next door collection
WINE BAR & KITCHEN

MENU

ANTIPASTI

Baccalà mantecato con cipolle in agrodolce
(1, 4, 7, 12)
18,00 €

Battuta Marchigiana olive, pomodoro semi secco e capperi *(1,2)*
18,00 €

Salmone marinato con rucola e stracciatella
(4, 7, 12)
16,00 €

Tortino di carciofi con patate e scamorza affumicata *(7)*
14,00 €

Tagliere di salumi e formaggi della tradizione romana - 1 persona *(7)*
15,00 €

Prosciutto di Parma 24 mesi e mozzarella di bufala campana DOP
(7)
16,00 €

PRIMI

Ravioli cacio e pepe
(1, 3, 7)
17,00 €

Tonnarelli alla Carbonara
(1, 3, 7)
16,00 €

Strozzapreti all'amatriciana
(1,7)
16,00 €

Tagliatelle al ragù alla bolognese
(1,3)
16,00 €

Spaghetti alla chitarra con pomodoro datterino e basilico
(1)
14,00 €

Tonnarello con gamberi e limone
(1,7,2,4)
20,00 €

Opzioni senza glutine su richiesta

coperto per persona 2,00 €

next door collection
WINE BAR & KITCHEN

MENU

SECONDI

Straccetti di manzo rucola
e scaglie di parmigiano
(7)

22,00 €

Hamburger di fassona
piemontese “Oberto” 200gr
Con composta di cipolle
rosse e pomodorini datterini

18,00 €

Entrecote Danese alla brace *250gr*
con patate al forno croccanti al mais

28,00 €

Polpo arrosto al vino
con crema di patate
(14, 7)

20,00 €

Saltimbocca alla romana
con spinacino croccante
(1,7)

22,00 €

Verdure grigliate e
scamorza affumicata
(7)

16,00 €

CONTORNI

Contorno del giorno
9,00 €

Patate dello chef
9,00 €

Cicoria ripassata
9,00 €

Insalata di valeriana con crostino di pane,
aceto balsamico e guanciale croccante
9,00 €

next door collection
WINE BAR & KITCHEN

MENU

APPETIZERS

Salted codfish with sweet and sour onions
(1, 4, 7, 12)
18,00 €

Marchigiana beef with olives, semi-dried tomatoes, and capers *(12)*
18,00 €

Marinated salmon with arugula and stracciatella cheese
(4, 7, 12)
16,00 €

Artichoke pie with potatoes and smoked scamorza cheese
(7)
14.00 €

Selection of traditional Roman cured meats and cheeses- 1 person
(7)
15.00 €

24 -month Parma ham and mozzarella di bufala campana DOP
(7)
16,00 €

FIRST COURSE

Ravioli cacio e pepe
(1, 3, 7)
17,00 €

Tonnarello carbonara
(1, 3, 7)
16,00 €

Amatriciana Strozzapreti
(1,7)
16,00 €

Tagliatelle with bolognese ragù
(1,3)
16,00 €

Spaghetti alla chitarra with cherry tomatoes and basil
(1)
14,00 €

Tonnarello with shrimp and lemon
(1,7,2,4)
20,00 €

Cover charge per person 2.00€

next door collection
WINE BAR & KITCHEN

MENU

SECOND COURSE

Shredded beef with arugula
and Parmesan shavings
(7)

22.00 €

Piedmontese Fassona beef burger
“Oberto” 200gr
with red onion and cherry tomato compote

18.00 €

Grilled Danish entrecôte steak 250g
with crispy baked potatoes with corn

28.00 €

Roasted octopus in wine
with potato cream
(14,7)

20.00 €

Saltimbocca alla romana
with crispy spinach
(1.7)

22.00 €

Grilled vegetables and smoked
scamorza cheese
(7)

