



condividi la tua esperienza su:

 @latenutamk

[www.latenutamk.it](http://www.latenutamk.it)

# Gintoneria

GIN		BASE	TOP
PIERO "LONDON DRY" - ITALIA	42%	8,00€	10,00€
PIERO58 "NAVY STRENGTH" - ITALIA	58%	12,00€	14,00€
MARCONI 46 - DRY GIN - ITALIA	46%	8,00€	10,00€
MARCONI 42 - MEDITERRANEO - ITALIA	42%	8,00€	10,00€
MARCONI 44 - AGRUMATO - ITALIA	44%	8,00€	10,00€
MALFY "POMPELMO ROSA" - ITALIA	41%	8,00€	10,00€
DISTRICT "BRERA" - ITALIA	43%	12,00€	14,00€
DISTRICT "MONTENAPOLEONE" - ITALIA	41%	12,00€	14,00€
DISTRICT "ISOLA" - ITALIA	42%	12,00€	14,00€
MAGIANTOSA "ETNA" - ITALIA	42%	8,00€	10,00€
CUBICAL - SPAGNA	40%	10,00€	12,00€
CUBICAL "KISS" - SPAGNA	37,5%	12,00€	14,00€
MARE - SPAGNA	42,7%	10,00€	12,00€
CITADELLE - FRANCIA	44%	10,00€	12,00€
MONKEY 47 - GERMANIA	47%	12,00€	14,00€
AMUERTE "BLACK" - BELGIO	43%	14,00€	16,00€
AMUERTE "GREEN" - BELGIO	43%	14,00€	16,00€
BREWDOG LONEWOLF - REGNO UNITO	40%	12,00€	14,00€
BREWDOG PEACH & PASSION FRUIT - REGNO UNITO	43%	12,00€	14,00€
BREWDOG CACTUS & LIME - REGNO UNITO	47%	12,00€	14,00€
HENDRICK'S - REGNO UNITO	44%	10,00€	12,00€
HENDRICK'S "LUNAR" - REGNO UNITO	43,4%	14,00€	16,00€
HENDRICK'S "AMAZONIA" - REGNO UNITO	43,4%	14,00€	16,00€
HENDRICK'S "ORBIUM" - REGNO UNITO	43,4%	14,00€	16,00€
HAYMAN'S "GENTLY RESTED" - REGNO UNITO	41,3%	10,00€	12,00€
HAYMAN'S "EXOTIC CITRUS" - REGNO UNITO	41,1%	10,00€	12,00€
HAYMAN'S "PEACH & ROSE" - REGNO UNITO	25%	8,00€	10,00€
TANQUERAY "LONDON DRY" - REGNO UNITO	43,1%	8,00€	10,00€
TANQUERAY "TEN" - REGNO UNITO	47,3%	10,00€	12,00€
TANQUERAY "ROYAL" - REGNO UNITO	41,3%	10,00€	12,00€
BULLDOG "LONDON DRY" - REGNO UNITO	40%	8,00€	10,00€
ROKU - GIAPPONE	43%	10,00€	12,00€
TENJAKU - GIAPPONE	37,5%	10,00€	12,00€
YUZUGIN - GIAPPONE	47%	20,00€	22,00€

# Aperitivi

- 6,00€ AMERICANO (vermouth rosso, bitter, soda)
- 7,00€ AMERICANO MK (vermouth rosso, bitter, birra Ma.Mi)
- 7,00€ AMERICANO PUNT & MES (punt & mes, bitter, soda)
- 5,00€ MEZZO&MEZZO (mezzo&mezzo Nardini, soda)
- 7,00€ WHISKY SOUR (Jack Daniel, sweet & sour)
- 8,00€ NEGRONI (gin, vermouth rosso, bitter)
- 7,00€ NEGRONI SBAGLIATO (prosecco, vermouth rosso, bitter)
- 8,00€ BOULEVARDIER (whisky, vermouth rosso, bitter)
- 3,50€ SPRITZ liscio (soda, prosecco)
- 4,50€ SPRITZ macchiato (soda, prosecco, ...)
- 5,00€ HUGO (sciropo di sambuco, prosecco, soda, menta)

