



PIZZERIA • RISTORANTE

Menù

COPERTO 2,50 EURO COVER CHARGE 2,50 EURO



Pizzeria Antonio Cassandra



Pizzeria_Antonio_Cassandra



Pizzeria Antonio Cassandra



Pizzeria_Antonio_Cassandra



Allergeni

E' importante che chiunque è o pensi di essere intollerante o allergico a qualche alimento o ingrediente prima dell'ordinazione lo comunichi al personale addetto alla somministrazione e prenda visione degli ingredienti utilizzati nella preparazione delle pietanze. Gli ingredienti utilizzati presso il nostro esercizio sono naturali e genuini e scelti secondo la nostra esperienza e per dare la massima qualità e bontà al nostro prodotto.

Tra gli ingredienti utilizzati vi possono anche essere prodotti che provocano, ai clienti sensibili, allergie o intolleranze tra i quali: cereali contenente glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibidali e prodotti derivati, crostacei e prodotti a base di crostacei; uova e prodotti a base di uova; pesce e prodotti a base di pesce; arachidi e prodotti a base di arachidi; soia e prodotti a base di soia; latte e prodotti a base di latte(incluso lattosio); frutta e guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus commuis L.) nocciole (Dorylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noce di pecan (Carya illinoinensis Wangheh.K.Koch) , noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti; sedano e i prodotti a base di sedano; senape e i prodotti a base di senape; semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2; lupini e prodotti a base di lupini; molluschi e prodotti a base di molluschi. Non si può escludere la possibile contaminazione accidentale tra un ingrediente e l'altro.

Legenda

*Prodotto surgelato a bordo o abbattuto

SD Secondo Disponibilità

SQ Secondo Quantità

PZ Pezzo

PP Per Persona

*Prodotto surgelato

N.B. La carne viene pesata prima della cottura



Pizzeria Antonio Cassandra



Pizzeria_Antonio_Cassandra



Risotto ai sapori di mare

PREZZO 18 €



CARBOPIZZA

Base bianca, fior di latte artigianale, guanciale croccante, tuorlo d'uovo pastorizzato, pepe nero e crema di pecorino romano

PREZZO 12 €



Pizzeria Antonio Cassandra



Pizzeria_Antonio_Cassandra

*Antonio
Cassandra*[®]
PIZZERIA • RISTORANTE

Crudo di Mare





Pizzeria Antonio Cassandra



Pizzeria_Antonio_Cassandra



Crudo di Mare

Crudo mare a porzione 20 €
Ostriche, scampi, gamberi rossi e tagliatelle A persona

Gamberi Rossi* 3 € PZ
Red shrimp

Scampi al ghiaccio* 4 € PZ
Scampi in ice

Scampi crudi 4 € PZ
Scampi

Tagliatella 12 € 200g
Tagliatelle

Ostriche Gillardeau 4 € PZ
Oysters Gillardeau

Sfilettati e Tartare

Sfilettato di mare 6 € All'etto
Filleted with catch of the day

Tartare secondo pescato 6 € All'etto
Tartare



Pizzeria Antonio Cassandra



Pizzeria_Antonio_Cassandra



Degustazione di antipasto

- 5 Proposte dello chef

15 € A Persona
For person

(minimo due persone)

Antipasti Mare e Terra

Lingotto di salmone marinato agli agrumi e maionese
all'aglio e yuzu

Citrus marinated salmon ingot with garlic and yuzu mayonnaise

13 €

Petali di pesce spada ubriaco alla barbabietola rossa,
insalata novella e salsa guacamole

Swordfish petals marinated in red beetroot, new salad and guacamole
sauce

12 €

Carpaccio di manzo in osmosi d'erbe spontanee, sale
Maldon, rucoletta di campo, pomodori datterino e
topping di grana 24 mesi

Beef carpaccio in osmosis of wild herbs, Maldon salt, wild rocket,
datterino tomatoes and 24 month parmesan topping

