Giardino Ortica 10

Antipasti

Starters

Le tre bruschette ai sapori della nostra terra (base di crema ai 4 formaggi) [1,7] € 10,00
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) [1,7] € 10,00
Vegetarian bruschette (with cream cheese)

I mondeghili della tradizione milanese con salsa bernese [1,3,7,8,11] € 11,00
Traditional Milanese Mondeghili with berarnaise cream

Il saccottino di burrata con ruchetta e pomodori soleggiati [7] € 11,00
Burrata mozzarella with rocket salad and sundried tomatoes

I fiori di zucca farciti con ricotta vaccina e acciughe [1,7,8] € 12,00
Zucchini blossoms stuffed with ricotta vaccina cheese and anchovies

La parmigiana di melanzane al forno in casseruola [1,7] € 12,00
Puffpastry eggplant parmesan in saucepan

La cocotte di funghi porcini, patate e crema di casera [3,7] € 12,00
Mushrooms potatoes flan whit "casera" creamy cheese

L'insalata di puntarelle, stracciatella di burrata e acciughe [7,8] € 12,00
Puntarelle salad whit stracciatella di burrata cheese and anchioves

L'insalata di carciofi e grana all'olio, limone, sale e pepe [7] € 12,00
Artichoke and Grana Padano salad with extra virgin olive oil, lemon, salt, and pepper

La selezione di formaggi del nostro casaro accompagnata con pere e miele di castagno su letto di paglia e fieno [1,7] € 12,00
Cheese board served with pears and chestnut honey

I filetti di acciughe del Mar Cantabrico con crostini e burro italiano [1,7,8] € 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 2de 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 gremolada di verdure [1,7,11] € 28,00
Milanese risotto with veal shank in vegetables sauce

Zuppe *soup*

(Tutte le zuppe sono servite con crostoni di pane)

Il minestrone di verdure con riso parboiled [1,7] € 11,00
Vegetable minestrone with parboiled rice

La zuppa di verdure con scarola, fagioli, farro e olio a crudo [1,7] € 11,00
Vegetable soup with escarole, beans, spelt, and a drizzle of extra virgin olive oil

La crema di verdure con zucchine, patate e orzo perlato [1,7,] € 11,00
Creamy vegetable soup with zucchini, potatoes, and pearl barley

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

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

Giardino Ortica 10

Paste e Risotti

Lo spaghetto alla chitarra con pomodorini, basilico e stracciatella di burrata [1,2,3,7,13] € 14,00
Spaghetti with cherry tomatoes, basil and burrata cheese sauce

Lo spaghetto alla chitarra con crema di zucca, guanciale croccante e burrata[1,3,7,] € 15,00
Spaghetti alla chitarra with pumpkin cream, crispy guanciale and burrata

Le pappardelle all'uovo con funghi porcini (con o senza panna a richiesta)[1,3,7] € 15,00
Egg pappardelle with porcini mushrooms (with or without cream upon request)

I ravioloni* con crema di ricotta di bufala e spinaci, al burro versato, grana e salvia[1,2,7,13] € 15,00
Ravioli with buffalo ricotta and spinach, served with melted butter, Grana Padano, and sage

I classici pizzoccheri con verza, casera dop, patate, burro e grana[1,3,7,9] € 15,00
Traditional pizzoccheri with Savoy cabbage, Casera PDO cheese, potatoes, butter, and Grana Padano

Le chicche di patate con porri, gorgonzola e briciole di salsiccia[1,3,7] € 15,00
Potato gnocchi with leeks, Gorgonzola, and crumbled sausage

Il classico risotto alla milanese con i suoi pistilli [1,7] € 15,00
Classic Milanese risotto with saffron threads

Il risotto con funghi porcini e listarelle di speck[1,7] € 15,00
Risotto with porcini mushrooms and strips of speck

Il risotto con carciofi freschi e petali di grana lombardo[1,7] € 15,00
Risotto with fresh artichokes and Graña Padano shavings

Tartare e Carpacci di manzo *Beef Carpaccio & Tartare*

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

La tartare di manzo semplice con olio e sale maldon € 18,00
Beef tartare with oil and maldon salt

La tartare di manzo all' italiana [3,8,13] € 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 con burratina e granella di pistacchio [4,7] € 19,00
Beef tartare with burrata mozzarella and pistachio grains

Il carpaccio di manzo all'olio e limone € 18,00
Classic carpaccio with olive oil and fresh lemon juice

