

COFFEE HOUSE BISTROT

Questo non è un semplice
This is not a simple

MENÙ

ma è un viaggio unico tra sapori e cultura!
but it is a unique journey between flavors and culture!





Benvenuti
Welcome

COFFEE HOUSE
BISTROT

Qui al Coffee House il
passato e il **presente**
di Pompei si fondono
dando vita ad
un'atmosfera unica.
Lasciati guidare dal
nostro team,
concedendoti il giusto
tempo per degustare le
nostre **specialità** in
pieno **relax**!

*Here at the Coffee House
the **past** and **present** of
Pompeii come together
to create a unique
atmosphere.*

*Let yourself be guided by
our team, allowing you
the
right time to taste our
specialties in
complete **relaxation**!*

PRE DINNER

€

Negroni	7
Vermouth Rosso, Campari e Gin	
Americano	7
Vermouth Rosso, Soda e Bitter Campari	
Bacardi	7
Rum Bianco, Sciroppo di Zucchero e Lime	
Bacardi Frozen	7
Dry Martini Cocktail	7
Gin e Vermouth Dry	
Manhattan	7
Whiskey Rey, Vermouth Rosso e Angostura	
Old Fashioned	7
Whiskey Bourbon, Angostura, Zolletta di Zucchero e Seltz	
Martinez	8
Old Tom Gin, Vermouth Rosso, Maraschino e Orange Bitter	
Dirty Martini	7
Vodka, Vermouth Dry e Salamoia di Olive	
Boulevardier	7
Bourbon Whiskey, Vermouth Rosso e Bitter Campari	
Aperol Spritz / Campari Spritz / Limoncello Spritz	7

ALL DAY COCKTAIL

Kamikaze	7
Vodka, Triple Sec e Succo di Limone	
Cosmopolitan	7
Vodka Citron, Cointreau, Cranberry e Succo di Lime	
Angel Face	7
Calbados, Gin e Apricot Brandy	
Aviation	7
Gin, Maraschino, Succo di Lime e Creme de Violette	
Mary Pickford	7
Rum Bianco, Maraschino, Granatina e Succo di Ananas	
Screwdriver	7
Vodka e Succo d'Arancia	

AFTER DINNER COCKTAIL

Alexander	7
Cognac, Crema di Cacao Scura e Crema di Latte	
Rusty Nail	7
Scotch Whiskey e Drambuie	
Sazerac	7
Cognac, Assenzio, Zolletta di Zucchero e Gocce di Peychaud's Bitters	
Black Russian	7
Vodka e Liquore al Cafè	
Black Russian White	7
Irish Coffee	7
Caffè Caldo, Panna Liquida, Irish Whiskey e Zucchero di Canna	
God Mother	7
Vodka e Amaretto	
God Father	7
Whisky Scotch e Amaretto	
Espresso Martini	7
Vodka, Kahlua, Sciroppo di Zucchero e Cafè Espresso	

LONG DRINK

€

Gin Fizz	7
Gin, Succo di Limone fresco, Sciroppo di Zucchero e Soda	
Caipirinha	7
Cachaca, Lime e Zucchero di Canna	
Caipirinha alla Frutta	7
Long Island iced Tea	7
Tequila, Vodka, Rum Chiaro, Triple Sec, Gin, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero e Cola	
Mai Tai	7
Rum Bianco, Rum Scuro, Orange Curacao, Orzata e Succo di Lime	
Mint Julep	7
Whiskey, Bourbon, Foglie di Menta, Zucchero e Soda	
Moscow Mule	7
Vodka, Ginger Beer e Succo di Lime	
Piña Colada	7
Rum bianco, Succo d'Ananas, Crema di Cocco e Pezzi d'Ananas	
Sex on The Beach	7
Vodka, Peach Tree, Succo di Cranberry e Succo d'Arancia Japanese Ice Tea	
Japanese Ice Tea	7
Vodka, Gin, Rum Bianco, Midori, Succo di Limone e Lemon Soda	
Singapore Sling "New Version"	7
Gin, Liquore alla Ciliegia, Cointreau, Dom Benedictine, Granatina, Succo d'Ananas, Succo di Lime e Angostura	
Tequila Sunrise	7
Tequila, Succo d'Arancia e Granatina	
Mojito	7
Rum Bianco, Menta, Zucchero di Canna Bianca, Lime e Soda	
Cuba Libre	7
Rum Bianco, Succo di Lime e Cola	
Caipiroska	7
Vodka, Lime e Zucchero di Canna	
Caipiroska alla Frutta	7