10 €

Tentacoli di polpo croccante su crema di patate e
spumetta di pomodoro secco

Crispy octopus tentacles on potato cream and dried tomato mousse

15 €

Millefoglie di zucchina pastellata, mousse di patate,
pomodori secchi, mortazza, panura al basilico e piccola
burratina

Battered courgette millefeuille, potato mousse, dried tomatoes,
mortadella, basil breadding and small burratina

10 €



Pizzeria Antonio Cassandra



Pizzeria_Antonio_Cassandra



Antipasti Classici

Prosciutto crudo di Parma

Parma raw ham

10 €

Mozzarella di bufala

Buffalo mozzarella

4 pz

6 €

Nodini

Nodini mozzarella

5 pz

5 €

Selezione di latticini:

2 bufale, 2 nodini e 2 burratine

Selection of dairy products: 2 buffaloes, 2 knots and 2 burrata

10 €

Selezione di salumi

Selection of cured meats

10 €



Pizzeria Antonio Cassandra



Pizzeria_Antonio_Cassandra



Primi Piatti

Mare

Paccheri al ragù leggero di scampi	15 €
<i>Paccheri with scampi ragù</i>	

Risotto ai sapori di mare (Minimo per due persone)	18 €
<i>Risotto with seafood flavors (Minimum for two people)</i>	

Fregola pugliese in crudaiola di zucchine, gamberi rossi, salvia in ristretto di crostacei e zest di limone	15 €
<i>Apulian fregola in courgette crudaiola, red prawns, sage in a crustacean sauce and lemon zest</i>	

Primi con pescato del giorno	6 €
<i>First courses with catch of the day</i>	l'etto

Terra

Assassina (con aggiunta burratina + 2€)	13 €
<i>Assassina (with added burrata + €2)</i>	

Orecchietta di grano arso datterino rossi funghi cardoncelli e scaglie di caccio cavallo	14 €
<i>Orecchietta of burnt wheat, red datterino tomatoes, cardoncelli mushrooms and flakes of horse cheese</i>	



Pizzeria Antonio Cassandra



Pizzeria_Antonio_Cassandra



Secondi Piatti

Mare

Pescato del giorno

Catch of the day

6 €
l'etto

Frittura di calamari* e gamberi*

Fried calamari, shrimp and octopus

18 €

Frittura di calamari*

Fried calamari

15 €

Terra

Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e grana

Sliced beef with rocket, cherry tomatoes and parmesan

7,00€
l'etto

Tomahawk Polonia

Tomahawk Polonia

60€
al kg

Entrecôte

Entrecote

7,00€
l'etto

Filetto di pollo allevato a terra in cbt di salsa teriyaki
su insalata alla catalana crocchetta di patate, grana,
rosmarino e maionese all'aceto di riso

Free-range chicken fillet in cbt of teriyaki sauce on Catalan salad, potato
croquette, grana, rosemary and rice vinegar mayonnaise

