

Giardino Ortica 10

Antipasti

Starters

- Le tre bruschette ai sapori della nostra terra (base di crema ai 4 formaggi)*¹⁷ € 9,00
Tris of bruschette with the flavors of our land (with cream cheese)
- Le bruschette profumate con verdure dell'orto (base di crema ai 4 formaggi)*¹⁷ € 9,00
Vegetarian bruschette (with cream cheese)
- I mondighili della tradizione milanese con salsa bernese*^{137&11} € 11,00
Traditional Milanese Mondighili with bernaise cream
- Il saccottino di burrata con rucchetta e pomodori soleggiati*⁷ € 11,00
Burrata mozzarella with rocket salad and sundried tomatoes
- I fiori di zucca farciti con ricotta vaccina e acciughe*^{17&8} € 11,00
Zucchini blossoms stuffed with ricotta vaccina cheese and anchovies
- La parmigiana di melanzane al forno in casseruola*¹⁷ € 11,00
Puffpastry eggplant parmesan in saucepan
- Il timballo di funghi porcini, patate e crema di casera*³⁷ € 11,00
Mushrooms potatoes flan with "casera" creamy cheese
- L'insalata di carciofi freschi e scaglie di parmigiano*⁷ € 12,00
Fresh artichokes salad with parmesan flakes
- La selezione di formaggi del nostro casaro accompagnata con pere e miele di castagno su letto di paglia e fieno*¹⁷ € 12,00
Cheese board served with pears and chestnut honey
- I filetti di acciughe del Mar Cantabrico con crostini e burro italiano*^{17&8} € 14,00
Anchovy fillets from the Cantabrian Sea with croutons of bread and italian butter
- La paleta iberica "de Bellota" stagionata 14 mesi con croccante di pane ai cereali*¹ € 16,00
Paleta iberica de Bellota" spanish ham seasoned 14 months with cereal bread
- La degustazione di salumi della tradizione accompagnata da gnocco fritto e giardiniera*¹
Selection of cold cuts served with fried dumplings and pickled vegetables
- Singola* single € 9,00
- In condivisione per due (€7 cad)* sharing in 2 € 14,00
- In condivisione per quattro (€6 cad)* sharing in 4 € 24,00

Piatto unico

- Il risotto alla milanese con ossobuco di vitello in gremolata di verdure*^{17,11} € 26,00
Milanese risotto with veal shank in vegetables sauce
- Il risotto pavese con brasato cappello del prete "briaco" alla barbera*^{17,11,14} € 26,00
Risotto pavese with braised beef in red wine

Zuppe soup

(Tutte le zuppe sono servite con crostoni di pane)

- Il minestrone di verdure con isola di burrata*¹⁷ € 10,00
Vegetable minestrone with a burrata
- La zuppa di verdure con legumi, cereali e pecorino romano*¹⁷ € 10,00
Vegetable soup with legumes, grains, and Pecorino Romano
- La crema di verdure con zucchine, patate e stracchino*¹⁷ € 10,00
Vegetable cream soup with zucchini, potatoes, and stracchino cheese

Giardino Ortica 10

Paste e Risotti

- Lo spaghetti alla chitarra con pomodorini, basilico e stracciatella di burrata**¹²³⁷¹³ € 13,00
Spaghetti with cherry tomatoes, basil and burrata cheese sauce
- I rigatoni con guanciale, salsiccia, pomodoro e spolverata di cacio**¹²⁷¹³ € 13,00
Rigatoni pasta with guanciale, sausage, tomatoes and "cacio" cheese
- Le pappardelle ai funghi porcini e bastoncini di speck tirolese**⁴ € 14,00
Pappardelle pasta with porcini mushrooms and speck
- I ravioloni* con crema di ricotta di bufala e spinaci, al burro versato, grana e salvia**¹²⁷¹³ € 14,00
Ravioloni stuffed with ricotta cheese cream and spinach, served with butter, grana cheese and sage
- I paccheri al fumo con pomodoro, panna, pancetta e scamorza fumè**¹³⁹ € 13,00
Paccheri pasta with tomatoes, cream, bacon and scamorza cheese
- I casoncelli bergamaschi con pancetta, burro, salvia e grana padano**¹³⁷ € 13,00
Bergamasque casoncelli with pancetta, butter, sage, and Grana cheese
- Il risotto allo zafferano con salsiccia**⁷ € 13,00
Milanese risotto saffron and sausage
- Il risotto con punte d'asparagi, brie e cipolla caramellata**⁷ € 13,00
Risotto with asparagus tips, brie cheese and caramelized onion
- Il risotto ai funghi porcini e taleggio**⁷ € 13,00
Risotto with porcini mushrooms and taleggio cheese

Tartare e Carpacci di manzo^{Beef Carpaccio & Tartare}

(Le tartare e i carpacci sono serviti con grill dell'orto)

