



P E R Ò / drinks & dinner

- 
- **i vini** *pag.2*
  - **le birre** *pag.3*
  - **i cocktails** *pag.4*
  - **i peccati di gola** *pag.5*
  - **spirits selection** *pag.6*
  - **la caffetteria** *pag.7*

# le bolle

*calice / bottiglia*

<b>Prosecco Valdobbiadene Extra Dry</b> <i>Ca' Venanzio</i>	<b>5</b>	<b>19</b>
<b>Franciacorta</b> <i>Camossi</i>	<b>8</b>	<b>35</b>
<b>Crémant De Bourgogne Brut Rosé</b> <i>Maison Simonnet Febvre</i>		<b>39</b>
<b>Metodo Classico</b> <i>Tenuta Montauto</i>		<b>39</b>
<b>Franciacorta Prestige</b> <i>Ca' del Bosco</i>		<b>48</b>

# i bianchi

*calice / bottiglia*

<b>Pinot grigio</b> <i>Villa Sole</i>	<b>4</b>	<b>16</b>
<b>Chardonnay</b> <i>Villa Dugo</i>		<b>21</b>
<b>Vermentino IGT Toscana</b> ✨ <i>Tenuta Montauto</i>	<b>5</b>	<b>22</b>
<b>Viognier</b> <i>Le Palaie</i>		<b>23</b>
<b>Rosè Sangiovese DOC</b> ✨ <i>Tenuta Montauto</i>		<b>25</b>
<b>Ribolla Gialla</b> <i>Fiegl</i>		<b>27</b>
<b>Gewurtztraminer</b> <i>Burggrafler</i>	<b>6</b>	<b>27</b>
<b>Enos I° Sauvignon</b> <b>Maremma Toscana DOC</b> <i>Tenuta Montauto</i>		<b>39</b>



# i rossi

calice / bottiglia

<b>Chianti</b>	<b>4</b>	<b>16</b>
<i>Colline Pisane</i>		
<b>Morellino di Scansano</b>		<b>23</b>
<i>Ottantatreottanta</i>		
<b>Valpolicella Ripasso</b>		<b>24</b>
<i>Villa Cariana</i>		
<b>Ciliegiolo IGT Toscana</b>		<b>25</b>
<i>Tenuta Montauto</i>		
<b>Hebo Cabernet Sauvignon</b>		<b>25</b>
<i>Petra</i>		
<b>Merlot</b>		<b>26</b>
<i>Ottantatreottanta</i>		
<b>Pinot Nero</b>	<b>6</b>	<b>27</b>
<i>Burggrafter</i>		
<b>Chianti Classico DOCG</b>		<b>28</b>
<i>Bibbiano</i>		
<b>Bolgheri Rosso</b>	<b>7</b>	<b>29</b>
<i>Assiolo</i>		
<b>Nebbiolo Langhe DOC</b>		<b>30</b>
<i>Prinsi</i>		
<b>Nobile Montepulciano Maestro DOCG</b>		<b>36</b>
<i>Palazzo Vecchio</i>		
<b>Bruciato</b>		<b>38</b>
<i>Antinori</i>		
<b>Pinot Nero IGT Toscana</b>		<b>39</b>
<i>Tenuta Montauto</i>		

# le birre artigianali

<b>Bisboccia</b>		<b>6</b>
<i>Saison Chiara 33cl - Birrificio Petrognola</i>		
<b>Sassorosso</b>		<b>6</b>
<i>Ambrata 33cl - Birrificio Petrognola</i>		
<b>Montefiore</b>		<b>6</b>
<i>Blanche 33cl - Birrificio Petrognola</i>		
<b>Metra</b>		<b>6</b>
<i>Ipa-ambrata 33cl - Birrificio Petrognola</i>		
<b>Intolleranza Zero</b>		<b>6</b>
<i>Gluten Free 33cl - Birrificio Petrognola</i>		

# il buon bere

10



## Però Mule

*Gin infuso alla pera e salvia, ginger honey, lime, ginger beer*



## Pornstar 2.0

*Vodka alla vaniglia, frutto della passione, sciroppo vaniglia, fake Champagne*



## House Negroni

*Gin Beefeater, Vermouth Oscar 967 Rosso, Bitter Campari, Caffè e Smoked Mandorla*