Il carpaccio di manzo con rucola, grana a scaglie e pepe macinato [7] € 19,00
Carpaccio with rocket leaves, grana cheese flakes and pepper

Vegetariani

Vegetarian dishes

La tartare di verdure cotte con salsa yogurt e fine carta musica [1,7] € 10,00
Cooked vegetable tartare with yogurt sauce and crispy bread

La caprese dell'orto con bufala, primizie veggy, pomodoro e grissin focaccia [1,3,7] € 13,00
Garden-style Caprese with buffalo mozzarella, seasonal vegetables, tomato, and focaccia breadsticks

Gli asparagi all'agro/alla parmigiana/alla bismark [1,3,7] € 12,00/13,00/14,00
Asparagus with vinaigrette / Parmigiana-style / Bismarck-style

Il tomino caldo e filante con funghi porcini su pan bruschetta [1,7] € 14,00
Warm, melted tomino cheese with porcini mushrooms on bruschetta bread

La grigliata dell'orto con primizie vegetariane e scamorza alla pietra lavica [7] € 14,00
Grilled garden vegetables with seasonal vegetarian produce and lava stone-grilled scamorza cheese

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

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

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* [1,2] € 18,00

Chicken teriaky with honey and basmati rice

Il brasato "Cappello del prete" alla Barbera con crostoni di polenta [1,7,14] € 19,00

"Cappello del Prete" braised beef in Barbera wine with polenta crostoni

La costoletta di maiale a orecchia di elefante semplice [1,3,7] € 20,00

Simple milanese cutlet

La costoletta di maiale a orecchia di elefante Primavera (rucola e pomodorini) [1,3,7] € 22,00

Milanese breaded cutlet with rocket salad and cherry tomatoes

Le nostre tagliate di manzo Angus a scelta tra:

Our sliced beef flavoured with the following choices:

La tagliata al rosmarino € 18,00

Sliced beef with rosemary springs

La tagliata con crema all'aceto balsamico e noci [4] € 20,00

Sliced beef with Trevisana radicchio and smoked provola cheese

La tagliata con lardo di patanegra € 22,00

Sliced beef with lardo patanegra ham

La tagliata con carciofi freschi e scaglie di grana [7] € 22,00

Sliced beef with fresh artichokes and grana cheese

I nostri filetti di manzo Angus a scelta tra:

Our fillets flavoured with the following choices:

Il filetto con funghi porcini e zola [7] € 24,00

Fillet with porcini mushrooms and zola cheese

Il filetto al pepe verde e panna italiana [7] € 24,00

Fillet with green pepper sauce

Il filetto al porto rosso con bacon croccante [14] € 24,00

Fillet with wine red "porto" and crispy bacon

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	*(200gr)*	€ 15,00
Chicken breast		
Filetto di manzo Angus	*(180gr)*	€ 22,00
Angus fillet		
Asado di scottona Bavarese	*(400gr)*	€ 22,00
Angus asado		
Ribeye di Angus Aberdeen	*(180gr)*	€ 24,00
Angus ribeye		
Costata di scottona Bavarese	*(450gr)*	€ 25,00
Scottona steak		
Fiorentina di scottona Bavarese	*(1kg)*	€ 70,00
Scottona fiorentina		

*prodotto congelato all'origine

Servizio, pane e coperto € 2,50

**frozen* product

Service, bread and cover €2,50

*** Il finto giapponese non viene servito con le patate al forno***

Giardino Ortica 10

Hamburger

(tutti i nostri hamburger sono serviti con soffice bun artigianale e cestino di patatine fritte*) [1,3,7]

(All served with sesame bread and french fries)

Classic (250g) € 15,00 Double (500g) € 21,00

CHEESEBURGER:	(Hamburger di manzo*, cheddar e bacon) [1,2,3,7,13] (Beef hamburger*, cheddar cheese and bacon)	
BBQ BURGER:	(Hamburger di manzo*, cipolla stufata, mozzarella, peperoni,salsa BBQ) [1,2,3,7,13] (Beef hamburger*, stewed onion, mozzarella cheese, pepperoni and bbq sauce)	
ITALIAN BURGER:	(Hamburger di manzo*, insalata, pomodori, bufala e salsa cocktail) [1,2,3,7,13] (Beef hamburger*, salad, tomato, buffalo cheese and cocktail sauce)	
BISMARK BURGER:	(Hamburger di manzo*, uovo in camicia e cheddar) [1,2,3,7,13] (Beef hamburger*, poached egg and cheddar cheese)	
NEW YORK BURGER:	(Hamburger di manzo*, insalata, cetrioli, cipolla, pomodori, maionese e ketchup) [1,2,3,7,13] (Beef hamburger*, salad, gherkins, onion, tomato, mayonnaise and tomato ketchup)	

