

La Mansarda

PANINERIA • BIRRERIA
DAL 1993

Menù

**Si prega la spettabile clientela,
di non apportare modifiche
al menù**

**A locale pieno
per completare la comanda
i tempi di attesa
sono all'incirca di 60 minuti**

STUZZICHERIA

Patatine steak house fritte..... € 5.50

patatine fritte*, sale, salse a scelta

Patatine steak house fritte con würstel..... € 7.50

patatine fritte*, wurstel fritti, sale, salse a scelta

Würstel artigianale prodotto artigianalmente € 4.00

suino, bovino, sale, acqua, spezie, fosfato, acido ascorbico, aromi naturali, tracce di sale nitrito più una salsa a scelta

Bruschetta classica (4 fette)..... € 5.00

pomodoro, cipolla, sale, pepe, aglio in polvere, basilico, olio extra vergine di oliva, origano

Tagliere di salumi e formaggi (per 2 persone) € 20.00

4 tipi di salumi, 4 tipi di formaggi, confettura

Tagliere di salumi e formaggi (per 4 persone) € 28.00

3 tipi di salumi, 3 tipi di formaggi, confetture

PANINI AI 5 CEREALI

Menù Angus € 18.00

panino ai 5 cereali con hamburger di Angus* (220 gr.), cheddar, bacon croccante, uovo sodo, melanzane fritte, salsa tartara, sale, pepe, origano, servito con contorno di patatine fritte*, tomato, maionese, misticanza e salsa yogurt

Double Angus € 22.00

Con doppio hamburger* (440 gr.) e doppio cheddar. (Per il resto degli ingredienti leggi sopra)

Menù Chianina € 18.00

panino ai 5 cereali con hamburger di Chianina* (220 gr.), provola affumicata, pomodoro, lattuga, cipolla caramellata, salsa burger, sale, pepe, origano, servito con contorno di patatine fritte*, tomato, maionese, misticanza e salsa yogurt

Double Chianina € 22.00

Con doppio hamburger* (440 gr.) e doppia provola. (Per il resto degli ingredienti leggi sopra)

Menù Vitellone € 18.00

panino ai 5 cereali con hamburger di vitello* (220 gr.), formaggio primo sale, pomodoro bruschetta, rucola, melanzane grigliate, salsa caesar, sale, pepe, origano, servito con contorno di patatine fritte*, tomato, maionese, misticanza e salsa yogurt

Double Vitellone € 22.00

Con doppio hamburger* (440 gr.) e doppio formaggio. (Per il resto degli ingredienti leggi sopra)

Menù Siculo € 19.00

panino ai 5 cereali con hamburger di vitellone* (220 gr.), burrata, mortadella, funghi misti, crema di pistacchio, sale, pepe, origano, servito con contorno di patatine fritte*, tomato, maionese, misticanza e salsa yogurt

Menù Ruspante € 17.00

panino ai 5 cereali con straccetti di pollo, maionese, grana, lattuga, pomodoro, uovo sodo, sale, pepe, origano, servito con contorno di patatine fritte*, tomato, maionese, misticanza e salsa yogurt

Panino Bolognese € 11.50

panino ai 5 cereali con mortadella, mozzarella di bufala, pomodoro, sale, pepe, origano

Supplemento: € 0.50 / € 1.00 / € 1.50 / € 2.00 • Coperto: € 2.00 P. P.

