

## Menù Aperitivo

<b>Montanara</b> con pomodorini e mozzarella di jersey <i>Deep fried small pizza dough with cherry tomatoes and jersey mozzarella</i>	€ 4,00
<b>Fiore di zuccina</b> ripieno di ricotta e basilico <i>Stuffed zucchini flower tempura</i>	€ 4,00
<b>Alice</b> baciata con provola affumicata <i>Crispy anchovy with smoked mozzarella</i>	€ 5,00
<b>Ostrica</b> <i>Oyster</i>	€ 5,00
<b>Salmon</b> affumicato, alici marinate, pan brioche e burro <i>Sweet bun served with butter, smoked salmon and marinated anchovies</i>	€ 14,00
<b>Scampo</b> crudo <i>Raw langoustine</i>	€ 6,00
<b>Tartare</b> di tonno, quinoa e verdure <i>Tuna tartare with quinoa salad and vegetables</i>	€ 5,00
<b>Caviale</b> Ademar <i>Caviar Ademar</i>	€ 40,00



## Antipasti

- Crudo** di mare € 40,00  
*A selection of raw Seafood*
- Polpo** arrostito, crema di patate e porri € 18,00  
*Grilled octopus with potato and leek purée*
- Zuppetta** di cozze piccante, crostone di pane  
e insalata di prezzemolo e finocchietto € 16,00  
*Spicy mussel soup with crouton, parsely and wild fennel salad*
- Alice** baciata con provola affumicata  
e fiore di zuccina con ricotta e basilico € 15,00  
*Deep fried anchovy with smoked provola cheese,  
stuffed zucchini flower with fresh ricotta cheese and basil*



## Primi Piatti

**Linguina** scampi e pomodorini € 30,00  
*Linguini pasta with cherry tomatoes and scampi*

**Spaghetto** alle vongole veraci € 24,00  
*Spaghetti with local clams*

**Gnocchetti** di patate al ragù Napoletano € 20,00  
*Home made potato gnocchi with Neapolitan meat ragù*



## Secondi Piatti

**Trancio** di pescato del giorno con verdure di stagione € 26,00  
*Fresh fillet of catch of the day served with seasonal vegetables*

**Baccalà** in guazzetto di patate, pomodorini, capperi e olive € 24,00  
*Salted cod stewed with cherry tomatoes, potatoes, capers and olives*

**Costoletta** di vitello, patate al cartoccio e zucchine alla scapece € 26,00  
*Veal chop with baked potatoes and fried zucchini*



## Dolci

**Cioccolato e arancia**

*Chocolate and orange*

€ 12,00

**Fragole**, yogurt, meringa e pistacchio

*Strawberry, yogurt, meringue and pistachio*

€ 12,00

**Sfoglia**, crema chantilly e caramello salato

*Puff pastry with chantilly cream, salted caramel sauce*

€ 12,00

**Gelato** fatto in casa

*Home made ice cream*

€ 8,00



## Next2 Signature Cocktail € 12,00

### **Basil Smash**

*(vodka aromatizzata al basilico, basilico fresco, succo di limone, sciroppo di zucchero)*

### **Summer Breeze**

*(gin, cetriolo pestato, acqua di cedro, lime)*

### **White Negroni**

*(gin, vermouth bianco, bitter)*

### **Mint Mule**

*(rum bianco, menta, zenzero, ginger beer)*

### **Thyme julep**

*(vodka, sciroppo al timo, lime, champagne)*

### **Mojito salvia e pepe rosa**

*(rum bianco, salvia, pepe rosa, lime)*

### **Mezcal Negroni**

*(mezcal, vermouth, bitter)*

### **Clover club**

*(gin, sciroppo di lampone, succo di limone, albume)*

### **Pink margarita**

*(tequila, succo pompelmo rosa, cointreau, crust sale rosso)*

### **Bitter whisky**

*(bourbon, campari, lime, pompelmo)*

## Virgin Cocktail € 10,00

### **In thyme**

*(succo di limone, sciroppo al timo, fragole, schweppes al limone)*

### **Citrus bliss**

*(infuso zenzero e arancia, menta, tonica mediterranea)*

## IBA Cocktails € 12,00



## Gin Premium

Botanical Cubical	€ 14,00
Hendrix	€ 14,00
Rivo	€ 14,00
Oh my gin	€ 14,00
Monkey 47	€ 14,00
Tanquery Ten	€ 14,00
Elephant	€ 14,00
Gin del Professore Monsieur	€ 14,00
Brokmans	€ 14,00

