Cucina **MENÙ** Cooking

Il Teatro 26 rappresenta per tutti noi casa, famiglia e realizzazione.

Ognuno di noi è come un musicista, che facendo con amore il proprio mestiere contribuisce a rendere unica l'armonia che viene creata dall'orchestra.

L'amore è ciò che ispira maggiormente le nostre azioni quotidiane, dalla preparazione della pasta fresca come gli scialatielli, all'impasto della pizza, all'accoglienza dei nostri clienti.

Siamo lieti di avervi nel nostro locale e di coinvolgervi nella nostra sinfonia.

Si apra il sipario!

Teatro 26 represents home, family and realization for all of us.

Each of us is like a musician, who by doing his job with love, contributes to making the harmony, which is created by the orchestra, unique.

Love is what most inspires our daily actions, from preparing fresh pasta like scialatielli, to pizza dough, to welcoming our customers.

We are pleased to have you in our restaurant and to involve you in our symphony.

The curtain opens!

I nostri

COCKTAILS

Our

COCKTAILS

SPRITZ **€. 5,00**
SPRITZ
Aperol, prosecco, seltz e fettina d'arancia
Aperol, prosecco, seltz and orange slice

NEGRONI **€. 5,00**
NEGRONI
Campari, Martini rosso, Tanqueray Ten Gin, fettina d'arancia
Campari, red Martini, Tanqueray Ten Gin, orange slice

MOJITO **€. 5,00**
MOJITO
Rum giallo Havana 7, zucchero di canna, lime, soda, menta
Havana 7 yellow rum, brown sugar, lime, soda, mint

MOSCOW MULE **€. 5,00**
MOSCOW MULE
"ORA" vodka di grano puro, succo di lime, Fantimas ginger beer, menta fresca e zenzero fresco
"ORA" pure wheat vodka, lime juice, Fantimas ginger beer, fresh mint and fresh ginger

GIN & TONIC **€. 5,00**
GIN & TONIC
Tanqueray Ten Gin, Fantimas tonic water e fettina di limone
Tanqueray Ten Gin, Fantimas tonic water and lemon slice

CUBA LIBRE **€. 5,00**
CUBA LIBRE
Rum giallo Havana 7, Coca Cola e fettina di limone
Havana 7 yellow Rhum, Coca Cola and lemon slice

MILANO - TORINO **€. 5,00**
MILAN - TURIN
Bitter Campari, Vermut rosso e scorza d'arancia
Bitter Campari, red Vermouth and orange peel

SAMBITTER BIONDO ANALCOLICO **€. 5,00**
BLOND SAMBITTER ANALCOLIC

Antipasti

DI MARE

Starter

OF SEA

TRIS DI TARTARE DI PESCE E CROSTACEI — **€. 16,00**

TRIS OF FISH TARTARE

Tonno con avocado, riso nero e sesamo, carpaccio di gambero rosso e cous cous, farro e salmone

Tuna with avocado, black rice and sesame, red prawn and couscous carpaccio, spelled and salmon

INSALATA DI MARE ALLA CATALANA — **€. 12,00**

CATALAN SEA SALAD

Polipo, calamari, gamberetti, cozze, vongole, gamberone, olive, sedano, cipolotto rosso di Tropea, prezzemolo, olio, aceto, capperi, pomodorini datterino *Octopus, squid, prawns, mussels, clams, prawns, olives, celery, Tropea red onion, parsley, oil, vinegar, capers, cherry tomatoes*

TAVOLOZZA DI MARE — **€. 15,00**

SEASIDE PALETTE

Carpaccio di salmone, spada e tonno affumicati, cocktail di gamberi, polipo con patate, olive taggiasche e prezzemolo, scaglie di mandorle, pepe, aglio *Smoked salmon, tuna and swordfish carpaccio, prawn cocktail, octopus with potatoes, taggiasca olives and parsley, flakes of almonds and pepper, garlic*

IMPEPATA DI COZZE — **€. 10,00**

PEPPED WITH MUSSELS

Cozze, olio, aglio, pepe, prezzemolo

Mussels, oil, garlic, pepper, parsley

ALLERGENI | *ALLERGENS*

Glutine | *Gluten* *Crostacei e molluschi* | *Crustaceans and molluscs* *Uova* | *Eggs* *Pesce* | *Fish*
Soia | *Soia* *Latte e latticini* | *Milk and dairy products* *Frutta a guscio e arachidi* | *Nuts and peanuts*

Antipasti

DI TERRA

Starter

OF EARTH

FRITTO ALLA NAPOLETANA FATTO IN CASA **€. 9,00**
HOME-MADE NEAPOLITAN FRIED
Crocchè di patate, arancino di riso, frittatina di bucatini, montanara
Potato croquettes, rice arancino, bucatini omelette, montanara

FRISELLA PUGLIESE **€. 12,00**
FRISELLA PUGLIESE
con burratina, pomodoro cuore di bue, pesto di rucola e basilico
with burratina, ox-heart tomato, rocket pesto and basil

CARPACCIO DI MANZO **€. 12,00**
CARPACCIO DI MANZO
con spuma di ricotta emulsionata all'aglio, olio e peperoncino
with ricotta foam emulsified with garlic, oil and chilli pepper

FIGLIATA DI BUFALA 300 gr. CON VERDURE IN PASTELLA **€. 14,00**
BUFFALO DAUGHTER 300 gr. WITH PASTEL VEGETABLES
Burratina di bufala con bocconcini, carote, zucchine, acqua, farina
Potato croquettes, arancino rice, bucatini omelette, montanara

ALLERGENI | *ALLERGENS*

Glutine | *Gluten* *Crostacei e molluschi* | *Crustaceans and molluscs* *Uova* | *Eggs* *Pesce* | *Fish*
Soia | *Soia* *Latte e latticini* | *Milk and dairy products* *Frutta a guscio e arachidi* | *Nuts and peanuts*

La Tradizione

AMALFITANA

La Tradizione

AMALFITANA

SCIALATIELLI AL SALMONE **€. 12,00**
SALMON SCIALATIELLI
Scialatielli con salmone fresco e grattata di limoni della Costiera amalfitana, panna, prezzemolo, aglio Grana Padano
Scialatielli with fresh salmon and grated lemons from the Amalfi coast, cream, parsley, garlic, Grana Padano

SCIALATIELLI ALL'AMALFITANA **€. 10,00**
AMALFITAN SCIALATIELLI
con melanzane a funghetto, pomodoro, basilico e parmigiano, panna, aglio
with mushroom aubergines, tomato, basil and parmesan, cream, garlic

SCIALATIELLI "SENTORE DI PRIMAVERA" **€. 12,00**
SCIALATIELLI "SPRING SENTORE"
con burrata, crema di asparagi, pancetta croccante
with burrata, asparagus cream, crispy bacon

SCIALATIELLI CON GAMBERONI E PISTACCHI **€. 18,00**
SCIALATIELLI WITH PRAWNS AND PISTACHIOS
con gamberoni, crema di pistacchi, pomodorini e panna, aglio
with prawns, pistachio cream, cherry tomatoes and cream, garlic

SCIALATIELLI DEL PIENNOLO **€. 10,00**
SCIALATIELLI " DEL PIENNOLO "
con pomodorini gialli del Piennolo e olive taggiasche, prezzemolo e panna, aglio
with yellow Piennolo tomatoes and taggiasca olives, parsley and cream, garlic