(*) Surgelati. • Gli ingredienti in grassetto sono allergeni

PANEPIZZA

Margherita	€ 7.00
salsa di pomodoro, mozzarella	
Siciliana al forno	€ 8.00
tuma, acciughe, olive nere, pepe	
Diavoletta	€ 9.00
tuma, capuliatu di pomodoro, salame piccante, pepe	
Rucola	€ 9.50
salsa di pomodoro, mozzarella, rucola, grana	
Fiocco	€ 9.50
salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive nere	
Bufala	€ 10.00
pomodorino, mozzarella di bufala, basilico	
Messicana	€ 9.50
pomodorino, mozzarella, mais, salame dolce	
Funghetto	€ 10.00
salsa di pomodoro, mozzarella, funghi porcini* , pepe	
Capricciosa	€ 11.00
salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, uovo sodo	
Cirasedda	€ 11.00
salsa di pomodoro, pomodorino, mozzarella, cipolla fresca, tonno, olive bianche, pepe	
Norma	€ 11.00
salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, ricotta salata, basilico	
Al Pistacchio	€ 12.00
mozzarella, crema di pistacchio, speck, funghi porcini* , granella di pistacchio, pepe	
Bronte	€ 13.00
crema di pistacchio, mortadella, mozzarella, burrata, granella di pistacchio	
Rapanella	€ 10.50
salsa di pomodoro, mozzarella, carne di suino, friarielli	
Esaurito	€ 10.50
salsa di pomodoro, mozzarella, friarielli, acciughe, olive nere	
Pazza	€ 10.50
tuma, salame piccante, formaggio al pepe verde	
Quattro formaggi	€ 11.00
speck, tuma, mozzarella, formaggio al pepe verde, grana	
Halloween	€ 11.00
pomodorino, mozzarella, grana, crema di zucca, pancetta	
Scacciata	€ 12.00
salsa di pomodoro, carne di suino, tuma, cipolla fresca, olive, pepe	
Catanisa	€ 10.50
capuliatu di pomodoro, pangrattato, tuma, friarielli, cipolla fresca, olive nere, pepe	

Tutti i pane pizza sono conditi con sale, olio extra vergine d'oliva e **origano**. Supplemento per la base del panepizza ai 5 cereali € 3.00. Supplemento: € 0.50 / € 1.00 / € 1.50 / € 2.00 • Coperto: € 2.00. P. P. **Mozzarella senza lattosio** per panino € 1.00 • **Mozzarella senza lattosio** per panepizza € 3.00 • **Gli ingredienti in grassetto sono allergeni**

PANINI

Carlino € 5.00

würstel, **tomato**

Asterix € 5.50

würstel, **tomato**, **maionese**

Studiante € 7.50

würstel, **tomato**, **insalata americana****, **funghi champignon**, **sale**, **pepe**, **origano**

Caprese € 6.00

mozzarella, **pomodoro**, **sale**, **pepe**, **origano**

Siberiano € 7.00

mozzarella, **pomodoro**, **insalata russa*****, **sale**, **pepe**, **origano**

Solitario € 7.00

formaggio dolce, **pomodoro**, **funghi champignon**, **sale**, **pepe**, **origano**

Semplice € 7.50

mozzarella, **pomodoro**, **melanzane grigliate**, **funghi champignon**, **sale**, **pepe**, **origano**

Urrà € 6.50

prosciutto crudo, **mozzarella**

Solito € 7.50

prosciutto crudo, **mozzarella**, **pomodoro**, **sale**, **pepe**, **origano**

Completo € 8.50

prosciutto crudo, **mozzarella**, **pomodoro**, **melanzane grigliate**, **sale**, **pepe**, **origano**

Montagnolo € 8.50

prosciutto crudo, **formaggio dolce**, **insalata russa*****, **funghi champignon**, **sale**, **pepe**, **origano**

Liscio € 8.50

prosciutto cotto, **pomodoro**, **mozzarella**, **olive al forno**, **sale**, **pepe**, **origano**

Casareccio € 8.50

prosciutto cotto, **mozzarella**, **insalata americana****, **melanzane grigliate**, **sale**, **pepe**, **origano**

Spizzicoso € 8.50

prosciutto cotto, **formaggio dolce**, **tomato**, **funghi champignon**, **insalata russa*****, **sale**, **pepe**, **origano**

Alto Adige € 7.50

speck, **mozzarella**, **funghi champignon**, **sale**, **pepe**, **origano**

Gustoso € 8.50

speck, **formaggio dolce**, **pomodoro**, **melanzane grigliate**, **sale**, **pepe**, **origano**

99 € 9.00

speck, **formaggio al pepe verde**, **pomodoro**, **olive al forno**, **sale**, **pepe**, **origano**

Mangiami Mangiami € 8.50

speck, **mozzarella**, **pomodoro**, **maionese**, **olive al forno**, **sale**, **pepe**, **origano**

Complicato € 10.00

speck, **formaggio al pepe verde**, **pomodoro**, **funghi champignon**, **melanzane grigliate**, **olive al forno**, **sale**, **pepe**, **origano**

Gli ingredienti in grassetto sono allergeni • (*) Surgelati • () carote, crauti, rapanelli, peperoni, maionese, tracce di tomato • (***) piselli, patate, carote, maionese • (****) il tutto fuso in piastra • Tutti i panini possono essere serviti con **Pane ai 5 Cereali** con un supplemento di € 3.50**