Tutti i cocktail si possono affumicare con varie spezie ed aromi al costo di 1 €.

Richiedi la preparazione del tuo Cocktail **direttamente al tuo tavolo**.

N.B. In assenza di frutta di stagione verranno usati sciroppi di frutta.

All cocktails can be smoked with various spices and flavourings for €1.

*Request the preparation of your Cocktail **directly at your table**.*

N.B. In the absence of seasonal fruit, fruit syrups will be used.



ANALCOLICI

€

Cinderella	5
Succo d' Arancia, Succo di Pesca, Soda e Granatina	
Virgin Mojito	5
Menta, Lime, Zucchero di Canna e Tonica	
Virgin Colada	5
Sciroppo di Cocco, Succo d'Ananas e Ananas in Pezzi	
Virgin Caipiroska	5
Lime, Zucchero di Canna e Lemon Soda	
Virgin Caipiroska alla Frutta	5
Shirley Temple	5
Ginger Ale e Granatina	
Summer Punch	5
Succo d'Ananas, Mandarino, Sprite, Sciroppo alla Fragola e Cocco, Panna	
Voyager	5
Succo di Pompelmo, Basilico, Zenzero e Ginger Ale	

SOFT DRINK & APERITIF

Acqua Naturale / Frizzante cl.50	2
Acqua Naturale / Frizzante lt.1	3,5
Coca Cola	3,5
Fanta	3,5
Sprite	3,5
Estathè	3,5
Pesca, Limone	
Thè Fuze	3,5
Pesca, Limone	
Crodino	4
Aperol Soda	4
Lemon Soda	4
Schweppes	4
Tonica, Limone, Arancia	
Campari Soda	4
Cocktails S.Pellegrino	4
Sanbitter	4
Rosso, Bianco	
Ginger Beer	4
Crodino Twist	4,5
Agrumi, Frutti Rossi	
Tassoni	4
Ginger Ale	4
Chinotto	4
Lurisia	5
Limonata, Chinotto, Arancia	
Red Bull	5



BIRRE ALLA SPINA



Nastro Azzurro	cl.20	4	cl.40	6
Peroni	cl.20	4	cl.40	6

BIRRE IN BOTTIGLIA

Peroni cl.33	4
Guinnes cl.33	5
Ceres cl.33	5
Heineken cl.33	5
Tennents cl.33	5
Corona cl.33	5
Du Demon cl.33	5
Beck's cl.33	5
Leffe cl.33	5
Leffe Rossa cl.33	5
Franziskaner cl.50	6
Paulaner cl.50	6

VINO BIANCO



Falanghina	20	5
Lacrima Christi	20	5
Fiano d'Avellino	25	6
Greco di Tufo	25	6
Biancolella	25	6
Chardonnay	25	6
Coda di Volpe	25	6
Costa d'Amalfi	70	

VINO ROSSO



Aglianico	20	5
Piedirosso	20	5
Lacrima Christi	25	6
Brachetto	25	6
Primitivo	25	6
Moio	30	7
Tauri Caggiano	30	7
Safinos	30	7
Taurasi	30	7
Quinto Decimo	70	

