

Bar Marrakech

CAFFETTERIA

Caffè	€ 2,50
<i>Coffee</i>	
Caffè decaffeinato	€ 2,50
<i>Decaffeinated Coffee</i>	
Caffè corretto	€ 3,50
<i>Laced Coffee</i>	
Caffè ginseng/orzo/caramello	€ 3,00
<i>Ginseng/ Barley / Caramel coffee</i>	
Caffè shakerato	€ 5,00
<i>Shake Coffee</i>	
Cappuccino	€ 4,00
<i>Cappuccino</i>	
Thé	€ 4,00
<i>Tea</i>	
Camomilla / Infusi	€ 4,00
<i>Chamomile / Infuse</i>	

APERITIVI

Aperitivi sodati	€ 7,00
<i>Soda Aperitifs</i>	
Aperol Spritz	€ 12,00
<i>(Aperol, Prosecco, Soda)</i>	
Hugo	€ 12,00
<i>(Liquore sambuco, Menta, Prosecco, Soda, Lime, Sugar Ginger)</i>	
Americano	€ 15,00
<i>(Bitter, Vermouth, Soda)</i>	
Negroni	€ 15,00
<i>(Gin, Vermouth, Bitter)</i>	
Virgin Mojito	€ 15,00
<i>(Lime, Menta Fresca, Zuccheri di Canna, Ginger Ale)</i>	
Fruit Punch Frozen	€ 15,00
<i>(Arancio, Ananas, Pompelmo, Fragola)</i>	

LE BOLLICINE ITALIANE

Borgo Molino	€ 35,00
<i>Prosecco Extra Dry</i>	
Follador	€ 40,00
<i>Valdobbiadene DOCG Extra Dry</i>	
Follador	€ 60,00
<i>Valdobbiadene DOCG Extra Brut</i>	
Monogram	€ 60,00
<i>Franciacorta DOCG Metodo Classico Brut</i>	
Ferrari Maximum	€ 70,00
<i>Blanc de Blancs</i>	

BOLLICINE FRANCESI

Champagne	€ 100,00
<i>Monmarthe Secret de Famille</i>	
Champagne Demi Sec	€ 120,00
<i>Monmarthe</i>	
Champagne Extra Brut	€ 60,00
<i>Paillard</i>	

VINO LIQUOROSO

(Calice / Glass)

Santa Cristina	€ 15,00
<i>Vin Santo</i>	

VINO BIANCO

TOSCANA

Fattoria Buonamico <i>Montecarlo Bianco</i>	€ 25,00
Tenuta Villa Antinori <i>Vermentino di Bolgheri</i>	€ 40,00
Borgo alla Terra <i>Vernaccia di San Gimignano</i>	€ 30,00

LIGURIA

Bosoni <i>Vermentino dei Colle di Luni – Etichetta Nera</i>	€ 40,00
Arrigoni <i>Vermentino dei Colle di Luni Ampelos</i>	€ 30,00
Arrigoni <i>Il Pigato</i>	€ 35,00
Arrigoni <i>I tramonti – 5 terre</i>	€ 35,00

TRENTINO ALTO ADIGE

Cantine Lavis <i>Chardonnay</i>	€ 35,00
Cantine Lavis <i>Gewürztraminer</i>	€ 40,00

VINO ROSSO

Fattoria Buonamico <i>Montecarlo Rosso</i>	€ 30,00
Tenuta Vignaioli Roggiano <i>Morellino di Scansano BIO</i>	€ 35,00
Tenuta Villa Antinori <i>Peppoli – Chianti Classico</i>	€ 40,00

VINO ROSE'

TOSCANA

Tenuta Mariani <i>Segreto di Toscana M.C. - Perlagé</i>	€ 55,00
--	---------

SALENTO

Tenuta Villa Antinori <i>Calafuria – Vermentino di Bolgheri</i>	€ 40,00
--	---------

BAR

Acqua minerale (0,65 Lt.) <i>Mineral Water</i>	€ 5,00
Acqua minerale (0,5 Lt.) <i>Mineral Water</i>	€ 3,00
Succo di frutta <i>Fruit Juice</i>	€ 5,00
Bibita <i>Soft Drink</i>	€ 6,00
Birra in bottiglia cl. 0,33 Menabrea – Ichnusa – Corona <i>Beer</i>	€ 7,00
Birra in bottiglia di grano/frumento cl. 0,50 Paulaner <i>Weiss Beer</i>	€ 8,00
Dolly “bianca” – Vadimoda “bionda” – Otto “doppio malto” <i>Local White Beer - Lager Beer - Strong Beer from Camaiore Area</i>	€ 10,00
Calice di vino bianco / rosso / Prosecco <i>White / Red / Prosecco Wine Glass</i>	€ 12,00
Calice di Franciacorta <i>Franciacorta Glass</i>	€ 15,00