PANINI

Mafalda	€ 7.50
mortadella, formaggio dolce , melanzane grigliate, sale, pepe , origano	
Nordico	€ 8.50
bresaola, philadelphia , lattuga	
Calabrese	€ 8.00
salame piccante, mozzarella , insalata americana**	
Innamorato	€ 8.50
salame piccante, formaggio dolce , tomato , melanzane grigliate, sale, pepe , origano	
Arrabbiato	€ 9.00
salame piccante, formaggio al pepe verde , pomodoro , funghi champignon , sale, pepe , origano	
Romano	€ 9.00
porchetta di maiale, mozzarella , pomodoro arrosto , maionese , sale, pepe , origano	
Borghese	€ 9.00
porchetta di maiale, mozzarella , funghi champignon , lattuga, sale, pepe , origano	
Bocconcino	€ 9.50
porchetta di maiale, mozzarella , pomodoro arrosto , melanzane grigliate, sale, pepe , origano	
Maialino	€10.00
porchetta di maiale, provola affumicata , cipolla caramellata, funghi champignon , salsa barbecue , sale, pepe , origano	
Briciola	€ 8.00
hamburger di vitello, mozzarella , tomato , maionese , sale, pepe	
Scherzoso	€ 8.50
hamburger di vitello, formaggio dolce , pomodoro , lattuga, sale, pepe , origano	
Golosone	€ 9.00
hamburger di vitello, formaggio dolce , pomodoro , funghi champignon , melanzane grigliate, sale, pepe , origano	
Ciaula	€ 8.00
salsiccia di suino, mozzarella , funghi champignon , sale, pepe , origano	
Arrotolato	€ 8.50
salsiccia di suino, formaggio dolce , tomato , maionese , funghi champignon , sale, pepe , origano	
A modo mio	€ 8.50
salsiccia di suino, mozzarella , insalata americana** , funghi champignon , sale, pepe , origano	
Equino	€ 12.00
doppia polpetta di cavallo, provola affumicata , pomodoro , cipolla fresca, ricotta salata , sale, pepe , origano, salmoriglio	
Tonnato	€ 9.50
tonno, mozzarella , pomodoro , maionese , sale, pepe , origano	
Marinaio	€ 9.00
tonno, formaggio dolce , pomodoro , maionese , lattuga, sale, pepe , origano	
“Ngrasciatu	€ 8.00
pomodoro secco , olive nere, formaggio primo sale , olio extra vergine di oliva, sale, pepe , origano	
La Mansarda* * * *	€ 11.50
porchetta di maiale, formaggio dolce , pomodoro arrosto , funghi champignon , melanzane grigliate, insalata americana** , sale, pepe , origano	

Gli ingredienti in grassetto sono allergeni • (*) Surgelati • (**) carote, crauti, rapanelli, peperoni, maionese, tracce di tomato • (***) piselli, patate, carote, maionese • (****) il tutto fuso in piastra • Tutti i panini possono essere serviti con **Pane ai 5 Cereali** con un supplemento di € 3.50

PIATTI FREDDI

La tagliata..... € 12.00

tagliata di petto di pollo, rucola, **scaglie di grana**, glassa di aceto balsamico, **origano**, olio extra vergine di oliva

Bresaola € 13.00

bresaola, **scaglie di grana**, rucola, olio extra vergine di oliva

Tradizionale € 13.50

prosciutto crudo, **mozzarella**, **pomodorino ciliegino**, **funghi misti**, sale, **pepe**, **origano**, olio extra vergine di oliva

Piatto Russo € 14.50

prosciutto cotto, melanzane grigliate, **formaggio dolce**, **pomodorino ciliegino**, **insalata russa****, sale, **pepe**, **origano**, olio extra vergine di oliva

Il PiattoPiatto..... € 16.00

prosciutto crudo, **mozzarella**, **pomodorino ciliegino**, melanzane grigliate, **funghi misti**, **insalata americana**** sale, **pepe**, **origano**, olio extra vergine di oliva

Il Piatto Rustico € 17.00

speck, **formaggio dolce**, **formaggio al pepe verde**, **pomodori secchi**, melanzane grigliate, olive, **funghi misti**, sale, **pepe**, **origano**, olio extra vergine di oliva

Abbondante..... € 17.50

prosciutto crudo, speck, **mozzarella**, **formaggio al pepe verde**, melanzane grigliate, **funghi misti**, olive, **insalata americana****, olio extra vergine d'oliva, sale, **pepe**, **origano**

