



# Oleum

Ortigia | Zafferana

ORTIGIA

Selection Food



**Oleum** nasce nel 2019 dalla scommessa di due giovani imprenditori che hanno visto in una vecchia fatiscante vetreria tra i caratteristici vicoletti di Ortigia , il luogo giusto per creare un'idea, un progetto, una nuova realtà imprenditoriale.

Oleum è un percorso culinario e gastronomico, un incontro di gusti, sapori, odori e soprattutto emozioni e persone. La pizza non è solo un impasto a cui aggiungere ingredienti : è ricerca attenta, passione, fatica e amore.

La cena da oleum rappresenta un momento di unione e condivisione!

Nonostante il momento difficile attraversato a causa della pandemia, la famiglia di Oleum ha deciso di scommettere e ampliarsi realizzando un nuovo progetto nel 2022 alle pendici dell'Etna: Zafferana etnea.

Oltre all'attenzione verso il buon cibo, importante per noi è sempre stata anche la cura del cliente e la sua accoglienza. Per questa ragione il progetto si è ancora più ampliato con il b&b "SEASILY by oleum" , un piccolo nido che si affaccia sul belvedere di Zafferana etnea dove poter rilassarsi e fuggire dalla routine quotidiana.



La cura per l'essenza delle materie prime é necessaria per la realizzazione del miglior risultato.

Una ricerca continua e attenta di prodotti slow food, DOP e IGP caratterizza il nostro menù.

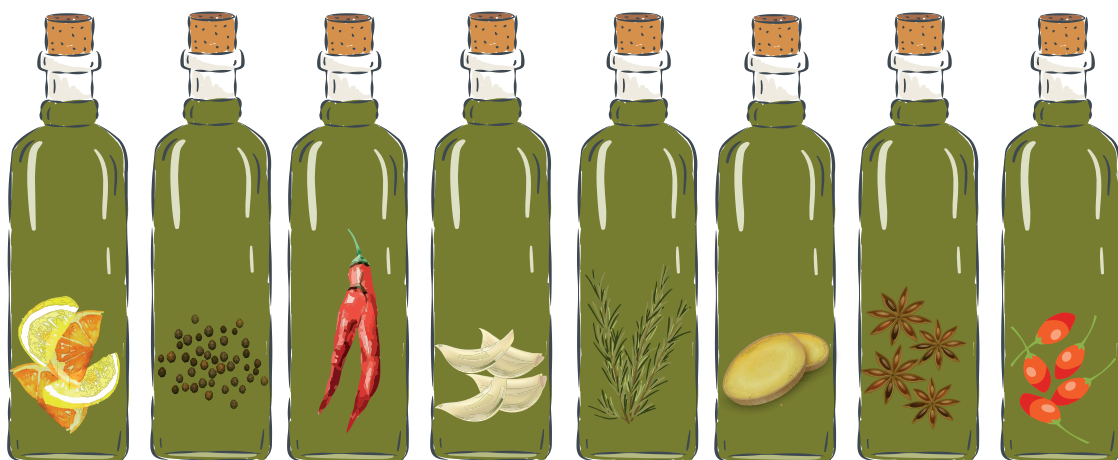
Il nostro impasto classico a lunga lievitazione da associare ad una selezione di olii speziati, per soddisfare le esigenze e i gusti di ciascuno.

*D'altronde e' dalla cura per l'essenziale che nasce il particolare.*



Ad ogni pizza il suo olio!  
All'interno del menù troverai indicato un olio con cui condire la tua pizza,  
per esaltarne ancor di più il sapore.  
Puoi sempre scegliere la combinazione più sfiziosa tra una selezione di olii:  
agrumi, pepe nero, peperoncino, aglio, rosmarino, zenzero, anice, bacche di goji.