- La tartare di manzo olio e sale** € 18,00
Beef tartare with oil and salt
- La tartare di manzo all'italiana**^{3&13} € 19,00
(acciughe, capperi, prezzemolo, cipolla rossa, olive, tuorlo d'uovo e senape)
Italian beef tartare with anchovies, capers, parsley, red onion, olives, egg yolk and mustard
- La tartare di manzo partenopea con burrata e granella di pistacchio**⁴⁷ € 20,00
Neapolitan beef tartare with burrata mozzarella and pistachio grains
- Il carpaccio classico all'olio e limone spremuto** € 15,00
Classic carpaccio with olive oil and fresh lemon juice
- Il carpaccio con rucola selvaggia, grana a scaglie e una macinata di pepe**⁷ € 17,00
Carpaccio with rocket leaves, grana cheese flakes and pepper

Vegetariani

Vegetarian dishes

- La caprese di bufala D.O.P. su letto di pane carasau**¹⁷ € 13,00
Caprese with buffalo mozzarella cheese served with thin flatbread
- La mattonella di scamorzone affumicato con grigliata colorata di verdure**¹³⁷ € 13,00
Grilled smoked scamorza cheese with grilled vegetables
- Il tomino piemontese con patate al cartoccio e panna acida**⁷ € 13,00
Fresh tomino cheese typical from Piemonte with baked potatoes and sour cream
- La grigliata dell'orto con branzi alla pietra lavica**⁷ € 13,00
Grilled veg with branzi cheese

Giardino Ortica 10

Carni dalla cucina

(Le nostre carni dalla cucina sono servite con patate al forno)

Meat dishes from the kitchen served with roasted potatoes

Il finto giapponese** con straccetti di pollo in salsa teriyaki, miele d'acacia e timballo di riso basmati ¹² <i>Chicken teriyaki with honey and basmati rice</i>	€ 16,00
Il brasato "Cappello del prete" alla Barbera con crostoni di polenta ^{14,74} <i>"Cappello del Prete" braised beef in Barbera wine with polenta crostoni</i>	€ 18,00
La cotoletta a orecchia di elefante semplice ¹³⁷ <i>Simple milanese cutlet</i>	€ 20,00
La cotoletta a orecchia di elefante Primavera (rucola e pomodorini) ¹³⁷ <i>Milanese breaded cutlet with rocket salad and cherry tomatoes</i>	€ 22,00
<u>Le nostre tagliate di manzo Aberdeen Angus Uruguay a scelta tra:</u>	
<i>Our sliced beef flavoured with the following choices:</i>	
La tagliata al rosmarino <i>Sliced beef with rosemary springs</i>	€ 18,00
La tagliata con trevisana e provola fumè <i>Sliced beef with Trevisana radicchio and smoked provola cheese</i>	€ 20,00
La tagliata con lardo di patanegra <i>Sliced beef with lardo patanegra ham</i>	€ 21,00
La tagliata con carciofi freschi e scaglie di grana <i>Sliced beef with fresh artichokes and grana cheese</i>	€ 21,00
<u>I nostri filetti di manzo Angus Brasile a scelta tra:</u>	
<i>Our filets flavoured with the following choices:</i>	
Il filetto con funghi porcini e zola <i>Fillet with porcini mushrooms and zola cheese</i>	€ 24,00
Il filetto al pepe verde e panna italiana <i>Fillet with green pepper sauce</i>	€ 24,00
Il filetto al porto rosso con bacon croccante ⁴ <i>Fillet with wine red "porto" and crispy bacon</i>	€ 24,00

Carni dalla griglia

(Le nostre carni dalla griglia sono servite con patate al forno)

Meat from the grill served with roasted potatoes

Petto di pollo allevato a terra <i>Chicken breast</i>	(200gr Italia)	€ 15,00
Filetto di manzo Angus <i>Angus fillet</i>	(180gr Brasile)	€ 21,00
Ribeye di Angus Aberdeen <i>Angus ribeye</i>	(180gr Uruguay)	€ 22,00
Costata di scottona Bavarese <i>Scottona steak</i>	(450gr Germania)	€ 25,00
Fiorentina di scottona Bavarese <i>Scottona fiorentina</i>	(1kg Germania)	€ 65,00

Giardino Ortica 10

Hamburger

(tutti i nostri hamburger sono serviti con pane artigianale e cestino di patatine fritte*) ⁴³⁶⁷

(All served with sesame bread and french fries)

Classic (200g) € 15,00

Double (200g) € 21,00

CHEESEBURGER: (Hamburger di manzo*, cheddar e bacon) ¹²³⁷³

(Beef hamburger, cheddar cheese and bacon)*

BBQ BURGER: (Hamburger di manzo*, cipolla stufata, mozzarella, peperoni, salsa BBQ) ¹²³⁷³

(Beef hamburger, stewed onion, mozzarella cheese, pepperoni and bbq sauce)*

ITALIAN BURGER: (Hamburger di manzo*, insalata, pomodori, bufala e salsa cocktail) ¹²³⁷³