ALLERGENI | *ALLERGENS*

Glutine | *Gluten* *Crostacei e molluschi* | *Crustaceans and molluscs* *Uova* | *Eggs* *Pesce* | *Fish*
Soia | *Soia* *Latte e latticini* | *Milk and dairy products* *Frutta a guscio e arachidi* | *Nuts and peanuts*

La pasta fresca *Fresh pasta*

ALTRI PRIMI PIATTI OTHER FIRST DISHES

PACCHERO TONNATO **€. 13,00**
TONNATO PACCHERO
Tonno fresco, mandorle tostate, pomodoro giallo, mentuccia, aglio, vino bianco, olio EVO *Fresh tuna, toasted almonds, yellow tomato, mint, garlic, white wine, oil*

SPAGHETTI AI POMODORINI CON VONGOLE VERACI **€. 14,00**
SPAGHETTI WITH TOMATOES WITH GREEN CLAMS
Vongole veraci e grattata di bottarga, aglio, olio EVO, vino bianco
Clams and grated bottarga, garlic, EVA oil, white wine

RISOTTO CON BRANZINO E ERBETTE AROMATICHE **€. 15,00**
(minimo 2 persone, tempo di preparazione 18 minuti) **a porzione**
RISOTTO WITH BRANZINO AND AROMATIC HERBS
con grattata di limoni della Costiera, mentuccia, timo, maggiorana
with grated Amalfi Coast lemons, mint, thyme, marjoram

ORECCHIETTE ALL'ORTOLANA **€. 12,00**
ORECCHIETTE "ALL'ORTOLANA"
con zucchine, melanzane, funghi, peperoni, prezzemolo, panna, aglio
with courgettes, aubergines, mushrooms, peppers, parsley, cream, garlic

POSSIBILITA' DI PASTA SENZA GLUTINE, PER CONDIMENTI CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

ALLERGENI | *ALLERGENS*

Glutine | *Gluten* *Crostacei e molluschi* | *Crustaceans and molluscs* *Uova* | *Eggs* *Pesce* | *Fish*
Soia | *Soia* *Latte e latticini* | *Milk and dairy products* *Frutta a guscio e arachidi* | *Nuts and peanuts*

Secondi Piatti

DI MARE

Second Sea

DISHES

GRAN FRITTO DI MARE **€. 25,00**
BIG FRIED SEA
Scampi, gamberoni, calamari, pesce con spina, alici fresche e verdure pastellate
Scampi, prawns, squid, fish with plug, fresh anchovies and battered vegetables

GRIGLIATA DI PESCE **€. 26,00**
SEAFOOD GRILL
Gamberone, calamaro, tonno, filetto di pesce e spiedini di mazzancolle tropicali *Shrimp, squid, tuna, fish fillet and tropical prawn skewers*

FILETTO DI BRANZINO ALL'AMALFITANA **€. 17,00**
FILLET OF SEA BASS "ALL'AMALFITANA"
Branzino, patate, olive, pomodorini e prezzemolo, aglio
Sea bass, potatoes, olives, cherry tomatoes and parsley, garlic

GRATIN DI PESCE, MOLLUSCHI E CROSTACEI **€. 22 ,00**
GRATIN OF FISH, MOLLUSCS AND CRUSTACEANS
Cozze, calamari, pesce spinato, scampi, gamberoni, capesante, olio, aglio, limone, pane, prezzemolo *Mussels, squid, barbed fish, scampi, prawns, scallops, oil, garlic, lemon, bread, parsley*

TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO **€. 18,00**
TUNA IN PISTACHIO CRUST
con melanzane a funghetto, granella di pistacchio, sesamo, pomodorini semy dry, pan grattato *with mushroom aubergines, chopped pistachio, sesame, semy dry cherry tomatoes, breadcrumbs*

POLPO ARROSTICCIATO **€. 14,00**
ROASTED OCTOPUS
con crema di patate al curry e pomodorini confit *with curry potato cream and confit cherry tomatoes*

ALLERGENI | *ALLERGENS*

Glutine | *Gluten* *Crostacei e molluschi* | *Crustaceans and molluscs* *Uova* | *Eggs* *Pesce* | *Fish*
Soia | *Soia* *Latte e latticini* | *Milk and dairy products* *Frutta a guscio e arachidi* | *Nuts and peanuts*

Secondi Piatti

DI TERRA

Second Earth

DISHES

TRIS DI CARNE CON PATATE SFIZIOSE AL PEPE E MAIONESE ALL'AGLIO **€. 25,00**
TRIS OF MEAT WITH DELICIOUS POTATOES WITH PEPPER AND GARLIC MAYONNAISE
Tagliata e filetto di manzo, salsiccia di maiale con finocchietto, patate
Cut and fillet of beef, pork sausage with fennel, potatoes

TAGLIATA DI MANZO SU INSALATINA DI VERDURE FRESCHE **€. 18,00**
SLICED BEEF ON FRESH VEGETABLE SALAD
Carote, rucola, scalogno e pomodorini
Carrots, arugula, shallots and cherry tomatoes

FILETTO DI MANZO ALLA BRACE CON CHIPS DI PATATE **€. 21,00**
GRILLED BEEF FILLET WITH POTATO CHIPS
con senape in grani
with mustard beans

PANINO BOS TAURUS CON CHIPS DI PATATE **€. 13,00**
BOS TAURUS SANDWICH WITH POTATO CHIPS
Pane, Hamburger di Angus, cheddar, salsa aurora, crocchè di patate, cipolle impanate nella quinoa, peperoni
Bread, Angus burger, cheddar, aurora sauce, potato croquettes, onions breaded in quinoa, pepper

ALLERGENI | *ALLERGENS*

Glutine | *Gluten* *Crostacei e molluschi* | *Crustaceans and molluscs* *Uova* | *Eggs* *Pesce* | *Fish*
Soia | *Soia* *Latte e latticini* | *Milk and dairy products* *Frutta a guscio e arachidi* | *Nuts and peanuts*

Per accompagnare

CONTORNI

To accompany

SIDE DISHES

PATATE ALLA GRIGLIA **€. 4,00**
GRILLED POTATOES
Patate
Potatoes

PATATINE FRITTE **€. 4,00**
FRENCH FRIES
Patate
Potatoes

VERDURE ALLA GRIGLIA **€. 4,00**
GRILLED VEGETABLES
Melanzane, zucchine, peperoni e patate
Aubergines, courgettes, peppers and potatoes

INSALATA DI POMODORI **€. 4,00**
TOMATO SALAD
Pomodori
Tomatoes

INSALATA VERDE **€. 4,00**
GREEN SALAD
Insalata
Salad

INSALATA MISTA **€. 5,00**
MIX SALAD
Insalata, carote, pomodori, zucchine alla julienne
Salad, carrots, tomatoes, julienne zucchini

VERDURE AL VAPORE **€. 4,00**
STEAMED VEGETABLES
La scelta varia secondo la disponibilità della giornata
The choice varies according to the availability of the day

ALLERGENI | *ALLERGENS*

Glutine | *Gluten* *Crostacei e molluschi* | *Crustaceans and molluscs* *Uova* | *Eggs* *Pesce* | *Fish*
Soia | *Soia* *Latte e latticini* | *Milk and dairy products* *Frutta a guscio e arachidi* | *Nuts and peanuts*

Menù

BIMBI

Children

MENU

PASTA CORTA AL RAGÙ — **€. 5,00**
SHORT PASTA WITH MEAT SAUCE
Pasta, carne di manzo, carota, sedano e patata
Pasta, beef, carrot, celery and potato

PASTA IN BIANCO O AL POMODORO — **€. 4,00**
PASTA IN WHITE OR TOMATO SAUCE
Pasta e salsa di pomodoro *Pasta and tomato sauce*