*Non preoccuparti di osare!*





## PER INIZIARE

### FRITTA A SFOGLIA

Eur 3,50

Patate\* a Sfoglia fritte

### FRITTA AGLI ODORI DI SICILIA

Eur 3,50

Patate\* a Sfoglia fritte con zeste di agrumi di Sicilia

### FRITTA AL PISTACCHIO

Eur 4,50

Patate\* a Sfoglia fritte con Pesto di Pistacchio e Granella di Pistacchio

### AL FORNO

Eur 4,00

Patate fresche cotte al forno con rosmarino e Pepe nero

### PROVOLA E GUANCIALE

Eur 5,00

Patate fresche cotte al forno con Guanciale di Suino e Fonduta di Provola Ragusana Affumicata

### SPECK E CIPOLLA

Eur 5,00

Patate fresche al forno con Speck e Cipolla caramellata

### LA PARMIGIANA

Eur 6,50

Tocchetti di Parmigiana con Melanzane fritte, Uovo sodo di campagna, Pelati San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Scaglie di ragusano Dop, Foglie di Basilico

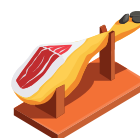
### BURRATA E CRUDO

Eur 9,00

Prosciutto Crudo di Parma, Burrata Fresca Pugliese



## I TAGLIERI DEL SALUMAIO



- Selezione di Formaggi Tipici servita con Miele e confetture

- Selezione di Salumi Tipici

- Selezione di Salumi e Formaggi Tipici

TAGLIERE PICCOLO (consigliato per 1 pers.)

Eur 10,00

TAGLIERE GRANDE (consigliato per 2 pers.)

Eur 20,00



## SCELTE PER VOI



### LA BURRATA

Eur 12,50

Pelati San Marzano DOP, Burrata Fresca Pugliese, Basilico (consigliata con Olio Evo)

### MARGHERITA ORO GIALLO

Eur 10,50

Passata di Datterino Giallo al Naturale, Mozzarella di Bufala Campana DOP a crudo, Scaglie di Ragusano DOP, Basilico (consigliata con Olio Evo)

### ORO GIALLO E MORTAZZA

Eur 12,50

Passata di Datterino Giallo al Naturale, Mortedella di Suino IGP, Burrata Fresca Pugliese Basilico (consigliata con Olio Evo)

### LA SOFISTICATA

Eur 11,50

Passata di Datterino Giallo al Naturale, Pancetta Gran Coppata, Cipolla Caramellata, Primo Sale al Pepe Nero, Fior di Latte Ragusana (consigliata con Olio Evo al Pepe Nero)

### STRACCIATELLA

Eur 13,50

Passata di Datterino Giallo al Naturale, Ciliegino infornato, Stracciatella, Coppa stagionata, Crema al Basilico, Foglie di basilico (consigliata con Olio Evo)

### DIVERSAMENTE NORMA

Eur 10,50

Melanzane Fritte, Passata di Datterino Giallo al Naturale, Fior di latte Ragusana, Scaglie di Ricotta Salata, Foglie di Basilico (consigliata con Olio Evo all' Aglio)



