BISTRO' ROMANO

Tira e Molla® by MIMÌ E COCÒ

BISTRO' ROMANO

La caffetteria termina alle ore 22
Coffee service stops at 10pm

VINI

BIANCHI AL BICCHIERE (12)

Chardonnay Costamarina *(Lazio)* 12.5%	€ 5,50
Pinot Grigio Ca'Povolta *(Veneto)* 12%	€ 6,50
Prosecco DOC Treviso Marton *(Veneto)* 11%	€ 6,00
Spritz l'Aperitivo.	€ 8,50

VINI Bianchi (12)

Chardonnay Costamarina *(Lazio)* Vino della casa 12,5%	€ 18,50
Passerina Talamonti *(Marche)* 12,5%	€ 20,50
Pecorino Talamonti *(Marche)* 13%	€ 20,50
Pinot Grigio Ca'Povolta *(Veneto)* 12%	€ 22,50
Rosé Negramaro Spaccafico *(Puglia)* 12,5%	€ 22,50
Vermentino BIO Maremmalta *(Toscana)* 12,5%	€ 22,50
Gewutztraminer Hütte *(Trentino)* 13,5%	€ 28,50
Moscato d'Asti Banfi *(Piemonte)* 5%	€ 23,50

TOP WINE BIANCHI (12)

Pinot Grigio Jermann *(Friuli)* 12,5%	€ 42,00
Bramito del Cervo Antinori *(Umbria)* 12,5%	€ 42,00
Chardonnay Planeta *(Sicilia)* 13%	€ 52,00

BERE PER DIMENTICARE

La Tradizione Frizzante Italiana:
Chinotto Neri, Aranciata Lurisia, Limonata Lurisia, Gassosa Lurisia, Cedrata Tassoni, Acqua Tonica
…oppure…
Coca Cola, Coca Cola Zero, Ginger Beer, Ginger Ale, Ice Tea Limone / Pesca — € 4,00

ACQUA NATURALE O GASSATA 1 LITRO — € 2,00
microfiltrata in caraffa

Vini Dolci (12)

Moscato d'Asti 5%	€ 6,00	Al Bicchiere
Passito di Pantelleria 15%	€ 6,00	

SPRITZ (12) L'APERITIVO.

€ 8,50

Free Tagliere Aperitivo con Drink
DALLE 11:30 ALLE 20:00

ROSSI AL BICCHIERE (12)

Merlot Costamarina *(Lazio)* 12,5%	€ 5,50
Nero di troia IGP Spaccafico *(Puglia)* 13%	€ 6,00
Valpolicella Ripasso Bovaro *(Veneto)* 13,5%	€ 8,00
Spritz l'Aperitivo.	€ 8,50

VINI Rossi (12)

Merlot Costamarina *(Lazio)* 12,5% Vino della casa	€ 18,50
Syrah Barbarella *(Lazio)* 13%	€ 20,50
Sangiovese BIO Maremmalta *(Toscana)* 13%	€ 22,50
Nero di troia Spaccafico *(Puglia)* 13%	€ 22,50
Chianti Riserva Docg San Felice *(Toscana)* 13,5%	€ 26,50
Cesanese Federici *(Lazio)* 14%	€ 26,50
Morellino di Scansano Maremmalta *(Toscana)* 13%	€ 22,50
Valpolicella Ripasso Bovaro *(Veneto)* 13,5%	€ 26,50

TOP WINE ROSSI (12)

Amarone Bovaro *(Veneto)* 15,5%	€ 56,00
Bolgheri il Bruciato Antinori *(Toscana)* 13,5%	€ 58,00
Barolo Batasiolo *(Piemonte)* 14,5%	€ 55,00
Brunello di Montalcino I Palazzi *(Toscana)* 14%	€ 58,00
Tignanello Antinori *(Toscana)* 14%	€ 210,00

Bollicine (12)

Prosecco DOC Treviso Marton (Veneto) 11%	€ 26,00
Trento DOC perlè Ferrari (Trentino) 12,5%	€ 48,00
Franciacorta DOCG Prestige Cà del bosco (Lombardia) 12,5%	€ 70,00

BIRRE (1)

Birra Peroni Nastro Azzurro 0,4	€ 7,50
Birra Peroni Nastro Azzurro 0,2	€ 5,00
Birra Grolsch 0,4	€ 8,50
Birra Grolsch 0,2	€ 5,50
Birra Raffo Lavorazione Grezza 0,4	€ 7,50
Birra Raffo Lavorazione Grezza 0,2	€ 5,00
Birra Raffo Lavorazione Grezza *bott.* 0,33	€ 5,50
Birra Peroni Cruda *bott.* 0,33	€ 5,50
Birra Peroni Gran Riserva Rossa *bott.* 0,33	€ 6,00
Birra Peroni Nastro Azzurro 0.0 *bott.* 0,33	€ 5,00
Birra Peroni Gluten Free, Corona	€ 6,00

BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE (1)

Birra della Monache 33 cl	€ 7,50

Dubbel (Ale), Blonde (Pils)

AMARI — € 4,50

Limoncello, Amaro Del Capo, Baileys(7), Montenegro, Jegermeister, Amaretto Disaronno, Sambuca, Averna, Unicum, Fernet Branca, Mirto

AMARO JEFFERSON	€ 6,00
GRAPPA BIANCA	€ 6,00
GRAPPA BARRICATA	€ 7,00

Coffee & THÈ

Espresso	€ 2,50	Orzo (1)	€ 3,00
Cappuccino(7)	€ 3,50	The Caldo	€ 4,50
Ginseng(7)	€ 3,00	Cioccolata Calda(7,8)	€ 4,50
Decaffeinato	€ 3,00	Spremuta	€ 5,00

Ai sensi del Reg. (UE) n. 1169/2011, si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.
Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio e sul menù.
Il cibo è una nostra grande passione: i nostri psti sono realizzati con ingredienti di elevata qualità e facciamo del nostro meglio per soddisfare le esigenze dei clienti con allergie alimentari. Tuttavia, non possiamo garantire un ambiente completamente privo di allergeni e tracce di alcuni ingredienti potrebbero essere presenti nei nostri posti.

1 Glutine e derivati	5 Arachidi	9 Sedano	12 Anidride Solforosa > 10 mg
2 Crostacei	6 Soya	10 Senape	13 Lupini
3 Uova e derivati	7 Latte e derivati (lattosio)	11 Semi di Sesamo	14 Molluschi
4 Pesce	8 Frutta a guscio		

Se qualcosa non vi ha soddisfatto Vi preghiamo di farcelo presente, solo in questo modo possiamo crescere e migliorare.
Nei nostri piatti possono essere presenti allergeni, per ulteriori informazioni chiedere al personale di sala.

Servizio 3% per prenderci cura di ogni dettaglio della vostra esperienza