Secondi piatti di pesce

Fish dishes

La tartare di salmone norvegese con avocado e riso venere [8] Norwegian salmon tartare with avocado, cardamon, venere rice	€ 18,00
Il branzino alla pietra lavica con verdure colorate [8] Seabass cooked on lava stone with grilled vegetables	€ 18,00
Il filetto di salmone alla griglia con giardinetto di verdure [8] Salmon fillet with grilled vegetables	€ 18,00

Salad

(tutte a base di misticanza)

All based on misticanza (mixed salad)

Insalata mista di stagione Seasonal mixed salad		€ 7,00
Vegetarià:	(pomodori, caprino, verdure colorate alla griglia) [7] (Tomatoes, goat cheese and grilled veg)	€ 14,00
Mykonia:	(pomodori, cipolla, olive nere, peperoni, feta, origano) [7] (Tomatoes, onion, black olives, pepperoni, feta cheese, origan)	€ 14,00
Niçoise:	(pomodori, olive nere, uova, tonno, cipolla, acciughe) [3,7,8] (Tomatoes, black olives, egg, tuna, onion, anchoves)	€ 14,00
Mediterranè:	(pomodori, mozzarella, tonno, mais) [7,8] (Tomatoes, mozzarella, tuna, sweetcorn)	€ 14,00
Terra Mare:	(pomodori, carote, noci, prosciutto crudo, tonno evo e bufala) [7,8,4] (Tomatoes, mozzarella, olives, Parma ham)	€ 16,00
Valbresa:	(pomodori, carote, bresaola, scaglie di grana) [7] (Tomatoes, carrot, bresaola (cured beef), grana cheese flakes)	€ 16,00
Chicken Caesar:	(insalata romana, petto di pollo, parmigiano, crostini e salsa dressing) [1,3,7] (Romaine lettuce, chicken, parmigiano flakes, croutons, dressing sauce)	€ 16,00
Salmon:	(riso basmati, salmone Norvegia, avocado, edamame e zenzero) [2,8] (Basmati rice, salmon, avocados, soya bean, ginger)	€ 16,00
Chicken:	(riso basmati, pollo teriyaki, avocado, germogli di soia) [2,3,6,7,13] (Basmati rice, teriyaki chicken, avocado, soybean sprouts)	€ 16,00

*prodotto congelato all'origine

*frozen product

Servizio. pane e coperto € 2,50

Service, bread and cover €2,50

Giardino Ortica 10

Pizze

Focaccia semplice al rosmarino [1] *Focaccia with rosemary*		€ 5,00
Focaccia semplice con affettati [1] *Focaccia with cold cuts*		€ 9,50
Marinara:	(pomodoro,aglio,origano) [1] *(tomato sauce, garlic, origan)*	€ 6,50
Siciliana:	(pomodoro,olive,origano,acciughe,capperi) [1,3] *(Tomato sauce, olives, origan, anchovies, capers)*	€ 8,00
Margherita:	(pomodoro,mozzarella,basilico) [7] *(Tomato sauce, mozzarella, basil leaves)*	€ 8,00
Biancaneve:	(mozzarella,ricotta) [7] *(mozzarella, ricotta cheese)*	€ 8,00
Rucola:	(pomodoro,mozzarella,rucola) [7] *(Tomato sauce, mozzarella, rocket leaves)*	€ 8,00
Napoli:	(pomodoro,mozzarella,acciughe,origano) [7,8] *(Tomato sauce, mozzarella, anchovies, origan)*	€ 8,50
Pugliese:	(pomodoro,mozzarella,cipolla,origano) [7] *(Tomato sauce, mozzarella, onion ,origan)*	€ 8,50
Wurstel:	(pomodoro,mozzarella,wurstel) [7] *(Tomato sauce, mozzarella, wurstel)*	€ 8,50
Prosciutto:	(pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto) [7] *(Tomato sauce, mozzarella, ham)*	€ 8,50
Italia:	(rucola,pomodoro fresco,mozzarella,ricotta) [7] *(rocket leaves, fresch tomatoes, mozzarella, ricotta cheese)*	€ 9,00
Americana:	(pomodoro,mozzarella,wurstel,patatine) [7] *(Tomato sauce, mozzarella, wurstel, chips)*	€ 9,00
Calzone liscio:	(pomodoro,mozzarella) [7] *Closed pizza pocket with tomato sauce and mozzarella*	€ 9,00
Top:	(pomodoro,mozzarella,tonno, cipolla) [7,8] *(Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion)*	€ 9,00
Diavola:	(pomodoro,mozzarella,salame piccante) [7] *(Mozzarella, tomato sauce, spicy salami)*	€ 8,50
Scamorza:	(pomodoro,mozzarella,scamorza,rucola) [7] *(Tomato sauce, mozzarella, scamorza cheese, rocket leaves)*	€ 9,00
Ortolana:	(pomodoro,mozz.,zucchine,melanzane,peperoni) [7] *(Tomato sauce, mozzarella zucchini, aubergine, pepperoni)*	€ 9,00
Parmigiana:	(pomodoro,mozzarella,melanzane,grana) [7] *(Tomato sauce, mozzarella, aubergine, grana cheese)*	€ 9,50