# LA TRADIZIONE IN TAVOLA

<b>BIANCANEVE</b>	<b>Eur 6,00</b>
Fior di latte Ragusana, Foglie di basilico, spolverata di origano (consigliata con Olio Evo all' Anice)	
<b>MARGHERITA</b>	<b>Eur 7,00</b>
Pelati San Marzano DOP, Fior di latte Ragusana, Foglie di basilico, spolverata di origano (consigliata con Olio Evo)	
<b>NORMA</b>	<b>Eur 8,00</b>
Melanzane Fritte, Pelati San Marzano DOP, Fior di latte Ragusana, Scaglie di Ricotta Salata, Foglie di Basilico (consigliata con Olio Evo all' Aglio)	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b>	<b>Eur 8,00</b>
Pepato allo Zafferano, Provola Ragusana Affumicata, Primo Sale al pepe nero, Fior di Latte ragusana, Spolverata di origano, Foglie di Basilico (consigliata con Olio Evo all' Anice)	
<b>PARMIGIANA</b>	<b>Eur 8,50</b>
Pelati San Marzano DOP, Fior di latte Ragusana, Melanzane Fritte, Uovo sodo di campagna, Prosciutto Cotto alla Brace, Scaglie di Ragusano DOP (consigliata con Olio Evo)	
<b>DIAVOLA</b>	<b>Eur 7,50</b>
Pelati San Marzano DOP, Fior di latte Ragusana, Spianata Piccante (consigliata con Olio Evo al Peperoncino)	
<b>TEDESCA</b>	<b>Eur 7,50</b>
Pelati San Marzano DOP, Fior di latte Ragusana, Wurstel , Patate fritte, spolverata di Origano (consigliata con Olio Evo)	
<b>RUCOLA</b>	<b>Eur 11,50</b>
Mozzarella di Bufala Campana DOP, Prosciutto crudo di Parma, Ciliegino a Crudo DOP, Foglie di Rucola Fresca, Scaglie di Ragusano DOP (consigliata con Olio Evo)	
<b>PATATE E SALSICCIA</b>	<b>Eur 9,50</b>
Salsiccia di Suino , Patate fresche al forno, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Cipolla caramellata, Spolverata di Origano (consigliata con Olio Evo al Rosmarino)	
<b>FRIARELLI E SALSICCIA</b>	<b>Eur 10,00</b>
Salsiccia di Suino, Fior di latte ragusana, Primo Sale al Pepe Nero, Friarielli (consigliata con Olio Evo al Peperoncino)	
<b>LA BOSCAIOLA</b>	<b>Eur 9,50</b>
Salsiccia di Suino, Fior di latte ragusana, Pelati San Marzano DOP, Funghi Champignon (consigliata con Olio Evo al Peperoncino)	
<b>CAPRICCIOSA</b>	<b>Eur 9,50</b>
Pelati San Marzano DOP, Fior di Latte Ragusana, Prosciutto Cotto alla Brace, Uovo sodo di campagna, Funghi Champignon (consigliata con Olio Evo)	



# LE PIZZE DEL SALUMAIO



<b>CRUDO E PISTACCHIO</b>	<b>Eur 12,50</b>
Prosciutto crudo di Parma DOP, Pesto di Pistacchio Siciliano, Ricotta Fresca, Fior di latte Ragusana, Pomodori secchi, Granella di Pistacchio Siciliano (consigliata con Olio Evo)	
<b>MORTAZZA E PISTACCHIO</b>	<b>Eur 12,00</b>
Mortadella di suino IGP, Pesto di Pistacchio Siciliano, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Scaglie di Ragusano DOP, Granella di Pistacchio Siciliano (consigliata con Olio Evo al Pepe Nero)	
<b>GUANCIALE</b>	<b>Eur 11,00</b>
Guanciale di Suino, Fior di latte Ragusana, Provola Ragusana Affumicata, Cipolla Caramellata, Patate fresche al forno (consigliata con Olio Evo al Rosmarino)	
<b>SPECK E NOCI</b>	<b>Eur 11,00</b>
Speck del Trentino Alto Adige, Provola ragusana Affumicata, Fior di latte Ragusana, Cipolla Caramellata, Noci (consigliata con Olio Evo al Peperoncino)	
<b>LA COPPA</b>	<b>Eur 11,00</b>
Coppa Stagionata, Fior di latte Ragusana, Radicchio, Scaglie di Ragusano DOP (consigliata con Olio Evo al Pepe Nero)	
<b>COTTO</b>	<b>Eur 10,50</b>
Prosciutto Cotto alla Brace, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Valeriana, Funghi Champignon (consigliata con Olio Evo)	
<b>SALAME E RICOTTA</b>	<b>Eur 10,50</b>
Salame al Pistacchio Siciliano, Ricotta Fresca, Fior di Latte Ragusana, Ciliegino a crudo, Scaglie di Ragusano Dop (consigliata con Olio Evo al Pepe Nero)	
<b>PANCETTA E RICOTTA</b>	<b>Eur 11,00</b>
Pancetta Gran Coppata, Ricotta Fresca, Primo Sale al Pepe Nero, Ciliegino infornato (consigliata con Olio Evo al Rosmarino)	
<b>LA RICCIATELLA</b>	<b>Eur 12,00</b>
Porchetta Ricciatella, Crema di Zucca, Provola Ragusana Affumicata, Mandorle a Sfoglia (consigliata con Olio Evo)	
<b>ZUCCA E SPECK</b>	<b>Eur 13,50</b>
Speck del Trentino Alto Adige, Crema di Zucca, Stracciatella (consigliata con Olio Evo)	
<b>PORCHETTA E PEPERONI</b>	<b>Eur 12,50</b>
Porchetta Ricciatella, Fior di Latte ragusana, Patate al Forno, Peperone Fritto, Cipolla Caramellata Scaglie di Ragusano (consigliata con Olio Evo)	