VINO FRIZZANTE



Gragnano	20	5
Sangue di Giuda	25	6

PROSECCO & CHAMPAGNE



Prosecco doc	20	5
Prosecco dogc	35	7
Ferrari	50	
Berlucchi	50	
Cartizze	50	
Pommery	50	
Laurent Perrier	60	
Mumm	70	
Moet	90	
Clicquot	100	
Dom Perignon	300	

FRIGGITORIA

€

Patatine Fritte	5
French Fries	
Arancino	3
Crocchè	3
Timballo di Pasta	3
Frittelle	2
Fritto Misto	10
1 pezzo di: Arancino, Crocchè, Timballo di Pasta, Frittelle.	
Nuggets di pollo pz. 5	5

SALUMI & FORMAGGI

Tavolozza di Salumi	20
con Ricottina, Mozzarella di Bufala e Bruschetta [x2 persone] <i>Mix of Selected Italian Salami, Ham served with Ricotta, Mozzarella Buffalo and Buschetta [x2 people]</i>	
Caprese	9
Mozzarella di Bufala, Pomodoro, Basilico e Olio d'Oлива DOP <i>Buffalo Mozzarella, Tomato, Basil and Olive Oil DOP</i>	
Prosciutto di Parma e Mozzarella di Bufala	12
<i>Parma Ham and Buffalo Mozzarella</i>	

PANINI

Capri	7
Mozzarella, Prosciutto di Parma, Pomodori, Insalata e Origano <i>Mozzarella, Parma Ham, fresh Tomato, Salad and Origan</i>	
Ravello	7
Pancetta Tesa, Melanzane e Provola <i>Italian Bacon, Aubergine Fries and Smoked Mozzarella</i>	
Pompei	7
Hamburger, Provola e Patatine <i>Hamburger, Smoked Mozzarella and french fries</i>	
Vesuvio	7
Hamburger, Pancetta Tesa, Provola e Insalata <i>Hamburger, Italian Bacon, Smoked Mozzarella and Salad</i>	
Amalfi	7
Misto di Verdure Grigliate e Formaggio alle Erbe <i>Mix of Roast Vegetables and Soft Aromatic Cheese</i>	
Bologna	7
Prosciutto Cotto, Formaggio e Insalata <i>Ham, Cheese and Salad</i>	



PIADONCELLE

€

FOOD

Regina	6
Pomodoro Fresco, Mozzarella di Bufala e Parmigiano <i>Fresh Tomato, Bufalo Mozzarella and Parmesan Cheese</i>	
Brentese	6
Pistacchio di Bronte, Provola e Mortadella <i>Pistachio from Bronte, Smoked Mozzarella and Mortadella</i>	
Pompeiano	6
Prosciutto Cotto, Provola, Pomodoro e Insalata <i>Ham, Smoked Mozzarella, Fresh Tomato and Salad</i>	

INSALATE

Positano	8
Mozzarella, Pomodoro, Tonno e Insalata <i>Mozzarella, Tomato, Tuna and Mix Salad</i>	
Fantasia Vegetariana	8
Misto di Verdure alla Griglia, Insalata e Carote <i>Mix Grill Vegetables, Mix Salad and Carrots</i>	
Italian Platten	10
Mozzarella, Ricotta di Bufala, Pomodoro Secco, Insalata e Olive <i>Mozzarella, Ricotta Bufalo Cheese, Sundried Tomatoes, Mix Salad and Green Olive</i>	
Pompei	8
Tonno, Fagiolini, Pomodorini e Insalata <i>Tuna, Green Beans, Cherry Tomatoes and Mix Salad</i>	
Insalata Cesar	15
Petto di Pollo, Pomodorini, Mais, Olive Nere e Insalata <i>Chicken Breast, Cherry Tomatoes, Corn, Black Olives and Salad</i>	