(Beef hamburger, salad, tomato, buffalo cheese and cocktail sauce)*

BISMARCK BURGER: (Hamburger di manzo*, uovo in camicia e cheddar) ¹²³⁷³

(Beef hamburger, poached egg and cheddar cheese)*

NEW YORK BURGER: (Hamburger di manzo*, insalata, cetrioli, cipolla, pomodori, maionese e ketchup) ¹²³⁷³ *(Beef hamburger*, salad, gherkins, onion, tomato, mayonnaise and tomato ketchup)*

Secondi piatti di pesce Fish dishes

La tartare di salmone norvegese con avocado, riso venere e grigliata dell'orto ⁸ € 18,00

Norwegian salmon tartare with avocado, cardamon, venere rice

Il branzino alla pietra lavica con verdure colorate ⁸ € 18,00

Sea bass cooked on lava stone with grilled vegetables

Il filetto di salmone alla griglia con giardinetto di verdure ⁸ € 18,00

Salmon fillet with grilled vegetables

Salad

(tutte a base di misticanza) All based on misticanza (mixed salad)

Insalata mista di stagione € 6,00

Seasonal mixed salad

Vegetaria: (pomodori, caprino, verdure grigliate) ⁷ € 12,00

(Tomatoes, goat cheese and grilled veg)

Mykonía: (pomodori, cipolla, olive nere, peperoni, feta, origano) ⁷ € 12,00

(Tomatoes, onion, black olives, pepperoni, feta cheese, origan)

Niçoise: (pomodori, olive nere, uova, tonno, cipolla, acciughe) ³⁷⁸ € 12,00

(Tomatoes, black olives, egg, tuna, onion, anchovies)

Mediterrané: (pomodori, mozzarella, tonno, mais) ⁷⁸ € 12,00

(Tomatoes, mozzarella, tuna, sweetcorn)

Valbresa: (pomodori, carote, bresaola, scaglie di grana) ⁷ € 14,00

(Tomatoes, carrot, bresaola (cured beef), grana cheese flakes)

Chicken Caesar: (insalata romana, petto di pollo, petali di parmigiano, crostini e salsa dressing) ¹³⁷ € 15,00

(Romaine lettuce, chicken, parmigiano flakes, croutons, dressing sauce)

Terra Mare: (pomodori, carote, noci, prosciutto crudo, tonno Evo e bufala) ⁴⁷⁸ € 15,00

(Tomatoes, carrots, walnuts, prosciutto crudo, canned tuna, buffalo cheese)

Giardino Ortica 10

PIZZE dal forno a legna

Focaccia semplice al rosmarino ¹		€ 5,00
<i>Focaccia with rosemary</i>		
Focaccia semplice con affettati ¹		€ 8,50
<i>Focaccia with cold cuts</i>		
Marinara:	(pomodoro, aglio, origano) ¹ <i>(Tomato sauce, garlic, origan)</i>	€ 5,50
Margherita:	(pomodoro, mozzarella, basilico) ⁷ <i>(Tomato sauce, mozzarella, basil leaves)</i>	€ 7,50
Napoli:	(pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) ^{7,8} <i>(Tomato sauce, mozzarella, anchovies, origan)</i>	€ 8,00
Pugliese:	(pomodoro, mozzarella, cipolla, origano) ⁷ <i>(Tomato sauce, mozzarella, onion, origan)</i>	€ 8,00
Wurstel:	(pomodoro, mozzarella, wurstel) ⁷ <i>(Tomato sauce, mozzarella, wurstel)</i>	€ 8,00
Prosciutto:	(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) ⁷ <i>(Tomato sauce, mozzarella, ham)</i>	€ 8,00
Americana:	(pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine) ⁷ <i>(Tomato sauce, mozzarella, wurstel, chips)</i>	€ 8,50
Rustica speck e brie ⁷		€ 8,50
<i>Speck (smoked ham) and brie cheese</i>		
Calzone liscio:	(pomodoro, mozzarella) ⁷ <i>Closed pizza pocket with tomato sauce and mozzarella</i>	€ 8,50
Top:	(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) ^{7,8} <i>(Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion)</i>	€ 8,50
Diavola:	(pomodoro, mozzarella, salame piccante) ⁷ <i>(Mozzarella, tomato sauce, spicy salami)</i>	€ 8,50
Ortolana:	(pomodoro, mozz., zucchine, melanzane, peperoni) ⁷ <i>(Tomato sauce, mozzarella zucchini, aubergine, pepperoni)</i>	€ 8,50
Parmigiana:	(pomodoro, mozzarella, melanzane, grana) ⁷ <i>(Tomato sauce, mozzarella, aubergine, grana cheese)</i>	€ 9,00
Romana:	(pomodoro, mozzarella, olive, acciughe, capperi) ^{1,7,8} <i>(Tomato sauce, mozzarella, olives, anchovies, capers)</i>	€ 9,00
Capricciosa:	(pomodoro, mozzarella, cotto, carciofi, capperi, olive, funghi) ⁷ <i>(Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, capers, olives, mushrooms)</i>	€ 9,00
Prosciutto e funghi:	(pomodoro, mozzarella, cotto, funghi) ⁷ <i>(Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms)</i>	€ 9,00
Quattro stagioni:	(pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, caciofi, olive) ⁷ <i>(Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives)</i>	€ 9,00
Sportiva:	(pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi, olive) ⁷ <i>(Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, mushrooms, olives)</i>	€ 9,00
Quattro formaggi:	(mozzarella, grana, scamorza, zola) ^{1,7} <i>(Mozzarella, scamorza, zola and grana cheese)</i>	€ 9,00
Ogni ingrediente aggiunto	<i>Any extra ingredient</i>	€ 1,00
Bufala o crudo di Parma	<i>Buffalo mozzarella or Parma ham</i>	€ 2,00
Bresaola punta d'anca	<i>Bresaola "air-cured ham"</i>	€ 3,00