14€



Pizzeria Antonio Cassandra



Pizzeria_Antonio_Cassandra



Contorni

Verdure grigliate

Grilled vegetables

5 €

Insalata mista

Mixed salad

5 €



Pizzeria Antonio Cassandra



Pizzeria_Antonio_Cassandra



Frutta

Composta di frutta

Fruit compote

4 €

Dolci

Dolce a porzione

Portion dessert

6 €

Crostata ricotta e pera

Ricotta and pear tart

6 €

Cheesecake vari gusti

Various flavors cheesecake

6 €

Dolci senza glutine e senza lattosio

Gluten-free and lactose-free desserts

7 €

Panna cotta vari gusti

Various flavors of panna cotta

6 €



Pizzeria Antonio Cassandra



Pizzeria_Antonio_Cassandra



Pizze Classiche

MARGHERITA Polpa di pomodoro, fior di latte artigianale e olio evo	6,5 €
ROMANA Polpa di pomodoro, fior di latte artigianale, olio evo, capperi di Pantelleria e acciughe del mar Cantabrico	9 €
WÜRSTEL Polpa di pomodoro, fior di latte artigianale, olio evo e würstel artigianali	8 €
AL COTTO Polpa di pomodoro, fior di latte artigianale, prosciutto cotto alta qualità in uscita e olio evo	9 €
TONNO E CIPOLLA A MODO MIO Base bianca, fior di latte artigianale, tonno homemade, cipolla caramellata e tarallo sbriciolato	9 €
AI FUNGHI CARDONCELLI Base bianca oppure base con polpa di pomodoro, cardoncelli, fior di latte artigianale, olio evo e grana grattugiato dai 16 ai 24 mesi	9 €
CAPRICCIOSA Polpa di pomodoro, fior di latte artigianale, prosciutto cotto alta qualità, carciofi, funghi e olio evo	9 €
4 FORMAGGI Base bianca, stracciatella, scamorza, emmental, grana a scaglie dai 16 ai 24 mesi e gorgonzola	9 €
CRUDO DI PARMA Polpa di pomodoro, fior di latte artigianale, olio evo e crudo di Parma dai 18 ai 24 mesi	9 €
FUMÈ Polpa di pomodoro, stracciatella, scamorza affumicata e speck doc	9 €
CRUDO ALLA BARESE Polpa di pomodoro, fior di latte artigianale, olio evo e crudo di Parma dai 18 ai 24 mesi tagliato alla Barese	10 €
BELLA NAPOLI Polpa di pomodoro, datterino, bufala DOC, basilico, grana grattugiato dai 16 ai 24 mesi e olio evo	9 €
CONTADINA Base bianca, crema di porcini, fior di latte artigianale, melanzane, zucchine, peperoni grigliati, spezie varie, mix di semi, grana grattugiato dai 16 ai 24 mesi e olio evo	9 €
MARGHERITA SBAGLIATA Base bianca, crema di basilico, fior di latte, filetti di pomodoro rosso Gargano, grana grattugiato dai 16 ai 24 mesi e olio evo	9 €
VALTELLINA Polpa di pomodoro, stracciatella, all'uscita: bresaola IGP, rucola di campo, scaglie di grana dai 16 ai 24 mesi e olio evo	10 €
NORCIA Polpa di pomodoro, fior di latte artigianale, salsiccia di Norcia e olio evo	9 €
MARGHERITA GIALLA Polpa di datterino giallo, fior di latte artigianale, datterino giallo, grana grattugiato e olio evo	8 €



Pizzeria Antonio Cassandra



Pizzeria_Antonio_Cassandra



Classic pizzas

MARGHERITA Tomato pulp, artisanal fior di latte and extra virgin olive oil	6,5 €
ROMANA Tomato pulp, artisanal fior di latte, extra virgin olive oil, capers from Pantelleria and anchovies from the Cantabrian Sea	9 €
WÜRSTEL Tomato pulp, artisanal fior di latte, extra virgin olive oil and artisanal wurstel	8 €
AL COTTO Tomato pulp, artisanal fior di latte, high quality cooked ham and extra virgin olive oil	9 €
TONNO E CIPOLLA A MODO MIO White base, artisanal fior di latte, homemade tuna, caramelized onion and crumbled tarallo	9 €
AI FUNGHI CARDONCELLI White base or base with tomato pulp, cardoncelli mushrooms, artisanal fior di latte, extra virgin olive oil and grated Parmesan from 16 to 24 months	9 €
CAPRICCIOSA Tomato pulp, artisanal fior di latte, high quality cooked ham, artichokes, mushrooms and extra virgin olive oil	9 €
4 FORMAGGI White base, straciatella, scamorza, emmental, flaked parmesan from 16 to 24 months and gorgonzola	9 €
CRUDO DI PARMA Tomato pulp, artisanal fior di latte, extra virgin olive oil and Parma ham from 18 to 24 months	9 €
FUMÈ Tomato pulp, straciatella, smoked scamorza cheese and DOC speck	9 €
CRUDO ALLA BARESE Tomato pulp, artisanal fior di latte, extra virgin olive oil and Parma ham from 18 to 24 months cut in the Barese style	10 €
BELLA NAPOLI Tomato pulp, datterino tomatoes, DOC buffalo mozzarella, basil, grated Parmesan from 16 to 24 months and extra virgin olive oil	9 €
CONTADINA White base, porcini cream, artisanal fior di latte, aubergines, zucchini, grilled peppers, various spices, mix of seeds, grated Parmesan from 16 to 24 months and extra virgin olive oil	9 €
MARGHERITA SBAGLIATA White base, basil cream, fior di latte, Red Gargano fillet, grated Parmesan from 16 to 24 months and extra virgin olive oil	9 €
VALTELLINA Tomato pulp, straciatella, at the exit: IGP bresaola, wild rocket, flakes Parmesan from 16 to 24 months and extra virgin olive oil	10 €
NORCIA Tomato pulp, artisanal fior di latte, Norcia sausage and extra virgin olive oil	9 €
MARGHERITA GIALLA Yellow datterino tomatoes pulp, artisanal fior di latte, yellow datterino tomatoes, grated parmesan and extra virgin olive oil	8 €