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

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

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

Giardino Ortica 10

Pizze

Romana:	(pomodoro,mozzarella,olive,acciughe,capperi) 1,7,8 (Tomato sauce, mozzarella, olives, anchovies, capers)	€ 9,50
Bismark:	(pomodoro,mozzarella,prosciuttocotto,uovo) 3,7 (Tomato sauce, mozzarella, ham, egg)	€ 9,50
Capricciosa:	(pomodoro,mozzarella,cotto,carciofi, capperi,olive,funghi) 7 (Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, capers, olives, mushrooms)	€ 9,50
Prosciutto e funghi:	(pomodoro,mozzarella,cotto,funghi) 7 (Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms)	€ 9,50
Quattro stagioni:	(pomodoro,mozzarella,cotto,funghi,caciofi,olive) 7 (Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives)	€ 9,50
Sportiva:	(pomodoro,mozzarella,salame piccante,funghi,olive) 7 (Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, mushrooms, olives)	€ 9,50
Quattro formaggi:	(mozzarella,grana,scamorza,zola) 1,7 (mozzarella,scamorza,zola and grana cheese)	€ 9,50
Carbonara:	(pomodoro,mozzarella,pancetta,uovo) 3,7 (Tomato sauce, mozzarella, bacon, egg)	€ 9,50
Crudaiola:	(pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto,panna) 7 (Tomato sauce, mozzarella, ham and cream)	€ 9,50
Crudo:	(pomodoro,mozzarella,prosciutto crudo di Parma) 7 (Tomato sauce, mozzarella, Parma ham)	€ 10,00
Zola e salsiccia:	(pomodoro,mozzarella,zola,salsiccia) 7 (Tomato sauce, mozzarella, zola cheese, sausages)	€ 10,00
Zola e speck:	(pomodoro,mozzarella,zola,speck) 7 (Tomato sauce, mozzarella, zola cheese, speck "smoked ham")	€ 10,00
Calzone farcito:	(pomodoro,mozzarella,cotto,funghi,carciofi) 1,7 (Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes)	€ 10,00
Bufala:	(pomodoro,mozzarella,bufala,basilico) 1,7 (Tomato sauce, mozzarella, buffalo cheese, basil leaves)	€ 10,00
Pizza della casa:	(pomodoro,mozzarella,bufala,scamorza) 7 (Tomato sauce, mozzarella cheese, buffalo cheese, scamorza cheese)	€ 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

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

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

Giardino Ortica 10

Pizze Rustiche e speciali

Rustica speck e brie ▽ — € 9,00
Speck (smoked ham) and brie cheese

Rustica lardo e fontina ▽ — € 9,00
Lard and fontina cheese

Rustica mortadella tartufata e scamorza ▽ — € 9,00
Truffle mortadella ham and scamorza cheese

Gamberetti e rucola: pomodoro,mozzarella,gamberetti,rucola [1,7,9] — € 11,00
Tomato sauce, mozzarella, shrimps, rocket leaves)

Zafferano: Pomodoro,mozzarella, zafferano, panna e grana ▽ — € 12,00
Tomato sauce, mozzarella, saffron, cream, grana cheese)

Valtellina: mozzarella,bresaola,rucola,grana,pomodoro fresco [1,7] — € 12,00
Mozzarella, cheese, air-cured beef, rocket leaves, grana cheese, fresh tomatoes)

