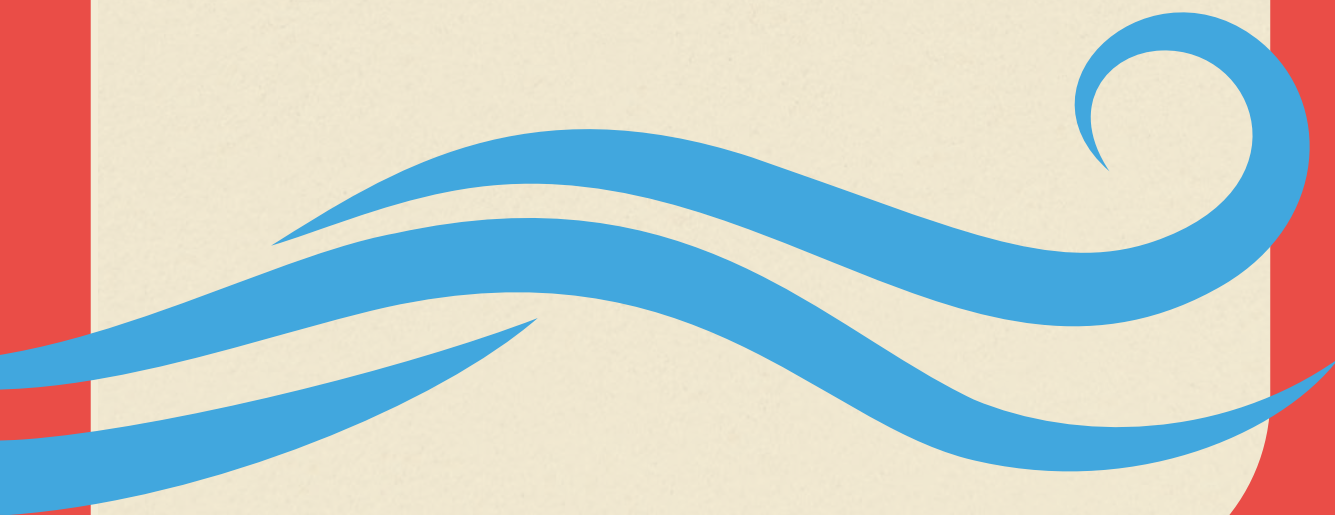




Menù

**ICE-CREAMS
DESSERT
& BEVERAGE**



Gelato

ARTIGIANALE

COPPA MISTA PICCOLA
SMALL MIXED ICE CREAM CUP
KLEINE EISBECHER

5.00€

Due gusti a scelta

Two flavors

Zwei Geschmacksrichtungen

COPPA MISTA PICCOLA
CON PANNA
SMALL MIXED ICE CREAM CUP
WITH WHIPPED CREAM

KLEINE EISBECHER MIT SAHNE **5.50€**

2 gusti a scelta più panna montata

Two flavors with whipped cream

Zwei Geschmacksrichtungen mit Sahne

COPPA MISTA MEDIA
MEDIUM MIXED ICE CREAM CUP
DURCHSCHNITTliches EIS

6.00€

Fino a 3 gusti gelato a scelta

Three flavors

Drei Geschmacksrichtungen

COPPA MISTA MEDIA
CON PANNA
MEDIUM MIXED ICE CREAM CUP
WITH WHIPPED CREAM

MITTLERES EIS MIT SAHNE **6.50€**

Fino a 3 gusti a scelta più panna montata

Three flavors with whipped cream

Drei Geschmacksrichtungen plus Sahne



**Preparati artigianalmente per voi ogni giorno dalle
sapienti mani del nostro Mastro Gelatiere**

Daily artisanal preparation made by our ice cream maker

*Von unserem Meister-Gelatiere jeden Tag für Sie frisch
zubereitet*

DEL GATTO

9.90€

**Gelato di stracciatella, nocciola, cioccolato, amarene,
panna, cioccolato fuso**

Stracciatella ice cream, hazelnut, chocolate ice cream,
sour cherries, whipped cream, melted chocolate

*Stracciatella-, Haselnuss-, Schoko-Eis, Amarena-Kirschen,
Sahne und Schoko-Topping*