# LE PIZZE DELL'ORTOLANO



## VEGETARIANA

Eur 11,50

Fior di latte ragusana, Zucchine Grigliate, Melanzane Grigliate, Radicchio infornato, Scaglie di Ragusano DOP  
Zeste di Limone (consigliata con Olio Evo)

## ACI MIA

Eur 10,50

Cavolo Trunzu di Aci, Pelati San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Provola  
Ragusana Affumicata, Mollica abbrustolita (consigliata con Olio Evo al Pepe Nero)

## PISTILLI

Eur 12,50

Zucchina Fritta, Fior di latte Ragusana, Provola ragusana Affumicata, Ciliegino Infornato,  
Pistilli di Zafferano, Menta (consigliata con Olio Evo all' Anice)

## TRIADE

Eur 9,50

Melanzana Fritta, Zucchina Fritta, Peperone Fritto, Provola ragusana Affumicata, Fior di latte  
Ragusana, Mandorle a sfoglia, Prezzemolo (consigliata con Olio Evo alle Bacche di Goji)

## FUNGHI E PEPERONI

Eur 9,50

Fior di latte Ragusana, Funghi Champignon, Peperone Fritto, Olive Nere, Prezzemolo  
(consigliata con Olio Evo)

## CAPULIATO

Eur 11,50

Fior di latte Ragusana, Ricotta Fresca, Peperone Fritto, Capuliato, Pinoli,  
Mollica Abbrustolita,(consigliata con Olio Evo)



# LE PIZZE DI MARE NOSTRUM

## AL TONNO

Eur 10,50

Filetti di Tonno, Cipolla caramellata, Fior di Capperi , Fior di latte Ragusana, Prezzemolo  
(consigliata con Olio Evo all' Aglio)

## L'ACCIUGA

Eur 10,50

Acciughe, Ricotta Fresca, Fior di latte Ragusana, Zucchini Fritta, Mollica abbrustolita  
(consigliata con Olio Evo al Pepe Nero)

## ROSSO ACCIUGA

Eur 12,00

Acciughe, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Capuliatto,  
Foglie di Basilico (consigliata con Olio Evo)

## LO SGOMBRO

Eur 10,50

Filetti di Sgombro, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Cipolletta Fresca,  
Olive Nere, Spolverato di Origano (consigliata con Olio Evo al Pepe Nero)

## ODORE DI NORVEGIA

Eur 14,00

Salmone Norvegese Affumicato, Mozzarella di Bufala Campana Dop, Ciliogino Infornato,  
Avocado Siciliano, Cipolletta Fresca, Foglie di Rucola Fresca  
(consigliata con Olio Evo agli Agrumi)

## CARPACCIO DI SPADA

Eur 14,00

Carpaccio di Pesce Spada Affumicato, Mozzarella di Bufala Campana Dop, Uvetta, Valeriana,  
Scaglie di Ragusano Dop, Glassa di Aceto Balsamico  
(consigliata con Olio Evo alle Bacche di Goji)



## CALZONE AL FORNO



### IL SOLITO

Eur 8,50

Pelati San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Prosciutto Cotto alla Brace  
(consigliata con Olio Evo)

