



COCKTAIL

MENÙ

HUGO NEPESINO

Prosecco, liquore ai fiori di sambuco, soda, menta nepesina

TUSCIA MULE

Vodka, lime, ginger beer, pesca della Tuscia

NOCCIOLONE

Gin, campari, vermouth rosso, liquore alla nocciola

NEPI'S SMASH

Gin, zucchero, limone, basilico di Nepi

PALAMITÀ NATURALE

Tequila, lime, soda al pompelmo rosa, rosmarino della Tuscia

MOJITO DI BOSCO

Rum, lime, zucchero, soda, frutti rossi di Nepi

€ 7

*altri drink su richiesta
+3€ per drink PREMIUM*



WINE

MENÙ

SANGIOVESE BIO DOC CANTINA CIUCCI (LAZIO)



*14% vol Sangiovese 100%
Rosso rubino intenso, al naso risulta elegante e corposo, ricco di
sentori speziati, avvolgente e vellutato. Al palato intenso, sapido
e molto persistente.*

MALVASIA BIO CANTINA CIUCCI (LAZIO)



*13% vol Malvasia 100%
Giallo paglierino limpido. Aroma persistente e delicato che inizia
con la pesca noce a cui seguono agrumi gialli, mandarino e susina.
Finale intenso, agrumato.*

Vs.

NERO D'AVOLA DOC BIOLOGICO COSTE A PREOLA-GORGHI TONDI (SICILIA)



*13,5% vol Nero d'avola 100%
Colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo intenso, con
sensazioni di ciliegia, prugna matura e uva spina. Gusto caldo,
armonico e vellutato, finale morbido e persistenza aromatica.*

GRILLO BIOLOGICO DOC COSTE A PREOLA-GORGHI TONDI (SICILIA)



*12 % vol Grillo 100%
Dal colore giallo brillante con riflessi verdolini. Al naso è intenso,
con note di frutto della passione, menta, ananas e pesca bianca.
Al palato ha un ottimo equilibrio, è pieno, ricco e fragrante
con acidità vivace e buona persistenza.*

€ 5 / calice