



Il ristorante M'ama! è un atto d'amore verso la buona tavola e i prodotti della nostra terra. Le mani dello chef Raffaele Mascolo interpretano la tradizione gastronomica della Costa d'Amalfi utilizzando i prodotti di piccoli produttori locali. Un patto fra cuoco e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, puliti e giusti del territorio e preservare il nostro patrimonio di biodiversità.

Buon appetito!

The restaurant M'ama! is an act of love towards good food and the products of our land. The hands of chef Raffaele Mascolo bring to life the gastronomic tradition of the Amalfi Coast using products from small local producers. A pact between the chef and small producers to promote the good, clean and fair food of the territory and preserve our biodiversity heritage.

Enjoy your meal!

Menu à la carte



Menu degustazione dell'Alleanza Slow Food

Uovo bio con brunoise di asparagi e salsa al provolone del Monaco

Egg with asparagus brunoise and provolone sauce

Allergeni: 1 3 7 9

Mezze maniche di Gragnano con carciofi, pancetta e scaglie di pecorino di Carmasciano

Mezze maniche with artichokes, pancetta and Carmasciano pecorino flakes

Allergeni: 1 7 9

Rollè di coniglio con pane saporito, salsa al limone e verdure saltate in padella

Rabbit roll with savory bread, lemon sauce and buttered vegetables

Allergeni: 1 3 7

Semifreddo caramello salato, nappato alla nocciola,
mele al rum Matusalem e gelato alla nocciola

*Semifreddo salted caramel, napped with hazelnut,
Matusalem rum apples and hazelnut ice cream*

Allergeni: 1 3 7 12

€ 60



Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

*Mangiare è incorporare un territorio
Eating is incorporating a territory*

Jean Brunhes



Menu del Buon Ricordo

Gnocchetti Margherita con pesto di rucola e vongole veraci
Margherita gnocchetti with rocket pesto and clams

Allergeni: 1 6 7 8 14

Tonno del Mediterraneo scottato, olio al prezzemolo
con involtini di verza con verdure e provola affumicata dei Monti Lattari

Seared tuna with parsley oil and savoy cabbage rolls stuffed with vegetables and provola cheese

Allergeni: 4 7

Pan di Spagna, mousse, caramella e sorbetto al limone

Sponge cake, mousse, caramel and lemon sorbet

Allergeni: 1 3 7

€ 60



*Dimmi quel che mangi e ti dirò chi sei
Tell me what you eat and I will tell you who you are*

Jean Anthelme Brillat-Savarin



Antipasti Appetizer

Cannolo Theobroma farcito di baccalà e patate mantecato al latte,
pomodoro San Marzano, capperi di Salina e crumble di olive nere

Cannoli with creamed salt cod, San Marzano tomatoes, Salina's capers and black olive crumble

Allergeni: 1 3 4 6 7 8 9

€ 20

Polpo brasato, crema di carciofi, scagliozzo di mais ed emulsione di aglio nero

Octopus with artichoke cream, crispy polenta, and black garlic emulsion

Allergeni: 1 6 7 8 9 14

€ 22

Tartare di tonno del Mediterraneo, menta selvatica, gel al gin lemon e mela verde

Tuna tartare with mint, gin lemon gel and green apple

Allergeni: 4 12

€ 24

Calamaretto scottato, piselli novelli, cialda al nero di seppia
e cipolla di Tropea osmotizzata al limone biologico di Amalfi

Seared baby squid with peas, black wafer and lemon-infused Tropea onion

Allergeni: 1 6 8 9 14

€ 22

Battuta di manzo aromatizzata alle erbe del nostro orto, chips di pane cristallo,
scaglie di provolone del Monaco e maionese all'erba cipollina

Herb-flavored beef tartare, crystal bread chips, provolone flakes and chive mayonnaise