PASTA AL PESTO — **€. 5,00**
PASTA AL PESTO
Pasta, basilico, aglio, parmigiano e pinoli *Pasta, basil, garlic, parmesan and pine nuts*

MILANESE CON PATATINE FRITTE — **€. 10,00**
MILANESE WITH FRENCH FRIES
Carne di pollo, pangrattato, uovo, latte e patate
Chicken meat, breadcrumbs, eggs, milk and potatoes

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA — **€. 6,00**
GRILLED CHICKEN
Carne di pollo o tacchino e olio *Chicken or turkey meat and oil*

HAMBURGER CON PATATINE FRITTE — **€. 10,00**
HAMBURGER WITH FRENCH FRIES
Hamburger di manzo, patate *Beef burger, potatoes*

ALLERGENI | *ALLERGENS*

Glutine | *Gluten* *Crostacei e molluschi* | *Crustaceans and molluscs* *Uova* | *Eggs* *Pesce* | *Fish*
Soia | *Soia* *Latte e latticini* | *Milk and dairy products* *Frutta a guscio e arachidi* | *Nuts and peanuts*

Pizze veraci napoletane

MENÙ

Neapolitan style pizzas

Per appetiti robusti

PIZZE

For robust appetites

PIZZAS

REGINA DOP 400 GR. **€. 11,00**
Impasto Speciale ad alta digeribilità e pomodoro
Fuori forno: mozzarella di bufala, pomodorini, grana, basilico, origano e olio
Special dough with high digestibility and tomato
Outside the oven: buffalo mozzarella, cherry tomatoes, grana, basil, oregano and oil

PAVAROTTO 300 GR. **€. 10,00**
Calzone con mozzarella, provola di bufala, melanzane a funghetto e basilico
Fuori forno: pancetta, rucola, pomodorini e grana
Calzone with mozzarella, buffalo provola, mushroom aubergines and basil
Outside the oven: pancetta, rocket, cherry tomatoes and parmesan

STELLA **€. 15,00**
Un originale calzone a forma di stella a 5 punte con 5 gusti diversi:
- 1° mozzarella fiordilatte, salsiccia e friarielli - 2° mozzarella fiordilatte e salame piccante
- 3° mozzarella fiordilatte, provola fresca e melanzane a funghetto - 4° mozzarella fiordilatte e verdure grigliate - 5° mozzarella fiordilatte, funghi porcini e prosciutto cotto.
Infornato al centro: pomodoro
Fuori forno nel centro: rucola, pomodorini, mozzarella di bufala, grana e olio.
An original 5-pointed star calzone with 5 different flavors:
- 1st mozzarella fiordilatte, sausage and broccoli - 2nd mozzarella fiordilatte and spicy salami
- 3rd mozzarella fiordilatte, fresh provola and mushroom aubergines - 4th mozzarella fiordilatte and grilled vegetables - 5th mozzarella fiordilatte, porcini mushrooms and cooked ham. Baked in the center: tomato.
Out of the oven in the center: rocket, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, grana and oil

LA CORONA DELLA REGINA **€. 12,00**
Bordo di pizza ripieno di salame e ricotta condita con pepe e prezzemolo.
Al centro hamburger piemontese 180 gr. con patatine fritte e insalata condita con olio, sale e limone
Edge of pizza stuffed with salami and ricotta seasoned with pepper and parsley.
Piedmontese hamburger at the center 180 gr. with fries and salad dressed with oil, salt and lemon

Le nostre pizze

CLASSICHE

Our pizzas

CLASSIC

MARINARA **€. 5,00**

Pomodoro San Marzano 100% italiano Casa Gustarosso, aglio, olio EVO, basilco - Fuori forno: origano, bocconcino di bufala *100% Italian San Marzano tomato Casa Gustarosso, garlic, EVO oil, basil - Out of the oven: oregano, buffalo mozzarella*

MARGHERITA DOP **€. 7,00**

Filetti di pomodoro San Marzano 100% italiano Casa Gustarosso, mozzarella fior di latte di Agerola, Grana Padano, olio EVO - Fuori forno: basilico, bocconcino di bufala *100% Italian San Marzano tomato fillets Casa Gustarosso, Agerola fior di latte mozzarella, Grana Padano, EVO oil - Out of the oven: basil, buffalo mozzarella*

SUPER NAPOLI **€. 8,00**

Filetti di pomodoro San Marzano 100% italiano Casa Gustarosso, mozzarella fior di latte di Agerola - Fuori forno: origano, acciughe di Cetara Casa Delfino, basilico, olio EVO, bocconcino di bufala *100% Italian Casa Gustarosso San Marzano tomato fillets, Agerola fior di latte mozzarella - Out of the oven: oregano, Cetara anchovies Casa Delfino, basil, EVO oil, buffalo mozzarella*

BUFALINA **€. 8,00**

Pomodoro San Marzano 100% italiano Casa Gustarosso, mozzarella di bufala, olio EVO - Fuori forno: basilico, bocconcino di bufala
San Marzano tomato 100% Italian Casa Gustarosso, buffalo mozzarella, EVO oil - Out of the oven: basil, buffalo mozzarella

ALLERGENI | *ALLERGENS*

Glutine | *Gluten* *Crostacei e molluschi* | *Crustaceans and molluscs* *Uova* | *Eggs* *Pesce* | *Fish*
Soia | *Soia* *Latte e latticini* | *Milk and dairy products* *Frutta a guscio e arachidi* | *Nuts and peanuts*

Le nostre creazioni | *Our creations*

PIZZE | PIZZAS

SORRENTINO **€. 12,00**
Mozzarella fior di latte di Agerola - Fuori forno: capocollo di maialino nero casertano, blu di bufala, carciofino romano, olio EVO, bocconcino di bufala *Fior di latte di Agerola mozzarella - Out of the oven: capocollo of black pig from Caserta, buffalo blue, Roman artichoke, EVO oil, buffalo morsel*

SIANI **€. 11,00**
Base crema di finocchietto, provola di Sorrento, salsiccia di maialino nero tagliata a punta di coltello al forno con patate - Fuori forno: basilico, olio EVO, bocconcino di bufala *TFennel cream base, Sorrento provola, black pork sausage cut into a knife tip with potatoes - Out of the oven: basil, EVO oil, buffalo mozzarella*

PREZIOSI **€. 14,00**
Base di crema di pomodoro secco, gorgonzola D.O.P., olive caiazzane, cipolla caramellata, mozzarella di bufala, basilico - Fuori forno: acciughe di Cetara, bocconcino di bufala
Base of dried tomato cream, PDO gorgonzola, Caiazzan olives, caramelized onion, buffalo mozzarella, basil - Out of the oven: Cetara anchovies, buffalo mozzarella

TOTO' **€. 14,00**
Pomodoro datterino giallo caramellato, 'nduja di Spilunga, mozzarella fior di latte di Agerola, mozzarella di bufala - Fuori forno: basilico, olio EVO, burratina di bufala
Caramelized yellow datterino tomato, Spilunga nduja, Agerola fior di latte mozzarella, buffalo mozzarella - Out of the oven: basil, EVO oil, buffalo burratina

ALLERGENI | *ALLERGENS*

Glutine | *Gluten* *Crostacei e molluschi* | *Crustaceans and molluscs* *Uova* | *Eggs* *Pesce* | *Fish*
Soia | *Soia* *Latte e latticini* | *Milk and dairy products* *Frutta a guscio e arachidi* | *Nuts and peanuts*