GOLOSA

9.90€

Gelato alla frutta, macedonia fresca, panna

Fruit ice cream, fruit salad, whipped cream

Fruchteis, frischem Obst, Sahne



GABBIANO

9.00€

Gelato al fior di latte, fragole, Grand Marnier, Prosecco

Milk flavour ice cream, strawberries, Grand Marnier liquor,
prosecco wine

Milcheis, Erdbeeren, Grand Marnier Likör, Prosecco Wein

SORBETTO AL LIMONE

6.00€

Gelato al limone, vodka secca

Lemon ice cream, dry vodka

Zitroneneis, trockenem vodka



Del Gatto

ARCOBALENO

7.90€

Gelato al fiordilatte, crema, macedonia fresca, panna

Milk flavour ice cream, cream ice cream, fruit salad, whipped cream

Milcheis, Vanille-Eiscreme, frischem obst, sahne

FRAGOLATA

7.90€

Gelato al fiordilatte, crema, fragole, panna

Milk flavour ice cream, cream ice cream, strawberries, whipped cream

Milcheis, Vanille-Eiscreme, Erdbeeren, sahne



PREZIOSA

8.50€

Affogato alla cioccolata calda, gelato di stracciatella, cioccolato, panna

Hot chocolate, stracciatella ice cream, chocolate ice cream, whipped cream

Heiße Schokolade, Stracciatella-Eis, Schokoladeneiscreme, sahne

AFFOGATO AL CAFFÈ O AL CIOCCOLATO

7.50€

Gelato di crema, fiordilatte

Coffee or chocolate, cream ice cream, milk flavour ice cream

Kaffee oder Schokolade, Vanille-Eiscreme, Milcheis

EIS CAFFÈ

7.90€

Gelato al fior di latte, caffè freddo, panna

Milk flavour ice cream, cold coffee, whipped cream

Milcheis mit, kaltem kaffee, sahne



Tutte le nostre materie prime sono selezionate con cura per garantirvi il massimo della qualità

All our ingredients are carefully selected to guarantee the highest quality

Alle unsere Zutaten werden sorgfältig ausgewählt, um Ihnen die maximale Qualität zu garantieren zubereitet

BARRACUDA

7.50€

Gelato di crema, nocciola, gianduia, amarene

Cream, hazelnut, gianduia chocolate, sour cherries

Vanille-, Haselnuss-, Nougat-Eis, Amarena-Kirschen

BANANA SPLIT

7.90€

Gelato alla banana, cioccolato, banana,
panna, amarene

Banana ice cream, chocolate ice cream,
banana, whipped cream, sour cherries

Banane, sahn, Sauerkirschen



PACIUGO

7.90€

Gelato alla crema, nocciola, gianduia,
amarene, panna, cioccolato fuso

Cream, hazelnut, gianduia chocolate, sour
cherries, whipped cream, melted chocolate

Vanille-, Haselnuss-, Nougat-Eis, Amarena-Kirschen,
Sahne und Schoko-Topping

ARLECCHINO

7.90€

Gelato alla frutta, amarene, panna

Fruit ice cream, sour cherries, whipped cream

Fruchteis, Amarena-Kirschen, Sahn



Dessert

di nostra produzione

Preparati artigianalmente per voi ogni giorno dalle sapienti mani del nostro Chef Pasticciere

Daily artisanal preparation made by our baker

Jeden Tag für Sie von unserem geschickten Chef-Konditor zubereitet.

TIRAMISÙ

6.50€

Classico al caffè

Classic tiramisù

Tiramisù, das klassische

PANNA COTTA AL BASILICO

6.50€

Panna cotta aromatizzata al basilico e con crumble
all'olio di oliva

Our special panna cotta with ligurian basil and olive oil
crumble

Panna cotta mit Basilikum und Streusel mit Olivenöl



CROSTATA DI FRUTTA FRESCA CON CREMA PASTICCERA

6.50€

Pie with custard and fresh fruit

Flacher Kuchen mit Vanille-Tortencreme und frischem Obst

MILLEFOGLIE

7.50€

Con crema chantilly, fragole e cioccolato fondente

With chantilly cream, strawberries and dark chocolate

Blätterteig mit Chantilly-Creme, Erdbeeren und

70%-iger, dunkler belgischer Schokolade

PANNA COTTA

6.50€

Pistacchio / Cioccolato / Caramello/ Lampone / Passion fruit

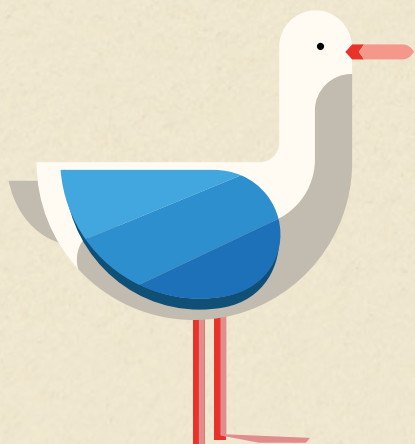
Pistachio / Chocolate / Caramel / Raspberry / Passion fruit