16.00 €

SIDE DISHES

Side dish of the day
9.00 €

Chef's potatoes
9.00 €

Sautéed chicory
9.00 €

Valerian salad with croutons, balsamic vinegar,
and crispy guanciale
9.00 €

next door collection
WINE BAR & KITCHEN

MENU

DOLCI / DESSERTS

Soufflé al cioccolato
Chocolate soufflé
(1, 3, 6, 7, 10)

9,00 €

Croccante al pistacchio
Pistachio crunch
(3, 6, 7, 8)

12,00 €

Incanto caramello salato e cioccolato
Saltedcaramel and chocolatedelight
(1, 3, 6, 7, 8)
14,00 €

Tartufo classico
Classic truffle
(1, 3, 6, 7, 8)
10,00 €

Crema catalana in coccio
Cremacatalana (inaclaypot)
(3, 7)

14,00 €

Tagliere di frutta
Sliced seasonal fruit

9,00 €

CAFFE'

Caffè espresso

1.50 €

Caffè decaffeinato

1,20€

Caffè americano

3.50 €

Cappuccino

1.70 €

next door collection
WINE BAR & KITCHEN

ALLERGENE / ALLERGEN

1	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)	Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Crustaceans and products thereof
3	Uova e prodotti a base di uova	Eggs and products thereof
4	Pesce e prodotti a base di pesce	Fish and products thereof
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Peanuts and products thereof
6	Soia e prodotti a base di soia	Soybeans and products thereof
7	Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	Milk and products thereof (including lactose)
8	Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi,	Tree nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios,
9	Sedano e prodotti a base di sedano	Celery and products thereof
10	Senape e prodotti a base di senape	Mustard and products thereof
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesame seeds and products thereof
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/litre
13	Lupini e prodotti a base di lupini	Lupin and products thereof
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Molluscs and products thereof

next door collection
WINE BAR & KITCHEN

MENU

Bevande / Drinks

BIBITE / SOFT DRINKS

Coca Cola / Coca Cola Zero
4,00 €

Fanta
4,00 €

Sprite
4,00 €

Succo di Frutta
Fruit Juice
4,00€

Crodino
5,00

Bitter
4,00€

Acqua Tonica
Tonic Water
(Fever tree, Fchweppes)
4,00 €

Acqua Tonica Aromatizzata
Flavored Tonic Water
4,00€

Birra Ginger
Ginger Beer
4,00€

Soda Water Fever-Tree
4,00€

ACQUA / WATER

Acqua Panna
4,00 €

Acqua San Pellegrino
4,00€

Acqua Ferrarelle
3,00€

Acqua Perrier
3,00€

next door collection
WINE BAR & KITCHEN

MENU

Bevande / Drinks

BEVANDE A BASE FRUTTA / FREASH FRUIT DRINKS

Spremuta d'arancia fresca
Fresh orange juice
7,00 €

Smoothie di stagione
Seasonal Smoothie
7,00 €

Centrifuga di Frutta
Fresh fruit extract
7,00 €

Scegli la tua combinazione preferita di 3 ingredienti
Choose your favorite combination of 3 ingredients

Ingredienti / Inggredients

Mela / Apple
Arancia / Orange
Mango
Ananas / Pinepple
Cetriolo / Cucumber
Kiwi / Kiwi
Fragola / Strawberry
Carota / Carrot
Sedano / Celery
Zenzero / Ginger

next door collection
WINE BAR & KITCHEN

VINI AL CALICE

Prosecco - Sparkling Wine

PROSECCO VALDOBBIADENE	12,00 €

Vini Bianchi - White Wine list - by glass

SANTA CRISTINA MARCHESI ANTINORI bianco 2024	12,00 €
TELLUS FALESCO Chardonnay 2024	12,00 €
PINOT GRIGIO BOEM BIO 2023	12,00 €
SAUVIGNON BOEM 2023	12,00 €