### DIVERSAMENTE CATANESE

Eur 9,50

Primo Sale al Pepe Nero, Acciughe, Olive Nere (consigliata con Olio Evo)

### DIVERSAMENTE SCACCIATA

Eur 9,50

Primo Sale al Pepe Nero, Fior di latte Ragusana, Salsiccia di Suino, Cipolla Caramellata,  
Olive Nere (consigliata con Olio Evo)



## INSALATE



### FRESCO NORVEGESE

Eur 10,00

Salmone Norvegese Affumicato, Arance, Avocado Siciliano, Radicchio, Misticanza verde,  
Cilieginio a Crudo, Glassa di Aceto Balsamico (consigliata con Olio Evo agli Agrumi)

### A TRANCI

Eur 8,50

Filetti di Tonno, Olive Nere, Cilieginio a Crudo, Lattuga  
(consigliata con Olio Evo al Pepe Nero)

### GRIGLIATE

Eur 8,00

Zucchina Grigliata, Melanzana Grigliata, Fior di Latte Ragusana, Cilieginio a Crudo, Valeriana,  
Radicchio, Scaglie di Ragusano DOP (consigliata con Olio evo allo Zenzero)

### ESTIVA

Eur 10,00

Prosciutto Crudo di Parma DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Cilieginio a Crudo  
Rucola, Scaglie di Ragusano DOP, Glassa di Aceto Balsamico  
(consigliata con Olio Evo alle Bacche di Goji)



## PER FINIRE



Monodose  
Pizza Dolce Nutella/Pistacchio Siciliano

Eur 6,50  
Eur 9,00

# Lista prodotti

## Salumi +2,00 Eur

Coppa di Suino  
Guanciale di Suino  
Pancetta Gran Coppata  
Mortadella di suino IGP  
Prosciutto Cotto di Praga  
Prosciutto Crudo di Parma DOP +2,50Eur  
Salame al Pistacchio Siciliano  
Spianata Piccante  
Speck del Trentino Alto Adige  
Salsiccia di Suino  
Wurstel

## Formaggi +2,00 Eur

Mozzarella di Bufala Campana DOP  
Fior di latte Ragusana  
Primo Sale allo Zafferano  
Primo Sale al pepe nero  
Provola ragusana Affumicata  
Ricotta Fresca  
Scaglie di Ricotta Salata  
Scaglie di Ragusano DOP  
Burrata +3,00 Eur  
Stracciatella +2,50 Eur

## Pesce +2,50 Eur

Acciughe  
Filetti di Sgombro  
Salmone Norvegese Affumicato  
Filetti di Tonno  
Carpaccio di Pesce Spada

## Verdure, Frutta e varie +1,50 Eur


Aglio disidratato  
Arance  
Avocado Siciliano  
Capperi  
Cavolo Trunzu di Aci   
Cipolla caramellata  
Cipolletta fresca  
Pesto di Pistacchio Siciliano +2,00 Eur  
Foglie di basilico  
Foglie di Rucola Fresca  
Granella di Pistacchio Siciliano  
Guacamole  
Lattuga  
Mandorle a sfoglia  
Melanzana Fritta  
Melanzana grigliata  
Menta  
Mollica abbrustolita  
Noci  
Olive Nere  
Patate Fresche al forno  
Patate a Sfoglia\*  
Pepe Nero  
Peperone Fritto  
Pinoli  
Pomodori secchi  
Cilieginio a crudo  
Cilieginio infornato  
Prezzemolo  
Radicchio  
Uovo sodo di campagna  
Uvetta  
Zucchina Fritta  
Zucchina grigliata  
Pelati San Marzano Dop (condito con Basilico)  
Funghi Champignon

## Coperto +2,00 Eur

\*Prodotto conservato a basse temperature

Per allergie ed intolleranze chiedete al nostro personale di sala il menù specifico.