BRUSCHETTE

Classica	6
Pomodorini Freschi, Origano, Aglio e Olio d'Olive DOP <i>Fresh Cherry Tomatoes, Oregano, Garlic and Olive Oil DOP</i>	
Garlic Bread	5
Origano, Aglio e Olio d'Olive DOP <i>Oregano, Garlic and Olive Oil DOP</i>	
Regina Margherita	7
Pomodoro, Mozzarella e Basilico <i>Tomato, Mozzarella and Basil</i>	
Four Cheese	8
Ai Quattro Formaggi Fusi <i>With Four Melted Cheeses</i>	



PRIMI PIATTI

€

Spaghetti ai Frutti di Mare	18
<i>Spaghetti with Seafood</i>	
Siciliana di mare	20
<i>Pesce spada, melanzane, pomodorini</i>	
Spaghetti al Pomodoro	10
<i>Spaghetti with Tomato Sauce</i>	
Gnocchi al Pomodoro	10
<i>Gnocchi with Tomato Sauce</i>	
Amatriciana	10
<i>Pasta with Tommata Sauce and Bacon</i>	
Carbonara	12
<i>Pasta with Bacon and Egg</i>	
Nerano	13
Zuppa di legumi e verdure	15

SECONDI PIATTI

Hamburger	6
<i>Hamburger</i>	
Cotoletta di Pollo	7
<i>Chicken Cutlet</i>	
Filetto di Pesce Spada	16
<i>Swordfish Fillet</i>	
Entrecôte	20
<i>Entrecôte</i>	
Misto di Carne (Salsiccia, Pollo, Tracchia di Maiale)	18
<i>Mixed Meat (Sausage, Chicken, Pork Rib)</i>	
Frittura gamberi e calamari	18
<i>Fried squids and prawns</i>	

CONTORNI

Insalata Verde	5
<i>Green Salad</i>	
Insalata Mista	6
<i>Mixed Salad</i>	
Patatine Fritte	5
<i>French Fries</i>	