Le nostre creazioni

PIZZE

Our creations

PIZZAS

AUTIERI **€. 10,00**
Pomodoro San Marzano 100% italiano Casa Gustarosso, verdure fritte (peperoni, melanzane, zucchine), mozzarella fior di latte di Agerola, Grana padano, basilico - Fuori forno: olio EVO, bocconcino di bufala
San Marzano 100% Italian Casa Gustarosso tomato, fried vegetables (peppers, aubergines, courgettes), mozzarella fior di latte from Agerola, Grana Padano, basil - Out of the oven: EVO oil, buffalo mozzarella

MANZILLO **€. 12,00**
Mozzarella fior di latte di Agerola - Fuori forno: crocchette di patate casarecce, prosciutto cotto di alta qualità, crema ai quattro formaggi, basilico, olio EVO, bocconcino di bufala
Agerola fiordilatte mozzarella - Out of the oven: homemade potato croquettes, high quality cooked ham, cream with four cheeses, basil, EVO oil, buffalo mozzarellabasil

IZZO **€. 13,00**
Mozzarella fior di latte di Agerola - Fuori forno: mortadella, crema di pistacchi, burratina di bufala con spolverata di granelle di pistacchio
Agerola milk mozzarella - Outside the oven: mortadella, pistachio cream, buffalo burratina with sprinkling of pistachio grains

SALEMME **€. 11,00**
Mozzarella fior di latte di Agerola - Fuori forno: guanciale, arancia rossa di Sicilia, stracciatella
Agerola milk mozzarella - Out of the oven: bacon, Sicilian blood orange, stracciatella

ORLANDO **€. 10,00**
Tris di pomodorini (pomodorino rosso del Piennolo, datterino giallo del Vesuvio e pomodorino semi dry), salame napoli - Fuori forno: grattata di cacio di bufala, olio EVO, basilico
Trio of cherry tomatoes (Piennolo red cherry tomatoes, Vesuvius yellow cherry tomatoes and semi dry tomatoes), napoli salami - Out of the oven: grated buffalo cheese, EVO oil, basil

Le nostre creazioni

PIZZE

Our creations

PIZZAS

TEATRO **€. 10,00**
Mozzarella fior di latte di Agerola, salsiccia, friarielli, Grana Padano - Fuori forno: bocconcino di bufala, basilico e olio EVO
Fior di latte di Agerola mozzarella, sausage, broccoli, Grana Padano - Out of the oven: buffalo mozzarella, basil and EVO oil

EDUARDO **€. 10,00**
Pomodoro San Marzano 100% italiano Casa Gastarosso, mozzarella fior di latte di Agerola, melanzane a funghetto e provola fresca di bufala affumicata, Grana Padano - Fuori forno: bocconcino di bufala, olio EVO, basilico
San Marzano tomato 100% Italian Casa Gastarosso, fior di latte from Agerola, mushroom aubergines and fresh smoked buffalo provola, Grana Padano - Outside the oven: buffalo bite, EVO oil, basil

DI PINTO **€. 10,00**
Mozzarella fior di latte di Agerola, cipolla rossa di Tropea, filetti di tonno di Cetara, olio EVO
Agerola fior di latte mozzarella, Tropea red onion, Cetara tuna fillets, EVO oil

MORELLI **€. 15,00**
Mozzarella fior di latte di Agerola, polipo saltato in padella con olive taggiasche, patate, prezzemolo, olio EVO
Agerola fior di latte mozzarella, stir-fried octopus with Taggiasca olives, potatoes, parsley, EVO oil

ALLERGENI | *ALLERGENS*

Glutine | *Gluten* *Crostacei e molluschi* | *Crustaceans and molluscs* *Uova* | *Eggs* *Pesce* | *Fish*
Soia | *Soia* *Latte e latticini* | *Milk and dairy products* *Frutta a guscio e arachidi* | *Nuts and peanuts*

Le nostre creazioni

PIZZE FRITTE

Our creations

FRIED PIZZAS

MONTANARE **€. 6,00**
3 pizze fritte con Pomodoro San Marzano 100% italiano Casa Gastarosso grana, basilico
3 fried pizzas with 100% Italian San Marzano tomato Casa Gastarosso grana, basil

PIZZA FRITTA **€. 7,00**
Mozzarella fior di latte di Agerola, prosciutto, grana, basilico
Mozzarella fior di latte from Agerola, ham, parmesan, basil

CALZONE FRITTO ALLA NAPOLETANA **€. 7,00**
Ricotta, salame piccante, grana, pepe, basilico
Ricotta cheese, spicy salami, parmesan, pepper, basil

CALZONE FRITTO ESAGERATO **€. 9,00**
Crema di friarielli, ricotta, pancetta di maialino casertano, mozzarella fior di latte di Agerola, Grana Padano, basilico, olio EVO
Cream of broccoli, ricotta, pork belly from Caserta, mozzarella fior di latte from Agerola, Grana Padano, basil, EVO oil

I nostri

CALZONI

Our Napolitan

PIZZA ROLL

FUORI DAL SAN PAOLO **€. 9,00**
Salsiccia, friarielli e provola - Fuori forno: bocconcino di bufala e basilico
Sausage, broccoli and provola - Outside the oven: buffalo morsel and basil

L'INFERNO DI DANTE **€. 9,00**
Spianata calabra piccante, ricotta e mozzarella fior di latte - Fuori forno: bocconcino di bufala e basilico
Spicy calabra, ricotta and mozzarella fior di latte - Outside the oven: buffalo morsel and basil

"ALLE MULIGNANE A FUNGETIELLO" **€. 9,00**
Melanzane a funghetto e provola - Fuori forno: bocconcino di bufala, basilico e scaglie di grana
Eggplant mushroom and provola - Outside the oven: buffalo morsel, basil and flakes of parmesan

ALLERGENI | *ALLERGENS*

Glutine | Gluten *Crostacei e molluschi | Crustaceans and molluscs* *Uova | Eggs* *Pesce | Fish*
Soia | Soia *Latte e latticini | Milk and dairy products* *Frutta a guscio e arachidi | Nuts and peanuts*

Le nostre

FOCACCE

Our

FOCACCIA

ORTOLANA **€. 5,00**
Peperoni, melanzane e zucchine grigliati, sale, olio e spezie
Peppers, aubergines and zucchini grilled, salt, oil and spices

SEMPLICE **€. 4,00**
Sale, olio e spezie
Salt, oil and spices

ESTATE **€. 6,00**
Sale, olio, insalata
Fuori forno: prosciutto crudo
Salt, oil, salad
Out of the oven: raw ham

ALLERGENI | *ALLERGENS*

Glutine | *Gluten* *Crostacei e molluschi* | *Crustaceans and molluscs* *Uova* | *Eggs* *Pesce* | *Fish*
Soia | *Soia* *Latte e latticini* | *Milk and dairy products* *Frutta a guscio e arachidi* | *Nuts and peanuts*

Da bere | *To drink*

BIBITE | DRINKS

BIBITE IN LATTINA Coca Cola, Fanta, Sprite, Thè alla pesca, Thè al limone, ecc. *Coca Cola, Fanta, Sprite, Peach tea, Lemon tea, etc.*			**€. 2,50**
ACQUA NATURALE E FRIZZANTE Acqua naturale e frizzante microfiltrata *Still and sparkling microfiltered water*		50 cl	**€. 1,00**
ACQUA NATURALE E FRIZZANTE Acqua naturale e frizzante microfiltrata *Still and sparkling microfiltered water*		1 lt	**€. 2,00**
BIRRA BIONDA Hop Is Back LAGER *Hop Is Back LAGER*		30 cl 50 cl Caraffa da Carafe of 1.5 lt	**€. 3.50** **€. 6.00** **€. 16.00**
BIRRA ROSSA Eil Rossa Belga BOCK *Eil Amber BOCK*		30 cl 50 cl Caraffa da Carafe of 1.5 lt	**€. 4.00** **€. 7.00** **€. 19.00**
BIRRA WEISS Erdinger *Erdinger*		30 cl 50 cl Caraffa da Carafe of 1.5 lt	**€. 3.50** **€. 6.00** **€. 16.00**
BIRRA DEL MESE		30 cl l 50 cl Caraffa da Carafe of 1.5 lt	**€. 4.00** **€. 7.00** **€. 19.00**

La Cantina MENÙ The Cellar

Vino pazzo che suole spingere anche l'uomo
molto saggio a intonare una canzone,
e a ridere di gusto, e lo manda su a danzare,
e lascia sfuggire qualche parola che era meglio
tacere.