Allergeni: 1 6 7 8 9

€ 22

Uovo bio con brunoise di asparagi e salsa al provolone del Monaco

Organic egg with asparagus brunoise and provolone sauce

Allergeni: 1 3 7 9

€ 18

*Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non ha mangiato bene
One cannot think well, love well, sleep well, if one has not dined well*

Virginia Wolf



Primi piatti

Pasta

Tagliolini fatti in casa con cacio e pepe, tartara di gamberi e zeste di limone della Costa d'Amalfi

Homemade Tagliolini pasta cacio e pepe, shrimp tartare and Amalfi Coast lemon zest

Allergeni: 1 2 3 7 9

€ 24

Pasta e patate affumicate con totano scottato e il suo ristretto e chips di patate viola

Pasta with smoked potatoes with seared squid and its reduction and pink potatoes chips

Allergeni: 1 9 14

€ 22

Linguina integrale con olive, noci di Sorrento, colatura di alici di Cetara e tarallo di Agerola al finocchietto

Whole grain linguine with olives, Sorrento walnut, anchovy colatura and fennel Tarallo

Allergeni: 1 4 6 8

€ 20

Mezze maniche di Gragnano con carciofi, pancetta e scaglie di pecorino di Carmasciano

Mezze maniche with artichokes, pancetta and Carmasciano pecorino flakes

Allergeni: 1 7 9

€ 20

Risotto con piselli novelli, calamaretto scottato e fonduta di grana stagionato 24 mesi

Risotto with fresh peas, seared baby squid and cheese fondue

Allergeni: 7 9 14

€ 22

Ravioli farciti di genovese di manzo con il suo ristretto, cipolla di Alife su fonduta di caciocotta del Cilento

Ravioli stuffed with beef Genovese and its reduction, Alife onion served on caciotta fondue

Allergeni: 1 3 7 9

€ 24

*La vita è una combinazione di pasta e magia
Life is a combination of pasta and magic*

Federico Fellini



Secondi piatti

Second course

Tempura di pesce (calamaro, baccalà, gamberi),
con verdure di stagione e salsa agrodolce peperina

Fish tempura (squid, salt cod, prawns, seasonal vegetables) with sweet and sour pepper sauce

Allergeni: 1 2 4 6 8 12 14

€ 24

Zuppa di pesce locale con crostini di pane aromatizzati alle erbe selvatiche

Local fish soup with toasted bread with wild herbs

Allergeni: 1 2 4 9 14

€ 26

Pescato del giorno scottato con crema di piselli novelli, olio al prezzemolo
e involtino di verza ripieno di verdure e provola affumicata dei Monti Lattari

*Seared catch of the day with fresh pea cream, parsley oil
and savoy cabbage roll stuffed with vegetables and provola cheese*

Allergeni: 4 6 7 8 9

€ 24

Costata e rollè di Agnello, crema di asparagi, cipolla in osmosi e cime di rapa saltate

Lamb rib and roll with asparagus cream, osmotic onion and sautéed turnip green

Allergeni: 9

€ 24

Rollè di coniglio con pane saporito, salsa al limone e verdure saltate in padella

Rabbit roll with savory bread, lemon sauce and buttered vegetables

Allergeni: 1 3 7

€ 22

Manzo agerolese alla griglia, patate novelle al forno e burro montato alle erbe

Grilled entrecôte of local beef with creamed herb butter and roasted new potatoes

Allergeni: 1 7

€ 26

Le cose più belle della vita o sono immorali, o sono illegali, oppure fanno ingrassare
The most fun things in life are either immoral, illegal or they make you fat

George Bernard Shaw



Menu vegetariano

Veggie menu

Insalata caprese con mozzarella di vacca jersey, pomodori e basilico

Caprese salad with mozzarella, tomatoes and basil

Allergeni: 7

€ 15

Misto di verdure di stagione grigliate

Mixed grilled seasonal vegetables

Allergeni:

€ 12

Tagliolini fatti in casa con cacio e pepe e zeste di limone

Homemade Tagliolini pasta cacio e pepe and Amalfi Coast lemon zest

Allergeni: 1 3 9

€ 22

Pasta e patate affumicate con chips di patate viola, pomodorini e salsa di provolone