INSALATISSIME

Vegetariana..... € 8.50

pomodorino ciliegino, mais, rucola, lattuga

Al tonno € 11.50

tonno, **mozzarella**, **pomodorino ciliegino**, lattuga, mais

Boscaiola € 11.50

prosciutto crudo, **scaglie di grana**, **funghi misti**, rucola

Quattro Sapori € 11.50

tonno, **mozzarella**, mais, rucola

Allo speck € 11.50

speck, **pomodorino ciliegino**, lattuga, mais, arachidi

Sfiziosa € 12.50

prosciutto cotto, **tonno**, **mozzarella**, **grana**, **maionese**, rucola

Al pollo € 12.00

lattuga, straccetti di pollo, mais, uovo, **scaglie di grana**

PANE

Semplice o Condito con sale, olio extra vergine d'oliva, **pepe**, **origano**

Pane ai 5 Cereali..... € 2.00

Panino per celiaci  **GLUTEN FREE** € 2.50

Pane per celiaci*  **GLUTEN FREE** € 1.50

BIRRE ALLA SPINA



"La Bionda" artigianale doppio malto

	provenienza	colore	gradi	quantità	
Piccola	Sicilia	bionda	7.5	Lt. 0,20	€ 4.50
Media	Sicilia	bionda	7.5	Lt. 0,40	€ 7.50
Grande	Sicilia	bionda	7.5	Lt. 1,00	€ 15.00



"La Rossa" artigianale doppio malto

Piccola	Sicilia	rossa	6.7	Lt. 0,20	€ 5.00
Media	Sicilia	rossa	6.7	Lt. 0,40	€ 8.50
Grande	Sicilia	rossa	6.7	Lt. 1,00	€ 17.00



"Menabrea Bionda"

Piccola	Italia	bionda	4.8	Lt. 0,20	€ 3.50
Media	Italia	bionda	4.8	Lt. 0,40	€ 6.00
Grande	Italia	bionda	4.8	Lt. 1,00	€ 11.00



"Menabrea Stornq" doppio malto

Piccola	Italia	giallo oro	8.0	Lt. 0,20	€ 4.00
Media	Italia	giallo oro	8.0	Lt. 0,40	€ 6.50
Grande	Italia	giallo oro	8.0	Lt. 1,00	€ 12.00

Birre in bottiglia

Fischer	Olanda	bionda	6.0	Lt. 0,66	€ 7.50
Chimay tappo Rosso	Belgio	rossa	7.0	Lt. 0,33	€ 7.00
Chimay tappo Blu	Belgio	rossa	9.0	Lt. 0,33	€ 7.00
Guinness	Irlanda	scura	5.0	Lt. 0,33	€ 7.50
Erdinger Weissbier	Germania	bionda	5.3	Lt. 0,50	€ 6.50
Erdinger Weissbier Pikantus	Germania	scura	7.3	Lt. 0,50	€ 7.00
Tennent's	Scozia	bionda	9.0	Lt. 0,33	€ 5.00
Corona	Messico	chiara	4.6	Lt. 0,33	€ 5.00
Bud	USA	bionda	5.0	Lt. 0,33	€ 5.00
Du Demon	Francia	chiara	12.0	Lt. 0,33	€ 7.00
Ceres Strong Ale Export	Danimarca	bionda	7.7	Lt. 0,33	€ 5.00
Ceres Red Erik	Danimarca	rossa	6.6	Lt. 0,33	€ 5.00
Birra Nazionale	Italia	bionda	5.0	Lt. 0,33	€ 4.00
Birra per Celiaci  GLUTEN FREE	Italia	bionda	5.6	Lt. 0,33	€ 4.50
Birra Maisel's Weisse Analcolica	Germania	bionda	0.05	Lt. 0,50	€ 7.00

Vino bianco o rosso

Calice vino locale	Lt. 0,25	€ 3.50
Mezzo litro vino locale	Lt. 0,50	€ 5.00
Litro vino locale	Lt. 1,00	€ 9.50

Bevande

Acqua naturale / Acqua Gassata (Lete)	Lt. 0,50	€ 1.50
Coca Cola, Fanta, Sprite, Chinotto, Coca Cola Zero (Bottiglie in vetro)	Lt. 0,33	€ 3.00

Per i dolci e i gelati puoi rivolgerti al personale di sala

Coperto: € 2.00 P. P.