(Omero - Odissea)

Proposte di vino- AL CALICE

Wine at the GLASS

Bianchi / White

VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C. **€. 5,00**
Az. Dorgali Nuoro - anno 2018 (**Sardegna**)

FALANGHINA BENEVENTANA **€. 5,00**
Az. Dei Monaci - anno 2018 (**Campania**)

PROSECCO EXTRA DRY MILLESIMATO D.O.C. **€. 5,00**
Az. Meregalli - anno 2018 (**Veneto**)

Rossi / Red

BARBERA D'ALBA D.O.C. **€. 5,00**
Az. Monchiero Carbone - anno 2018
(**Piemonte**)

TORRE ACONA CHIANTI COLLI FIORENTINI D.O.C.G. **€. 5,00**
Az. Torre Acona - Anno 2017 (**Toscana**)

BLAUBURGUNDER PINOT NERO KOSSLER D.O.C. **€. 4,00**
Az. Kossler - anno 2018 (**Alto Adige**)

Rosè / Pink

LA MERIDIANA MONFERRATO D.O.C. CHIARETTO **€. 5,00**
Az. Bonzano - anno 2018 (**Piemonte**)

L'EXTRA LANGLOIS DRY METODO CLASSICO **€. 5,00**
Az. Langlois Chateau - Anno 2016 (**Cremant de Loire - FR**)

Proposte di vino- AL CALICE

Wine at the GLASS

Da Dessert / Dessert

LAGO DI VENERE MOSCATO LIQUOROSO DI PANTELLERIA D.O.C. **€. 4,00**
Az. Meregalli - anno 2016 (**Sicilia**)

DON ZOILO EILLIAMS & HUMBERT PEDRO XIMENEZ 12 YEARS SHERRY **€. 4,00**
Az. Meregalli - anno 2016 (**Spagna**)

Enoteca
Teatro 26

Wines Shop
Teatro 26

LE NOSTRE PROPOSTE DI ABBINAMENTO AL VOSTRO DELIVERY SCONTATO DEL 30%

Bianchi / White 0,75 cl.

FALANGHINA BENEVENTANA I.G.T.
Az. Dei Monaci - anno 2017 **(Campania)**
€. 20,00 / sconto 30%
€. 14.00

VERMENTINO DI SARDEGNA COSTAMOLINO
AZ. Argiolas - anno 2018 **(Sardegna)**
€. 22,00 / sconto 30%
€. 15.50

PROSECCO EXTRA DRY MILLESIMATO D.O.C. DE SEO
Az. Mergall - anno 2018 **(Veneto)**
€. 20,00 / sconto 30%
€. 14.00

Rossi / Red 0,75 cl.

MONFERRATO ROSSO D.O.C. HOSTARIA
Az. Bonzano - anno 2017 **(Piemonte)**
€. 19,00 / sconto 30%
€. 13.50

PINOT NERO D.O.C. "BLAUBURGUNDER"
Az. Kellerei Kossler - anno 2017 **(Alto Adige)**
€. 21,00 / sconto 30%
€. 15.00

GRAGNANO PENISOLA SORRENTINA D.O.P. Az.
Cantine Federiciane - anno 2018 **(Campania)**
€. 19,00 / sconto 30%
€. 13.50

Enoteca

Teatro 26

Wines Shop

Teatro 26

LE NOSTRE PROPOSTE DI ABBINAMENTO AL VOSTRO DELIVERY SCONTATO DEL 30%

Bianchi / White 0,375 cl.

PROSECCO DI VALDOBBIADENE D.O.C.G. Az. Nino Franco - anno 2018 (**Piemonte**)	**€. 13,00 / sconto 30%** **€. 9.00**
ROERO ARNEIS "RECIT" D.O.C.G. Az. Monchiero Carbone - anno 2018 (**Piemonte**)	**€. 10,00 / sconto 30%** **€. 7.00**
SOAVE CLASSICO "SAN MICHELE" D.O.C. Az. Monchiero Carbone - anno 2018 (**Piemonte**)	**€. 9,00 / sconto 30%** **€. 6.50**
VERMENTINO DI SARDEGNA COSTAMOLINO D.O.C. Az. Argiolas - anno 2018 (**Sardegna**)	**€. 11,00 / sconto 30%** **€. 8.00**

Rosso / Red 0,375 cl.

DOLCETTO D'ALBA D.O.C. "LADOLI" Az. Cà del Baio - anno 2017 (**Piemonte**)	**€. 10,00 / sconto 30%** **€. 7.00**
NEBBIOLO DELLE LANGHE "REGRET" D.O.C. Az. Monchiero Carbone - anno 2017 (**Piemonte**)	**€. 12,00 / sconto 30%** **€. 8.50**
GATTINARA D.O.C.G. TRAVAGLINI Az. Travaglini - anno 2015 (**Piemonte**)	**€. 20,00 / sconto 30%** **€. 14.00**
MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G. CERRETO PIANO Az. Terenzi - anno 2016 (**Toscana**)	**€. 12,00 / sconto 30%** **€. 8.50**

Le BOLLICINE

The BUBBLES

PROSECCO DI VALDOBBIADENE D.O.C.G. **€. 19,00**
Az. Nino Franco - anno 2017 **(Veneto)**

PROSECCO EXTRA DRY MILLESIMATO D.O.C. DE SEO **€. 20,00**
Az. Mergall - anno 2018 **(Veneto)**

PROSECCO EXTRA DRY I MAGREDI D.O.C. **€. 21,00**
Az. I Magredi – Anno 2018 **(Friuli)**

BELLAVISTA "ALMA CUVÈE" D.O.C. **€. 45,00**
Az. Bellavista - anno 2016 **(Lombardia)**

CHAMPAGNE "GH MUMM" **€. 50,00**
Az. Mumm **(Francia)**

LANGLOIS CHATEAU CRÉMANT DE LOIRE BRUT ROSÉ **€. 24,00**
Az. langlois chateau vall del loire Maison (Francia)

AYALA CHAMPAGNE BRUT "MAJEUR" **€. 48,00**
Az. Ayala Francia (Francia)

CHAMPAGNE PIERRE GIMONNET ROSÈ **€. 52,00**
Az. Cotes Blancs (Francia)

I nostri

VINI BIANCHI

Our

WHITE WINES

SAUVIGNON D.O.C. **€. 21,00**
Az. Von Blumen - anno 2017 (**Alto Adige**)

PINOT GRIGIO D.O.C. **€. 18,00**
Az. Fratelli Dorigati - anno 2017 (**Trentino**)

MULLER THURGAU D.O.C. **€. 17,00**
Az. Roeno - anno 2017 (**Trentino**)