Pizzeria Antonio Cassandra



Pizzeria_Antonio_Cassandra



Pizze Gourmet

SUINO NERO Crema di porcini, fior di latte artigianale, datterino rosso, scamorza affumicata, funghi cardoncelli, salsiccia di suino nero e spezie	12 €
BOLOGNESE Base bianca, stracciatella, all'uscita: mortadella di suino nero, burratina e granella di pistacchio	12 €
PUGLIA MIA Base bianca fior di latte artigianale, all'uscita: capocollo di Martina Franca #slowfood, burratina, crema di pomodoro secco, filetti di mandorle tostate e cialdetta di pane di Altamura	13 €
SPADARA Base crema datterino giallo, datterino giallo , bufala paprica dolce all’uscita carpaccio pesce spada affumicato e granella di nocciole	13 €
SPILINGA Crema di pomodoro secco, fior di latte artigianale, ‘nduja di Spilinga e ricotta vaccina. All’uscita, miele di castagno e polvere di olive nere	12 €
CARBOPIZZA Base bianca, fior di latte artigianale, guanciale croccante, tuorlo d'uovo pastorizzato, pepe nero e crema di pecorino romano	12 €
FOODPORN Base pomodoro secco, fior di latte artigianale, ragù di braciola sfilacciata, crema di pecorino romano e mandorle tostate	12 €

Impasti e Aggiunte

DA AGGIUNGERE AL PREZZO DELLA PIZZA

IMPASTI ALTERNATIVI	2 €
IMPASTI SENZA GLUTINE	2,5 €
DOPPIA MOZZARELLA	2 €
MOZZARELLA SENZA LATTOSIO	2 €
MOZZARELLA DI BUFALA	2 €
BURRATINA	2 €

N.B. Per altre preparazioni chiedere disponibilità e prezzi al personale



Pizzeria Antonio Cassandra



Pizzeria_Antonio_Cassandra



Gourmet pizzas

SUINO NERO

Cream of porcini mushrooms, artisanal fior di latte, red datterino tomatoes, smoked scamorza cheese, cardoncelli mushrooms, black pork sausage and spices

12 €

BOLOGNESE

White base, stracciatella, at the exit: black pork mortadella, burratina and pistachio grain

12 €

PUGLIA MIA

White base artisanal fior di latte, at the exit: capocollo from Martina Franca #slowfood, burratina, dried tomato cream, toasted almond fillets and crunchy bread Altamura

13 €

SPADARA

Cream base of yellow datterino tomatoes, yellow datterino tomatoes, sweet buffalo paprika, smoked swordfish carpaccio and chopped hazelnuts

13 €

SPILINGA

Sun-dried tomato cream, artisanal fior di latte, 'nduja di Spilinga and cow ricotta. At the exit, chestnut honey and black olive powder