Giardino Ortica 10

PIZZE dal forno a legna

Signora:	(mozzarella, melanzane, salame piccante, olive) ¹⁷⁸ <small>(Mozzarella, eggplant, spicy salami, olives)</small>	€ 9,50
Carbonara:	(pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo) ¹³⁷ <small>(Tomato sauce, mozzarella, bacon, egg)</small>	€ 9,50
Zola e salsiccia:	(pomodoro, mozzarella, zola, salsiccia) ⁷ <small>(Tomato sauce, mozzarella, zola cheese, sausages)</small>	€ 9,50
Zola e speck:	(pomodoro, mozzarella, zola, speck) ⁷ <small>(Tomato sauce, mozzarella, zola cheese, speck "smoked ham")</small>	€ 9,50
Calzone farcito:	(pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi) ¹⁷ <small>(Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes)</small>	€ 9,50
Bufala:	(pomodoro, mozzarella, bufala, basilico) ¹⁷ <small>(Tomato sauce, mozzarella, buffalo cheese, basil leaves)</small>	€ 9,50
Pizza della casa:	(pomodoro, mozzarella, bufala, scamorza) ⁷ <small>(Tomato sauce, mozzarella cheese, buffalo cheese, scamorza cheese)</small>	€ 9,50
Ninni:	(mozzarella, tonno, peperoni, olive taggiasche) ¹⁷⁸ <small>(Mozzarella, tuna, peppers, olives)</small>	€ 9,50
Valtellina:	(mozzarella, bresaola, rucola, grana, pomodoro fresco) ⁷ <small>(Mozzarella, bresaola ham, rocket leaves, grana cheese, fresh tomato)</small>	€ 10,00
Nord Sud:	(mozzarella, zola, noci, miele) ¹⁴⁷ <small>(Mozzarella, zola cheese, nuts, honey)</small>	€ 10,00
Inferno:	(pomodoro, mozzarella, spianata, nduja, peperoncino) ⁷ <small>(Tomato sauce, mozzarella, spianata, nduja, chili)</small>	€ 11,00
Paradiso:	(pomodoro, burrata, pomodorini cherry, crudo di Parma) ¹⁷ <small>(Tomato sauce, burrata, cherry tomatoes, Parma ham)</small>	€ 11,00
Porcino:	(pomodoro, mozzarella, bufala, porcini) ¹⁷ <small>(Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, porcini mushroom)</small>	€ 11,00
Autunno:	(provola affumicata, mozzarella, salsiccia, porcini, patate) ¹⁷ <small>(Smoked provola cheese, mozzarella, sausages, porcini mushrooms, potatoes)</small>	€ 12,00
Torre:	(bordo ripieno di ricotta, mozzarella, salsiccia, friarielli) ¹⁷ <small>(Edges stuffed with ricotta, mozzarella, sausages, friarielli)</small>	€ 12,00
Giardino:	(mozzarella, asparagi*, uova, grana, pepe nero) ¹³⁷ <small>(Mozzarella, asparagus*, egg, grana cheese, black pepper)</small>	€ 12,00
Ogni ingrediente aggiunto	<i>Any extra ingredient</i>	€ 1,00
Bufala o crudo di Parma	<i>Buffalo mozzarella or Parma ham</i>	€ 2,00
Bresaola punta d'anca	<i>Bresaola "air-cured ham"</i>	€ 3,00

*prodotto congelato all'origine

Servizio, pane e coperto €2,50

*frozen product

Service, bread and cover €2,50

Giardino Ortica 10

BOMBE dal forno a legna

La bomba classica

(Crudo di Parma 18 mesi, stracciatella di burrata pugliese e pomodorini stufati)¹⁷
(Crudo ham 18 months, stracciatella burrata and tomatoes "stufati")

€ 12,00

La bomba fitness

(Bresaola punta d'anca, rucola e zest di limone)¹
(Bresaola ham, rocket leaves and lemon zest)

€ 12,00

La bomba vegetariana

(Mozzarella di bufala campana, pomodorini e basilico)¹⁷
(Buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil)