# Cocktail

- 8,00€ VODKA TONIC/LEMON (vodka, tonica/lemon)
- 8,00€ GIN TONIC/LEMON (gin base, tonica/lemon)
- 8,00€ GIN FIZZ (gin, sour, soda)
- 8,00€ CUBA LIBRE (rum, lime, coca cola)
- 8,00€ OLD FASHIONED (whisky, zucchero, angostura, soda)
- 8,00€ TEQUILA SUNRISE (tequila, s.arancia, granatina)
- 8,00€ LONG ISLAND (sour, vodka, rum, triple sec, gin, coca)
- 7,00€ MOSCOW/LONDON MULE (lime, vodka/gin, ginger beer)
- 7,00€ DARK 'N' STORMY (dark rum, ginger beer)
- 7,00€ MARTINI PLEASURE (menta, martini bianco, te' verde)
- 8,00€ MOJITO (zucchero di canna, lime, menta, w.rum, soda)
- 8,00€ PALOMA (tequila, sour, tonica al pompelmo)
- 7,00€ DAIQUIRI (w.rum, sweet & sour)
- 7,00€ MARGARITA (tequila, triple sec, sweet & sour)

# Analcolici

- 3,00€ Coca Cola alla spina piccola
- 5,00€ Coca Cola alla spina media
- 4,00€ Coca Cola/Coca Cola Zero bottiglia
- 3,50€ Bibita in bottiglia
- 3,00€ Acqua bottiglia 75cl
- 7,00€ VIRGIN MOJITO (lime, zucchero, menta, sweet & sour, tonica)
- 6,00€ SUNRISE (sweet & sour, succo arancia, granatina)
- 3,50€ GINGERINO

# Mescita

# Birra Spina

## BOLLICINE

	calice	bottiglia
Prosecco La Tenuta	3,50€	21,00€
Trento D.O.C. Salisa Brut 2017 "Villa Corniole"	6,00€	38,00€
Franciacorta D.O.C.G. Emozione Brut "Villa"	6,00€	38,00€
Franciacorta D.O.C.G. Brut Mon Satèn "Villa"	6,00€	38,00€
Durello D.O.C. Extra Brut "Corte Moschina"	5,00€	32,00€
Roses Roses Brut Rosè "Otella"	5,00€	30,00€
Blanc De Blancs Brut "Otella"	5,00€	30,00€
Crémant D'Alsace Brut "Kuentz"	5,00€	30,00€
Pongràcz Mèthodo Cap Classique Brut	5,50€	35,00€
Champagne Tradition Brut "Guy Lamoreux"	8,50€	52,00€
Saint Clair "Vicar's Choice Bubbles"	6,00€	38,00€

## VINI BIANCHI

Bianco La Tenuta Toscana Bianco I.G.T. "Felsina"	3,50€	20,00€
Lugana D.O.C. "Ottella"	4,50€	25,00€
Moscabianca I.G.T. "Corte Moschina"	4,00€	26,00€
Fiano di Avellino D.O.C.G. "Scuotto"	4,00€	24,00€
Chardonnay D.O.C. Pietramontis "Villa Corniole"	4,00€	26,00€
Gewürztraminer D.O.C. Festival "Kellerei Meran"	5,00€	28,00€
Ribolla Gialla I.G.T. Vinnæ Servus Cella "Jermann"	5,00€	30,00€
Riesling Blu Slate Dry Dr. Loosen	5,00€	30,00€

## VINI ROSÈ

Calafuria I.G.T. "Tormaresca di Antinori"	4,50€	26,00€
Roses Roses Brut Rosè "Otella"	5,00€	30,00€

## VINI ROSSI

Rosso La tenuta Toscana Rosso I.G.T. "Felsina"	3,50€	20,00€
Etna Rosso D.O.C. Fermata 125 "Baglio Di Pianeto"	4,50€	26,00€
Moscarossa I.G.T. "Corte Moschina"	4,50€	26,00€
Pinot Nero Villa Wolf Ernest Loosen	4,50€	26,00€
Negroamaro "Burdi Guarini"	4,50€	26,00€
Villa Antinori	5,50€	35,00€
Ripasso della Valpolicella D.O.C. "Monte Del Frà"	5,00€	30,00€
Amarone della Valpolicella DOCG - Le Bignele	8,50€	52,00€

## DOLCI E PASSITI

Torcolato di Col Dovigo (bott. 500ml)	5,00€	25,00€
Recioto di Soave di Corte Moschina (bott. 500ml)	5,00€	25,00€
Passito La Tenuta di Felsina (bott. 750ml)	5,00€	30,00€

## MA.MI 5,9° LA NOSTRA BIRRA | 0,3l 4,00€ | 0,5l 6,00€ | Tipologia: I.P.A.

Nazione: Italia. Birreria: MK DA MIKI by Birrifico Giustospirito.