12 €

CARBOPIZZA

White base, artisanal fior di latte, crispy bacon, pasteurized egg yolk, black pepper and pecorino romano cream

12 €

FOODPORN

Dried tomato base, artisanal fior di latte, shredded pork chop ragù, pecorino romano cream and toasted almonds

12 €

Doughs and Additions

TO BE ADDED TO THE PRICE OF THE PIZZA

ALTERNATIVE DOUGH	2 €
GLUTEN-FREE DOUGH	2,5 €
DOUBLE MOZZARELLA	2 €
LACTOSE-FREE MOZZARELLA	2 €
BUFFALO MOZZARELLA	2 €
BURRATINA	2 €

N.B. For other preparations, ask the staff for availability and prices



Pizzeria Antonio Cassandra



Pizzeria_Antonio_Cassandra



Birra Artigianale

**Birra Agricola alla spina
Bionda**

20 cl 3 € 40 cl 4,5 €





Pizzeria Antonio Cassandra



Pizzeria_Antonio_Cassandra



Birre Artigianali

NAZIONALE GLUTEN FREE



cl 33 - 5€

FERMENTAZIONE: ALTA
STILE: BLONDE ALE
(GLUTEN FREE)
VOL: 6,5%

AGRICOLA AMBRATA



cl 50 - 6€

BIRRA ITALIANA
STILE: VIELLA LAGER
VOL: 6,5%

NAZIONALE



cl 75 - 15€

FERMENTAZIONE: ALTA
STILE: BLONDE ALE
VOL: 6,5%

SUPER



cl 75 - 15€

FERMENTAZIONE: ALTA
STILE: STRONG AMBER ALE
VOL: 8%

WAYAN



cl 75 - 15€

FERMENTAZIONE: ALTA
STILE: SAISON
VOL: 5,8%

ELIXIR



cl 75 - 15€

FERMENTAZIONE: ALTA
STILE: STRONG DARK ALE
VOL: 10%



Pizzeria Antonio Cassandra



Pizzeria_Antonio_Cassandra



Bevande

ACQUA 3 €

COCA COLA 3 €

FANTA 3 €

BIRRA NASTRO AZZURRO 0 33 CL (analcolica) 3 €

BIRRA AUGUSTINES WISER 50 CL 6 €

Vini in Bottiglia 375cl

VINO PRIMITIVO 7 €
CANTINA TERRE CARSICHE - PUGLIA - 13,5%

CANTALUPI 7 €
CANTINA CONTI ZECCA - PUGLIA - 13,5%

VERDECA 7 €
CANTINA TERRE CARSICHE - PUGLIA 12%



Pizzeria Antonio Cassandra



Pizzeria_Antonio_Cassandra



Vini Bianchi

AGORÁ

CANTINA TERRE CARSIICHE - BIANCO FRIZZANTE - PUGLIA - 11% 20 €

BLANGE

CANTINA CERETTO - BLANGE - PIEMONTE - 13,5% 30 €

CAVABIANCA

CANTINA TERRE CARISCHE - FIANO E CHARDONNAY - PUGLIA - 13,5% 40 €

CHABLIS

SAINT PIERRE ALBERT PIC - FRANCIA - 13% 50 €

PINOT GRIGIO

CANTINA VILLA VESCOVILE - TRENTINO - 12,5% 22 €

BRANU'