## Vodka Premium

Belvedere	€ 14,00
Grey Goose	€ 14,00
Ketelone	€ 14,00
Beluga	€ 14,00
Tito's	€ 14,00
Ciroc	€ 14,00
Stolichnaya elit	€ 14,00



## Tequila

Patron silver	€ 12,00
Patron Reposado	€ 12,00
Tierra noble	€ 12,00

## Rum

Zacapa Cent. 23yrs	€ 12,00
Zacapa Cent. 25yrs	€ 16,00
Guadalupe 19yrs	€ 18,00
I Pappagalli 10yrs	€ 15,00
Rhum tres vieux vsop saint etienne	€ 14,00
Vigia Gran Riserva 18yrs	€ 15,00
Ron del Barilito 10yrs	€ 15,00





## Scotch, Blended & Single Malt

Lagavulin 16yrs	€ 10,00
Laphroig 10yrs	€ 10,00
The Macallan Amber 18yrs	€ 20,00
Glenfiddich 12yrs	€ 10,00
Glenmorangie The Original	€ 10,00
Nikka from the Barrel	€ 12,00
J.W. Double Black Label 12yrs	€ 12,00
Oban 14yrs	€ 10,00
Talisker 10yrs	€ 10,00
The Glenlivet 12yrs	€ 9,00
Samaroli 2009	€ 12,00

## Bourbon

Crown Royale	€ 10,00
Knob Creek	€ 10,00



## Grappe

<b>Barbaresco</b> Roagna	€ 12,00
<b>Barolo</b> Gaja	€ 12,00
<b>Brunello</b> Camigliano	€ 14,00
<b>Sassicaia</b> Tenuta S. Guido	€ 15,00

## Armagnac

<b>Bas Armagnac Noire</b> 1995	€ 24,00
<b>Bas Armagnac Noire</b> 2000	€ 18,00
<b>Domaine d'Aurensan</b> 15yrs	€ 14,00

## Brandy

<b>Cardenal Mendoza</b>	€ 10,00
<b>Solera Ximenez Spinoza</b>	€ 14,00
<b>Vecchia Romagna</b>	€ 8,00



## Calvados

Les Vergers de la Moriniere 1998	€ 20,00
Les Vergers de la Moriniere 2006	€ 12,00
Les Vergers de la Moriniere 2008	€ 10,00
Tre Soli Tre Berta	€ 10,00
Moscato Bric del Gaian Berta	€ 9,00

## Cognac

Frapin VSOP	€ 15,00
Frapin Chateau Fontpinot Xo	€ 24,00
Park Xo	€ 15,00
Chevalier du Florac	€ 12,00

## Porto

Sao Pedro Tawny 10yrs	€ 10,00
Sao Pedro Tawny 20yrs	€ 16,00



## Liquori

Liquori e amari nazionali	€ 8,00
Liquori e amari esteri	€ 10,00
Liquori Premium	€ 12,00
Limoncello - Finocchietto	€ 6,00

## Hot Drinks

Espresso	€ 3,00
Doppio espresso	€ 6,00
Orzo	€ 4,00
Americano	€ 4,00
Cappuccino	€ 5,00
Tè e tisane	€ 5,00
Infuso di menta fresca	€ 5,00
Infuso zenzero e limone	€ 5,00



## Spumanti

<b>Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2006</b> <i>100% Chardonnay</i>	Ferrari	€ 140,00
<b>Anna Maria Clementi 2006</b> <i>55% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 20% Pinot Nero</i>	Cà del Bosco	€ 145,00
<b>Franciacorta Brut Millesimé 2014</b> <i>55% Chardonnay, 15% Pinot Bianco, 30% Pinot Nero</i>	Cà del Bosco	€ 80,00
<b>Franciacorta Dosage Zero 2014</b> <i>65% Chardonnay, 13% Pinot Bianco, 22% Pinot Nero</i>	Cà del Bosco	€ 80,00
<b>Ivan Brut Millesimato Metodo Classico</b> <i>100% Pinot Nero - 60 mesi sui lieviti</i>	Dante Rivetti	€ 48,00
<b>Ivan Brut Rosé Millesimato Metodo Classico</b> <i>100% Pinot Nero - 48 mesi sui lieviti</i>	Dante Rivetti	€ 54,00
<b>Alta Costa</b> <i>65% Chardonnay, 13% Pinot Bianco, 22% Pinot Nero</i>	Tenuta S. Francesco	€ 45,00
<b>Alta Langa Brut 2016</b> <i>75% Pinot Nero, 25% Chardonnay</i>	Ettore Germano	€ 50,00
<b>Prosecco Grave di Stecca 2013</b>	Nino Franco	€ 50,00
<b>No Vintage Rosé</b>	Feudi Spada	€ 42,00