PIZZE

€

FOOD

CLASSICHE

CONTEMPORANEE

Margherita	8
Pomodoro S. Marzano, Fior di Latte, Parmigiano, Basilico e Olio EVO	
<i>Tomato S.Marzano, Mozzarella Cheese, Parmigiano Cheese, Basil and Oil Evo</i>	
Marinara	7
Pomodoro S. Marzano, Aglio, Origano, Basilico e Olio EVO	
<i>Tomato S. Marzano, Garlic, Origan, Basil and Oil EVO</i>	
Napoletana	8
Pomodoro S. Marzano, Aglio, Origano, Basilico, Olive Nere, Acciughe e Olio EVO	
<i>Tomato S.Marzano, Garlic, Origan, Basil, Black Olives, Anchovies and Oil EVO</i>	
Provola e pepe	8
Pomodoro S. Marzano, Provola, Pepe, Basilico e Olio EVO	
<i>Tomato S.Marzano, Smoked Mozzarella Cheese, Pepper, Basil and Oil EVO</i>	
Capricciosa	10
Pomodoro S. Marzano, Fior di Latte, Salame, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon, Basilico e Olio EVO	
<i>Tomato S.Marzano, Mozzarella Cheese, Salami, Cooked Ham, Champignon Mushrooms, Basil and Oil EVO</i>	
Carrettiera	9
Provola, Salsiccia, Broccoli e Olio EVO	
<i>Smoked Mozzarella Cheese, Sausage, Broccoli and Oil EVO</i>	
Diavola	9
Pomodoro S. Marzano, Fior di Latte, Salame Piccante, Basilico e Olio EVO	
<i>Tomato S.Marzano, Mozzarella Cheese, Spicy Salami, Basil and Oil EVO</i>	
Primavera	10
Fior di Latte, Pomodorini Freschi, Rucola, Prosciutto Crudo, Scaglie di Grana e Olio EVO	
<i>Mozzarella Chesse, Fresh Cherry Tomatoes, Rucola, Raw Ham, Grana Chesse Flakes and Oil EVO</i>	
Ortolana	9
Fior di Latte, Zucchine, Melanzane, Peperoni, Basilico e Olio EVO	
<i>Mozzarella Cheese, Courgettes, Eggplant, Peppers, Basil and Oil EVO</i>	
Siciliana	10
Pomodoro S. Marzano, Fior di Latte, Salsiccia, Melanzane a Funghetto, Basilico e Olio EVO	
<i>Tomato S.Marzano, Mozzarella Cheese, Sausage, Fried Eggplant with Tomato, Basil and Oil EVO</i>	
Brontese	14
Crema di pistacchi, Mortadella, Fior di Latte, Olio EVO e scaglie di pistacchi	
<i>Pistachio cream, Mortadella, Mozzarella Cheese, Oil EVO and Pistachio flakes,</i>	
Mimosa	9
Fior di Latte, Panna, Prosciutto Cotto, Mais e Olio EVO	
<i>Mozzarella Cheese, Cream, Cooked Ham, Corn and Oil EVO</i>	
Quattro Formaggi	11
Fior di Latte, Gorgonzola, Emmental, Panna, Basilico e Olio EVO	
<i>Mozzarella Ch., Gorgonzola Ch., Emmental Ch., Cream, Basil and Oil EVO</i>	
Pizza fritta "Ciaciona"	10
Ricotta, Salame Napoli, Pepe, Provola e Pomodoro	
<i>Ricotta, Neapolitan Salami, Pepper, Smoked Mozzarella and Tomato</i>	
Golosa	10
Wurstel, patatine fritte, Fior di Latte e Olio EVO	
<i>Wurstel, French Fries, Mozzarella Cheese and Oil EVO</i>	
Bufalina	10
Pomodorini, Mozzarella di Bufala, Basilico e Olio EVO	
<i>Tomato, Buffalo Mozzarella, Basil and Oil EVO</i>	
Crocco House	13
Fior di Latte, Vellutata di patate, Pancetta Croccante, Pepe, Basilico e Olio EVO	
<i>Mozarella Cheese, Potato Cream Crispy Bacon, Pepper Basil and Oil EVO</i>	
Stella	14
Base di Focaccia, a crudo: Prosciutto Crudo, Pomodori Rossi e Gialli, Mozzarella di Bufala, Insalata Mix, Olive verdi, Scaglie di Parmigiano e Olio EVO	
<i>Base of Focaccia, uncooked: Prosciutto Crudo, Red and Yellow Tomatoes, Mozzarella di Bufala, Salad Mix, Green Olives, Parmesan Flakes and Oil EVO</i>	
Padellino	15
Stella e Carrettiera	
<i>Stella and Carrettiera</i>	
Purgatorio	16
Ricotta al Tartufo Nero, Guancia Croccante, Provola, Lamelle di Provolone	
<i>Ricotta with Black Truffle, Crispy Bacon, Provola, Provolone Slices</i>	



CAFFETTERIA

€

Caffè	2
Caffè Macchiato	2,5
Caffè Decaffeinato	2,5
Caffè d'Orzo	2,5
Caffè Corretto	3
Caffè Shakerato	3
Ginseng	2,5
Caffè Americano	3
Marocchino	2,5
Caffè alla Nocciola	3
Cappuccino	3,5
Cappuccino Freddo	4
Latte Macchiato	3,5
Crema di Caffè	3,5
Tè, Tisane, Camomilla	5

CAFFÈ SPECIALI

Caffè Palermo	6
Cafè, Scaglie di Cioccolato, Ricotta, Sfoglia di Cannolo e Ciliegia Maraschino	
Jamaican Coffee	6
Caffè, Rum Jamaicano e Panna Montata	
Amaretto Coffee	6
Cafè, Amaretto, Sciroppo di Mandorla, Panna e Ghiaccio	
Frappuccino pistacchio	6
Latte di Mandorla, Cafè Shakerato al Pistacchio	
Vanilla Cappuccino	6
Caffè, Latte, Cioccolato Fondente, Vaniglia, Cannella e Arancia Grattugiata	
Caffè Miele e Zenzero	6
Cafè, Miele, Zenzero e Crema di Latte	