€ 10,00

Ogni ingrediente aggiunto

Any extra ingredient

€ 1,00

Bufala o crudo di Parma

Buffalo mozzarella or Parma ham

€ 2,00

Bresaola punta d'anca

Bresaola "air-cured ham"

€ 3,00

Menù dei bimbi children's menu

La pizza margherita¹⁷ + una bibita + un gelatino baby²³⁴⁵⁷

Pizza margherita + soft drink + ice cream

€ 12,50

(coperto escluso)

La pasta al pomodoro¹²¹³ + una bibita + un gelatino baby²³⁴⁵⁷

Pasta with tomato sauce + soft drink + ice cream

€ 12,50

(coperto escluso)

La pasta al pomodoro¹²¹³ + la cotoletta con patatine¹³⁷ + una bibita

Pasta with tomato sauce + breaded cutlet with fries + soft drink

€ 18,00

(coperto escluso)

Fríttí

Le patatine fritte*¹

French fries*

€ 5,00

Le crocchette di patate*¹²³⁷⁸¹¹

Potatoes croquettes*

€ 5,00

Le olive all'ascolana*¹²³⁷⁸¹¹

Fried stuffed olives*

€ 5,00

Le mozzarelline panate*¹⁷

Fried breaded mozzarella*

€ 5,00

Le onion rings*¹

Onion rings*

€ 5,00

*prodotto congelato all'origine

Servizio, pane e coperto €2,50

*frozen product

Service, bread and cover €2,50

Giardino Ortica 10

Dolci della casa € 6,00

Desserts

I nostri dolci sono artigianali,
sulla lavagnetta troverete l'elenco di quelli del giorno

Our desserts are handmade,
on the blackboard you will find the list of those of the day

Gelati, Semifreddi e Frutta

Ice cream and fruit

La coppa di gelato (3 gusti a scelta) ²³⁴⁵⁷ (crema, fiordilatte, cioccolato, noce, caffè, nocciola, fragola, limone, mela verde)	<i>Ice cream selection (choice of 3 flavours)</i> (cream, vanilla, chocolate, walnut, coffee, hazelnut, strawberry, lemon, green apple)	€ 6,00
La dama bianca ²³⁴⁵⁷	(Gelato al fiordilatte, cioccolato fuso, panna montata)	€ 6,00
	(Vanilla ice cream, melted chocolate sauce, whipped cream)	
La Venere nera ²³⁴⁵⁷	(Gelato al cioccolato, cioccolato fuso, panna montata, meringa)	€ 6,00
	(Chocolate ice cream melted chocolate sauce, whipped cream, meringue)	
Le fragole melba ²³⁴⁵⁷	(Fragole fresche, gelato, crema di fragole, panna montata)	€ 6,00
	(Fresh strawberry, ice cream, strawberry cream, whipped cream)	
Il mangia & bevi ²³⁴⁵⁷	(Macedonia fresca, gelato, crema di fragole, panna montata)	€ 6,00
	(Fresh fruit salad, ice cream, strawberry cream, whipped cream)	
La banana split ²³⁴⁵⁷	(Banana, gelato, cioccolato fuso, panna montata)	€ 6,00
	(Banana, ice cream, melted chocolate sauce, whipped cream)	
Torroncino o tartufo/affogati al caffè/ al liquore ¹³⁴⁵⁷²⁴		€ 5,00/€ 6,00/€ 7,00
	(Nougat or sweet truffle / with coffee poured on or with liquor poured on)	
Sorbetto (al limone o al caffè) ⁷		€ 4,00
	(Lemon or coffee sorbet)	
Sorbetto alcolico ⁷⁴		€ 5,00
	(Alcoholic sorbet)	

Caffetteria e Liquori

Cafeteria and spirits

Caffè/decaffeinato/orzo	Coffee/Decaffeinated/Barley coffee	€ 2,00
Cappuccino/ginseng	Cappuccino/Ginseng	€ 2,50
Caffè corretto	Coffee with spirits	€ 3,00
Caffè shakerato	Iced coffee	€ 4,00
Caffè shakerato con liquore	Iced coffee with liquor	€ 5,00
Thè aromatizzato/tisane	Flavour tea/Herbal tea	€ 2,50
Cioccolata	Hot chocolate	€ 3,00
Cioccolata con panna	Hot chocolate with whipped cream	€ 4,00
Grappe/amari/digestivi	Grapes/Bitters/Digestives	€ 4,00/€ 5,00
Distillati "giovani"	Young spirits	€ 4,00
Liquori (baileys/martini/porto ecc.)	Liquors	€ 4,00

*prodotto congelato all'origine
Servizio, pane e coperto €2,50

*frozen product
Service, bread and cover €2,50

Giardino Ortica 10

Bibite e succhi

Soft drinks and juices

<i>Acqua minerale 0,75 Lt</i> <small>Mineral water 0,75 lt</small>	€ 2,50
<i>Coca cola/coca cola zero/coca cola light/sprite/fanta/chinotto/tonica/lemon/thè limone-pesca (33cl)</i>	€ 3,00
<i>Succhi di frutta</i> <small>Fruit juice</small>	€ 3,00
<i>Frullati di frutta fresca</i> <small>Fresh fruit shakes</small>	€ 5,00
<i>Red bull in lattina</i> <small>Red bull in cans</small>	€ 5,00