Paradiso: pomodoro,burrata,pomodorini cherry,crudo di Parma [1,7] — € 12,00
Tomato sauce, burrata, cherry tomatoes, Parma ham)

Porcino: pomodoro,mozzarella,bufala,porcini [1,7] — € 12,00
Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, porcini mushroom)

Ogni ingrediente aggiunto	*Any extra ingredient*	€ 1,00
Bufala o crudo di Parma	*Buffalo cheese o Parma ham*	€ 2,00
Bresaola punta d'anca	*Bresaola "air-cured ham"*	€ 3,00

Fritti

Le patatine fritte* [1]	*French fries**	€ 5,00
Le crocchette di patate* [1,2,3,7,8,11]	*Potatoes croquettes**	€ 5,00
Le olive all'ascolana* [1,2,3,7,8,11]	*Fried stuffed olives**	€ 5,00
Le mozzarelline panate* [1,7]	*Fried breaded mozzarella**	€ 5,00
Le onion rings* [1]	*Onion rings**	€ 5,00

Menù dei bimbi *children's menu*

La pizza margherita [1,7] + una bibita + un gelatino baby [2,3,4,5,7] — € 12,50 *(coperto escluso)*
Pizza margherita + soft drink + ice cream

La pasta al pomodoro [1,2,13] + una bibita + un gelatino baby [2,3,4,5,7] — € 12,50 *(coperto escluso)*
Pasta with tomato sauce + soft drink + ice cream

La pasta al pomodoro [1,2,13] + la cotoletta con patatine [1,3,7] + una bibita — € 18,00 *(coperto escluso)*
Pasta with tomato sauce + breaded cutlet with fries + soft drink

*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) [1,2,3,4,5,7] *Ice cream selection (choice of 3 flavours)* *(crema, fiordilatte, cioccolato, nocciola, fragola, limone)* *(cream, vanilla, chocolate, hazelnut, strawberry, lemon)*	€ 6,00
La dama bianca [1,2,3,4,5,7] *(Gelato al fiordilatte, cioccolato fuso,panna montata)* *(Vanilla ice cream, melted chocolate sauce, whipped cream)*	€ 6,00
La Venere nera [1,2,3,4,5,7] *(Gelato al cioccolato, cioccolato fuso, panna montata, meringa)* *(Chocolate ice cream melted chocolate sauce, whipped cream, meringue)*	€ 6,00
Le fragole melba [1,2,3,4,5,7] *(Fragole fresche, gelato,crema di fragole,panna montata)* *(Fresh strawberry, ice cream, strawberry cream, whipped cream)*	€ 6,00
Il mangia & bevi [1,2,3,4,5,7] *(Macedonia fresca,gelato,crema di fragole,panna montata)* *(Fresh fruit salad, ice cream strawberry cream, whipped cream)*	€ 6,00
La banana split [1,2,3,4,5,7] *(Banana, gelato fragola, gelato cioccolato, panna montata)* *(Banana, ice cream chocolate, ice cream strawsberry melted chocolate sauce, whipped cream)*	€ 6,00
Torroncino o tartufo/affogati al caffè/ al liquore [1,3,4,5,7,14] *Nougat or sweet truffle I with coffee poured on or with liquor poured on*	€ 5,00/€ 6,00/€ 7,00
Sorbetto (al limone o al caffè) [7] *Lemon or coffee sorbet*	€ 4,00
Sorbetto alcolico [7,14] *Alcoholic sorbet*	€ 5,00

Caffetteria e Liquori

Cafeteria and spirits

Caffè/decaffeinato/orzo	*Coffee I Decaffeinated I Barley coffee*	€ 2,00
Cappuccino/ginseng	*Cappuccino I 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	*Flavoured tea / Herbal tea*	€ 2,50
Cioccolata	*Hot chocolate*	€ 3,00
Cioccolata con panna	*Hot chocolate with whipped cream*	€ 4,00
Grappe/amari/digestivi	*Grappas I Bitters I Digestives*	€ 4,00/€ 5,00
Distillati "giovani"	*Young spirits*	€ 4,00
Liquori (baileys/martini/porto ecc.)	*Liquors*	€ 4,00