Pistazie / Schokolade / Karamell / Himbeere / Passionsfrucht



Vini **ALLA MESCITA**

	Calice	1/4lt	1/2lt
VINO DELLA CASA BIANCO FRIZZANTE	3.5€	5.5€	9.5€
BIANCO VERMENTINO COLLI DI LUNI D.O.C.	5€	8€	15€
BIANCO CINQUE TERRE D.O.C.	5.5€	9€	17€
ROSATO TOSCANA I.G.T	5€	8€	15€
ROSSO COLLI DI LUNI D.O.C.	5€	8€	15€
ROSSO CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.	5.5€	9€	17€
PROSECCO D.O.C.G. VALDOBBIADENE	5.5€	-	-



Vini IN BOTTIGLIA

BOLLICINE SPARKLING WINE

ASTORIA

Prosecco di Valdobbiadene DOCG 26€

Veneto | Glera

REVÌ

Brut Trento doc Millesimato 34€

Trentino | Chardonnay, Pinot Nero

MARCHESE ANTINORI

Couvée Royal Franciacorta 40€

Lombardia | Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

bottiglia da 375 cl. 22€

CA' DEL BOSCO

Couvée Prestige Franciacorta 55€

Lombardia | Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

REVÌ

Rosè Trento doc Millesimato 38€

Trentino | Chardonnay, Pinot Nero

ROSÈ

BOSSI - TERRE DI TALAMO

Toscana IGT 22€

Toscana | Pinot Nero

TENUTA LE COLONNE

Costa Toscana IGT di Bolgheri 26€

Toscana | Merlot, Syran

CANTINA SASSARINI

"Rosa dei Venti" di Monterosso 24€

Liguria | Syran, San Giovese

BIANCHI DI LIGURIA

LIGURIA WHITE WINE

CINQUE TERRE DOC

CINQUE TERRE DOC 24€

Cantina Sassarini

“CIAN DU CURSU” MONTEROSSO 28€

Cantina Sassarini

“CAMPO AL SOLE” VERNAZZA 28€

Cantina Sassarini

“A SCIÀ” CINQUE TERRE DOC 34€

VERMENTINI COLLI DI LUNI DOC

“ORO D’ISÉE” 22€

Cantina Federici

“SARTICOLA” 28€

Cantina Federici

“GROPPOLO” 24€

Il Monticello

“POGGIO PATERNO” 28€

Il Monticello

BIANCHI WHITE WINE

CHARDONNAY DOC 24€

Muri-Gries (Sudtirolo)

PINOT GRIGIO DOC 24€

Muri-Gries (Sudtirolo)

GEWURZTRAMINER DOC 26€

Muri-Gries (Sudtirolo)

VILLA ANTINORI BIANCO 24€

Marchese Antinori (Toscana)

Trebbiano, malvasia, pinot bianco, pinot grigio, riesling renano

VIE DI ROMANS CHARDONNAY 39€

Vie di Romans (Friuli)

DESSIMIS PINOT GRIGIO DOC 39€

Vie di Romans (Friuli)

PIERE SAUVIGNON BLANC DOC 39€

Vie di Romans (Friuli)

VISTAMARE IGT DI BOLGHERI 58€

Ca’ Marcanda - Gaja (Toscana)

Vermentino, Viognier, Chardonnay, Sauvignon



ROSSI DI LIGURIA

LIGURIA RED WINE

VUENNE 612 VERMENTINO NERO 26€

Il Monticello

Vermentino

"EUTICHIANO" COLLI DI LUNI FEDERICI 22€

Riserva Federici

Sangiovese, merlot, ciliegio

**"TERRE D'ORIENTE"
COLLI DI LUNI FEDERICI** 30€

Riserva Federici

Sangiovese, merlot, ciliegio

ROSSI | RED WINE

CHIANTI CLASSICO DOCG 24€

Dievole (Toscana)

Sangiovese, canaiolo, colorino

INVETRO 28€

Renieri (Toscana igt)

Sangiovese, merlot, cabernet sauvignon



BOLGHERI DOC 28€

Tenuta le Colonne (Toscana)