## Le grandi Maison di Champagne

<b>Le Grande Année Brut 2008</b> <i>Blanc d'assemblage: 66% Pinot Noir, 34% Chardonnay</i>	Bollinger	€ 240,00
<b>Dom Perignon vintage brut 2009</b> <i>Blanc d'assemblage: 55% Chardonnay, 45% Pinot Noir</i>	Moet&Chandon	€ 280,00
<b>Vintage collection 1996</b> <i>Blanc d'assemblage: 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 30% Pinot Mauvier</i>	Palmer & Co	€ 280,00
<b>Royal Resèrve Brut</b> <i>Blanc d'assemblage: 65% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier - Mareuil sur Ay</i>	Philipponat	€ 130,00
<b>Clos des Goisses Brut 2009</b> <i>Blanc d'assemblage: 65% Pinot Noir, 35% Chardonnay-Mareuil sur Ay</i>	Philipponat	€ 330,00
<b>Semper Fidelis Extra Brut</b>	Delouvin Nowack	€ 90,00

## Piccoli produttori di Grandi Champagne

<b>Brut Rèsèrve</b> <i>Blanc d'assemblage: 1/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Meunier</i>	Bèrèche et Fils	€ 78,00
<b>Blanc de Noir Brut</b> <i>Blanc de Noir: 100% Pinot Noir</i>	Hugues Godme	€ 85,00
<b>1/2 Blanc d'Assemblage Réserve</b>	Hugues Godmé	€ 35,00



## Campania

Costa d'Amalfi PerEva 2017 <i>Falaghina, Ginestra, Pepella</i>	Tenuta S. Francesco	€ 45,00
Costa d'Amalfi Tramonti Bianco 2019 <i>Falaghina, Biancolella, Pepella, Ginestra</i>	Tenuta S. Francesco	€ 30,00
Costa d'Amalfi Punta Croce 2012 <i>Falaghina, Biancolella, Ginestra</i>	Raffaele Palma	€ 56,00
Lacryma Christi del Vesuvio 2018	Territorio De Matroni	€ 32,00
Falaghina Via del Campo 2018	Quintodecimo	€ 62,00
Fiano di Avellino Pietramara 2012	I Favati	€ 48,00
Greco di Tufo "G" 2010	Pietracupa	€ 170,00
Greco di Tufo 2017	Bambinuto	€ 42,00
Greco Igt Case Sparse 2005	Villa Diamante	€ 96,00
Pallagrello Bianco Le Serole 2017	Terre del Principe	€ 52,00
Polveri della Scarrupata 2017 <i>Fiano, Asprinio, Pallagrello Bianco</i>	Nanni Copé	€ 58,00
Epomeo Bianco <i>Biancolella</i>	Crateca	€ 38,00