## Improved Whisky Sour

*Rye Bulleit Whiskey, Pop Corn, limone, Angostura bitters, Foamer Magic Velvet*



## Mandarin Tai

*Rum Havana 3, Myers's Rum, Liquore al Mandarino, Sciroppo di Orzata, Lime*



## Tequila Manhattan

*Tequila blanco Altos, Vermouth Cocchi Storico Rosso, Cacao Bitters*



## New Old fashioned

*Bourbon Bulleit Whisky, Rum Myers's, sciroppo di Caramello Salato, Bitters, Pop Corn Glassato*

# i soft

6



## BECooler

*Arancia, Lime, Passion fruit, Soda agli Agrumi*



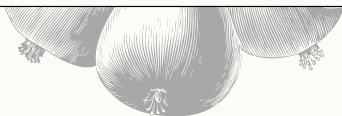
## Gin Tonic 00

*Gin Tanqueray 00, Tonic Water*



## Amore Amaro

*Martini Vibrante, Soda al Pompelmo Rosa*



# i classici

7

**Mi - To**

**Americano**

**Negroni**

**Spritz** *nelle sue varianti*

*Aperol / Select / Campari / Fiori di Sambuco*

**Gin/o Vodka Tonic**

**Moscow Mule**

**Dry Martini**

**Mojito**

**Margarita**

**Paloma**

**Old fashioned**

**Bloody Mary**

---

Caro Ospite,  
disponiamo inoltre di una vasta gamma di prodotti  
alternativi selezionatissimi: se desideri gustare un  
cocktail ancor più ricercato, rivolgiti al personale di sala  
che saprà aiutarti nella scelta dei premium spirits ed  
indicarti l'eventuale supplemento.

# i peccati di gola

**Tacos con pulled pork**

**4 cad.**

**Bruschettoni veggio del giorno** 

**6**

**Il cuoppo**

**6**

**Il classico**

**8**

**Pane burro e acciughe**

**9**

# spirits selection *(serve 45ml)*

<b>Vermouth 697 Rosso Biologico</b> <i>(Italia)</i>	<b>5</b>
<b>Marsala Superiore</b> <i>(Italia)</i>	<b>5</b>
<b>Sherry Tio Pepe</b> <i>(Spagna)</i>	<b>5</b>
<b>Amaro Braulio</b> <i>(Italia)</i>	<b>4</b>
<b>Tequila Blanco Altos</b> <i>(Messico)</i>	<b>7</b>
<b>Mezcal Herencia De Sanchez</b> <i>(Messico)</i>	<b>8</b>
<b>Cognac Hennessy</b> <i>(Francia)</i>	<b>8</b>
<b>Rum Clairin Communal</b> <i>(Haiti)</i>	<b>7</b>
<b>Rum Don Papa Baroko</b> <i>(Philippines)</i>	<b>8</b>
<b>Rum Eldorado 12 years</b> <i>(Guyana)</i>	<b>9</b>
<b>Whisky Black Label</b> <i>(Scozia)</i>	<b>8</b>
<b>Laphroaig</b> <i>(Scozia)</i>	<b>11</b>
<b>Caol Ila 12 Years</b> <i>(Scozia)</i>	<b>12</b>
<b>Nikka Whisky</b> <i>(Giappone)</i>	<b>13</b>

Caro Ospite,  
se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi  
pure informazioni sulle nostre pietanze e sulle nostre  
bevande al personale di sala.  
Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

---

*peropisa.it / @peropisa*

# la caffetteria

<b>caffè</b>	<b>1,5</b>
<b>deca</b>	<b>1,5</b>
<b>macchiato</b>	<b>1,5</b>
<b>corretto</b>	<b>2</b>
<b>orzo</b>	<b>1,5</b>
<b>acqua naturale 0,5 l</b>	<b>1,5</b>
<b>acqua frizzante 0,5 l</b>	<b>1,5</b>
<b>Coca Cola in vetro</b>	<b>3,5</b>
<b>Estathe in lattina</b>	<b>3,5</b>
<b>Lemon Soda</b>	<b>3,5</b>
<b>succhi di frutta</b>	<b>3,5</b>
<b>Sanbittèr</b>	<b>3,5</b>
<b>Campari soda</b>	<b>3,5</b>
<b>Crodino</b>	<b>3,5</b>
<b>Ginger Ale</b>	<b>3,5</b>
<b>Acqua tonica</b>	<b>3,5</b>

