

## I CLASSICI 10,00

### NEGRONI

GIN, VERMOUTH ROSSO, BITTER.

### AMERICANO

VERMOUTH ROSSO, BITTER, SODA.

### GIN BASIL SMASH

GIN, LIMONE, SCIROPPO DI ZUCCHERO, BASILICO.

### MOJITO

RUM CUBANO, LIME, ZUCCHERO, MENTA, SODA.

### DAIQUIRI

RUM CUBANO, LIME, ZUCCHERO.

### MOSCOW MULE

VODKA, LIME, GINGER BEER.

### PALOMA

TEQUILA, LIME, SCIROPPO D'AGAVE,  
SODA AL POMPELMO.

### OLD FASHIONED

BOURBON/RYE WHISKY, ZUCCHERO,  
ANGOSTURA BITTER.

### SOUR

DISTILLATO A SCELTA, LIMONE,  
SCIROPPO DI ZUCCHERO

### MR DAVID

BOURBON, SCIROPPO DI ACERO AFFUMICATO,  
LIME, SPUMA DI MELA VERDE.



## APERIBOX

### FOOD + DRINK

10,00

#### L'APERITIVO COMPRENDE

MINI PORZIONI DI PATATA CACIO E PEPE,  
NASI GORENG, GAMBERO AL PANKO,  
POLPETTINA\*\* DI SALMONE  
E IL DRINK A SCELTA.



+ DRINK

## BIRRE ARTIGIANALI

### CHIARA CL.30

6,00

BIRRA CHIARA A BASSA FERMENTAZIONE.

### AMBRATA/SCURA CL.30

6,00

BIRRA AMBRATA E SCURA  
A BASSA FERMENTAZIONE.

### BIRRA DEL MESE CL.30

6,00

## BIRRE IN BOTTIGLIA

SELEZIONE DI BIRRE ITALIANE  
ED ESTERE

6,00

### LISTA ALLERGENI

L'ATTIVITÀ VIENE SVOLTA ALL'INTERNO DELLO STESSO FABBRICATO,  
PER TANTO È IMPOSSIBILE EVITARE LA POTENZIALE CONTAMINAZIONE CROCIATA,  
ANCHE SU ALIMENTI CHE NON NE CONTENGONO IN FORMULAZIONE E/O RICETTA.

[OUR WORK IS ALONE INSIDE THE SAME KITCHEN, FOR THIS REASON IS IMPOSSIBLE TO  
AVOID ANY CROSSED CONTAMINATION, ALSO WITH AFTER FOOD THAT DOESN'T CONTAIN IT IN  
THEIR FORMULA OR RECEIP.]

#### APERIBOX

NASI GORENG (1 / 4 / 5 / 6 / 9 / 11)

GAMBERI AL PANKO (4 / 6 / 9 / 10 / 11)

POLPETTINA\*\* DI SALMONE (1 / 4 / 5 / 11)

PATATA CACIO E PEPE (3)

#### ALLERGENI

1. PESCE / 2. MOLLUSCHI / 3. LATTICINI / 4. GLUTINE / 5. FRUTTA A GUSCIO /  
6. CROSTACEI / 7. ARACHIDI / 8. LUPINI / 9. UOVA / 10. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / 11.  
SOIA / 12. SESAMO / 13. SENAPE / 14. SEDANO

1. FISH / 2. MOLLUSKS / 3. MILK PRODUCTS / 4. GLUTEN / 5. NUTS / 6. CRUSTACEANS / 7. PEA-  
NUTS / 8. LUPINS / 9. EGGS / 10. SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES / 11. SOY / 12. SESAME /  
13. MUSTARD / 14. CELERY

\* PRODOTTO SURGELATO (FROZEN PRODUCT)

\*\* PRODOTTO FATTO IN CASA E SURGELATO CON UTILIZZO DI ABBATTITORE  
(HOME MADE FOZEN PRODUCT WITH BLAST)

LE NOSTRE PREPARAZIONI CONTENGONO ALLERGENI, CONSULTARE LA LISTA DEGLI  
INGREDIENTI RIPORTATA QUI SOPRA.

SI PREGA DI AVVISARE IN CASO DI ALLERGIE IL PERSONALE DI SALA, GRAZIE

[SOME OF OUR FOODS CONTAIN ALLERGENS. SEE THE LIST OF INGREDIENTS ABOVE.

IN CASE OF ALLERGIES PLEASE SPEAK TO A MEMBER OF STAFF FOR MORE INFORMATION,  
THANKS.]