## Campania

Costa d'Amalfi E' Iss 2015/16

*Tintore*

Tenuta S. Francesco

€ 58,00

Costa d'Amalfi Montecorvo 2012

*Aglianico, Piediroso, Tintore*

Raffaele Palma

€ 52,00

Aglianico Quirico 2015/16

Pietracupa

€ 38,00

Campi Flegrei Per'e Palumm 2019

Agnanum

€ 32,00

Montevetrano 2008

*Aglianico, Cabernet, Merlot*

Montevetrano

€ 120,00

Terre di Lavoro 2012

*Aglianico, Piediroso*

Galardi

€ 100,00

## Taurasi

Taurasi Fatica Contadina 2012

Terredora

€ 56,00

## Taurasi Riserva

Taurasi Riserva 2007

Perillo

€ 86,00





Vini Bianchi

**Lombardia**

Chardonnay Curte Franca 2013/14 Cà del Bosco € 120,00

**Piemonte**

Langhe Sauvignon Alteni di Brassica 2015 Gaja € 152,00

Langhe Chardonnay Gaja & Rey 2015 Gaja € 275,00

Chardonnay 2019 Rizzi € 35,00

**Friuli Venezia Giulia**

Sauvignon 2018 Petrusa € 42,00

Vini Rosati

**Costa d'Amalfi Ed\* 2019**

*Tintore, Aglianico, Piedrosso*

Tenuta S. Francesco € 36,00

**Whispering Angel 2017/18**

*Grenage, Vermentino, Cisaault*

Cavet D'Esclant € 56,00



## Piemonte

Barbaresco 2014	Gaja	€ 250,00
Barbaresco 2011	Rizzi	€ 56,00
Barbaresco Ris. Bricco 1996	Dante Rivetti	€ 128,00
Barbera Bricco dell'Uccellone 2013	Braida	€ 88,00
Barolo Vigna Lazzairasco 2014	Guido Porro	€ 100,00
Barolo Paiagallo 2015	G. Canonica	€ 140,00

## Alto Adige

Pinot Nero Ris 2016	Tenuta Abraham	€ 66,00
---------------------	----------------	---------

## Lombardia

Terrazze Retiche di Sondrio il Pettiroso 1999	Ar.Pe.Pe.	€ 110,00
---	-----------	----------

## Veneto

Amarone della Valpolicella Cl. 2013/15	Allegrini	€ 140,00
--	-----------	----------

## Emilia Romagna

Sangiovese Sup. Godenza 2016	Noelia Ricci	€ 42,00
------------------------------	--------------	---------



## Toscana

Brunello di Montalcino 2013	Il Colle	€ 88,00
Bolgheri Il Bruciato 2017	Antinori	€ 44,00
Chianti Classico 2015	Cattell'in Villa	€ 58,00
Chianti Classico 2017	Istine	€ 36,00
Cepparello 2016 <i>Sangiovese</i>	Isole e Olena	€ 114,00
Tignanello 2016 <i>Cab. Sauvignon, Cab.Franc, Sangiovese</i>	Antinori	€ 135,00
Come se 2006 <i>Merlot</i>	Il Colle	€ 70,00
Le Difese 2017 <i>Cab franc, Sangiovese</i>	Tenuta San Guido	€ 42,00

## Puglia

Primitivo Gioia del Colle 2016/17	Muro S'Angelo	€ 38,00
-----------------------------------	---------------	---------

## Sardegna

Cannonau di Sardegna 2016	Mamuthon	€ 32,00
---------------------------	----------	---------



## Francia

### Bourgogne

Chablis Montmains 1<sup>er</sup> Cru 2017

Guy Robin

€ 76,00

Chablis 2015/16 Cuvée Galilée

Domaine D'Elise

€ 46,00

### Loire

Domaine di Carrou Sancerre Blanc 2017

Dominique Roger

€ 42,00

Cheverny 2017

Delaille

€ 34,00

### Rhone

Côtes du Rhône Blanc 2015

Guigal

€ 34,00



## Francia

### Bourgogne

Bourgogne Rouge 2015

Voillot € 54,00

Marsannay 2016/17

Domaine Joseph Rot € 86,00

### Rhone

Châteauneuf du Pape 2015

Clos du Mont-Olivet € 82,00

### Bordeaux

Cuvée Les Ormeaux 2015

Clos Puy Arnaud € 58,00



Vini al Calice - Wine by the glass

**Bollicine - Sparkling**

No Vintage Brut Rosé

Feudi Spada

€ 10,00

**Bianchi - White**

Falanghina 20197

Agnanum

€ 8,00

**Rossi - Red**

Taurasi Fatica Contadina 2012

Terredora

€ 14,00

Aglianico Manent 2016

Terre Stregate

€ 9,00

Vini alla Coravin 125 ml

Coravin uses cutting edge technology to access and pour wine without pulling the cork from the bottle

**Featured Coravin Pours**

**Bianchi - White**

Sancerre Le Monts Damnes 2017

Chavignol

€ 15,00



## Birre

Peroni, Menabrea 33cl € 6,00

## Acque Minerali

Panna € 5,00

Sanpellegrino € 5,00

## Soft drinks

Coca Cola € 6,00

Coca Cola Zero € 6,00

Ginger Beer Fever Tree € 6,00

Soda Fever Tree € 6,00

Tonica Fever Tree € 6,00

Sprite € 6,00

