

BOLLICINE

Contarini Blanc de Blanc | €15
 Prosecco Rosé Extra Dry Millesimato | €17
 Prosecco Extra Dry Millesimato | €16

VINI BIANCHI

Traminer Aromatico - D.O.C. | Friuli Venezia Giulia | €13
 Sauvignon - D.O.C. | Friuli Venezia Giulia | €16
 Ribolla Gialla - I.G.T. | Friuli Venezia Giulia | €15
 Pinot Grigio - D.O.C. | Friuli Venezia Giulia | €13
 Chardonnay - D.O.C. | Veneto | €12
 Muller Thurgau - I.G.P. | Veneto | €10
 Pecorino - Terre di Chieti I.G.T. | Abruzzo | €14
 Falanghina - I.G.P. | Puglia | €10
 Vermentino - Terre Siciliane I.G.P. | Sicilia | €10
 Trebbiano - Terre Siciliane I.G.T. | Sicilia | €10

VINI ROSSI

Chianti | Toscana | €14
 Montepulciano - D.O.P. | Abruzzo | €10
 Negroamaro - I.G.T. | Puglia | €12
 Primitivo - I.G.T. | Puglia | €13
 Nero d'Avola - D.O.C. | Sicilia | €12
 Shiraz - Terre Siciliane I.G.P. | Sicilia | €10

VINI ROSATI

Pinot Grigio Rosé | Veneto | €14

ALCOLICI

Americarlo | Bitter, Amaro, Tonic | €6
 Nurin | Bitter, Nurin, Vermouth Rosso | €7
 Teodoro Negro-ni | Bitter, Amaro, Gin | €6
 Gamondi Shakerato | Bitter, Gin | €7
 Gamondi Mule | Amaro, Limone, Ginger Beer | €6,5
 Sparkle Gamondi | Bitter, Gazzosa | €5,5
 New Orleans | Bitter, Creme de Cassis, Goce di Peychaud | €7
 Time To Be Happy | Aperitivo, Prosecco Rosé, Amaro | €7
 Vecchia Scuola | Amaro, Liq. Mandarin., Cannella, Chinotto | €6
 Bianco Sambuco | Vermouth Bianco, Triple Sec, Liq. Sambuco | €8




















PROPOSTE AL CALICE

Calice di vino Rosso | €4,90
 Calice di vino Bianco | €4,90
 Calice di Bollicine | €3,90

BIRRE ARTIGIANALI

Special | €5,30
 Agricola Doppio Malto Bionda 7,7%
 Sister Ale | €5
 Agricola Tradizione Belga 5,9%
 Wahida | €5,30
 Agricola Chiara 5,1%
 Naif | €3,90
 Agricola Chiara 4,6%
 Amber Ale | €5,30
 Agricola Doppio Malto Ambrata 7,5%
 Hella Hop | €5,30
 IPA Ambrata 5,7%

APERITIVI

-   Pinsa bianca, olio e rosmarino | €4,5
-   Pinsa rossa | €5
-  Pinsa con prosciutto crudo tagliato a mano | €8
-  Tagliere aperitivo | assaggi di accompagnio | €4,5
-  Tagliere prosciutto crudo tagliato a mano | €5
- * Nachos con salse | €3,5
- * Patatine fritte | €3,5
- * Anelli di cipolla fritti | 5 pz | €3
-   * Mozzarelline fritte in carrozza | 5 pz | €2,50
-   * Suppli | 1 pz | 1,20
-   * Arancino Cacio e pepe | 1 pz | €2
-   * Crocchette di patate | 4 pz | €2,5
-   * Olive ascolane | 3 pz | €2,50
- * Chips, olive e noccioline | €1,5
- * Cestino con tutti i nostri fritti | €5,50
- ** Tramezzino | €3
- ** Piadina farcita | €3,5
- ** Panino | €3,5

Il servizio al tavolo prevede una maggiorazione
 *Prodotto congelato
 **Chiedere al personale gli allergeni presenti