Merlot, cabernet sauvignon

MORELLINO DI SCANSANO 28€

Bossi - Terre di Talamo (Toscana)

ROSSO DI MONTALCINO DOC 28€

Podere Brizio (Toscana)

Sangiovese

BRUNELLO DI MONTALCINO DOC 64€

Podere Brizio (Toscana)

Sangiovese

PROMIS IGT DI BOLGHERI 58€

Cà Marcanda - Gaja (Toscana)

Merlot, Syrah, Sangiovese



VILLA ANTINORI ROSSO 28€

Marchese Antinori (Toscana)

Sangiovese, Cabernet, sauvignon, merlot, syrah

IL BRUCIATO 39€

Cantina Antinori - Guado al Tasso (Toscana)

Cabernet sauvignon, merlot, syrah

TIGNANELLO 160€

Tenuta Tignanello - Antinori (Toscana)

Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

Birre



ALLA SPINA DRAFT BEER

	<i>piccola 20cl</i>	<i>media 40cl</i>
PORETTI 4 LUPPOLI LAGER	3.5€	6.5€
PORETTI 6 LUPPOLI BOCK ROSSA	4€	7€
PANASCÈ <i>Birra chiara e Sprite</i>	-	6.5€
RADLER <i>Birra chiara e Schweppes lemon</i>	-	6.5€
	<i>piccola 30cl</i>	<i>media 50cl</i>
TUCHER WEIZEN	5€	8€

IN BOTTIGLIA (33 CL) BOTTLED BEERS (33 CL.)

PETROGNOLA

BIRRA ARTIGIANALE CRAFT BEERS

GIUSTA	6.5€
<i>Birra chiara golden ale</i>	
METRA	6.5€
<i>Birra ipa al farro</i>	
SANDY	6.5€
<i>Birra rossa al farro</i>	
MONTEFIORE	6.5€
<i>Birra blanche</i>	
INTOLLERANZA ZERO	6.5€
<i>Gluten free</i>	

CLASSICHE CLASSIC

ICHNUSA NON FILTRATA	5€
CORONA	5.5€
HEINEKEN	5€
BECK'S	5€
TENNENT'S SUPER	5.5€
ANALCOLICA, PORETTI 4 LUPPOLI ZERO	5€

Soft DRINKS

ACQUA WATER

ACQUA NATURALE O
GASATA

bottiglia	bicchiera
0.75l	20cl
2.9€	1€

BIBITE ALLA SPINA DRAFT DRINKS

	<i>piccola</i>	<i>media</i>
COCA COLA	3€	5€
THE FREDDO LIMONE	3€	5€
THE FREDDO PESCA	3€	5€
SCHWEPPE TONICA	3€	5€
SCHWEPPE LEMON	3€	5€

BIBITE ANALCOLICHE SOFT DRINKS

BIBITE IN LATTINA CL 33 **4€**

Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, Chinotto, Lemonsoda,
Tonica, Estatè, Aranciata Amara

SUCCO DI FRUTTA BIOLOGICO 20 CL **3.5€**

Ai gusti di: Arancia, ACE, Pompelmo, Ananas,
Pera, Pesca, Albicocca, Mela

SUCCO DI MIRTILLO BIOLOGICO 20 CL **4.5€**

SPREMUTA DI ARANCIA **4.5€**

Aperitivi

COCKTAILS

VIRGINS



COCKTAIL ALLA FRUTTA

6€

VIRGIN MOJITO

6€

VIRGIN COLADA

6€

VIRGIN PASSION MOJITO

6€

VIRGIN MARY

6€

Pomodoro condito

VIRGIN ORANGE SPRITZ

7€

VIRGIN BITTER SPRITZ

7€

VIRGIN HUGO SPRITZ

7€

TANQUERAY 00 TONIC

8€

TANQUERAY 00 LEMON

8€

AL GABBIANO SPRITZ

APEROL SPRITZ

7€

SPRITZ 50&50

7€

Aperol & Campari

HUGO SPRITZ

7€

CAMPARI SPRITZ

7€

SPRITZ VENEZIANO

7€

Con select

SPRITZ LIGURE

7€

Con limoncino

CLASSICS

NEGRONI PREMIUM	10€
------------------------	------------

Bombay gin, Piloni vermouth, Campari

DAIQUIRI	7.5€
-----------------	-------------

Rum, succo di limone, zucchero

NEGRONI	7.5€
----------------	-------------

Martini rosso, Campari, Gin

NEGRONI SBAGLIATO	7.5€
--------------------------	-------------

Martini rosso, Campari, Prosecco

AMERICANO	7.5€
------------------	-------------

Martini rosso, Campari, Soda

PINA COLADA	7.5€
--------------------	-------------

Rum, ananas, cocco

MARGARITA	7.5€
------------------	-------------

Tequila, triple sec, succo di limone, sale

BLOODY MARY	7.5€
--------------------	-------------

Vodka, succo di pomodoro condito

I PESTATI

CAIPIROSKA	7.5€
-------------------	-------------

Vodka, lime, zucchero di canna

CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA	7.5€
--------------------------------	-------------