CANTINA SURRAU - VERMENTINO DI GALLURA - SARDEGNIA - 14% 24 €

CAVALLO DELLE FATE

CANTINA TASCA D'ALMERITA - GRILLO SICILIA DOC - 13% 24 €

PECORINO D'ABRUZZO COLLECIVETTA

CANTINA PASETTI - FRANCAVILLA AL MARE - 13% 20 €

RADICI

CANTINA MASTROBERARDINO - FIANO - CAMPANIA - 13% 24 €

NOVASERRA

CANTINA MASTROBERARDINO - GRECO DI TUFO - CAMPANIA - 13% 24 €

MORABIANCA

CANTINA MASTROBERARDINO - FALANGHINA - CAMPANIA - 13% 22 €

FALLWIND

CANTINA ST MICHAEL EPPAN - SAUVIGNON - ALTO ADIGE - 13,5~ 28 €



Pizzeria Antonio Cassandra



Pizzeria_Antonio_Cassandra



Vini Bianchi

JOSEPH
CANTINA HOFSTATTER - GEWURZTRAMINER - ALTO ADIGE - 14% 30 €

REGUTA
CANTINA REGUTA - TRAMINER AROMATICO - UDINE - 13% 22 €

TERESAMANARA
CANTINA CANTELE - CHERDONNAY - PUGLIA - 13,5% 25 €

CHAKRE VERDE
GIOVANNI AIELLO - VERDECA - PUGLIA - 12,5% 25 €

BUCCI
CANTINA BUCCI - VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI - ANCONA - 13% 30 €

MASSERIA LI VELI
CANTINA MASSERIA LI VELI - VERDECA - PUGLIA - 13% 28 €

TERRARIA
CHARDONNAY - PUGLIA - 12% 15 €



Pizzeria Antonio Cassandra



Pizzeria_Antonio_Cassandra



Vini Rosati

TRAMARI CANTINA SAN MARZANO - ROSATO - PUGLIA - 12,5%	22 €
AGORA' CANTINA TERRE CARSICHE - ROSATO FRIZZANTE - 11%	20 €
GIOIA ROSA ROSATO PUGLIA IGT - TERRE CARSICHE 12,5%	20 €
CALAFURIA ROSATO SALENTO NEGROAMARO IGT - TORMARESCA - 12%	22 €
LE ROTAIE CANTINA PASTINI - SUSUMANIELLO ROSATO - PUGLIA - 12%	20 €
TERRARIA NEGROAMARO ROSATO - PUGLIA - 12%	15 €



Pizzeria Antonio Cassandra



Pizzeria_Antonio_Cassandra



Vini Rossi

ANTICAIA 20 €
CANTINA SAN DONACI - SALICE SALENTINO - 14%

MACCONE 25 €
CANTINA ANGIULI DONATO PRIMITIVO IGP PUGLIA - 15%

TERESA MANARA 30 €
CANTINA CANTELE - NEGROAMARO - SALENTO IGT - 14%

PEZZO MORGANA 30 €
MASSERIA LI VELI - SALICE SALENTINO RISERVA - CELLINO
SAN MARCO 15%

FANOVA 25 €
PRIMITIVO DI GIOIA DEL COLLE DOC - 3 BICCHIERI GAMBERO
ROSSO - 14,5%

GELSO NERO 25 €
NERO DI TROIA - BAT PUGLIA - 13%

ROCCA DELLE MASCÍE 30 €
CHIANTI CLASSICO - TOSCANA - 13,5%

SESSANTANNI 60 €
PRIMITIVO - PUGLIA - 14,5%

OLTREMÈ 25 €
SUSUMANIELLO - PUGLIA - 13,5%

CAMPO MACCIONE 20€
MORELLINO DI SCANSANO - TOSCANA - 14,5%

MONTE BRUNA 30 €
BRAIDA - PIEMONTE - 15%

BRICCO DELL'UCCELLONE 80€
BARBERA D'ASTI - PIEMONTE - 16,5%

PINOT NERO 30 €
PINOT NERO - TRENTINO - 13,5%



Pizzeria Antonio Cassandra



Pizzeria_Antonio_Cassandra



Bollicine

PORTA MONTICANO MILLESIMATO- DOC TREVISO	18 €
ZARDETTO PROSECCO DOC ROSE'	18 €
FERRARI MAXIMUN BRUT DOC TRENTINO	40 €
FERRARI PERLE' DOC TRENTINO	50 €
FERRARI PERLÉ ROSÉ	70 €
D'ARAPRI SPUMANTE BRUT	40 €
CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE	60 €
CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE ROSÉ	80 €
BELLAVISTA DOCG FRANCIACORTA ROSÉ	80 €
BELLAVISTA BRUT DOCG FRANCIACORTA	50 €
D'ARAPRI BRUT ROSÉ METODO CLASSICO	40 €