GEWURZTRAMINER "KIES" D.O.C. **€. 22,00**
Az. Roeno - anno 2017 (**Trentino**)

MOSCATO GIALLO D.O.C. **€. 20,00**
Az. kellerei Kossier - anno - 2017 (**Veneto**)

SOAVE CLASSICO SUPERIORE "MONTE FIORENTINE" D.O.C. **€. 20,00**
Az. Cà Rugate - anno 2017 (**Veneto**)

CHARDONNAY D.O.C. LUNA D'AGOSTO **€. 16,00**
Az. Cà del baio - anno 2018 (**Piemonte**)

ROERO ARNEIS D.O.C.G. RECIT **€. 20,00**
Az. Monchiero Carbone - anno 2018 (**Piemonte**)

ARMOGNAN MONFERRATO BIANCO D.O.C. **€. 17,00**
Az. Bonzano (**Piemonte**)

PIGATO "CYCNUS" D.O.C. **€. 22,00**
Azz Poggio dei Gorleri - anno 2018 (**Liguria**)

I nostri

VINI BIANCHI

Our

WHITE WINES

PECORINO "EIKOS" I.G.T. BIO – VEG **€. 16,00**
Az. Agriverde - anno 2017 **(Abruzzo)**

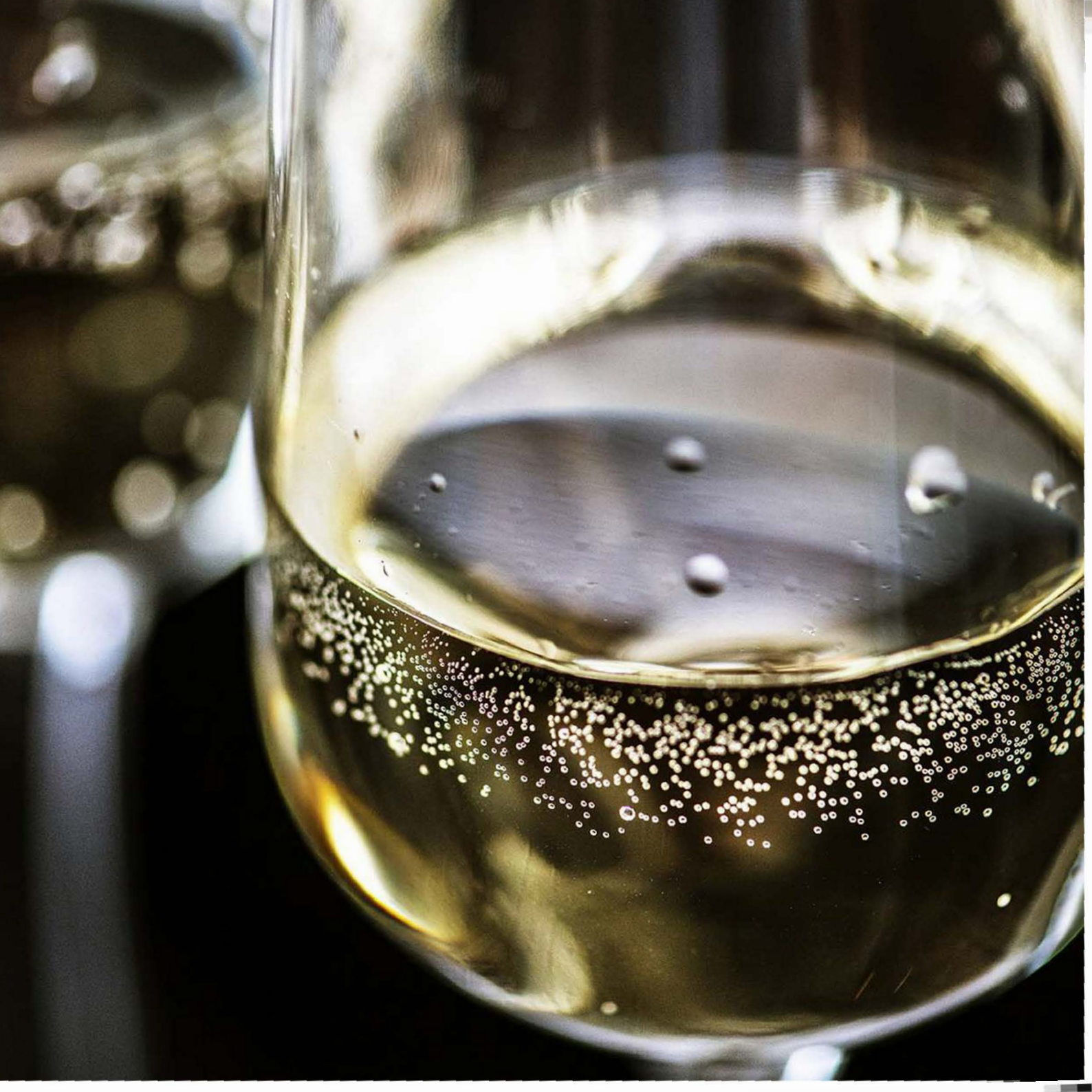
FIANO DI AVELLINO D.O.C.G. **€. 22,00**
Az. Rocca del Principe - anno 2017 **(Campania)**

GRECO DI TUFO D.O.C.G. **€. 18,00**
Az. De Falco - anno 2017 **(Campania)**

FALANGHINA BENEVENTANA I.G.T. **€. 20,00**
Az. Dei Monaci - anno 2017 **(Campania)**

VERMENTINO DI SARDEGNA COSTAMOLINO **€. 18,00**
AZ. Argiolas - anno 2018 **(Sardegna)**

VERMENTINO DI SARDEGNA ZOIGA D.O.C. **€. 22,00**
Az. Dorgali - anno 2018 **(Sardegna)**



Le mezze bottiglie

VINI BIANCHI

Half bottle

WHITE WINES

PROSECCO DI VALDOBBIADENE D.O.C.G. **€. 13,00**
Az. Nino Franco - anno 2018 **(Piemonte)**

ROERO ARNEIS "RECIT" D.O.C.G. **€. 10,00**
Az. Monchiero Carbone - anno 2018 **(Piemonte)**

SOAVE CLASSICO "SAN MICHELE" D.O.C. **€. 9,00**
Az. Monchiero Carbone - anno 2018 **(Piemonte)**

VERMENTINO DI SARDEGNA COSTAMOLINO D.O.C. **€. 11,00**
Az. Argiolas - anno 2018 **(Sardegna)**

SYRAH
2017
DEI PRINCIPI DI SPADAFORA
DON PIETR
DEI PRINCIPI DI SPADAFORA
2012
DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

I nostri

VINI ROSSI

Our

RED WINES

PINOT NERO D.O.C. "BLAUBURGUNDER" **€. 21,00**
Az. Kellerei Kossler - anno 2017 (**Alto Adige**)

BARBERA DEL MONFERRATO D.O.C. GAJARD **€. 21,00**
Az. Bonzano - anno 2017 (**Piemonte**)

BARBERA D'ALBA D.O.C. **€. 22,00**
Az. Monchiero Carbone - anno 2018 (**Piemonte**)

DOLCETTO D'ALBA D.O.C. "LODOLI" **€. 17,00**
Az. Cà del Baio - anno 2017 (**Piemonte**)

LANGHE NEBBIOLO D.O.C. "REGRET" **€. 23,00**
Az. Monchiero Carbone - anno 2017 (**Piemonte**)

GATTINARA TRE VIGNE D.O.C.G. **€. 42,00**
Az. Travaglini - anno 2013 (**Piemonte**)