Vodka, lime, zucchero di canna, fragola

CAIPIRINHA	7.5€
-------------------	-------------

Cachaca, lime, zucchero di canna

MOJITO	7.5€
---------------	-------------

Rum, menta, lime, zucchero di canna

MOJITO PASSION	7.5€
-----------------------	-------------

Rum, passion fruit, menta, lime, zucchero di canna



GIN & VODKA

GIN / VODKA, LEMON	8€
---------------------------	-----------

GIN / VODKA, TONIC	8€
---------------------------	-----------

MOSCOW MULE	8€
--------------------	-----------

Vodka, ginger beer, Lime

VODKA TONIC PREMIUM

GREY GOOSE VODKA TONIC	10€
-------------------------------	------------

Fever tree indian

Vodka morbida dai sentori floreali ed esperidati con note di mandorla

BELVEDERE VODKA TONIC	10€
------------------------------	------------

Fever tree mediterranea

Vodka dal profumo fresco e delicato con sentori di vaniglia, fiori bianchi e pere, nota finale di mandorle

GIN TONIC PREMIUM

5 TERRE GIN TONIC	12€
--------------------------	------------

Fever tree mediterranea

Gin con note rinfrescanti e 5 botaniche biologiche per ricordare le 5 terre, salvia, rosmarino, maggiorana, basilico e limone

GIN MARE TONIC	10€
-----------------------	------------

Fever tree mediterranea

Gin speziato con rosmarino, olive nere e note di agrumi, ginepro e coriandolo

BROCKMANS GIN TONIC	10€
----------------------------	------------

Fever tree Indian

Gin morbido con note di coriandolo, mirtillo e more

GOLD GIN TONIC	10€
-----------------------	------------

Fever tree mediterranea

Gin agrumato di mandarino, con note balsamiche di mandorla e vaniglia

PEPE GIN TONIC	10€
-----------------------	------------

Fever tree Indian

Gin secco, delicato con sentori di ginepro e agrumi

HENDRICK'S TONIC	10€
-------------------------	------------

Fever tree Indian

Gin con note di limone, lime, cedro, pepe, ginepro ed eucalipto

Caffetteria

COFFEE

ESPRESSO 2€

ORZO 2€

GINSENG 2.5€

AMERICANO 2.5€

**CAFFÉ CON
PANNA** 3€

**CAFFÉ CON
GELATO** 4€

**CAFFÉ
VIZIATO** 5€

Caffè espresso, gelato
di crema, panna e salsa
di cioccolato

Espresso, ice cream, whipped
cream, and chocolate sauce

Espresso, Vanilleeis, sahn,
schokoladensauce

**CREMA FREDDA
AL CAFFÉ** 3€

**CAFFÈ
SHAKERATO** 3€

CAPPUCCINO 3€

CIOCCOLATA 3.5€

**CIOCCOLATA
CON PANNA** 4€

THE E TISANE 3.5€



Liquori

AMARI TRADIZIONALI

4.00€

Averna, Cynar, Fernet Branca, Branca Menta,
Jagermeister, Montenegro, Ramazzotti,
Rabarbaro Zucca, Vecchio Amaro del Capo



AMARO CAMATTI

4.00€

LIMONCINO

4.00€

MIRTO SARDO

4.00€

SAMBUCA

4.00€

GRAPPE BIANCHE

Distillerie Francoli: Barbera, Moscato

4.00€

Distilleria Marzadro: Aromatica, Delicata, Forte

4.50€

GRAPPE DI BARRIQUE

Distillerie Francoli: Limousinne

4.50€

Distilleria Marzadro: Trentina

4.50€

18 Lune

5.50€

LIQUORI NAZIONALI

4.50€

Sambuca, Disaronno, Vecchia Romagna,
Stravecchio...