Wines and much more Diamond Vineria

SPRITZERIA

- Gamondi Spritz** | ••• Aperitivo o Bitter Gamondi, Prosecco ••• | €5
- Summer Spritz** | ••• Chardonnay, Polpa di Frutti Gialli, Biancosarti, Schweppes ••• | €6
- La Vie En Rose Spritz** | ••• Cointreau, Sciroppo di Rose, Schweppes, Prosecco ••• | €6
- Martini Spritz** | ••• Martini Bianco, Schweppes, Prosecco ••• | €5
- Hugo Spritz** | ••• Liquore al Sambuco Gamondi, Sciroppo ai Fiori di Sambuco, Prosecco ••• | €5,50
- Diamond Spritz** | ••• Peach Tree Pesca, Soda, Prosecco ••• | €5
- White Spritz** | ••• Biancosarti, Sciroppo al Rosmarino, Prosecco ••• | €5,50
- Green Spritz** | ••• Liquore alla Mela Verde, Succo di Limone Fresco, Prosecco ••• | €5
- Tropical Spritz** | ••• Aperitivo Gamondi, Sciroppo Passion Fruit, Pompelmo, Prosecco ••• | €5,50
- Rosemary Spritz** | ••• Cointreau, Sciroppo Rosmarino, Succo di Limone, Prosecco ••• | €5,50
- Melograno Spritz** | ••• Succo al Melograno, Gin, Schweppes, Prosecco ••• | €5
- Ginger Spritz** | ••• Sciroppo Zenzero, Vodka, Ginger Ale, Prosecco ••• | €5,50
- Elegant Spritz** | ••• Vermouth Bianco, Succo di Limone Fresco, Prosecco ••• | €5,50
- Red Spritz** | ••• Bitter Gamondi, Sciroppo Lamponi, Prosecco ••• | €5,50
- Cynar Spritz** | ••• Cynar, Schweppes, Succo di Limone Fresco, Prosecco ••• | €5,50
- Leon D'oro Spritz** | ••• Liquore Strega, Schweppes, Prosecco ••• | €5,50
- Apple Spritz** | ••• Liquore alla Mela Verde, Crodino Rosso, Pompelmo, Gin, Prosecco ••• | €6
- Ribolla Gialla Spritz** | ••• Ribolla Gialla, Bitter Bianco, Gin, Succo di Mirtillo, Cannella ••• | €6,50



ANALCOLICI

- Fresco** | Ananas, Lime, Sciroppo Passion Fruit | €5
- Virgin Colada** | Ananas, Crema di cocco | €5
- Super Pino** | Mela Verde, Ananas, Crema di cocco | €5
- Viride** | More, Lamponi, Pesca e Mango, Lime | €6
- Megamare** | Melone, Mela Verde, Lime | €5
- Alby** | Lime, Albicocca, Cannella, Arancia Bionda | €5
- Nasomatto** | Arancia Bionda, Lime, Ginger Beer | €6
- Florida** | Arancia Bionda, Polmpelmo, Limone | €5

CIOCCOLATE CALDE

- Ciocolata classica | €4
- Ciocolata Bianca | €4
- Ciocolata nocciola | €4
- Ciocolata al gianduia | €4
- Ciocolata amaretto | €4
- Ciocolata al cocco | €4
- Panna | €0,5

CAFFE' SPECIALI

- Vesuvio** | nutella, nocciola, crema di latte, crema di caffè | €5
- Ponticelli** | pistacchi, panna, crema di pistacchio, caffè | €5
- Marechiaro** | nutella, cocco, crema di latte, caffè | €3,5
- Posillipo** | nocciola, cacao, crema di latte, caffè | €3,5
- Poggioreale** | brownies, cioccolato, cacao, crema di caffè | €5
- Marianella** | pistacchi, crema di pistacchio, crema di latte, caffè | €4
- Maradona** | cioccolato, pepe nero, crema di baileys, panna, caffè | €5
- Mergellina** | nutella, crema di latte, nocciola, caffè | €3,5
- Marocchino** | latte schiumato, cacao, caffè | €1,5
- Arenella** | crema di latte, cacao, caffè | €3,5
- Brasiliano** | crema di latte, crema di caffè, caffè | €3,5
- Spaccanapoli** | gianduia, vaniglia, cannella, brownies, caffè | €3,5
- Fuorigrotta** | crema di caffè, crema di latte, nocciola, cacao | €5
- Espresso Dolce** | crema di caffè, caffè | €1,6

NOTE

Si avvisa la gentile clientela che nei cibi e nelle bevande somministrate nel nostro ristorante possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Le allergie ed intolleranze devono essere comunicate subito al cameriere.