BONARDA OLTREPÒ PAVESE D.O.C "VITI DI LUNA" **€. 14,00**
Az. Francesco Montagna - anno 2017 (**Lombardia**)

NERO D'AVOLA CABERNET SAUVIGNON – MERLOT I.G.P. "DON PIETRO" **€. 20,00**
Az. Dei Principi di Spadafora - anno 2017 (**Sicilia**)

I nostri

VINI ROSSI

Our

RED WINES

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G. **€. 18,00**
Az. Terenzi - anno 2017 **(Toscana)**

CHIANTI COLLI FIORENTINI D.O.C.G. "TORRE A CONA" **€. 18,00**
Az. Torre a Cona - anno 2016 **(Toscana)**

LACRIMA DI MORRO D'ALBA D.O.C. "FONTE DEL RE" **€. 17,00**
Az. Umani Ronchi - anno 2017 **(Marche)**

GRAGNANO PENISOLA SORRENTINA D.O.P. Az. **€. 19,00**
Cantine Federiciane - anno 2018 **(Campania)**

PRIMITIVO "IMPRINT" I.G.T. Az. **€. 14,00**
A. Mano - anno 2018 **(Puglia)**

NEGROAMARO I.G.T. **€. 14,00**
Az. A. Mano - anno 2017 **(Puglia)**

SYRAH I.G.P. "DON PIETRO" **€. 16,00**
Az. Dei Principi di Spadafora - anno 2017 **(Sicilia)**

Mezza bottiglia

VINI ROSSI

Half bottle

RED WINES

DOLCETTO D'ALBA D.O.C. "LADOLI" **€. 10,00**
Az. Cà del Baio - anno 2017 **(Piemonte)**

NEBBIOLO DELLE LANGHE "REGRET" D.O.C. **€. 12,00**
Az. Monchiero Carbone - anno 2017 **(Piemonte)**

GATTINARA D.O.C.G. TRAVAGLINI **€. 20,00**
Az. Travaglini - anno 2015 **(Piemonte)**

MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G. CERRETO PIANO **€. 12,00**
Az. Terenzi - anno 2016 **(Toscana)**

Napule è
Napule è mille culure
Napule è mille paure
Napule è a voce de' criature
che saglie chianu chianu e
tu sai ca nun si sulo.
Napule è nu sole amaro
Napule è addore 'e mare
Napule è 'na carta sporca
e nisciuno se ne importa e
ognuno aspetta a' ciorta.
Napule è 'na cammenata
inte viche miezo all'ato
Napule è tutto 'nu suonno
e a sape tutti o' munno
ma nun sanno a verità.
Napule è mille culure
(Napule è mille paure)
Napule è 'nu sole amaro
(Napule è addore e' mare)
Napule è 'na carta sporca
(e nisciuno se ne importa)
Napule è 'na camminata
(inte viche miezo all'ato)
Napule è tutto nu suonno
(e a' sape tutti o' munno)
Pino Daniele

Le nostre

BIRRE ARTIGIANALI

Our Homemade

BEERS

Bionde / Blonde

CIARA **€. 12,00**
Bionda 75cl 5% – Az. Ex Fabrica

WEISS **€. 12,00**
Bionda 75cl 5,5% - Az. Ex Fabrica

AMARICANA **€. 12,00**
Bionda 75cl 5% – Az. Ex Fabrica

LA BIONDA **€. 9,00**
Bionda 50cl 5,2% – Az. La Tresca

CLOE **€. 9,00**
Bionda 50cl 5,1% - Az. La Tresca

LUPALIS **€. 9,00**
Bionda 50cl 5,6% - Az. La Tresca

PALMITA **€. 9,00**
Bionda 50cl 5,4% - Az. La Tresca

LA BIONDA DEL LEONE **€. 6,00**
Bionda 33cl 5,3% - Az. BSA Beer

FOG **€. 6,00**
Bionda 33cl 4,4% - Az. BSA Beer

Le nostre

BIRRE ARTIGIANALI

Our Homemade

BEERS

Rosse / Red

ROZZA **€. 12,00**
Rossa 75cl 6% – Az. Ex Fabrica

LA ROSSA **€. 9,00**
Rossa 50cl 6,2% - Az- La Tresca

SYBARYS **€. 9,00**
Rossa 50cl 5,2% – Az. La Tresca

LA ROSSA DEL GALLO **€. 6,00**
Rossa 33cl 6,9% - Az. BSA Beer

CORSO PRESTINARI 26 | DOVE LA PIZZA È UN ARTE

RISTORANTE TEATRO 26

Dolci, caffè e liquori **MENÙ** Desserts coffee and liqueurs

I nostri

DOLCI

Our

DESSERTS

TIRAMISÙ CLASSICO **€. 6,00**
CLASSIC TIRAMISÙ
zucchero, uova, savoiardi, caffè, panna e mascarpone
sugar, eggs, biscuits, coffee, cream and mascarpone

TIRAMISÙ ALLA NUTELLA **€. 6,00**
TIRAMISÙ WITH PISTACHIO
zucchero, uova, savoiardi, caffè, panna, crema di mascarpone alla nutella
sugar, eggs, savoiardi, coffee, cream, mascarpone cream with nutella

PASTIERA **€. 6,00**
PASTIERA
farina di frumento, burro, zucchero, uova, ricotta vaccina, ricotta di pecora, grano, acqua, sale, arancia, limone e vaniglia
wheat flour, butter, sugar, eggs, cow's milk ricotta, sheep's milk ricotta, wheat, water, salt, orange, lemon and vanilla

DELIZIA AL LIMONE **€. 6,00**
LEMON DELIGHT
zucchero, uova, farina 00, fecola di patate, limone, vanillina, latte, panna vegetale, burro, sale, limoncello, maizena
zucchero, uova, farina 00, fecola di patate, limone, vanillina, latte, panna vegetale, burro, sale, limoncello, maizena

ALLERGENI | *ALLERGENS*

Glutine | *Gluten* *Crostacei e molluschi* | *Crustaceans and molluscs* *Uova* | *Eggs* *Pesce* | *Fish*
Soia | *Soia* *Latte e latticini* | *Milk and dairy products* *Frutta a guscio e arachidi* | *Nuts and peanuts*

I nostri

DOLCI

Our

DESSERTS

CUPOLA AL PISTACCHIO **€. 6,00**
DOME WITH PISTACHIO
zucchero, uova, panna vegetale, pistacchio, cioccolato bianco, gelatina in foglia, burro, farina 00, limone, vanilla, purea di lampone, sale
sugar, eggs, vegetable cream, pistachio, white chocolate, leaf jelly, butter, 00 flour, lemon, vanilla, raspberry puree, salt

FINANCIER DI FRUTTA FRESCA **€. 6,00**
FRESH FRUIT FINANCIER
farina di mandorle, farina 00, zucchero a velo, uova, burro, limone, vanillina, latte, zucchero, maizena, panna, sale, frutta fresca
almond flour, 00 flour, icing sugar, eggs, butter, lemon, vanillin, milk, sugar, cornstarch, cream, salt, fresh fruit

SORBETTO FRESCO DELLA CASA **€. 5,00**
FRESH HOUSE SORBET
rivolgersi al personale di sala per gli ingredienti
ask the staff for ingredients