Champagne

MOET & CHANDON RESERVE IMPERIALE	90 €
VEUVE CLIEQUOT	90 €
PIERRE GABILLARD -BRUT	80 €
POMMERY CHAMPAGNE	70 €
MUM CHAMPAGNE	70 €
CRISTAL	400 €



Pizzeria Antonio Cassandra



Pizzeria_Antonio_Cassandra



Amari

JEFFERSON AMARO IMPORTANTE	4,5 €
UNICUM	3 €
AMARO DEL CAPO	3 €
CHINA MARTINI	3 €
JAGERMEISTER	3 €
BRANCA MENTA	3 €
FERNET BRANCA	3 €
BORSCHI (SAN MARZANO)	3 €
MONTENEGRO	3 €
LUCANO	3 €
LIMONCELLO	3 €



Pizzeria Antonio Cassandra



Pizzeria_Antonio_Cassandra



Whisky

JACK DANIEL'S - 7 ANNI	6 €
CHVAS REGAL - 12 ANNI	6 €
THE GLENLIVET- 12 ANNI	8 €
LAPHROAIG - 10 ANNI	8 €
GLENMORANGIE - 10 ANNI	8 €
SCAPA - 14 ANNI	8 €
TALISKER - 10 ANNI	8 €
GRAGGANMORE - 12 ANNI	8 €
JAMESON - 12 ANNI	8 €
OBAN - 14 ANNI	8 €
LAGAVULIN - 16 ANNI	12 €

Rum

APPLETON ESTATE RESERVE BLEND JAMAICA RUM	7 €
ADMIRAL RODNEY	7 €
WESTERN PEARL HEAVY RUM	7 €
ZACAPA 23	6 €
RUM MALECON 18	7 €
DOMAINE DE SEVERIN RHUM VIEUX 6 ANS	7 €
ZACAPA XO	15 €



Pizzeria Antonio Cassandra



Pizzeria_Antonio_Cassandra



Cognac

COGNAC COURVOISIER 6 €

COGNAC MARTELL 6 €

COGNAC HENNESSY 6 €

Brandy

BRANDY CARLOS 1 SOLERA GRAN RISERVA 6 €

BRANDY TORRES 15 ANNI RESERVE PRIVATA 6 €

BRANDY CARDENAL MENDOZA 6 €

Calvados

CALVADOS VIEUX MORIN EXTRA 6 €

Vodka

ABSOLUT LISCIA 4 €

Grappe

GRAPPA DE CHAMPAGNE 6 €

GRAPPA VILLA DE VARDIA RISERVA 5 €

GRAPPA MONTE SABOTINO GRAN RISERVA 10 ANNI 8 €

GRAPPA DI MOSCATO VILLA DE VARDIA BARRICATA 5 €



Pizzeria Antonio Cassandra



Pizzeria_Antonio_Cassandra



Gin

5060 GIN RURALE

5 €

GIN J.ROSE

5 €

Liquori Dolci

GRAN MARNIER

2,5 €

ZEBBA PIRAS

2,5 €

CONTREAU

2,5 €

AMARETTO DISARONNO

2,5 €

SAMBUCA MOLINARI

2,5 €

STOCK (CHERRY)

2,5 €

BAILEYS

2,5 €

LIQUIRIZIA

2,5 €

BORGHETTI

2,5 €

LIQUORE STREGA

2,5 €

LIMOCELLO

2,5 €

Acquavite

NARDINI DI PURA VINACCIA

4 €

NONNINO DI PURE VINACCE FRESCE

4 €

Caffetteria

VERONERO CAFFÉ

1,5 €

VERONERO CAFFÉ DECAFFEINATO

1,5 €

ORZO

1,5 €

GINSENG

1,5 €