Pasta with smoked potatoes with pink potatoes chips and provolone sauce

Allergeni: 1 7 9

€ 20

Risotto con piselli novelli e fonduta di grana stagionato 24 mesi

Risotto with fresh peas and cheese fondue

Allergeni: 7 9

€ 21

Mezze maniche di Gragnano con carciofi e scaglie di pecorino di Carmasciano

Mezze maniche with artichokes and Carmasciano pecorino flakes

Allergeni: 1 7 9

€ 19

Spaghettoni di Gragnano con pomodorini del piennolo e scaglie di provolone del monaco

Gragnano spaghettoni with cherry tomato sauce and local provolone flakes

Allergeni: 1 7 9

€ 20

*E' una storia d'amore la cucina. Bisogna innamorarsi dei prodotti e poi delle persone che li cucinano
It's a love story about cooking. You have to fall in love with the products and then the people who cook them*

Alain Ducasse



Dessert

Pan di Spagna, mousse, caramella e sorbetto al limone

Sponge cake, mousse, caramel and lemon sorbet

Allergeni: 1 3 7

€ 10

Semifreddo caramello salato, nappato alla nocciola,
mele al rum Matusalem e gelato alla nocciola

*Semifreddo salted caramel, napped with hazelnut,
Matusalem rum apples and hazelnut ice cream*

Allergeni: 1 3 7 12

€ 10

Tarte pistacchio e cioccolato bianco, pompelmo,
spuma di yogurt, gelato alla vaniglia del Madagascar

*Tarte pistachio and white chocolate, grapefruit,
Yogurt mousse, vanilla ice cream from Madagascar*

Allergeni: 1 3 7 12

€ 10

Pralinato al caffè, cremoso al mascarpone con savoiardo,
gelato al caffè e cioccolato fondente al 70%

*Ralinis with coffee, creamy mascarpone with savoiardo,
coffee ice cream and 70% dark chocolate*

Allergeni: 1 3 7

€ 10

Gelati della casa: cioccolato, nocciola, pistacchio, caffè, vaniglia, fragola
Home made ice creams: chocolate, hazelnut, pistachio, coffee, vanilla, strawberry

Allergeni: 3 7 8

€ 8

Sorbetti della casa: limone, arancia, ananas

Home made sorbets: lemon, orange, raspberry

Allergeni: -

€ 7

*Non esiste nulla che non possa essere risolto con un sorriso e un buon pranzo
There is nothing that cannot be solved with a smile and a good meal*

Anonimo



Le nostre alleanze

Nella creazione del nostro menu stringiamo una alleanza con i piccoli produttori che hanno una attenzione, come noi, verso i prodotti buoni, puliti e giusti e che lavorino alla salvaguardia del territorio e della sua biodiversità.

Questi sono alcuni dei nostri partner:

Antichi pomodori di Napoli

*Azienda Agricola Vincenzo Egizio
Brusciano (NA)*

Colatura di Alici di Cetara

*Acquapazza gourmet
Cetara (SA)*

Zafferano di Tramonti

*Azienda agricola "Il Tintore"
Tramonti (SA)*

Lupino gigante di Vairano

*Azienda Agricola Volpicelli
Vairano Paternora (CE)*

Formaggi freschi e stagionati

*Caseificio Aurora
Sant'egidio del Monte Albino (SA)*

Fusilli sangiliani

*Come Tradizione
Sant'egidio del Monte Albino (SA)*

Olive caiazzane

*Come Tradizione
Sant'egidio del Monte Albino (SA)*

Composta di albicocca pellicchiella del Vesuvio

*Casale Pietropaolo
Sant'Anastasia (NA)*

Riso carnaroli

*Tenuta Margherita
Desana (VC)*

Pomodorino corbarino a pacchetelle

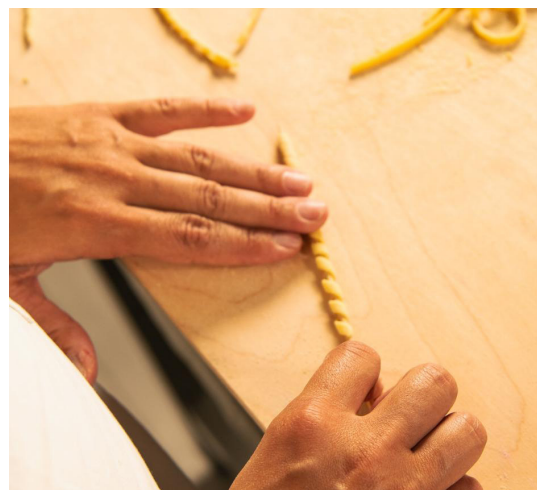
*Donna Lucia, Pastificio Gentile
Gragnano (NA)*

Papaccella napoletana

*Azienda Agricola Vincenzo Egizio
Brusciano (NA)*

*In the creation of our menu
We make an alliance with the little ones
producers who have attention,
like us, towards good, clean and fair products
and work to safeguard the territory
and its biodiversity.*

These are some of our partners:





Legenda

Costo del coperto: 2€

Cover cost: 2€

Alcuni prodotti, al fine di garantirne la freschezza anche in base alla stagionalità / disponibilità, sono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura
Some products, in order to ensure the freshness also based on seasonality/ availability, are subjected to rapid temperature reduction

Le procedure Haccp adottate tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il personale è formato su tale rischio.

Tuttavia, occorre segnalare che, in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione possono comportare la condivisione di aree ed utensili; quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti entrino a contatto con allergeni.
The adopted HACCP procedures take into account of the cross-contamination risk and the staff is trained to deal this risk. However, it should be pointed out that, in some cases, due to objective needs, the activities of preparation and service may involve some shared areas and utensils; So, the possibility that the food could come into contact with allergens cannot be excluded.

In alcuni casi i piatti si possono variare per accogliere le necessità legate alle intolleranze alimentari degli ospiti
In some cases the dishes may vary to accommodate the needs related to food intolerances of guests.

Lista degli allergeni *List of allergens*

1
Glutine *Cereals*

2
Crostacei *Crustaceans*

3
Uova *Eggs*

4
Pesce *Fish*

5
Soia *Soy*

6
Arachidi *Peanut*

7
Latte *Milk*

8
Frutta a guscio *Nuts*

9
Sedano *Celery*

10
Senape *Mustard*

11
Sesamo *Sesame*

12
Anidride solforosa *Sulphites*

13
Lupini *Lupine*

14
Molluschi *Shellfish*



DESSERT MENU



Vorrei avere un bel fisico
ma non quanto desidero un dessert

I want to have a good body,
but not as much as I want dessert

cit. Jason Love



Pan di Spagna, mousse, caramella e sorbetto al limone
Sponge cake, mousse, caramel and lemon sorbet

Allergeni: 1 3 7

€ 10

Semifreddo caramello salato, nappato alla nocciola,
mele al rum Matusalem e gelato alla nocciola
*Semifreddo salted caramel, napped with hazelnut,
Matusalem rum apples and hazelnut ice cream*

Allergeni: 1 3 7 12

€ 10

Tarte pistacchio e cioccolato bianco, pompelmo,
spuma di yogurt, gelato alla vaniglia del Madagascar
*Tarte pistachio and white chocolate, grapefruit,
Yogurt mousse, vanilla ice cream from Madagascar*

Allergeni: 1 3 7 12

€ 10

Pralinato al caffè, cremoso al mascarpone con savoiardo,
gelato al caffè e cioccolato fondente al 70%
*Pralinis with coffee, creamy mascarpone with savoiardo,
coffee ice cream and 70% dark chocolate*

Allergeni: 1 3 7

€ 10

Gelati della casa: cioccolato, nocciola, pistacchio, caffè, vaniglia, fragola
Home made ice creams: chocolate, hazelnut, pistachio, coffee, vanilla, strawberry

Allergeni: 3 7 8

€ 8

Sorbetti della casa: limone, arancia, ananas
Home made sorbets: lemon, orange, raspberry

Allergeni: -

€ 7



MARGHERITA'S DRINK MENU



Non ci può essere una bella vita
dove non c'è buon bere.