LIQUORI ESTERI

5.00€

Bayles, Cointreau, Grand Marniere

Whiskies

JOHNNIE WALKER 5€

**BOURBON FOUR
ROSES** 5€

GLEN GRANT 5€

BALLANTINES 5€

J&B 5€

JACK DANIEL'S 6€

JAMESON 6€

GLENFIDDICH 6€
Inv. 12 anni

LAPHROAIG 7€
Inv. 10 anni

CAOL ILA 7.5€
Inv. 12 anni

TALISKER 7€
Inv. 10 anni

OBAN 7.5€
Inv. 14 anni

LAGAVULIN 7.5€
Inv. 16 anni

Rum

**HAVANA CLUB
7 ANÓS** 6€

Cuba

**MATUSALEM GRAN
RIS.15 ANÓS** 6€

U.S.A.

**PAMPERO
ANNIVERSARIO** 6€

Cuba

**BRUGAL EXTRA
VIEJO** 5€

Santo Domingo

**EI DORADO
12 ANÓS** 6€

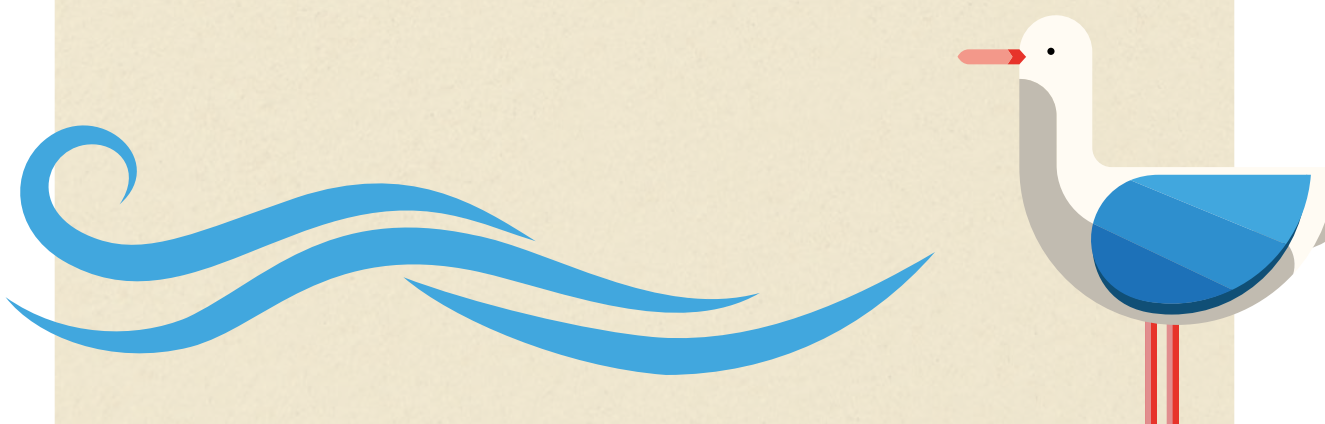
Guyana

**EI DORADO
15 ANÓS** 7€

Guyana

**ZACAPA CENT.
23 ANOS** 9€

Guatemala

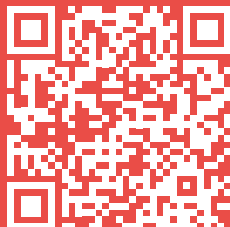




algabbianoportovenere.it



**SEGUICI E TAGGACI
NELLE TUE STORIES!**



**FACCI PRENDERE
IL VOLO CON UNA
TUA RECENSIONE**



***TUTTI I DRINKS SERVITI CON SNACK DA APERITIVO,
SUPPLEMENTO DI 2.00 € A PERSONA**

***THE APPETIZERS SERVED WITH SNACKS HAVE AN
ADDITIONAL CHARGE OF 2.00 € PER PERSON**

***FÜR GETRÄNKE, DIE ALS APERITIF SERVIERT WERDEN,
BERECHNEN WIR 2.00 € AUFSCHLAG FÜR DIE DAZU
GEREICHTEN SNACKS**

ALLERGENI ALLERGENS ALLERGENE

Per eventuali allergie alimentari vi preghiamo di consultare lo staff per la composizione del piatto.

If you suffer from food allergy please consult our staff on ingredients.

Wenn Sie von Lebensmittelallergie betroffen sind und mehr über die Zutaten der verschiedenen Gerichte wissen möchte, dann wenden Sie sich bitte an unser Personal. Gerne geben wir Ihnen Auskunft.