N.B.: La birra da un litro alla spina viene servita in un solo bicchiere senza aggiunta di bicchieri vuoti.

CARTA DEI VINI

Rossi

Denominazione	Vitigni	Gradi	Provenienza	Euro
Patria - Barone Di Miceli				
La Mansarda	Nero D'Avola Bio I.G.T.	13,5% vol.	Castiglione di Sicilia (CT)	14,00
La Mansarda	Etna Rosso Bio D.O.P.	14% vol.	Castiglione di Sicilia (CT)	14,00
Firriato				
Le sabbie dell'Etna	Etna Rosso D.O.C	14% vol.	Paceco (TP)	24,00
Chiaramonte	Nero D'Avola I.G.T.	14% vol.	Paceco (TP)	20,00
Harmonium	Nero D'Avola I.G.T.	15% vol.	Paceco (TP)	48,00
Sant'Agostino	Nero D'Avola - Syrah I.G.T.	14,5% vol.	Paceco (TP)	35,00
Butera				
Principi di Butera	Merlot D.O.C	13% vol.	Gela (CL)	26,00
Principi di Butera	Nero D'Avola D.O.C	13% vol.	Gela (CL)	26,00
Principi di Butera	Syrah D.O.C	13% vol.	Gela (CL)	26,00
Milazzo				
Maria Costanza	Nero D'Avola I.G.T.	13,5% vol.	Campobello di Licata (AG)	40,00
Murgo				
Etna Rosso	Nerello Mascalese D.O.C	13% vol.	Santa Venerina (CT)	22,00
Tenuta San Michele	Nerello Mascalese D.O.C	13,5% vol.	Santa Venerina (CT)	36,00
Cabernet Sauvignon	Cabernet Sauvignon I.G.T.	13,5% vol.	Santa Venerina (CT)	36,00

Bianchi

Denominazione	Vitigni	Gradi	Provenienza	Euro
Judeka				
Frabianco	Frappato	14,5% vol.	Caltagirone (CT)	25,00

Champagne

Denominazione	Vitigni	Gradi	Provenienza	Euro
Moët & Chandon impériale	Brut	12% vol.	Francia	65,00
Pommery	Brut	12,5% vol.	Francia	80,00

Spumanti

Denominazione	Vitigni	Gradi	Provenienza	Euro
Murgo Brut metodo classico	Brut	12,5% vol.	Santa Venerina (CT)	28,00
Berlucchi	Brut	12,5% vol.	Borgonato (BS)	25,00
Ferrari	Brut	12,5% vol.	Trento	32,00
Montelvini Platinum Cuvee	Brut	11% vol.	Venegazzù di Volpago del Montello (TV)	13,00
Spumante "Dolce Sandi" Villa Sandi	Moscato	7% vol.	Italia	15,00
Prosecco "Il Fresco" Villa Sandi	Glera	11,1% vol.	Italia	15,00
Pommery	Brut	12,5% vol.	Francia	80,00

Dolci

Panna cotta al cioccolato € 6.00

Infuso di latte, panna fresca con glassa al cioccolato

Panna cotta ai frutti di bosco € 6.00

Infuso di latte, panna fresca con glassa ai frutti di bosco

Panna cotta nocciola e cioccolato € 6.00

Infuso di latte, panna fresca con glassa variegata al cioccolato e nocciola

Panna cotta al caramello..... € 6.00

Infuso di latte, panna fresca con glassa al caramello

Tortino cuore caldo al cioccolato € 7.00

Sformato con cuore di cioccolato fondente, glassa di cioccolato, zucchero a velo (contiene uova)

Tortino cuore caldo al pistacchio € 8.00

Sformato con cuore al pistacchio, crema di pistacchio, zucchero a velo (contiene uova)

Semifreddo alle mandorle € 6.50

Frullato di panna fresca e uova con filetti di mandorle e glassa al cioccolato

Semifreddo al cioccolato € 6.50

Frullato di panna fresca e uova con crema di cioccolato e nocciole

Semifreddo al pistacchio € 7.00

Frullato di panna fresca e uova con crema di pistacchio, granella di pistacchio e crema di pistacchio

Dolce del giorno € 7.00/8.00

Gelati

Gelato baby..... € 4.50

Cioccolato, fragola, fiordilatte

Tartufo artigianale di Pizzo Calabro

Tartufo bianco € 7.00

Crema Chantilly con semifreddo di caffè, mandorle, ricoperto di granella di amaretto