Giardino Ortica 10

Bibite e succhi

Soft drinks and juices

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

Distillati 14

WHISKY GIOVANI	WHISKY INVECCHIATI	GIN	RUM	VODKA	COGNAC	TEQUILA
Jameson €6	Jack Daniel's €7	Gordon €5 Gin Tonic/Lemon €8	Pampero Especial €5	Moskovskaya €5	Martell €8	Jose Cervo €5
Four Roses €6	Chivas Regal €7	Bombay €6 Gin Tonic/Lemon €9	Pampero Blanco €5	Artic Frutta €5	Courvoisier €8	Agavita €5
Jhonny Walker €6	Glenfiddich €7	Tanqueray €6 Gin Tonic/Lemon €9	Brugal €5	Absolut €5 Vodka Tonic/Lemon €9	Hennessy €8	
Glen Grant €6	Caol Ila €8	Hendrick's €7 Gin Tonic/Lemon €9	Havana Club 7 €5			
Ballantines €6	Glenlivet €8	Gin Mare €8 Gin Tonic/Lemon €12	Pampero Ann. €7			
J&B €6	Talisker €8	Monkey €8 GinTonic/Lemon €12	Saint James €10			
	Lagavulin €10		Zacapa €10			
	Laphroaig €10					
	Oban €13					
	Macallan €13					

Giardino Ortica 10

Cocktail € 7,00 [14]

Cuba libre: (Rum,coca cola)

Vodka Lemon: (Vodka,lemon soda)

Vodka tonic: (Vodka,acqua tonica)
Tonic water

Negroni: (Bitter Campari,Martini rosso,Gin)

Bloody Mary: (Succo di pomodoro,Vodka,limone,tabasco)
Tomato juice Lemon

Black Russian: (Kaluha,Vodka)

White Russian: (Kaluha,Vodka,panna) [7]
Cream

Pina Colada: (Rum,ananas,cocco,panna) [7]
Pineapple Coconut Cream

Daiquiri: (Rum,succo di limone,zucchero)
Lemon juice Sugar

Daiquiri Frozen: (Rum,succo di limone,zucchero,frozen)
Lemon juice Sugar

Fruit Daiquiri/Frozen: (Daiquiri con banana,fragola,maracuja, anche frozen)
Daiquiri with banana, strawberry or maracuja, strawberry also frozen

Gin Lemon: (Gin,lemon soda)

Gin tonic: (Gin,acqua tonica)
Tonic water

Vodka Sour: (Vodka,zucchero,limone)
Sugar Lemon

Negrosky: (Bitter campari,Martini rosso,Vodka)

Garibaldi: (Bitter Campari,succo d'arancia)
Orange juice

Bronx: (Martini rosso,Dry gin,succo d'arancia)
Orange juice

Tequila sunrise: (Tequila,succo d'arancia,granatina)
Orange juice Grenadine

Margarita: (Tequila,triple sec,succo di limone)

Margarita Frozen: (Tequila,triple sec,succo di limone,frozen)

Fruit Margarita: (Margarita con fragola o con banana)
Margarita with strawberry or banana

Moscow Mule: (Vodka,ginger beer,succo di limone)
Lemon juice

Giardino Ortica 10

Cocktail speciali € 8,00 [14]

Cuba Libre con Havana 7: (Rum Havana 7, coca cola)

Long island ice tea: (Gin,Vodka,rum,tequila,triplesec,cocacola)

Caipirina: (Lime,zucchero di canna,cachaca)
Sugar cane

Caipirina alla fragola: (Lime,zucchero di canna,cachaca,fragola)
Sugar cane Strawberry

Caipirissima: (Lime,zucchero di canna,rum)
Sugar cane

Caipirissima alla fragola: (Lime,zucchero di canna,rum,fragola)
Sugar cane Strawberry

Caipiroska: (Lime,zucchero di canna,vodka)
Sugar cane

Caipiroska alla fragola: (Lime,zucchero di canna,vodka,fragola)
Sugar cane Strawberry

Mojito: (Lime,zucchero di canna,menta fresca,rum)
Sugar cane Fresh mint

Cocktail analcolici € 7,00 Non-alcoholic cocktails

Rosa Colada: (Ananas,crema di cocco,fragola)
Pineapple Coconut cream Strawberry

Virgin colada: (Ananas,crema di cocco,panna)
Pineapple Coconu cream Cream

Primavera: (Ananas,fragola,arancia)
Pineapple Strawberry Orange

Autunno: (Passion fruit,pompelmo,arancia)
Grapefruit Orange

Estivo: (Passion fruit,fragola,ananas)
Strawberry Pineapple

Coffee cocktail €7,00

Irish coffee: (Irish Whisky,caffè,zucchero,panna) [7]
Coffee Sugar Cream

Mexican coffee: (Tequila, caffè,panna) [7]
Coffee Cream

Jamaican coffee: (Rum jamaicano,caffè,cacao,latte caldo) [7]
Coffee Cocoa Hot milk