Vino sfuso¹⁴

Bulk house wine

1/4lt € 3,00

1/2lt € 5,00

1lt € 10,00

Distillati¹⁴

WHISKY GIOVANI	WHISKY INVECCHIATI	GIN	RUM	VODKA	COGNAC	TEQUILA
Jhonny Walker €6	Jack Daniel's €7	Gordon €5 Gin Tonic/Lemon €8	Pampero Especial €5	Moskovskaya €5	Courvoisier €8	Jose Cervo €5
Glen Grant €6	Lagavulin €10	Bombay €6 Gin Tonic/Lemon €9	Pampero Blanco €5	Artic Frutta €5		Espinado €5
Ballantines €6	Laphroaig €10	Tanqueray €6 Gin Tonic/Lemon €9	Pampero Ann. €7	Absolut €5 Vodka Tonic/Lemon €9		
J&B €6	Oban €13	Hendrick's €7 Gin Tonic/Lemon €9	Zacapa €10			
	Macallan €13	Gin Mare €8 Gin Tonic/Lemon €12	Don Papa €10			
		Monkey €8 Gin Tonic/Lemon €12				

Giardino Ortica 10

Cocktail €7,00

<i>Cuba libre:</i>	(Rum,coca cola)
<i>Vodka Lemon:</i>	(Vodka,lemon soda)
<i>Vodka tonic:</i>	(Vodka,acqua tonica) <small>Tonic water</small>
<i>Negroni:</i>	(Bitter Campari,Martini rosso,Gin)
<i>Bloody Mary:</i>	(Succo di pomodoro,Vodka,limone,tapasco) <small>Tomato juice Lemon</small>
<i>Black Russian:</i>	(Kaluha,Vodka)
<i>White Russian:</i>	(Kaluha,Vodka,panna) ⁷ <small>Cream</small>
<i>Pina Colada:</i>	(Rum,ananas,cocco,panna) ⁷ <small>Pineapple Coconut Cream</small>
<i>Daiquiri:</i>	(Rum,succo di limone,zucchero) <small>Lemon juice Sugar</small>
<i>Daiquiri Frozen:</i>	(Rum,succo di limone,zucchero,frozen) <small>Lemon juice Sugar</small>
<i>Fruit Daiquiri/Frozen:</i>	(Daiquiri con banana,fragola,maracuja, anche frozen) <small>Daiquiri with banana, strawberry or maracuja, strawberry also frozen</small>
<i>Gin Lemon:</i>	(Gin,lemon soda)
<i>Gin tonic:</i>	(Gin,acqua tonica) <small>Tonic water</small>
<i>Vodka Sour:</i>	(Vodka,zucchero,limone) <small>Sugar Lemon</small>
<i>Negrosky:</i>	(Bitter campari,Martini rosso,Vodka)
<i>Garibaldi:</i>	(Bitter Campari,succo d'arancia) <small>Orange juice</small>
<i>Bronx:</i>	(Martini rosso,Dry gin,succo d'arancia) <small>Orange juice</small>
<i>Tequila sunrise:</i>	(Tequila,succo d'arancia,granatina) <small>Orange juice Grenadine</small>
<i>Margarita:</i>	(Tequila,tripple sec,succo di limone)
<i>Margarita Frozen:</i>	(Tequila,tripple sec,succo di limone,frozen)
<i>Fruit Margarita:</i>	(Margarita con fragola o con banana) <small>Margarita with strawberry or banana</small>
<i>Moscow Mule:</i>	(Vodka,ginger beer,succo di limone) <small>Lemon juice</small>

Giardino Ortica 10

Cocktail speciali €8,00 ¹⁴

<i>Cuba libre con Havana 7:</i>	<i>(Rum Havana 7, coca cola)</i>
<i>Long Island ice tea:</i>	<i>(Gin, Vodka, Rum, Tequila, Triplesec, coca cola)</i>
<i>Caipirinha:</i>	<i>(Lime, zucchero di canna*, cañaca)</i>
<i>Caipirinha alla fragola:</i>	<i>(Lime, zucchero di canna*, cañaca, fragola**)</i>
<i>Caipirissima:</i>	<i>(Lime, zucchero di canna*, rum)</i>
<i>Caipirissima alla fragola:</i>	<i>(Lime, zucchero di canna*, rum, fragola**)</i>
<i>Caipiroska:</i>	<i>(Lime, zucchero di canna*, vodka)</i>
<i>Caipiroska alla fragola:</i>	<i>(Lime, zucchero di canna*, vodka, fragola**)</i>
<i>Mojito:</i>	<i>(Lime, zucchero di canna*, menta fresca, rum)</i>