Vini

LIQUOROSI

Wines

LIQUEUR

LAGO DI VENERE PANTELLERIA - MOSCATO LIQUOROSO **€. 4,00**

DON ZOILO - WILLIAMS & HUMBERT COLLECTION **€. 4,00**

ALLERGENI | *ALLERGENS*

Glutine | *Gluten* *Crostacei e molluschi* | *Crustaceans and molluscs* *Uova* | *Eggs* *Pesce* | *Fish*
Soia | *Soia* *Latte e latticini* | *Milk and dairy products* *Frutta a guscio e arachidi* | *Nuts and peanuts*

I nostri

ELISIR

Our

ELIXIR

ELISIR AL LIMONE	€. 4,00
ELISIR SAMBUCA	€. 4,00
VACA MORA - AMARO VENETO	€. 4,00
FRANCOIS PEYROT - LIQUORE ALLE MANDORLE	€. 5,00
FRANCOIS PEYROT - LIQUORE AL CAFFE' E COGNAC	€. 5,00
FRANCOIS PEYROT - LIQUORE ALLE MORE E COGNAC	€. 5,00

LAGO DI VENERE
PANTELLERIA
MOSCATO LIQUOROSO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

La Carta Dei

CAFFÈ

The Card Of

COFFEE

CAFFÈ	**€. 1,50**
GINSENG	**€. 2,00**
CAFFÈ D'ORZO	**€. 2,00**
MOCACCINO	**€. 2,00**
CAFFÈ MONOORIGINE ogni mese, a scelta del ristorante, un'origine diversa	**€. 2,50**
CAFFÈ AMARETTO E MANDORLA	**€. 2,00**
CAFFÈ IRISH CREAM	**€. 2,00**

I nostri

AMARI

Our

BITTERS

MONTENEGRO	€. 3,50
SAMBUCA	€. 3,50
COINTREAU	€. 3,50
UNICUM	€. 3,50
BRÀULIO	€. 3,50
RAMAZZOTTI	€. 3,50
BAILEYS	€. 3,50
SAN SIMONE	€. 3,50
AMARO DEL CAPO	€. 3,50
LYSKAMM	€. 3,50
MIRTO	€. 3,50
AMARO LUCANO	€. 3,50
JÄGERMEISTER	€. 3,50
FERNET BRANCA	€. 3,50
CYNAR	€. 3,50
AVERNA	€. 3,50

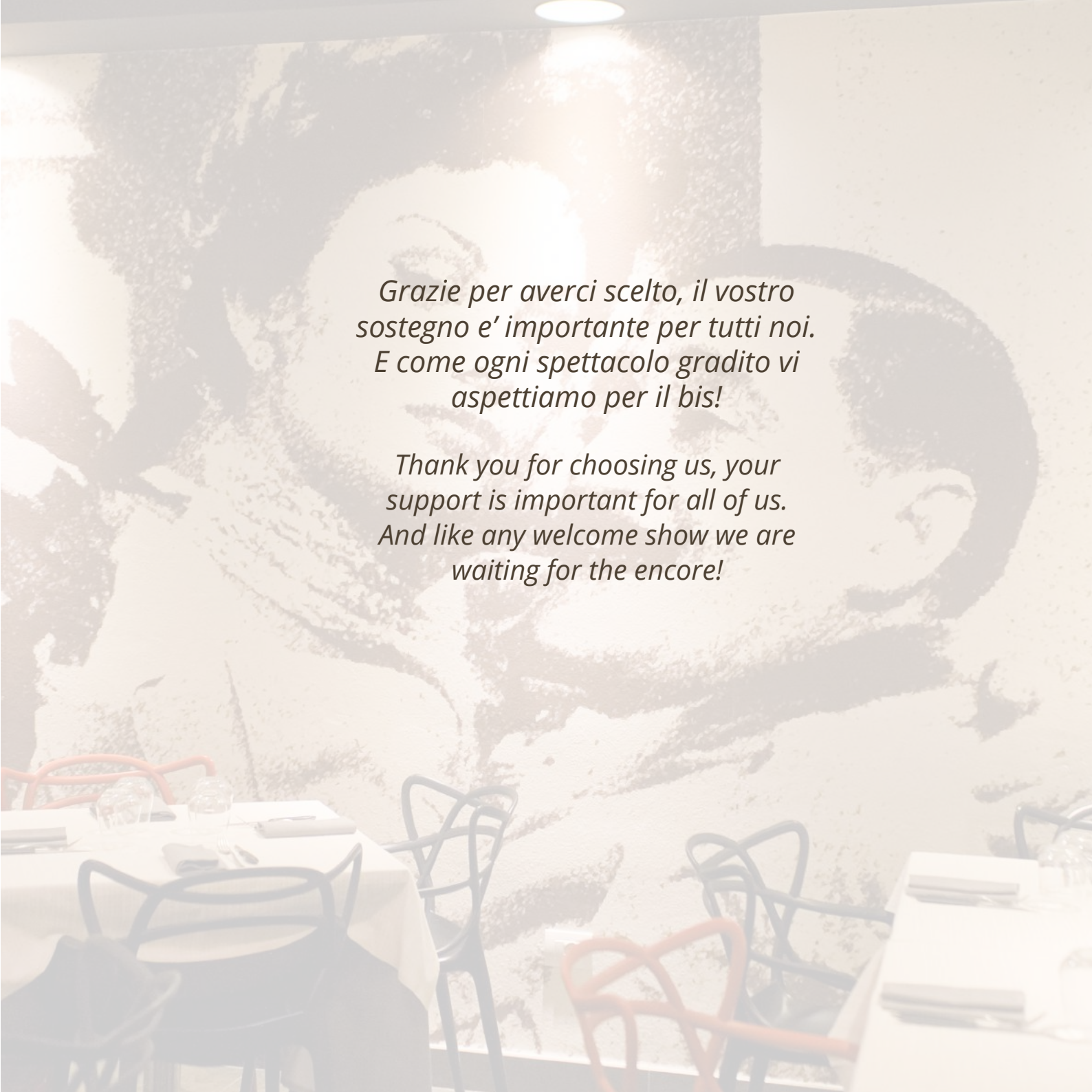
I nostri

LIQUORI

Our

SPIRIT

JACK DANIEL'S *(WHISKY)*	**€. 5,00**
J&B *(WHISKY)*	**€. 5,00**
OBAN *(WHISKY TORBATO)*	**€. 7,00**
FINLAGGAN *(WHISKY TORBATO)*	**€. 7,00**
CHAIRMAN'S RESERVE *(RUM)*	**€. 6,00**
HAVANA CLUB *(RUM)*	**€. 5,00**
GRAPPA DI DOLCETTO - *MAZZETTI*	**€. 3,50**
GRAPPA DI BARBERA - *MAZZETTI*	**€. 3,50**
GRAPPA DI MOSCATO - *MAZZETTI*	**€. 3,50**
GRAPPA MORBIDA 3.0 - *MAZZETTI*	**€. 3,50**
GRAPPA BIANCA - *ACQUA DEL SESIA (VALSESIA)*	**€. 3,50**
GRAPPA SARPA ORO - *BARRICATA DI POLI*	**€. 4,50**
LIMONCELLO - *LIQUORE CAMPANO*	**€. 3,00**
MELONCELLO - *LIQUORE CAMPANO*	**€. 3,00**
LIQUIRIZIA - *LIQUORE CAMPANO*	**€. 3,00**



Grazie per averci scelto, il vostro sostegno e' importante per tutti noi. E come ogni spettacolo gradito vi aspettiamo per il bis!

Thank you for choosing us, your support is important for all of us. And like any welcome show we are waiting for the encore!

RISTORANTE TEATRO 26

Corso Prestinari 26 - 13100 Vercelli

Per prenotazioni

+39 0161 28 14 38

www.ristoranteteatro26.com