La birra di MK è un capolavoro di "arte luppolosa", che vede su tutti profumi di resina, frutta matura e tropicale, che si traducono al palato in una birra rotonda e leggermente caramellata all'inizio, che vira subito su sentori resinosi e fruttati per concludersi in un finale amaro.

## PILS GIUSTOSPIRITO 5,0° | 0,3l 4,00€ | 0,5l 6,00€ | Tipologia: PILS.

Nazione: Italia. Birreria: Birrifico Giustospirito.

Fine e bianchissima e di un invitante color giallo con riflessi dorati. Sprigiona aromi prima mielosi, poi floreali e finemente erbacei. Questa birra dal corpo esile, molto dissetante, trasmette al palato un gradevole contrasto tra i toni dolci dei pregiati malti e l'amaro gradevolmente aromatico del luppolo Saaz, in un connubio perfetto come da più nobile tradizione.

## MONELLINA 5,4° | 0,3l 4,00€ | 0,5l 6,00€ | Tipologia: Marzen.

Nazione: Italia. Birreria: Birrifico Giustospirito.

Birra ambrata a bassa fermentazione secondo la tradizione bavarese. I sentori finemente maltati conferiti dai malti Monaco e Vienna bilanciano l'aroma floreale ed erbaceo dei luppoli tipici dell'Hallertau. Un corpo rotondo e leggere note finali di caramello caratterizzano la nostra Marzen.

# Birra Bottiglia

## FLENSBURGER PILS 5,1° | bottiglia 33cl 4,00€

Tipologia: PILSNER. Nazione: Germania. Birreria: Flensburger Brauerei.

## BREWDOG PUNK IPA GLUTEN FREE 5,4° | lattina 33cl 6,00€

Tipologia: IPA INDIA PALE ALE. Nazione: Scozia. Birrifico: BrewDog.

## WHITE RIOT 4,0° | bottiglia 33cl 6,00€

Tipologia: Blanche agli Agrumi. Nazione: Italia. Birreria: Birrifico del Ducato.

## Fei MI 4,9° | bottiglia 33cl 6,00€

Tipologia: NIPPON PALE ALE con RISO. Nazione: Italia. Birreria: Giustospirito.

## MAISEL WEISSE ORIGINAL 5,2° | bottiglia 50cl 6,00€

Tipologia: Weiss. Nazione: Germania. Birreria: Brauerei Gebr. Maisele.

## BAMBA 6,3° | lattina 33cl 6,00€

Tipologia: NEIPA. Nazione: Italia. Birreria: Birrifico Mister B.

## BAHIA 4,4° | lattina 33cl 6,00€

Tipologia: GUAVA GOSE. Nazione: Italia. Birreria: Birrifico Mister B.

## CORSENDONK ROUSSE 7,0° | bottiglia 33cl 6,00€

Tipologia: Abbazia. Nazione: Belgio. Birreria: Corsendonk.

## BIRRA ANALCOLICA FORST 0,0° | bottiglia 33cl 6,00€

Tipologia: LAGER. Nazione: Italia. Birreria: Forst.

# Buon Viaggio

alla scoperta di alcuni piatti del La Tenuta

## Terra

Caprese

Tartare di Black Angus Condita

Battuta di Asino e Senape

Carpaccio di Picanha Black Angus e Fumé al Rosmarino

Fusillone al Tartufo

Tagliolino con Grasso di Rubia Gallega  
e Cruditè di Scampi e Lime

Piccione e Cioccolato

Ananas e Menta

Cioccolato Bianco e Bergamotto

75.00 € p.p.

(minimo 2 persone)

il costo comprende coperto, acqua e caffè

vini esclusi

## Mare

Caprese

Scampo e Gambero Rosso

Sashimi di Ricciola, Tonno e Salmone

Cruditè di Capasanta e Canestrelli

Capasanta Gratinata all'Arancia, Canestrelli al Gratin  
e Ostrica alla Brace

Tagliolino Capasanta, Gambero Rosso e Caviale di Lompo

Filetto di Mare in Sfoglia, Erbette di Campo,  
insalatina all'Orientale e fumetto di pesce

Ananas e Menta

Cioccolato Bianco e Bergamotto

90.00 € p.p.