*sugar cane , **strawberry

Cocktail analcolici €7,00 Non alcoholic cocktails

<i>Rosa Colada:</i>	<i>(Ananas, crema di cocco, fragola) (Pineapple, Coconut cream, Strawberry)</i>
<i>Virgin colada:</i>	<i>(Ananas, crema di cocco, panna) (Pineapple, Coconut cream, Cream)</i>
<i>Primavera:</i>	<i>(Ananas, fragola, arancia) (Pineapple, Strawberry, Orange)</i>
<i>Autunno:</i>	<i>(Passion fruit, pompelmo, arancia) (Passion fruit, Grapefruit, Orange)</i>
<i>Estivo:</i>	<i>(Passion fruit, fragola, ananas) (Passion fruit, Strawberry, Pineapple)</i>

Coffee cocktail €7,00

<i>Irish coffee:</i>	<i>(Irish Whisky, caffè, Zucchero, panna) (Irish Whisky, coffee, sugar, cream)</i>
<i>Mexican coffee:</i>	<i>(Tequila, caffè, panna) (Tequila, coffee, cream)</i>
<i>Jamaican coffee:</i>	<i>(Rum jamaicano, caffè, cacao, latte caldo) (Rum, coffee, cocoa, hot milk)</i>
<i>French coffee:</i>	<i>(Brandy, Cointreau, caffè, panna) (Brandy, Cointreau, coffee, cream)</i>

I VINI ROSSI DELLA LOMBARDIA

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD. %	€
Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC (vivace)	Azienda Vitali	Croatina 100%	12,5%	13,00 €
Rosso di Valbissera San Colombano DOC	Podere di San Pietro	Croatina 47% Barbera 43% Uva rara 10%	13,5%	23,00 €
Barbera 1212 dell'Oltrepò Pavese DOC	Castello di Cigognola	Barbera 100%	13,5%	28,00 €
Ronchedone	Cà dei Frati	Marzemino Sangiovese Cabernet	14,5%	37,00 €
Sforzato Valtellina Superiore DOCG	Rainoldi	Nebbiolo 100% (chiavennasca)	14,5%	60,00 €

I VINI ROSSI DEL PIEMONTE

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD %	€
Dolcetto d'Alba DOC	Povero	Dolcetto 100%	13,0%	15,00 €
Barbera d'Asti	Povero	Barbera 100%	13,5%	15,00 €
Barbera d'Alba DOC	Pellissero	Barbera 100%	14,5%	32,00 €
Nebbiolo DOC	Pellissero	Nebbiolo 100%	13,5%	40,00 €
Barolo DOCG	Prunotto	Nebbiolo 100%	14,0%	60,00 €

I VINI ROSSI DEL FRIULI e VENETO

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD%	€
Refosco del Peduncolo Rosso	Torresella	Refosco dal Ped. Rosso 100%	12,5%	15,00 €
Passione Sentimento	Pasqua	Merlot 40%, Corvina 30%, Croatina 30%	13,0%	21,00 €
Valpolicella Classico DOC	Guerrieri Rizzardi	Corvina	13,0%	22,00 €
Merlot DOC	Borgo Conventi	Merlot 100%	13,0%	22,00 €
Cabernet Franc DOC	Borgo Conventi	Cabernet Franc 100%	13,0%	25,00 €
Valpolicella Superiore Ripasso DOC	Cantina Valpolicella Negrar	Corvina 70% Rondinella 30%	13,5%	27,00 €
Amarone della Valpolicella DOCG	Lavarini	Corvina 70% Rondinella 25% Molinara 5%	16,0%	60,00 €

I VINI ROSSI DEL TRENTINO ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD%	€
Marzemino DOC	Cantina Isera	Marzemino 100%	12,5%	23,00 €
Teroldego IGT	Cantina Isera	Teroldego 100%	12,5%	23,00 €
Lagrein DOC	Tramin	Lagrein 100%	13,0%	28,00 €
Pinot Nero DOC	Tramin	Pinot Nero 100%	14,0%	34,00 €

I VINI ROSSI DELLA TOSCANA, UMBRIA e LAZIO

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD %	€
Chianti classico DOCG	Vistarenni	Sangiovese 80% Cabernet S. 10% Merlot 10%	13,0%	20,00 €
Morellino di Scansano DOCG	Terenzi	Sangiovese 100%	13,5%	25,00 €
Montefalco Rosso DOC	Copertone	Sangiovese 70% Merlot 15% Sagrantino 15%	13,0%	30,00 €
Tellus Syrah Lazio IGP	Famiglia Cotarella	Syrah 100%	14,5%	28,00 €
Chianti Peppoli Gallo Nero DOCG	Marchese Antinori	Sangiovese 100%	13,5%	38,00 €
Bruciato Bolgheri superiore DOC	Marchesi Antinori	Cabernet S. 65% Merlot 20% Syrah 15%	14,0%	50,00 €
Le Volte Dell'Ornellaia Toscana IGT	Tenute dell'Ornellaia	Merlot 70% Sangiovese 15% Cabernet S. 15%	13,5%	55,00 €
Brunello di Montalcino DOCG	Famiglia Piccini	Sangiovese grosso 100%	14,0%	55,00 €

