

COCKTAIL DA DOLCE

Boulevardier 16
rye, campari, kahlua
sweet vermouth

See The Elephant 15
espresso liqueur,
salted honey

Mirto Sour 15
mirto polloni, lemon, egg white nutmeg

AMARO

APERITIVO

<i>Averna Amaro</i>	12	<i>Aperol</i>	14
<i>Francoli Amaro Antica Noveis</i> .	12	<i>Bonanto Aperitivo</i>	14
<i>Lazzaroni Amaro</i>	13	<i>Campari</i>	14
<i>Amaro Pellegrino</i>	12	<i>Cynar</i>	10
<i>Sibona Amaro</i>	11	<i>Ramazotti Aperitivo Rosato</i> ..	12
<i>Vecchio Amaro del Capo</i>	13	<i>Cappelletti Aperitivo</i>	13
<i>Pasubio Vino Amaro</i>	10	<i>Disaronno Amaretto</i>	15
<i>Vigo Amaro</i>	13	<i>La Spina Limoncello</i>	12
<i>Luxardo Amaro Abano</i>	11	<i>Sambuca</i>	11
<i>Santa Maria Al Monte Amaro</i> ...	14	<i>Frangelico</i>	12
<i>Nonino Amaro</i>	15	<i>Vieux Absinthe</i>	16
<i>Amaro Lucano</i>	12	<i>Baileys Irish Cream</i>	12
<i>Amaro Montenegro</i>	13	<i>La Spina Limoncello</i>	12

COGNAC

<i>Hennessy VS</i>	14
<i>Hennessy VSOP</i>	18
<i>Remy Martin VSOP</i>	18
<i>Remy Martin XO</i>	50

COCKTAIL DA DOLCE

Boulevardier 16
rye, campari, kahlua
sweet vermouth

See The Elephant 15
espresso liqueur,
salted honey

Mirto Sour 15
mirto polloni, lemon, egg white nutmeg

AMARO

APERITIVO

<i>Averna Amaro</i>	12	<i>Aperol</i>	14
<i>Francoli Amaro Antica Noveis</i> .	12	<i>Bonanto Aperitivo</i>	14
<i>Lazzaroni Amaro</i>	13	<i>Campari</i>	14
<i>Amaro Pellegrino</i>	12	<i>Cynar</i>	10
<i>Sibona Amaro</i>	11	<i>Ramazotti Aperitivo Rosato</i> ..	12
<i>Vecchio Amaro del Capo</i>	13	<i>Cappelletti Aperitivo</i>	13
<i>Pasubio Vino Amaro</i>	10	<i>Disaronno Amaretto</i>	15
<i>Vigo Amaro</i>	13	<i>La Spina Limoncello</i>	12
<i>Luxardo Amaro Abano</i>	11	<i>Sambuca</i>	11
<i>Santa Maria Al Monte Amaro</i> ...	14	<i>Frangelico</i>	12
<i>Nonino Amaro</i>	15	<i>Vieux Absinthe</i>	16
<i>Amaro Lucano</i>	12	<i>Baileys Irish Cream</i>	12
<i>Amaro Montenegro</i>	13	<i>La Spina Limoncello</i>	12

COGNAC

<i>Hennessy VS</i>	14
<i>Hennessy VSOP</i>	18
<i>Remy Martin VSOP</i>	18
<i>Remy Martin XO</i>	50