French coffee: (Brandy,cointreau,caffè,panna) [7]
Coffee Cream

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	Poderi di San Pietro	Croatina 47% Barbera 43% Uva rara 10%	13,5%	21,00 €
Barbera 1212 dell'Oltrepò Pavese DOC	Castello di Cigognola	Barbera 100%	13,5%	26,00 €
Ronchedone	Cà dei Frati	Marzemino Sangiovese Cabernet	14,5%	36,00 €
Sforzato Valtellina Superiore DOCG	Rainoldi	Nebbiolo 100% (chiavennasca)	14,5%	58,00 €

I VINI ROSSI DEL PIEMONTE

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD %	€
Dolcetto Monferrato	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%	28,00 €
Nebbiolo DOC	Pio Cesare	Nebbiolo 100%	13,5%	42,00 €
Barbaresco DOCG	Prunotto	Nebbiolo 100%	13,5%	50,00 €
Barolo DOCG	Prunotto	Nebbiolo 100%	14,0%	65,00 €

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%	20,00 €
Valpolicella ClassicoDOC	Guerrieri Rizzardi	Corvina	13,0%	20,00 €
Merlot DOC	Borgo Conventi	Merlot 100%	13,0%	24,00 €
Cabernet Franc DOC	Borgo Conventi	Cabernet Franc 100%	13,0%	24,00 €
Valpolicella Superiore Ripasso DOC	Cantina Valpolicella Negrar	Corvina 70% Rondinella 30%	13,5%	25,00 €
Amarone della Valpolicella DOCG	Lavarini	Corvina 70% Rondinella 25% Molinara 5%	16,0%	55,00 €

I VINI ROSSI DEL TRENTINO ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD%	€
Marzemino DOC	Cantina Isera	Marzemino 100%	12,5%	25,00 €
Teroldego IGT	Cantina Isera	Teroldego 100%	12,5%	22,00 €
Lagrein DOC	Tramin	Lagrein 100%	13,0%	27,00 €
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% Melrot 10%	13,0%	19,00 €
Morellino di Scansano DOCG	Terenzi	Sangiovese 100%	13,5%	22,00 €
Montefalco Rosso DOC	Copertone	Sangiovese 70% Merlot15% Sagrantino 15%	13,0%	25,00 €
Tellus Syrah Lazio IGP	Famiglia Cotarella	Syrah 100%	14,5%	26,00 €
Chianti Peppoli Gallo Nero DOCG	Marchese Antinori	Sangiovese 100%	13,5%	40,00 €
Bruciato Bolgheri superiore DOC	Marchesi Antinori	Cabernet S. 65% Merlot 20% Syrah 15%	14,0%	50,00 €
Le Volte Dell'Ornellaia Toscata 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 €
Brunello di Montalcino DOCG (Pian delle Vigne)	Marchesi Antinori	Sangiovese grosso 100%	14,0%	80,00 €

I VINI ROSSI DI EMILIA, MARCHE e ABRUZZO

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD %	€
Montepulciano DOC **BIODINAMICO**	Villa Barcaroli	Montepulciano 100%	13,5%	20,00 €
BACCHUS Rosso Piceno DOP **BIO Vegan**	Ciù Ciù	Montepulciano 50% Sangiovese 50%	13,5%	19,00 €
Lacrima di Morro D'Alba DOC **BIO Vegan**	Ciù Ciù	Lacrima 100%	12,5%	22,00 €
Lambrusco DOC	Quercioli	Lambrusco 100%	11,0%	15,00 €
GOTICO Rosso Piceno Sup DOP **BIO Vegan**	Ciù Ciù	Montepulciano70% Sangiovese 30%	14,0%	26,00 €