CALDO & FREDDO

Banana Split Coffee	6
Caffè, Sciroppo al Cioccolato, Purea di Banana e Top Panna	
Pinguino	6
Cioccolata calda e Frappè (gusto a scelta)	
Madagascar	6
Gelato alla Vaniglia, Cafè del Nonno e Panna	
Coconut-Ice	6
Gelato al Cocco, Caffè del Nonno e Panna	
Nuts Ice	6
Gelato alla Nocciola, Cafè del Nonno e Panna	
Incas Ice	6
Gelato al Cioccolato, Caffè del Nonno e Panna	

CIOCCOLATA CALDA

SPECIALITÀ DELLA CASA

Classica/Fondente / al Latte	5
Bianca	5
Corretta	5
alla Pera / Arancia / Pistacchio / Peperoncino / Cannella	5

DOLCI & TORTE

Babà Classico	5
Ricotta e Pera	5
Delizia al Limone	5
Tiramisù	7
Tortino al Cioccolato con Cuore Caldo	5
Cheesecake	5
Nutella / Frutti di Bosco / Pistacchio	

COLAZIONE AMERICANA AMERICAN BREAKFAST

€ 15

Uova, Bacon, Wurstel, Pomodoro, Insalata, Pane Tostato e burro

Eggs, Bacon, Wurstel, Tomato, Green Salad, Toasted bread and butter



LA COLAZIONE

€

Cornetto _____	2
Vuoto/Crema / Marmellata / Cioccolato Bianco / Nutella	
Crema e Amerena / Integrale al Miele / Frutti di Bosco.	
Brioche _____	2
Graffe _____	2,5

SUCCHI

Pesca / Pera / Mela Verde / Albicocca/ Ace/ Arancia Rossa/Ananas _____	3
Mirtillo/Melograno _____	3,5

GRANITE & SCIROPPI

Granite _____	5
Limone, Fragola, Mirtillo, Menta	
Sciropi _____	3
Mandorla, Menta, Orzata, Frutta	

GELATI & FRAPPÉ

Sofia _____	7
Vaniglia, Fragola e Panna	
Coppa Royal _____	7
Nocciola, Cioccolato, Vaniglia e Panna	
Coppa Amalfitana _____	7
Limone, Pistacchio e Fragola	
Coppa Pompeiana _____	7
Cioccolato, Nocciola, Stracciatella e Panna	
Brioche con Gelato (max 3 gusti) _____	6
Frappé Vari Gusti _____	5
Aggiunta di Panna _____	0,5

FRUTTA E SPREMUTE

Spremuta d'Arancia / Limone / Melograno	
Piccola _____	3,5
Media _____	5
Grande _____	7
Coppa di Frutta di Stagione _____	6
Coppa di Frutta di Stagione con Panna _____	7
Tagliata di Frutta (x2 persone) _____	12
Macedonia _____	7
Porzione d'Ananas _____	5
Frullati con Frutta di Stagione _____	5

VINI DA DESSERT / GRAPPE

Passito _____	5
Zibibbo _____	5
Barolo Chinato _____	5
Porto _____	5
Vin Santo _____	5
Sherry P.X. _____	5
Marsala _____	5
Grappa Bianca 903 _____	5
Of Bonollo _____	5
Frattina Chardonnay _____	5
Nardini _____	5
Le 18 Lune _____	6
Grappa Barrique 903 _____	6
Berta Barrique _____	6
Paolo Berta 1996 _____	15

TEQUILA E MEZCAL

Souza	4
Pisco Capel	4
Espolon	5
Espolon Reposado	6
Mezcal Beneva	6
Patron Silver	6
Patron Reposado	8
Kah Blanco	7
Kah Reposado	8
Kah Anejo	9