Tartufo nero € 7.00

Gelato nocciola e cioccolato con cuore morbido di cioccolato fondente

Tartufo al pistacchio € 7.00

Gelato al pistacchio di Bronte con cuore morbido di cioccolato, ricoperto di granella di pistacchio

Tartufo al cioccolato € 7.00

Gelato al cioccolato con cuore morbido di panna ed amarena

Gli ingredienti in grassetto sono allergeni



Don Mario

Amaro 69 alle mandorle.....	€ 4.50
Grappa 23 monovitigno di Nero d'Avola	€ 6.00
Liquore alla cannella	€ 4.50
Liquore al ficodindia.....	€ 4.50
Liquore al finocchetto	€ 4.50
Crema di liquore al pistacchio	€ 5.00
Crema di liquore al cioccolato di Modica.....	€ 5.00

Grappe

Don Mario: Nero D'Avola	€ 6.00
G. Bertagnolli: Teroldego	€ 6.00
G. Bertagnolli: Chardonnay.....	€ 6.00
G. Bertagnolli: Gewürztraminer	€ 6.00
G. Bertagnolli: Nosiola	€ 6.00
G. Bertagnolli: Puris (Teroldego - Chardonnay - Traminer)	€ 6.00
G. Milazzo: Nero D'Avola.....	€ 6.00
G. Milazzo: Isabel di Ansonica	€ 6.00
Bepi Tosolini Chardonnay	€ 6.00
L. Francoli: Müller Thurgau	€ 6.00
L. Francoli: Oro Barolo riserva	€ 6.00
L. Francoli: Barrique 3 anni	€ 6.00
L. Francoli: Barrique 5 anni	€ 6.00
L. Francoli: Barrique del Limousin	€ 6.00
Caffo: al Peperoncino	€ 6.00
Caffo: Stravecchia 18 mesi.....	€ 6.00
Bonaventura Maschio: Prime Uve Bianche	€ 6.00
Bonaventura Maschio: Prime Uve Oro	€ 6.00
Bonaventura Maschio: Prime Uve Nere.....	€ 6.00
Bonaventura Maschio: 903 Barrique	€ 6.00

Gli ingredienti in grassetto sono allergeni

Vini liquorosi

Zibibbo	€ 4.00
Passito	€ 4.50
Malvasia	€ 4.50

Gin

Mare Mediterranea	€ 6.00
Hendrick's Gin	€ 6.00
Tanqueray	€ 6.00

Amari e Liquori

Amaro 69 Don Mario	€ 4.50
Amaro Amara	€ 5.00
Amaro Averna (Don Salvatore)	€ 5.00
Amaro Averna, Montenegro, Cynar	€ 4.50
Amaro Fernet, Unicum, Jägermeister	€ 4.50
Limoncello	€ 4.50
Biancosarti	€ 4.50
Campari	€ 4.50
Martini	€ 4.50
Sambuca	€ 4.50
Borschi San Marzano	€ 4.50
Tequila (con sale e limone)	€ 5.00
Baileys (Crema al Whisky)	€ 5.00
Cointreau	€ 5.00
Fuoco dell'Etna	€ 7.00

Brandy

Vecchia Romagna Etichetta nera	€ 5.50
Stock 84 (Vecchia riserva)	€ 5.50
Stravecchio Branca	€ 5.50

Cognac

Courvoisier	€ 7.00
Martell	€ 7.00
Grand Marnier	€ 7.00

Rum

Pampero Aniversario	€ 6.00
Saint James	€ 6.00
Barcelò	€ 6.00
Botran Reserva 18 Anni	€ 8.00
Don Papa	€ 8.00
El Dorado	€ 8.00
Diplomatico	€ 8.00

Whisky

Jack Daniel's	€ 6.00
Jack Daniel's single barrel	€ 7.00
Chivas Regal	€ 6.00
William Lawson's	€ 6.00
Ballantine's	€ 6.00
Long John	€ 6.00
Maker's Mark Bourbon	€ 6.00
Oban	€ 7.00
GlenGrant (5 anni)	€ 6.00
The Glenlivet	€ 7.00



La Mansarda

VIA VITTORIO EMANUELE, 2
95010 SANTA VENERINA

WWW.LAMANSARDA.EU • INFO@LAMANSARDA.EU
TEL. 095 953267