Vini Rossati - Rosé Wine list - by glass

TELLUS FALESCO ROSÉ 2024	10,00 €

Vini Rossi - Red Wine list - by glass

CHIANTI SUPERIORE SANTA CRISTINA ANTINORI	12,00 €
TELLUS SYRAH FALESCO COTARELLA 2022	12,00 €
SANTA CRISTINA MARCHESI ANTINORI ROSSO 2023	12,00 €

next door collection
WINE BAR & KITCHEN

VINI IN BOTTIGLIA

Vini Bianchi - Bottled White Wine Selection

CHARDONNAY ELENA WALCH 2024	25,00 €
MÜLLER THURGAU ELENA WALCH 2024	25,00 €
PINOT GRIGIO ELENA WALCH 2024	30,00 €
SAUVIGNON ELENA WALCH 2024	30,00 €
AFÌX RIESLING JERMANN 2022	45,00 €
PINOT BIANCO JERMANN 2023	35,00 €
SAUVIGNON JERMANN 2023	35,00 €
TRAMINER AROMATICO JERMANN 2021	40,00 €
BOLGHERI VERMENTINO ANTINORI 2024	30,00 €
CHARDONNAY BRAMÌTO DELLA SALA 2023	35,00 €
LANGHE ARNEIS PRUNOTTO 2023	28,00 €
SHARIS 2023 LIVIO FELLUGA	28,00 €
FALLWIND CHARDONNAY ST. MICHAEL - EPPAN	30,00 €

next door collection
WINE BAR & KITCHEN

VINI IN BOTTIGLIA

Vini Rosé - Bottled Rosé Wine Selection

BOLGHERI DOC SCALABRONE 2023 ANTINORI	28,00 €
FIVE ROSES ANNIVERSARIO 2024 LEONE DE CASTRIS	25,00 €
KREOS NEGROAMARO ROSATO CASTELLO MONACI	20,00 €
LAGREIN ROSÉ ALOIS LAGEDER 2023	25,00 €
REGALEALI LE ROSE NERELLO MASCALESE 2023 TASCA D'ALMERITA	20,00 €
ROSATO MAREVIGLIA 2022 CAMPO ALLE COMETE	20,00 €
VINO GARDINO	30,00 €

next door collection
WINE BAR & KITCHEN

VINI IN BOTTIGLIA

Vini Rossi - Bottled Red Wine Selection

BARBERA D'ALBA PRUNOTTO 2023	30,00 €
DOLCETTO D'ALBA PRUNOTTO 2024	25,00 €
MONFERRATO DOC MOMPERTONE PRUNOTTO 2023	25,00 €
CHIANTI CLASSICO PEPPOLI ANTINORI 2023	30,00 €
BRUCIATO ANTINORI 2023	50,00 €
VILLA ANTINORI ROSSO 2022	35,00 €
BRUNELLO DI MONTALCINO LA PODERINA 2020	50,00 €
APPIA ANTICA 2021 TENUTA PRINCIPE ALBER	35,00 €
VERTIGO 2022 LIVIO FELLUGA	30,00 €
MERLOT ELENA WALCH 2023	30,00 €
BLAU & BLAU 2022 JERMANN	40,00 €
RED ANGEL 2021 JERMANN	45,00 €
AMARONE COLLEZIONE BERTANI 2021	45,00 €

next door collection
WINE BAR & KITCHEN

VINI IN BOTTIGLIA

Sparkling wines

FRANCIACORTA ALMA ASSEMBLAGE 1 EXTRA BELLAVISTA	60,00 €
FRANCIACORTA ALMA ASSEMBLAGE 1 NON DOSATO BELLAVISTA	70,00 €
FRANCIACORTA DOCG CUVÉE PRESTIGE EDIZIONE 46 ROSÉ CA' DEL BOSCO	70,00 €
FRANCIACORTA DOCG CUVÉE PRESTIGE EDIZIONE 47 CA' DEL BOSCO	60,00 €
PROSECCO DOC MILLESIMATO 2023 BRUT ZONIN	28,00 €