VODKA

Absolut	5
Debowa Military	5
Ciroc	5
Sky	5
Sky 90	5
Moskovskaya	5
Ketel One	5
Kaufman Soft	5
Tito's Handmade	5
Belvedere	8
Grey Goose	8
Stolichnaya	5
Stolichnaya Hot	4

RUM E CACHACA

Cachaca 51	4
Sagatiba	4
Pitù	4
Yaguara	4
Pampero Anniversario	5
Rum Agricolo	4
The Kraken	5
Pelle Rossa	5
Flor De Cana 7	5
Matuzalem 15	6
Don Papa	6
Appleton Reserve Blend	5
Appleton 12	6
Appleton 21	13
Havana 7	5
Havana Sel. De Maestros	7
El Dorado 15	7
Diplomatico Planas	7
Diplomatico Riserva	8
J. Bally 12	8
Zacapa 23	10
Zacapa XO	15
Zacapa Royal	25
Caroni 17	18
Caroni 1994	25
Caroni 21	28
Santiago De Cuba 25	30

€

VERMOUTH

€

Martini Bianco	4
Martini Rosso	4
Martini Dry	4
Martini Rosato	4
Martini Rubino	5
Martini Bitter	4
Punt e Mes	4
Carlo Alberto	5
Cinzano Rosso	4
Cinzano Bianco	4
Berto	5
Antica Formula	5
Cocchi	5
Cocchi 125	6
Lillet	4
Noilly Prat	6
Martini Riserva Ambrato	5
Martini Riserva Special	6
Carpano	5
Martini Gran Lusso	7

BOURBON WHISKEY

Gentleman Jack	6
Woodford Reserve	6
Jack Daniel's	5
Jack Daniel's Single Barrel	7
Jack Honey	5
Four Roses	4
Wild Turkey 81	5
Wild Turkey 101	6
Wild Turkey Rare Breed	7
Maker's Mark	7
Bulliet Bourbon	7
Bulliet Rye Whisky	7

BOURBON WHISKEY

Chivas Regal	6
Ballantine's	5
Lagavulin 16	9
Oban 14	8
J&B	5
Glen Grant	5
Talisker 10	7
Octomore 07.2	15
Johnnie Walker b.l. 12 anni	6
Johnnie Walker g.l. 15 anni	9
Johnnie Walker Blue Label	25
Johnnie Walker Red Label	6

JAPAN WHISKEY

Nikka Barrel	8
Nikka 12 anni	15

IRISH WHISKEY

Jameson	6
---------	---

TAIWAN SINGLE MALT

Kavalan	7
Canadian Club	5
Jim Beam Rye	5

COGNAC & BRANDY

Stock 84	5
Stock Original	5
Vecchia Romagna	5
Courvoisier	6
Courvoisier XO	13
Hennessy	6
Cardenal Mendoza	6
Martell VS	6
XO Cognac Frapin	7
Napoleon	6
Honor	6
Remy Martin	6
F. Peyrot Poire	6
St-Remy XO	8
Carlos I	6
Armagnac	6