(minimo 2 persone)

il costo comprende coperto, acqua e caffè

vini esclusi

Il menu degustazione non è obbligatorio per l'intero tavolo e può essere ordinato in abbinamento al menu à la carte

Si prega di informare il personale di sala su eventuali allergie alimentari o intolleranze.

# Antipasti

## Terra

### TARTARE DI MANZO

condita con cipolla, senape, olio, sale e pepe  
con giardiniera home made, salse e chips di pane.

16,00€

*allergeni: 1,3,6,8,9,10,11,12*

### BATTUTA DI ASINO

con gelato alla senape, verdure marinate, chips di pane  
e polvere di cipolla.

16,00€

*allergeni: 1,3,6,8,9,10,11,12*

### CARPACCIO DI COSTATA SCOTTONA

con olio evo, sale Maldon e sale nero.

6,00€ l'etto

### CARPACCIO DI PICHANA

con olio evo, sale maldon e fumé al rosmarino.

15,00€

### DEGUSTAZIONE AFFETTATI

Petto d'oca affumicato, speck d'anatra e Jamón Iberico  
con burro montato e stick di pane alla brace.

18,00€

*allergeni: 1,3,5,6,7,8,10,11*

### TOAST DI ZUCCHINE

con cremoso all'erba cipollina,  
humus di ceci al curry e basilico.

12,00€

*allergeni: 1,3,5,6,7,8,10,11*

### CAPRESE LA TENUTA

Trilogia di pomodori con granita di burrata,  
crema di pesto di basilico e basilico cristallizzato.

14,00€

*allergeni: 5,7,8*

## Mare

### CRUDO LA TENUTA

4 scampi, 3 gamberi rossi, 2 capesante marinate,  
12 canestrelli, 1 ostrica Gillardeau n°4.

40,00€

*allergeni: 2,4,14*

### SASHIMI

di ricciola, tonno e salmone  
accompagnati da dressing di soia, lime e wasabi.

20,00€

*allergeni: 1,2,3,4,5,6,8,10,14*

### TRIS DI OSTRICHE GILLARDEAU n°4

al naturale, pepe bianco e sale maldon, tabasco e bergamotto.

18,00€

*allergeni: 2,4,14*

### IL MARE AL VAPORE

piovra, seppia e gamberoni al vapore  
con ketchup di carote, salsa al prezzemolo, dressing al lime.

14,00€

*allergeni: 2,4,12,14*

### TRITTICO DI CAPESANTE AL FORNO

naturale olio, sale, pepe; gratin classico; gratinata all'arancia

15,00€

*allergeni: 1,2,4,5,6,8,11,14*

### PEPATA DI COZZE

con crostoni di pane alla brace.

14,00€

*allergeni: 2,4,9,14*

# Primi

## **SPAGHETTO E GAMBERO ROSSO**

Spaghetti di grano duro mantecato con bisque di crostacei, carpaccio di gambero rosso al lime, caviale di lompo e polvere di crostacei

22,00€

*allergeni: 1,2,3,4,5,6,7,14*

## **TAGLIOLINO RUBIA E SCAMPI**

Tagliolino di pasta fresca con grasso di Rubia Gallega, crudità di scampi e lime

22,00€

*allergeni: 1,2,3,4,5,6,7,14*

## **FUSILLONE**

Fusillone mantecato con crema di pesto di basilico, pomodorini confit e granita di burrata

16,00€

*allergeni: 1,3,5,6,7*

## **EVOLUZIONE DEL RISOTTO ALLA MILANESE**

Risotto allo zafferano, midollo arrostito, tartare di filetto di manzo e prezzemolo

20,00€

*allergeni: 1,5,7,10*

## **TAGLIOLINO BURRO E TARTUFO**

Tagliolino di pasta fresca al burro e tartufo

18,00€

*allergeni: 1,3,7*

## **SPAGHETTO ALLE VONGOLE**

Spaghetti di grano duro con vongole veraci

16,00€

*allergeni: 1,3,7,14*

## **TAGLIOLINO ALL'ASTICE**

Tagliolino di pasta fresca all'astice

24,00€

*allergeni: 1,2,4,7*

# Secondi

## PICCIONE E CIOCCOLATO

Petto di piccione scottato con burro chiarificato, coscia frita, coscia arrostita, crostino con paté di piccione, spinacino al burro, foie gras, cioccolato, cialde di cacao e ribes.

