

## MIXED DRINKS

Aperol spritz Aperol - sparkling wine - soda - orange	120
Negroni Gin - campari - sweet vermouth	120
N8 Vodka - campari - tangerine	120
Mediterranean G+T Gin - limoncello - tonic - rosemary	120
N147 Vodka - coconut - passion fruit - falernum - pineapple - lime	120
N61 Gin - aperol - watermelon	120
Da Maria Mojito Coconut gin - mint distillate - lime - coconut water - zest	120
Sicilian Margarita Tequila reposado - campari - blood orange - citrus salt	120
Gimlet Gin - lime - sugar - kaffir lime - bitters	120
Banana daiquiri White rum - banana oleo - cardamom tincture - absinth	120
Al Caffè Vodka - espresso - coffee liqueur - roasted cocoa	120

## BIRRA

San miguel pilsner / light	50
Kura kura "island ale" on tap	70
Stark lager	70
Founders session IPA	110
Tuatara "coastin" IPA	110
Little creatures "dog days" pale ale	110

## DIGESTIVO + AMARI

House limoncello	50
Amaro	50
Grappa	50
Averna	80
Cynar	80
Fernet Branca	80
Branca Menta	80

## NON ALCOLICI

M1 - Pineapple - starfruit - lemongrass	50
M2 - Apple - raspberry - lime - cinnamon - basil	50

## PIZZA

Da Maria pizzas are naturally fermented for 24 hours inspired by the neapolitan way and cooked in local lava ovens.

Antica margherita Tomato sauce - fior di latte - basil - parmesan	110
Marinara Tomato sauce - garlic - anchovies - oregano - basil - black pepper	105
Pesto Ricotta + pesto - fior di latte - cherry tomato - parmesan	115
Da Maria Tomato sauce - cherry tomato - roasted pepper - caper - ricotta salata - oregano	110
Formaggi Gorgonzola - emmental - parmesan - fior di latte	130
Cotto Tomato sauce - fior di latte - organic ham - oregano - mushroom	120
Salsiccia Home made sausage - panna - spring onion - parmesan	120
Salami Tomato sauce - fior di latte - salami - oregano	135
Maiale Salsa verde - BBQ sauce - smoked eggplant - fior di latte	120

## ASSAGGINI

Schiacciatina - olive oil - garlic - oregano	40
Farine sourdough - evoo	40
Mixed marinated olives	50
Arancini - mushroom - fior di latte - parmesan	60
Burrata - tomato - basil	110
Mortadella - pickled - sourdough	120
Prosciutto crudo	140
Calamari sant' andrea - ink aioli - rocket	100
Lamb arrosticini - lemon - rosemary salt X4	135

## PRIMI

All pasta is freshly made in house	
Pappardelle - braised beef shin ragù - parmesan	160
Pumkin ravioli - rosemary - butter	110
Potato gnocchi - basil pesto - pistachio - parmesan	120
Fettuccine - calamari - prawn - fermented chilli	150

## SECONDI

Crispy skinned fish of the day - cannellini - lentils - fish gravy	165
Chicken cotoletta - prosciutto- thyme - lemon	150
Wood roasted pork belly - BBQ onion - pork sauce	150
250gr grain fed US sirloin - rocket - lemon - evoo	320

## CONTORNI

Wood roasted beetroots - ricotta salata - radicchio	80
Mix tomato - shallot - croutons - cucumber - basil	50
Rocket - parmesan - balsamic vinegar	60
French fries	40

## BAMBINI

Kids margherita - tomato sauce - fior di latte - basil	50
Housemade penne - tomato sauce - parmesan	40
Potato gnocchi - butter - parmesan	40
Kids cotoletta - bread crumbed chicken - rocket	50

## DOLCI

Tiramisu	100
Affogato - espresso - coffee liqueur	60
Pressed chocolate cake - mascarpone	75
Selection of gelato	70

## VINO

### NATURAL + BIODYNAMIC

20 Lazarus pulp “the alter ego” pet-nat_bali	650
19 Oriol artigas ”la rumbera” pansa blanca_spain	1250
19 Alessandro viola “note di bianco” grillo_sicilia	1370
13 Chateau le puy “marie cecile” semillon_bordeaux	1440
18 Ochota barrels “from the north” mourvedre	1700
19 Valle reale montepulciano_abruzzo	850
20 Birthday suit “blaas mijn fluitje trut” malvasia_bali	700

### FRIZZANTE

18 Vino No.8 sparkling chardonnay_bali	100 / 545
NV Fantinel prosecco_veneto	600
NV Veuve clicquot “ponsardin” brut_champagne	1930
07 Perrier jouët “belle epoque” brut_champagne	5400
08 Dom perignon “luminous” brut_champagne	6500

### BIANCO

20 Tempo sauvignon blanc_margaret river	435
19 Vino No.8 pinot grigio_bali	90 / 480
18 Babich sauvignon blanc_NZ	110 / 590
17 Te mata chardonnay_NZ	115 / 640
19 Franz haas “sofi” bianco_alto adige	655
17 Vesevo greco di tufo_campania	660
16 Mauro molino roero arneis_piemonte	680
14 Casale del giglio “satrico” bianco_lazio	730
16 Argiolas “iselis” nasco_sardegna	755
19 Guado al tasso vermentino_bolgheri	815

### ROSATO

20 Tempo rosé_margaret river	90 / 480
19 Whispering angel “the palm”_france	125 / 720
19 Miraval rosé_france	1110
19 Miraval “studio” magnum 1500ml_france	1700

### ROSSO

19 Tempo cabernet sauvignon_margaret river	435
19 Vino No.8 pinot noir_bali	90 / 480
14 Tenuta di san marzano “i tratturi” primitivo_puglia	540
18 Vigneti del salento “i muri” negroamaro_puglia	110 / 570
16 Da vinci chianti_toscana	115 / 600
17 Terre di chieti “caldora” sangiovese IGT_abruzzo	670
17 Vina ventisquero “grey” pinot noir_chile	680
18 Batasiolo dolcetto d’alba “brico di vergne”_piemonte	720
16 Poggio al tesoro “mediterra” rosso_toscana	1080
18 Castello di ama chianti classico_toscana	1275
NV Fantini edizione cinque autoctoni_abruzzo	1620
15 Bottega “amarone” della valpolicella DOCG_veneto	2100
17 Antinori tignanello_toscana	3500

## SPIRITS

### VODKA

Belvedere	2200
Kaja Vodka	2700
Beluga	4000
Belvedere magnum 1.75L	6000
Crystal head 1.75L magnum	6000

### RUM

Brugal Blanco	2700
Brugal Anejo	2700
Brugal 1888	3500
The Kraken Rum	3000
Sailor Jerry	3000
Ron Zacapa centenario 23yo	4500

### GIN

Tanqueray	2700
Kaja Gin	2700
The London No.1	2800
Hendricks	3000
Roku Gin	3000
Gin Mare	3400

### WHISKY

Jack Daniel's	2700
Monkey Shoulder	2700
Naked Grouse	2700
Bulleit Bourbon	3000
Bulleit rye	3500
Talisker 10yo	4000
Jack Daniel's NO.27 gold	4500
Chivas Regal 18yo	6000
Macallan 12yo	6000

### TEQUILA

El Jimador Reposado	2500
Espolon Blanco	3000
Herradura Plata	3000
Herradura Reposado	3000
Herradura Anejo	3500
Don Julio Blanco	3500
Patron Silver	3500
Herradura Suprema extra anejo	6500
Don Julio Anejo 1942	7000

# MARMA

# DA

# RA

# A