*There can't be a good life
where there is no good drink.*

cit. Benjamin Franklin

COCKTAIL

| | |
|---|----|
| Americano | 10 |
| Campari, Chazalettes Rosso, Soda Water | |
| Negroni | 12 |
| Campari, Chazalettes Rosso, Tanqueray. | |
| French 75 | 12 |
| Tanqueray, Lemon Juice, Simple Syrup, Prosecco | |
| Manhattan | 12 |
| Bulleit Rye, Chazalettes Rosso, Angostura Bitter. | |
| Last word | 12 |
| Tanqueray, Green Chartreuse, Luxardo Maraschino, Lime Juice | |
| Southside | 12 |
| Tanqueray, Lime Juice, Simple Syrup, Mint | |
| Old cuban | 12 |
| Bacardi Carta Oro, Lime Juice, Simple Syrup, Angostura Bitter, Mint, Prosecco | |
| Paloma | 12 |
| Jose Cuervo Traditional, Lime Juice, Grapefruit Soda | |
| Martini (Gin/Vodka - Dry/Dirty) | 12 |
| Gin/Vodka, Dolin Dry Vermouth/Olive Brine. | |
| Tommy's Margarita | 12 |
| Jose Cuervo Traditional, Lime Juice, Agave Syrup | |
| Daiquiri | 12 |
| Bacardi Carta Blanca, Lime Juice, Simple Syrup. | |
| Boulevardier | 12 |
| Campari, Chazalettes, Bulleit Bourbon | |



SPIRITS

Gin

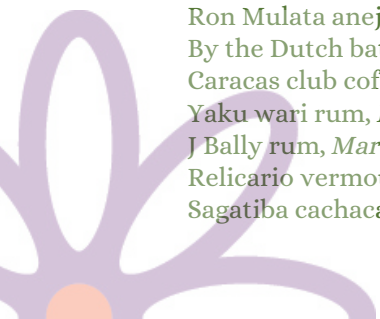
| | |
|---------------------------------------|----|
| Gin Onde, <i>Italy</i> | 10 |
| Gin Mare, <i>Spain</i> | 11 |
| Gin Mare Capri, <i>Spain</i> | 12 |
| Elephant gin, <i>Germany</i> | 13 |
| Tokiro Nigata, <i>Japan</i> | 12 |
| Hendriks, <i>Scotland</i> | 11 |
| Tanqueray, <i>England</i> | 10 |
| Tanqueray n.10, <i>England</i> | 11 |
| Jodphur spicy, <i>England</i> | 12 |
| Jodphur reserve, <i>England</i> | 12 |
| Harahorn, <i>Norway</i> | 11 |
| Star of Bombay, <i>England</i> | 12 |
| Bombay Sapphire, <i>England</i> | 10 |
| The Botanist, <i>Scotland</i> | 11 |
| Bulldog, <i>England</i> | 10 |
| Drumshambo gun powder, <i>Ireland</i> | 12 |
| Mil Gin, <i>Ireland</i> | 12 |
| Alkkemist gin, <i>Spain</i> | 12 |
| Giniu, <i>Italy</i> | 14 |
| Xamorfos, <i>Italy</i> | 11 |

Vodka

| | |
|------------------------------|----|
| Ketel one, <i>Netherland</i> | 11 |
| Belvedere, <i>Poland</i> | 11 |
| Ciroc, <i>France</i> | 11 |
| Grey Goose, <i>France</i> | 11 |