35,00€

allergeni: 1,2,5,7,8,10

## FILETTO ALLA ROSSINI con purè classico.

Filetto di manzo con scaloppa di foie gras e tartufo nero.

28,00€

allergeni: 1,5,7,8,12

## ROLLÈ DI POLLO

Rollè di pollo cotto a bassa temperatura arrostito con olio al sesamo, fondo di pollo alle mandorle, peperone confit e chips di pelle di pollo.

18,00€

allergeni: 1,5,6,7,8,10,11

## PIOVRA LACCATA

Crocchè di patate al parmigiano, battuta di pomodorini confit e olive, piovra laccata in salsa teriaky e cialde di pomodoro e olive.

20,00€

allergeni: 1,2,4,5,6,7,8,10,14

## FILETTO DI MARE

Filetto di mare in crosta di sfoglia con purea di erbe di campo, insalatina con parmigiano, dry miso e succo di limone, fumetto di pesce e cialda al nero di seppia.

22,00€

allergeni: 1,2,3,4,5,6,7,10,11,14

## FRITTURA LA TENUTA

Code di gambero, gamberone, anelli e ciuffi di calamaro con polenta bianca morbida e maionese al lime.

24,00€

allergeni: 1,2,4,5,8,12,14

## PADELLATA DI MARE

Soutè di crostacei e molluschi con passata di pomodoro San marzano e crostoni di pane.

18,00€

allergeni: 1,2,4,5,6,7,11,12

## TRITTICO ALLA VENEZIANA

Fritto di sepioline nostrane, totanetti e gamberi boreali su Polenta bianca morbida.

18,00€

allergeni: 1,2,3,4,7,8,11,14

# Alla Brace

**TAGLIATA DI BLACK ANGUS** Origine Irlanda (circa 280gr)  
20,00€

**PLUMA IBERICA** Origine Spagna (circa 250gr)  
24,00€

**FILETTO DI MANZO**  
22,00€

**COSTATA "LA TENUTA"** Origine Polonia - frollatura 40-60gg  
6,00€ l'etto

**COSTATA "RUBIA GALLEGA"** Origine Spagna - frollatura 60-80gg  
8,50€ l'etto

**COSTATA U.S.A.** Origine America - frollatura 50-70gg  
8,50€ l'etto

**COSTATA VACCA TEJA** Origine Italia - frollatura 40-60gg  
7,50€ l'etto

**COSTATA ASINO** Origine Italia - frollatura 40-60gg  
7,00€ l'etto

**COSTATA CAVALLO** Origine Islanda - frollatura 60-80gg  
7,50€ l'etto

**COSTATA BUEY GALIZIA** Origine Spagna - frollatura 60-80gg  
13,00€ l'etto

# Contorni

**PATATINE FRITTE HOME MADE**  
6,00€

allergeni: 1,2,5,8,14

**PATATE AL FORNO**  
6,00€

allergeni: 1,2,5,7,8,14

**INSALATINA ALL'ORIENTALE**

con olio pepe succo di limone parmigiano e dry miso  
7,00€

allergeni: 6,7

**PURÈ CLASSICO**  
5,00€

allergeni: 1,5,7

**PURÈ TARTUFO**  
6,50€

allergeni: 1,5,7

**CONTORNO DI STAGIONE**  
5,00€ / 8,00€



# Dolci

## CALICE LA TENUTA 2.0

Cre moso alla gianduia, riso soffiato al mou e cioccolato bianco, panna, granella di nocciole, cioccolato fondente e caffè.

7,00€

allergeni: 1,3,7,8

## TIRAMI-GIÙ

Crema al mascarpone, cacao, caffè e savoiardo.

7,00€

allergeni: 1,3,7,8

## CIOCCOLATO E BERGAMOTTO

Pan di Spagna al cacao, mousse al cioccolato bianco, sciroppo d'acero e gel di bergamotto.

7,00€

allergeni: 3,7,8

## CHEESECAKE ALL'ANANAS

Crumble, ananas, Sorbetto ananas e menta.

