	€ 8
Bulmers Sidro di Mela	€ 8
Bulmers Sidro di Pera	€ 8
Newcastle Brown Ale	€ 8



bibite

€ 4

Pepsi Original

Pepsi Max

7UP

Fanta

Coca Cola

Coca Cola Zero

The Lipton Vetro (gusti: Pesca, Limone e Verde)