dulcamara  
restaurant bar

<b>RUM</b>		<b>PERÙ</b>		<b>VODKA</b>		OBAN 14Y		12,00										
<b>JAMAICA</b>		RON MILIONARIO 15		12,00	<b>RUSSIA</b>		LAGAVULIN 16Y		14,00									
APPLETON RESERVE BLEND	8,00	<b>CACHAÇA</b>		LEBLON CACHAÇA		8,00	<b>IRLANDA</b>		BUSHMILLS ORIGINAL		8,00							
APPLETON ESTATE 12Y	10,00	AVUA PRATA		10,00	<b>POLONIA</b>		BUSHMILLS BLACK BUSH		9,00									
WRAY & NEPHEW	8,00	AVUA AMBURANA		10,00	POTOCKI		12,00	BUSHMILLS 10Y		12,00								
SMITH E CROSS	8,00	<b>GIN</b>		<b>OLANDA</b>		KETEL ONE		10,00	JAMESON BLACK BARREL		10,00							
RUM NATION JAMAICA	10,00	<b>REGNO UNITO</b>		<b>USA</b>		TITO'S		10,00	<b>USA</b>		MAKER'S MARK		10,00					
<b>HAITI</b>		PLYMOUTH		10,00	<b>TEQUILA E MEZCAL</b>		<b>MESSICO</b>		ARETTE BLANCO		10,00	BULLEIT BOURBON		10,00				
CLAIRIN VAVAL	11,00	PLYMOUTH NAVY STRENGHT		12,00	<b>ARETTE REPOSADO</b>		12,00	JOSE CUERVO TRADITIONAL		10,00	BULLEIT RYE		11,00					
CLAIRIN LE ROCHER	11,00	SIPSMITH		10,00	FORTALEZA BLANCO		15,00	KNOB CREEK BOURBON		10,00	WOODFORD RESERVE		10,00					
CLAIRIN SAJOUS	12,00	TANQUERAY TEN		10,00	MEZCAL AMORES VERDE		10,00	JACK DANIEL'S		SINGLE BARREL RYE		11,00						
<b>VENEZUELA</b>		FIFTY POUND		10,00	LA HIGUERIA SOTOL		10,00	<b>GIAPPONE</b>		NIKKA FROM THE BARREL		12,00						
DIPLOMATICO RIS. ESCLUSIVA	12,00	OXLEY		15,00	CICLO ROJO BACANORA		10,00	NIKKA COFFEY MALT		12,00	ISLAY OF SKYE 8Y		10,00					
<b>MARTINICA</b>		<b>SCOZIA</b>		HENDRICK'S		10,00	<b>WHISKY</b>		<b>SCOZIA</b>		AMARO MONTENEGRO		5,00					
ST JAMES	GIN MARE		12,00	<b>SPAGNA</b>		MONKEY 47		12,00	JOHNNIE WALKER		ITALIA		JEFFERSON		6,00			
AMBREE	10,00	<b>GERMANIA</b>		ELEPHANT DRY		12,00	RED LABEL		8,00	AMARO IMPORTANTE		ITALIA	AMARO FORMIDABILE		6,00			
<b>TRINIDA E TOBAGO</b>		<b>ITALIA</b>		VII HILLS		10,00	BLACK LABEL		10,00	ITALIA		AMARO FORMIDABILE		ITALIA	6,00			
THE KRAKEN	10,00	SABATINI		11,00	CON PREMIUM TONIC + EURO		2,00	TALISKER 10Y		10,00	FERNET		RADICALE GAGLIARDO		7,00			
<b>GUYANA</b>		<b>ITALIA</b>		SABATINI		11,00	ISLAY OF SKYE 8Y		10,00	SCAPA THE ORCADIAN		11,00	ITALIA		GLENGOYNE		12,00	
PAPPAGALLI	GIN MARE		12,00	SABATINI		11,00	CAOL ILA 12Y		11,00	GLENGOYNE		12,00	AMARO MONTENEGRO		ITALIA	5,00		
GUYANA	10,00	<b>GERMANIA</b>		MONKEY 47		12,00	DEL MAGUEY VIDA		12,00	<b>WHISKY</b>		<b>SCOZIA</b>		JOHNNIE WALKER		8,00		
ELDORADO 12Y	10,00	<b>GERMANIA</b>		ELEPHANT DRY		12,00	<b>WHISKY</b>		<b>SCOZIA</b>		JOHNNIE WALKER		RED LABEL		8,00			
<b>GUATEMALA</b>		<b>ITALIA</b>		VII HILLS		10,00	<b>WHISKY</b>		<b>SCOZIA</b>		JOHNNIE WALKER		BLACK LABEL		10,00			
ZACAPA 23	10,00	SABATINI		11,00	CON PREMIUM TONIC + EURO		2,00	<b>WHISKY</b>		TALISKER 10Y		10,00	ISLAY OF SKYE 8Y		10,00			
<b>GUADALUPA</b>		<b>ITALIA</b>		SABATINI		11,00	<b>WHISKY</b>		<b>SCOZIA</b>		SCAPA THE ORCADIAN		11,00	CAOL ILA 12Y		11,00		
RHUM DAMOISEAU	GIN MARE		12,00	SABATINI		11,00	<b>WHISKY</b>		<b>SCOZIA</b>		GLENGOYNE		12,00	AMARO MONTENEGRO		ITALIA	5,00	
VSOP	12,00	<b>GERMANIA</b>		MONKEY 47		12,00	<b>WHISKY</b>		<b>SCOZIA</b>		RED LABEL		8,00	JEFFERSON		6,00		
<b>REPUBBLICA DOMINICANA</b>		<b>ITALIA</b>		VII HILLS		10,00	<b>WHISKY</b>		<b>SCOZIA</b>		BLACK LABEL		10,00	AMARO IMPORTANTE		ITALIA	6,00	
MATUSALEM 15Y	10,00	SABATINI		11,00	CON PREMIUM TONIC + EURO		2,00	<b>WHISKY</b>		TALISKER 10Y		10,00	AMARO FORMIDABILE		ITALIA	6,00		
MATUSALEM 7	10,00	<b>ITALIA</b>		SABATINI		11,00	<b>WHISKY</b>		<b>SCOZIA</b>		ISLAY OF SKYE 8Y		10,00	FERNET		RADICALE GAGLIARDO		7,00
<b>BARBADOS</b>		<b>ITALIA</b>		SABATINI		11,00	<b>WHISKY</b>		<b>SCOZIA</b>		SCAPA THE ORCADIAN		11,00	ITALIA		GLENGOYNE		12,00
PAPPAGALLI BARBADOS	10,00	<b>ITALIA</b>		SABATINI		11,00	<b>WHISKY</b>		<b>SCOZIA</b>		GLENGOYNE		12,00	AMARO MONTENEGRO		ITALIA	5,00	