I VINI ROSSI DI EMILIA, MARCHE e ABRUZZO

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD %	€
Montepulciano DOC BIODINAMICO	Villa Barcaroli	Montepulciano 100%	13,5%	22,00 €
BACCHUS Rosso Piceno DOP BIO Vegan	Ciù Ciù	Montepulciano 50% Sangiovese 50%	13,5%	20,00 €
Lacrima di Morro D'Alba DOC BIO Vegan	Ciù Ciù	Lacrima 100%	12,5%	22,00 €
OTELLO Lambrusco DOC	Ceci	Lambrusco 100%	11,0%	22,00 €
GOTICO Rosso Piceno Sup DOP BIO Vegan	Ciù Ciù	Montepulciano 70% Sangiovese 30%	14,0%	27,00 €

I VINI ROSSI DELLA CAMPANIA, PUGLIA, SARDEGNA, SICILIA

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD%	€
Negroamaro IGT	Torrevento	Negroamaro 100%	13,5%	19,00 €
Irpinia Aglianico DOP	Janare	Aglianico 100%	13,5%	20,00 €
Primitivo Puglia ZIN	Pasqua	Primitivo 100%	13,0%	20,00 €
Syrah IGT	Cusumano	Syrah 100%	13,5%	21,00 €
Nero di Troia Talò	San Marzano	Nero di Troia 100%	13,5%	22,00 €
Negroamaro Talò	San Marzano	Negroamaro 100%	13,5%	22,00 €
Primitivo di Manduria Talò	San Marzano	Primitivo 100%	14,0%	23,00 €
Tramari Rosè di Primitivo	San Marzano	Primitivo 100%	12,5%	23,00 €
Cannonau di Sardegna	Mesa	Granaccia 100%	13,5%	24,00 €
Negroamaro F	San Marzano	Negroamaro 100%	14,5%	50,00 €
Primitivo 60 anni	San Marzano	Primitivo 100%	13,5%	50,00 €

I VINI SPUMANTI CHARMATE CHAMPENOISE

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD %	€
Degagè spumante Extra Dry	Santa Margherita	Glera 100%	11,5%	18,00 €
Moscato Vignana	Pirovano	Moscato 100%	6,5%	18,00 €
Prosecco Sup. Valdobbiadene DOCG	Santa Margherita	Glera 100%	11,5%	25,00 €
Trento DOC Extra Brut (36 mesi sui lieviti)	Levii	Chardonnay 100%	12,0%	40,00 €
CUVE' PRESTIGE Franciacorta DOCG	Cà del Bosco	Chardonnay 70% Pinot Nero 20% Pinot bianco 10%	12,5%	55,00 €
ALMA CUVE' Franciacorta DOCG	Bellavista	Chardonnay 80% Pinot Noir 19% Pinot Bianco 1%	12,5%	55,00 €
MOET & CHANDON Champagne	Moet & Chandon	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	12,0%	70,00 €
VEUVE CLICQUOT Champagne	Veuve Clicquot	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	12,0%	70,00 €

I VINI BIANCHI E ROSE' DEL NORD ITALIA

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD %	€
Chardonnay DOC	Torresella	Chardonnay 100%	12,5%	17,00 €
Sauvignon Blanc DOC	Torresella	Sauvignon Blanc 100%	12,5%	17,00 €
Muller Thurgau DOC(frizzante)	Santa Margherita	Muller Thurgau 100%	11,5%	19,00 €
Muller Thurgau Trentino DOC	Cantine d'Isera	Muller Thurgau 100%	12,5%	22,00 €
Gewuztraminer	Cantine d'Isera	Gewuztraminer 100%	13,5%	25,00 €
Pinot Grigio TrentinoDOC	Tramin	Pinot Grigio100%	12,5%	25,00 €
Lugana	Cà dei Frati	Turbiana 100%	13,0%	26,00 €
Lagrain Rose DOC	Tramin	Lagrain 100%	13,0%	28,00 €

I VINI BIANCHI DEL CENTRO E SUD ITALIA

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD%	€
Trebbiano D'Abruzzo DOC BIODINAMICO	Villa Barcaroli	Trebbiano 100%	13,0%	20,00 €
Vermentino di Sardegna DOC	Cantine Mesa	Vermentino 100%	13,0%	19,00 €
EVOE Passerina DOP BIO Vegan	Ciù Ciù	Passerina 100%	12,5%	20,00 €
Falanghina DOP	Janare	Falanghina 100%	12,5%	20,00 €
TELLUS ORO Lazio Chardonnay IGP	Falesco	Chardonnay 85% Pinot Bianco 15%	13,0%	27,00 €
MERLETTAIE Pecorino Offida DOCG BIO Vegan	Ciù Ciù	Pecorino 100%	14,0%	26,00 €