Rum, Rhum, Ron / Cachaca

| | |
|--|----|
| Bacardi carta blanca, <i>Puerto Rico</i> | 10 |
| Bacardi carta oro, <i>Puerto Rico</i> | 10 |
| Matusalem 7y, <i>Dominican Republic</i> | 10 |
| Matusalem Gran Reserva, <i>Dominican Republic</i> | 12 |
| Ron Mulata 3y, <i>Cuba</i> | 10 |
| Ron Mulata anejo, <i>Cuba</i> | 10 |
| By the Dutch batavia arrack rum, <i>Indonesia</i> | 12 |
| Caracas club coffee rum, <i>Venezuela</i> | 12 |
| Yaku wari rum, <i>Ecuador</i> | 14 |
| J Bally rum, <i>Martinique</i> | 11 |
| Relicario vermouth finish, <i>Dominican Republic</i> | 13 |
| Sagatiba cachaca, <i>Brazil</i> | 9 |



Scotch whisky

Blendend

| | |
|--------------------------|----|
| Johnnie Walker red label | 9 |
| Grant's triple wood | 10 |
| Glen Silver | 10 |

Speyside

| | |
|------------|----|
| Glen Grant | 10 |
|------------|----|

Islay

| | |
|------------------------------|----|
| Laphroaig quarter cask | 12 |
| Bruichladdich Port Charlotte | 14 |

Highland

| | |
|-------------------|----|
| Oban 14y | 14 |
| Artist Collective | 13 |

North American Whiskey

Bourbon / Tennessee

| | |
|---------------------|----|
| Bulleit bourbon | 9 |
| Jim Beam | 10 |
| Woodford reserve | 11 |
| Few bourbon | 14 |
| Jack Daniel's | 10 |
| Jack Daniel's honey | 10 |

Rye

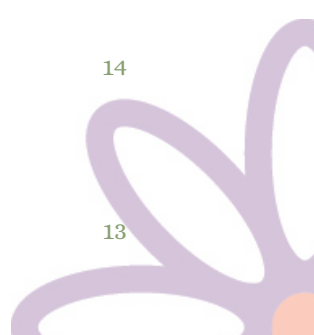
| | |
|-------------------|----|
| Jack Daniel's rye | 11 |
|-------------------|----|

Irish Whiskey

| | |
|---------------|----|
| Bushmills 16y | 14 |
|---------------|----|

Chinese Whisky

| | |
|--------------------------------------|----|
| Jiu Hai Bu Gan 12y Tibet single malt | 13 |
|--------------------------------------|----|



Tequila / Mezcal

| | |
|-------------------------|----|
| Jose Cuervo traditional | 10 |
| Jose Cuervo silver | 10 |
| Jose Cuervo reposado | 10 |
| Cazadores blanco | 10 |
| Corralejo blanco | 11 |
| 1800 cristallino | 13 |
| Mezcal San Cosme | 12 |
| Mezcal Palomo Espadin | 12 |

Brandy / Cognac

| | |
|--|----|
| Vecchia Romagna etichetta nera, <i>Italy</i> | 10 |
| Vecchia Romagna tre botti, <i>Italy</i> | 11 |
| Cardenal Mendoza, <i>Spain</i> | 11 |
| Hennessy very special, <i>France</i> | 12 |
| Frapin cigar blends xo, <i>France</i> | 17 |
| Fogolar 12y, <i>France</i> | 12 |
| Remy Martin xo, <i>France</i> | 21 |

Grappa

| | |
|-------------------------------------|----|
| Grappa di Vernaccia, <i>Italy</i> | 10 |
| Sibona grappa riserva, <i>Italy</i> | 11 |

Aromatised wine / Fortified wine

Vermouth

| | |
|---|----|
| Chazalettes rosso, <i>Italy</i> | 9 |
| Carpano, <i>Italy</i> | 9 |
| Silvio Carta, <i>Italy</i> | 10 |
| Chazalettes extra dry, <i>Italy</i> | 10 |
| Martini extra dry, <i>Italy</i> | 9 |
| Chazalettes bianco, <i>Italy</i> | 10 |
| Chinato (extra quinine & gentian base) | |
| Punt e Mes, <i>Italy</i> | 9 |
| Quinquina (chinchona bark quinine base) | |
| Lillet blanc, <i>France</i> | 10 |