I VINI ROSSI DELLA CAMPANIA, PUGLIA, SARDEGNA, SICILIA

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD%	€
Irpinia AglianicoDOP	Antico Castello	Aglianico 100%	13,5%	24,00 €
Primitivo Puglia ZIN	Pasqua	Primitivo 100%	13,0%	20,00 €
Nero d'Avola IGT	Hieron	Nero d'Avola	13,5%	20,00 €
Cannonau di Sardegna	Mesa	Granaccia 100%	13,5%	24,00 €
Nero di Troia Talò	San Marzano	Nero di Troia 100%	13,5%	22,00 €
Primitivo di Manduria Talò	San Marzano	Primitivo 100%	14,00%	22,00 €
Negroamaro Talò	San Marzano	Negroamaro 100%	13,5%	22,00 €
"F" NegramaroSalento IGP	San Marzano	Negramaro 100%	15,0%	50,00 €
Sessanta'anni Primitivo di Manduria DOC Ris.	San Marzano	Primitivo di Manduria 100%	15,0%	50,00 €
Primitivo di Manduria Magnum 1,5L	Paololeo	Primitivo di Manduria 100%	14,0%	40,00 €
Primitivo di Manduria Magnum 5L	Paololeo	Primitivo di Manduria 100%	14,0%	130,00 €

I VINI SPUMANTI CHARMAT E CHAMPENOISE

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD %	€
Degagè spumanteExtra Dry	Santa Margherita	Glera 100%	11,5%	18,00 €
Moscato Vignana	Pirovano	Moscato 100%	6,5%	18,00 €
Prosecco Sup. ValdobbiadeneDOCG	Santa Margherita	Glera 100%	11,5%	25,00 €
Blanc De Blancs Brut Franciacorta	Freccianera	Chardonnay 100%	12,5%	35,00 €
Blanc De Blancs Brut Franciacorta 1,5L	Freccianera	Chardonnay 100%	12,5%	80,00 €
Trento DOCExtra Brut (36 mesi sui lieviti)	Levii	Chardonnay 100%	12,0%	40,00 €
Rosa Millesimato (Rosè) Franciacorta	Freccianera	Pinot Nero 60% Chardonnay 40%	12,5%	50,00 €
Satèn Franciacorta	Freccianera	Chardonnay 100%	12,5%	50,00 €
CUVE' PRESTIGE Franciacorta DOCG	Cà del Bosco	Chardonnay 70% Pinot Nero 20% Pinot bianco 10%	12,5%	55,00 €
ALMA CUVE' FranciacortaDOCG	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 €

LE MEZZE BOTTIGLIE DA 0,375 Lt.

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD %	€
Pinot Grigio	Santa Margherita	Pinot grigio 100%	12,5%	15,00 €
Prosecco di Valdobbiadene	Santa Margherita	Glera 100%	11,5%	16,00 €

I VINI BIANCHI E ROSE' D'ITALIA

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD %	€
Chardonnay DOC	Torresella	Chardonnay 100%	12,5%	18,00 €
Sauvignon Blanc DOC	Torresella	Sauvignon Blanc 100%	12,5%	17,00 €
Muller Thurgau DOC (frizzante)	Santa Margherita	Muller Thurgau 100%	11,5%	20,00 €
Muller Thurgau Trentino DOC	Cantine d'Isera	Muller Thurgau 100%	12,5%	20,00 €
Tramari Rosè di Primitivo di Manduria	Cantine San Marzano	Primitivo 100%	12,50%	22,00 €
Gewuztraminer	Cantine d'Isera	Gewuztraminer 100%	13,5%	25,00 €
Pinot Grigio TrentinoDOC	Tramin	Pinot Grigio100%	12,5%	26,00 €
Lugana	Cà dei Frati	Turbiana 100%	13,0%	26,00 €
Lagrain Rose DOC	Tramin	Lagrain 100%	13,0%	28,00 €
Riesling OltrePo' DOC	Le Fracce	Riesling 100%	13,0%	28,00 €

VINI BIANCHI DEL CENTRO E SUD ITALIA

DENOMINAZIONE	CANTINA	VITIGNO	GRAD%	€
Trebbiano D'Abruzzo DOC **BIODINAMICO**	Villa Barcaroli	Trebbiano100%	13,0%	21,00 €
Vermentino di Sardegna DOC	Cantine Mesa	Vermentino 100%	13,0%	19,00 €
Greco DOP	Janare	Greco 100%	12,5%	20,00 €
EVOE Passerina DOP **BIO Vegan**	Ciù Ciù	Passerina 100%	12,5%	20,00 €
Falanghina DOP	Janare	Falanghina 100%	12,5%	20,00 €
Fiano DOP	Janare	Fiano 100%	13,0%	20,00 €
TELLUS ORO Lazio ChardonnayIGP	Falesco	Chardonnay 85% Pinot Bianco 15%	13,0%	25,00 €
MERLETTAIE Pecorino OffidaDOCG **BIO Vegan**	Ciù Ciù	Pecorino 100%	14,0%	26,00 €