next door collection
WINE BAR & KITCHEN

VINI IN BOTTIGLIA

Champagne e Bollicine

PROSECCO VALDOBBIADENE MASCHIO DE I CAVALIERI	30,00 €
FERRARI BRUT TRENTO DOC	45,00 €
FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTO DOC	60,00 €
FERRARI PERLE' TRENTO DOC	80,00 €
ALMA BELLAVISTA ASSEMBLAGE 2 EXTRA BRUT	90,00 €
ALMA NON DOSATO BELLAVISTA ASSEMBLAGE 1	90,00 €
CA DEL BOSCO FRANCIACORTA CUVEE PRESTIGE	70,00 €
G.H. MUMM CHAMPAGNE BRUT CORDON ROUGE *Champagne*	90,00 €
VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL *Champagne*	90,00 €
LAURENT - PERRIER LA CUVEE BRUT *Champagne*	120,00 €
MOET & CHANDON *Champagne*	120,00 €

next door collection
WINE BAR & KITCHEN

MENU

LIQUORI E LIQUORI ARTIGIANALI
LIQUEURS & ARTISANAL SPIRITS

Limoncello Villa Massa
9,00 €

Sambuca Molinari
9,00 €

Amaretto di Saronno
9,00 €

Limoncello di Capri
13,00 €

Grand Marnier
13,00 €

Cointreau
13,00 €

Liquore Lampone
13,00 €

Liquore Rossa
13,00 €

Liquore Rabarbaro
13,00 €

TRADIZIONE ITALIANA: GRAPPE E AMARI
GRAPPE & HERBAL LIQUEURS

Amaro Petrus
9,00 €

Amaro Fernet Branca
9,00 €

Amaro Rupes
9,00€

Amaro Jägermeister
9,00 €

Amaro del Capo
9,00 €

Vecchia Romagna
10,00 €

Amaro Formidabile
13,00 €

Grappa Caffo Morbida
9,00 €

Grappa Libarna
10,00 €

Grappa di Chardonnay
12,00 €

Grappa di Gewürztraminer
12,00 €

next door collection
WINE BAR & KITCHEN

MENU

DISTILLATI / SPIRITS
TEQUILA & RUM

Tequila Blanco Cazadores
9,00 €

Tequila Reposado Cazadores
9,00 €

Tequila Patróon Reposado
9,00 €

Tequila Patróon Añejo
13,00 €

Cognac Courvoisier V.S.
13,00 €

Rum Bacardi Carta Bianca
10,00 €

Rum Pampero Especial
10,00 €

Don Papa Baroko
12,00 €

Rum Karukera Gold
15,00 €

Rum Karukera Vieux Agricole
15,00 €

Ryoma Japanese
18,00 €

Bermuda Black Rum
10,00 €

J.Bally Rhum
12,00 €

next door collection
WINE BAR & KITCHEN

MENU

DISTILLATI / SPIRITS
VODKA

Vodka Skyy
10,00 €

Vodka Absolut Clear
13,00 €

Vodka Belvedere
15,00 €

Vodka Ketel One
15,00 €

Vodka Grey Goose
15,00 €

DISTILLATI / SPIRITS
Mezcal & Baelys

Mezcal Beneva 100% Agave
10,00 €

Mezcal Monte Alban
10,00 €

Baelys
09,00 €

DISTILLATI / SPIRITS
WHISKY

Bulleit Bourbon Frontier
10,00 €

Jack Daniel's
10,00 €

Talisker Skyle Single Malt
12,00 €

Johnnie Walker Black Label
12,00 €

Jack Daniel's Gentleman
12,00 €

Jameson Irish Whiskey Triple Distilled
12,00 €

Jameson Black Barrel
12,00 €

Nikka Whisky From The Barrel
15,00 €

Builleit Rye
10,00 €