7,00€

allergeni: 1,3,7,8

## TIMO E CIOCCOLATO SALATO

Crumble di cacao salato, gelato al timo, cialda di cioccolato extra fondente, sale maldon e olio evo.

6,00€

allergeni: 1,3,7,8

---

## Quenelle di gelato alla crema con crumble di frolla, granella di nocciole e fragole

### Quenelle di gelato ai frutti di bosco, crumble di frolla e meringhette

### Quenelle di gelato al pistacchio con crumble di frolla e granella di nocciole

### Quenelle di Sorbetto al limone e salvia, crumble e fave di cacao

5,00€

allergeni: 1,3,7,8

---

## INTOLLERANZE E ALLERGENI

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Tutte le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie sono indicate in questa pagina.

## ABBATTIMENTO

Tutti i nostri prodotti all'occorrenza possono essere trattati con il sistema naturale dell'abbattimento rapido della temperatura e mantenuti con la catena del freddo. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

ALLERGENI ALIMENTARI	
1.	Cereali e derivati
2.	Crostacei
3.	Uova
4.	Pesce
5.	Arachidi
6.	Soia
7.	Latte
8.	Frutta a guscio
9.	Sedano
10.	Senape
11.	Sesamo
12.	Anidride solforosa e solfiti
13.	Lupini
14.	Molluschi

# “La Stanza degli Spiriti”

## CAFFETTERIA

1,50€ Caffè  
1,50€ Caffè deca  
1,60€ Caffè Orzo  
1,80€ Caffè Ginseng  
1,80€ Caffè corretto  
1,80€ Macchiato  
2,00€ Cappuccino  
2,80€ Caffè doppio

## GRAPPE

4,00€ Poli Sarpa  
4,00€ Poli Sarpa Oro  
4,00€ Poli Bassano 24 Carati  
7,00€ Poli Cleopatra Amarone Oro  
7,00€ Poli Cleopatra Moscato Oro  
7,00€ Poli Barrique  
9,00€ Poli Sassicaia  
4,50€ Storica Nera  
4,00€ Grappa 903  
7,00€ Poli Due Barili  
5,00€ Mandovani Doppio Spirito

## AMARI

4,00€ Montenegro  
5,00€ Jefferson  
4,00€ Poli Vaca Mora  
5,00€ Poli Vaca Mora Riserva  
5,00€ Mantovani l'Amaro  
4,00€ Amaro del capo  
4,00€ Jagermeister  
4,00€ Brancamenta  
4,00€ Fernet Branca  
4,00€ Averna  
4,00€ Rabarbaro Zucaca  
4,00€ Cynar  
4,00€ Ramazzotti  
4,00€ Bayles  
4,00€ Disaronno  
4,00€ Braulio

## WHISKY & WHISKEY

4,00€ Whiskey Jack Daniels 5  
4,00€ Whiskey Jack Daniels Fire  
5,00€ Whisky Ballantines  
5,00€ Whiskey Jameson  
8,00€ Whisky Lagavulin 8  
8,00€ Whisky Tenjaku  
8,50€ Whisky Ardbeg Ten  
9,00€ Whisky Caol ila 12  
9,00€ Whisky Segretario di Stato  
9,50€ Whisky Nikka From The Barrel  
5,00€ Whiskey Bulleit Bourbon  
5,00€ Whiskey Bulleit 95 Rye  
5,00€ Whiskey Bushmills 10Y

## LIQUORI

4,00€ Mantovani Camomilla  
4,00€ Mantovani Caramello Salato  
4,00€ Poli Camomilla  
4,00€ Poli Miele  
4,00€ Poli Mirtillo  
4,00€ Poli Prugna  
4,00€ Poli Ruta  
4,00€ Prugna Ciemme  
4,00€ Sambuca

## RUM

4,00€ Rum Havana 3  
5,00€ Rum Kraken  
6,00€ Rum Diplomatico  
6,00€ Rum Brugal Anejo  
7,50€ Rum Mattusalem 15  
8,50€ Rum Zacapa 23  
9,00€ Rum Appleton Estate 12  
7,00€ Rum Don Papa Baroko  
7,00€ Rum Verde Capovilla  
9,00€ Rum Arancio Capovilla

## BRANDY

4,00€ Vecchia Romagna  
4,00€ Stravecchia  
4,00€ Poli Brandy Italiano