DESSERT

Tiramisù / Cheese Cake <i>Tiramisù / Cheese Cake</i>	€ 10,00
Affogato al caffè <i>Ice cream dipped in coffee</i>	€ 10,00
Tagliata di frutta fresca <i>Sliced fresh fruit</i>	€ 10,00
Coppetta di gelato (limone, fragola, cacao, crema) <i>Ice cream cup (lemon, strawberry, chocolate, cream)</i>	€ 10,00
Sorbetto / Sgroppino <i>Sorbet / Sgroppino</i>	€ 8,00

SNACKS

FOCACCIA TOSCANA Focaccia con prosciutto crudo Toscano e pecorino <i>Focaccia with raw ham Toscano and pecorino</i>	€ 10,00	INSALATA DI POLLO Pollo al vapore, pomodoro, cetriolo, insalata iceberg, cipolla di tropea, olive nere, salsa tzatziki al finocchio <i>Steamed chicken, tomato, cucumber, iceberg salad, onion of Tropea, black olives, tzatziki sauce with fennel</i>	€ 18,00
FOCACCIA RUSTICA Focaccia con prosciutto cotto e Leerdammer <i>Flat bread with ham and Leerdammer cheese</i>	€ 10,00	PARMA Prosciutto crudo di Parma 18 mesi con delizia di melone <i>Raw Parma ham with melon</i>	€ 22,00
FOCACCIA CAPRESE Focaccia con pomodoro e mozzarella <i>Flat bread with tomatoes and mozzarella cheese</i>	€ 10,00	CARPACCIO DI SPADA AFFUMICATO Pesce spada affumicato su letto di valeriana e finocchio <i>Smoked swordfish with fresh salad and fennel</i>	€ 24,00
FOCACCIA CLASSICA Focaccia farcita a scelta tra: prosciutto cotto, mortadella, salame toscano, prosciutto crudo toscano, rigatino (pancetta) <i>Stuffed flat bread, choice between: ham, mortadella, Tuscan salami, Tuscan raw ham, "rigatino" bacon</i>	€ 10,00	INSALATA DI FARRO Farro, gamberetti, pomodori ciliegino, mais, ananas, carote, rucola, zest di lime <i>Spelt, shrimps, cherry tomatoes, corn, pineapple, carrots, rocket salad, zest of lime</i>	€ 18,00
MAXI TOAST (2 pz.) Toast, prosciutto cotto e fontina <i>Toast with ham and cheese</i>	€ 10,00	INSALATA NORVEGESE Valeriana, pesca a pezzi, mozzarella, salmone <i>Fresh salad, bites of peach, mozzarella cheese, salmon</i>	€ 22,00
TRIS DI SANDWICHES Pane da tramezzino con: prosciutto cotto, fontina e maionese; tonno, maionese e uovo; pomodoro, insalata e philadelphia <i>Sandwich bread with: ham, fontina and mayonnaise; tuna, mayonnaise and egg; tomatoes, salad and Philadelphia cheese</i>	€ 12,00	INSALATA PANTESCA E TOFU Patate lesse, pomodori ciliegino, cipolla di Tropea, olive nostrane, capperi, basilico, origano, tofu <i>Boiled potatoes, cherry tomatoes, onion from Tropea, homegrown olives, cappers, basil, organ, tofu</i>	€ 20,00
INSALATA DI BACCALA' Baccalà con olive, cipolla, yogurt Greco, peperoncino fresco, limone, prezzemolo <i>Cod with olives, onion Greek yogurt, fresh chilli, lemon, parsley</i>	€ 22,00	INSALATA D'ESTATE Misticanza, prosciutto crudo, bocconcini di mozzarella, pesca noce, carote, noci <i>Fresh salad, raw ham, bites of mozzarella cheese, nectarine, carrots, nuts</i>	€ 22,00
BRESAOLA Rucola, pecorino, nocciole <i>Rucola, pecorino cheese, hazelnuts</i>	€ 20,00	SPIEDINI CAPRESI Spiedini di pomodori ciliegini, mozzarella di bufala, basilico, insalata <i>Skevers with cherry tomatoes, Buffalo's Mozzarellas, basil, salad</i>	€ 20,00
INSALATONA MISTA Insalata di stagione, carote, pomodori, mais <i>Fresh seasonal salad, carrots, tomatoes, corn</i>	€ 16,00		