## Soft Drink

Acqua Naturale 75cl		Eur 2,50
Acqua Frizzante 75cl		Eur 2,50
Coca cola 33cl		Eur 3,00
Coca zero 33cl		Eur 3,00
Arancia rossa Tomarchio 27cl		Eur 3,00
Chinotto Tomarchio 27cl		Eur 3,00
Gazzosa Tomarchio 27cl		Eur 3,00
Tonic 18cl		Eur 3,00
Lemon 18cl		Eur 3,00
Ginger Ale 18cl		Eur 3,00
Red Bull 25cl		Eur 3,50
Succhi di Frutta 20cl		Eur 2,50
Caffè		Eur 1,50

## Birre in Bottiglia

Bruno Ribadi Bianca		Eur 8,00
Bruno Ribadi India Pale Ale		Eur 8,00
Bruno Ribadi Sicilian Pale Ale		Eur 8,00
Timili Bionda		Eur 6,00
Timili Rossa		Eur 6,00
Messina Cristalli di Sale		Eur 4,00

# Birre alla Spina



## **Birrificio Angelo Poretti 4 Luppoli Lager**

Una pregiata lager generosamente luppolata, dal corpo rotondo e caratterizzata dalla spiccata armonia fra la fragranza del malto e i profumi del luppolo. Creata dai Mastri Birrai del Birrificio Angelo Poretti.

5,0% alc. Vol - contiene orzo

20cl €3.00

40cl €5.00



## **Birrificio Angelo Poretti 9 American IPA**

Una birra ad alta fermentazione creata dai Mastri Birrai del Birrificio Angelo Poretti e caratterizzata da uno speciale bouquet di luppoli che le conferiscono un amaro accentuato ed un intenso aroma floreale e agrumato

5,9% alc. Vol - contiene orzo

20cl €3.50

40cl €5.50



## **Grimbergen Double Ambrée**

La miscela di malti a diversa tostatura dona a questa birra ad alta fermentazione un colore rossastro, quasi mogano, e una schiuma tendente alle tonalità dell'avorio. Il suo profilo organolettico richiama gli aromi della frutta secca tostata e note di susine e caramello.

6,5% alc. Vol - contiene orzo

25cl €4.50

50cl €7.00



## **Grimbergen Blanche**

Una birra dal colore chiaro, naturalmente opalescente, e dalla piacevole schiuma bianca, nel pieno rispetto dello stile belga delle birre bianche. Il suo profilo organolettico spazia dall'agrumato allo speziato, con note di chiodi di garofano, coriandolo e bergamotto.

6,0% alc. Vol - contiene orzo e frumento

25cl €4.50

50cl €7.00

## Rossi Siciliani

	
Eur 5,00 /	Eur 19,00
Eur 5,00 /	Eur 19,00
	Eur 19,00
	Eur 24,00
	Eur 24,00
	Eur 25,00
	Eur 24,00
	Eur 24,00
	Eur 24,00
	Eur 25,00
	Eur 25,00
	Eur 25,00
	Eur 32,00
	Eur 35,00
	Eur 45,00

Cantina Baglio di Pianetto Nero D'Avola
Cantina Baglio di Pianetto Syrah
Cantina Baglio di Pianetto Frappato
Cantina Judeka Syrah
Cantina Judeka Nero D'avola
Cantina Judeka Frappato
Cantina Fina Perricone
Cantina Fina Syrah
Cantina Fina Merlot
Cantina Duca di Salaparuta Passo Mule Nero D'Av
Cantina Planeta Cerasuolo Di Vittoria
Cantina Murgo Etna Rosso
Cantina Tasca d'Almerita Ghiana Nera Etna Rosso
Cantina Firriato Sant'Agostino Nero d'Avola/Syrah
Cantina G.Milazzo Maria Costanza Rosso

## Bianchi Siciliani

	
Eur 5,00 /	Eur 19,00
Eur 5,00 /	Eur 19,00
Eur 5,00 /	Eur 19,00
	Eur 24,00
	Eur 26,00
	Eur 26,00
	Eur 26,00
	Eur 30,00
	Eur 28,00
	Eur 32,00