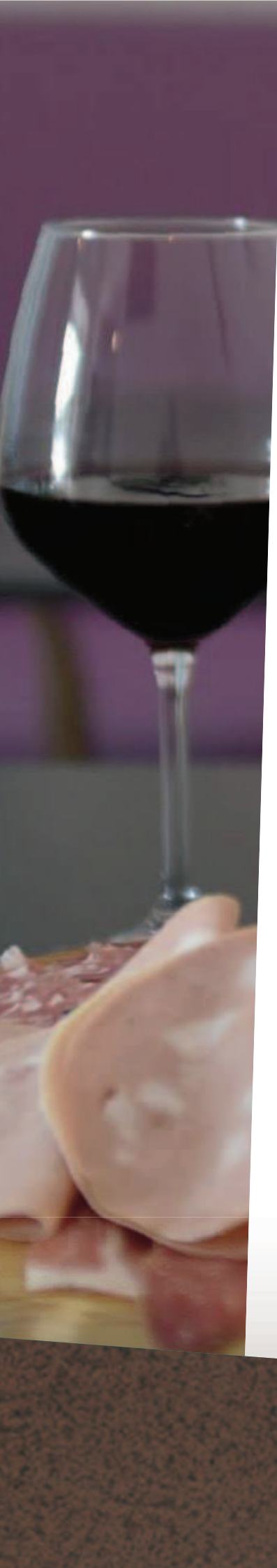
AMARI

Jägermeister	4
Amaro del Capo	4
Averna	4
Fernet	4
Braulio	4
Montenegro	4
Petrus	4
Brancamenta	4
Ramazzotti	4
Lucano	4
Unicum	4
Cynar	4
Borsci San Marzano	4
Zedda Piras	4
China Martini	4

LIQUORI E CREME

Biancosarti	4
Ricard	4
Pastis	4
Chartreuse	6
Chambord	6
Strega	4
Drambuie	4
Disaronno	4
Italicus	4
Canton	5
St-Germain	6
Baijiu	4
Triple Sec	3
Passoa	3
Midori	3
Vodka alla Pesca	3
Vodka alla Fragola	3
Sake	3
Tiamaria	3
Sheridan's	4
Liquore Lampone	4
Liquore Amarena	4
Stock Cherry	4
Don Bénédictine	4
Charleston	4
X-Rated Fusion Liqueur	4
Crema: Cacao Scuro / Cacao	3
Menta Scuro / Menta Bianca	
Blue Curacao	3
Red Curacao	3
Orange Curacao	3
Opal Nera	3
Bonollo Liquore alla Mela	3
Cream De Cassis	4
Apricot Brandy	4
De Kuyper alla Mela	3
Parfait Amour	3
Baileys	3
Sambuca	3
Zucca	3
Frangelico	3
Aperol	4
Campari	4
Cointreau	3
Grand Marnier	3
Kahlua	3
Malibù	3
Southern-Comfort	3
Patron XO Cafè	6
Liquirizia	4
Limoncello	4
Meloncello	4
Finocchietto	4





COFFEE HOUSE

Se al tavolo verranno consumate portate della
SEZIONE FOOD
verranno applicati i costi del
COPERTO di € 1,50 a persona.

*If dishes from FOOD SELECTION menu
will be consumed at the table, an
EXTRA CHARGE of € 1,50 per person
will be applied.*

ALCUNI DEI PIATTI E DEGLI ALIMENTI SERVITI IN QUESTA ATTIVITÀ POTREBBERO
CONTENERE SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE.

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE A UNA O PIÙ SOSTANZE INFORMACI E TI
INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

ALCUNI PRODOTTI ALIMENTARI INDICATI NEL MENU POSSONO AVER SUBITO IL
"CICLO DEL FREDDO". IN MANCANZA DI MATERIE PRIME FRESCHE POSSONO
ESSERE UTILIZZATE MATERIE PRIME SURGELATE.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

GRAZIE

SOME OF THE DISHES AND FOODS SERVED IN THIS ACTIVITY MAY CONTAIN
SUBSTANCES THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES.

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, LET US
KNOW AND WE WILL INDICATE PREPARATIONS FREE OF THE SPECIFIC ALLERGENS.

SOME FOODSTUFFS ON THE MENU MAY HAVE UNDERGONE THE 'COLD CYCLE'.
IN THE ABSENCE OF FRESH RAW MATERIALS, FROZEN RAW MATERIALS MAY BE USED.

FOR MORE INFORMATION ASK THE STAFF

THANKS

follow us on



COFFEE HOUSE
BISTROT

info: +39 081 537 9327

Via Plinio, 16 | Pompei (Na)