Amari / Digestives

| | |
|--------------------------------|----|
| Amaro Montenegro, <i>Italy</i> | 9 |
| Amaro Lucano, <i>Italy</i> | 9 |
| Amaro del Lupo, <i>Italy</i> | 9 |
| Bergia Rabarbaro, <i>Italy</i> | 9 |
| Zucca Rabarbaro, <i>Italy</i> | 9 |
| Amaro del Greco, <i>Italy</i> | 9 |
| Amaro del Capo, <i>Italy</i> | 9 |
| China Martini, <i>Italy</i> | 9 |
| Cynar, <i>Italy</i> | 9 |
| Rucola Borbone, <i>Italy</i> | 10 |
| Amaro Sibilla, <i>Italy</i> | 10 |
| Estremista, <i>Italy</i> | 10 |
| Branca Menta, <i>Italy</i> | 10 |
| Jefferson, <i>Italy</i> | 10 |
| Bomba Carta, <i>Italy</i> | 11 |
| Borbone, <i>Italy</i> | 10 |

Aperitifs / Liqueurs

| | |
|---|----|
| Aperol, <i>Italy</i> | 9 |
| Campari, <i>Italy</i> | 9 |
| Luxardo Maraschino, <i>Italy</i> | 9 |
| Malibu, <i>Barbados</i> | 9 |
| Diamante acqua di cedro, <i>Italy</i> | 9 |
| Volare espresso coffee liqueur, <i>Italy</i> | 9 |
| Gusta coffee liqueur, <i>Italy</i> | 9 |
| American Picon, <i>France</i> | 9 |
| Lejay Lagoute green mint liqueur, <i>France</i> | 9 |
| Nocillo Leanza, <i>Italy</i> | 9 |
| Galliano autentico, <i>Italy</i> | 9 |
| Pastis, <i>France</i> | 10 |
| Biancosarti aperitivo, <i>Italy</i> | 10 |
| Bitter Borbone pigmento rosso, <i>Italy</i> | 10 |
| Frangelico, <i>Italy</i> | 10 |
| Strega, <i>Italy</i> | 10 |
| Mirto Pilloni Silvio Carta, <i>Italy</i> | 10 |
| Silvio Carta mirto bianco, <i>Italy</i> | 10 |
| Amaretto di Saronno, <i>Italy</i> | 10 |
| Drambuie, <i>Scotland</i> | 10 |
| China Martini liqueur, <i>Italy</i> | 10 |
| Bitter Roma rosso, <i>Italy</i> | 10 |
| Bitter Roma bianco, <i>Italy</i> | 10 |



BEER

| | |
|---|---|
| Nastro azzurro | 5 |
| 33cl - 5,1% - <i>Premium pilsner</i> | |
| Heineken 0.0 | 5 |
| 33cl - 0,0% - <i>Non alchoolin beer</i> | |
| Bianca Melphi's | 8 |
| 33cl - 5% - <i>Blanche</i> | |
| Bionda Melphi's | 8 |
| 33cl - 5,2% - <i>Blonde</i> | |
| Rossa Melphi's | 8 |
| 33cl - 7,3% - <i>Red</i> | |



SOFT DRINK

| | |
|------------------------|---|
| Coca Cola | 5 |
| Coca Cola zero | 5 |
| Fanta | 5 |
| Sprite | 5 |
| Fever tree tonic water | 5 |
| Fever tree soda water | 5 |
| Fever tree ginger beer | 5 |
| Fresh pineapple juice | 6 |
| Fresh apple juice | 6 |
| Fresh orange juice | 6 |
| Estathe limone | 5 |
| Estathe pesca | 5 |