Cantina Baglio di Pianetto Grillo
Cantina Baglio di Pianetto Cataratto
Cantina Baglio di Pianetto Insolia
Cantina Firriato Charme
Cantina Firriato Charme Rosè
Cantina Fina Kikè Sauvignon Blanch
Cantina Fina Kebrilla
Cantina Tasca d'Almerita Buonora Etna Bianco
Cantina G.Milazzo Bianco di Nera
Cantina G.Milazzo Maria Costanza Bianco

## Bollicine

	
Eur 5,00 /	Eur 20,00
	Eur 26,00

Cuvee Extra Dry
Firriato Saint Germain Brut

## Champagne

Veuve Clicquot		Eur 90,00
----------------	---	-----------

## Amari



Amaro del Capo	Eur 4,00
Jegermaster	Eur 4,00
Unicum	Eur 4,50
Amara	Eur 5,00
Nepeta	Eur 5,00
Fragrantia	Eur 5,00
Indigeno	Eur 6,00

## Vini Liquorosi



Limoncello	Eur 3,50
Zibibbo	Eur 4,00
Malvasia	Eur 4,00

## Grappe



Nardini Acquavite Bianca	Eur 4,00
Nardini Acquavite Riserva	Eur 5,00
Poli Bassano Bianca	Eur 4,00
Poli Sarpa Oro Barrique	Eur 5,00
Of Grappa di Amarone Barrique	Eur 8,00

## Rum



Brugal Blanco	Eur 6,00
Brugal Anejo	Eur 6,00
Havana 7	Eur 7,00
Diplomatico Riserva	Eur 9,00
Zacapa 23 Anos	Eur 10,00

## Whisky



Jack Daniel's	Eur 6,00
Bulleit Bourbon	Eur 8,00
Bushmills 10Y Irish Whisky	Eur 8,00

## E ancora...



Disaronno	Eur 6,00
Bayles	Eur 6,00
Tequila Olmeca Blanco	Eur 6,00
Cognac Remy Martin	Eur 9,00

## Vodka



Stolichnaya	Eur 6,00
Beluga	Eur 9,00
Grey Goose	Eur 9,00
Mamont	Eur 10,00



## Gin



Tanqueray	Eur 6,00
Bombay	Eur 7,00
Plymouth	Eur 7,00
Koval	Eur 9,00
Hendrick's	Eur 10,00
Botanic	Eur 10,00
Roku	Eur 10,00

## Cocktail

Eur 7,00

Americano (Campari, vermut, soda, arancia)
Negroni (gin, vermut, bitter)
Negroni sbagliato (prosecco, Martini Rosso, Campari)
Aperol Spritz (prosecco, Aperol, Soda, arancia)
Gin Tonic (gin, acqua tonica, lime) 
Gin Lemon (gin, lemon, lime)
Vodka Tonic (vodka, acqua tonica, lime)
Vodka Lemon (vodka, lemon, lime)
Vodka Red Bull (vodka, Red Bull)
Rum e Coca (rum, Coca Cola)
Whisky e Coca (whisky, Coca Cola) 
Cuba libre (rum, Coca Cola, lime)
Sicilia libre (rum, Chinotto, lime)
Long Island Iced Tea (vodka, rum, triple sec, gin, sour, Coca Cola)
Japanese (Midori, Vodka, Gin, Rum Bianco, Lemon)

## Mojito list



Eur 8,00

Mojito (lime, rum bianco, zucchero di canna, menta, soda)
Black Mojito (lime, rum scuro, zucchero di canna, menta, soda)
Oleum Mojito (lime, rum bianco, zucchero di canna, menta, Grimbergen Belgian Double Amber)
Mojitosky (lime, vodka, zucchero di canna, menta, soda)

\*SCEGLI IL DISTILLATO CHE PREFERISCI! NEL PREZZO INDICATO DEL DISTILLATO AGGIUNGI 1 Eur

Bobby's  Eur 10,00