

L'APERITIVO ANITA

BAR & CUCINA

DALLE ORE 18:00 alle 20:00

from 18:00 to 20:00

APERITIVO - APERITIF

	X 1	X 2
Spritz + Pinsa margherita o selezione Anita	€ 12,00	€ 22,00
<i>Spritz + Pinsa margherita or Anita selection</i>		
Cocktail classico + Pinsa margherita o selezione Anita	€ 13,00	€ 24,00
<i>Classic cocktail + Pinsa margherita or Anita selection</i>		
Cocktail speciale + Pinsa margherita o selezione Anita	€ 14,00	€ 26,00
<i>Special cocktail + Pinsa margherita or Anita selection</i>		
Calice di vino + tagliere di salumi e formaggi.	€ 13,00	€ 25,00
<i>Glass of wine + platter of cold cuts and cheeses</i>		

PINSE

- Margherita (250g) € 7,00
(1,5,6,7,9)
- Vegetariana con provola (250g) € 8,00
Vegetarian with provola (1,3,5,6,7)
- Cavolo nero, gorgonzola e noci (150g) .€ 8,00
Black cabbage, gorgonzola cheese and walnuts (1,7,8)
- Prosciutto crudo (250g). € 8,00
Pinsa with raw ham (1,5,6,8)
- Salmone € 9,00
datterini, rucola, creme fraiche (150g)
Salmon, date tomatoes, rocket, creme fraiche (1,4,7)

FRITTI - FRIED

- Pollo fritto* con mostarda al miele .€ 8,00
Fried chicken and mustard (1,5,8,10,11)*
- Verdure pastellate* € 6,00
Battered vegetable (1,3,5,8)*
- Patate fritte* € 4,00
French fries (3,5,8)*
- Alici fritte* € 8,00
Fried anchovies (1,3,4,5,7,8)*
- Pallotte cacio e ova € 6,00
Pallotte cheese and eggs (1,3,5,7)

TAGLIERI - CUTTING BOARDS

- Tagliere di salumi *small € 10,00 large € 16,00*
Platter of cold cuts (1,7)
- Tagliere salumi e formaggi x2. . . .€20,00
Platter of cheeses and cold cuts (1,7)
- Tagliere di formaggi *small € 10,00 large € 16,00*
Cheese platter (1,7)
- Prosciutto di Parma e bufala Dop . .€ 9,00
Parma ham and buffalo mozzarella (7)

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine in assenza di prodotto fresco.
(The dishes marked with (*) are prepared with frozen or deep-frozen raw material at the origin in the absence of fresh product)*

L'APERITIVO

BAR & CUCINA

ANITA



ROMA

LISTA ALLERGENI:

In base alla normativa vigente REG. CE 1169/2011 (art. 44, comma 1 lettera a) di seguito è riportato l'elenco degli ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro preparati:

- 1) Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, kamut, farro, avena o i loro ceppi ibridi) e prodotti derivati;
- 2) Crostacei e i prodotti derivati;
- 3) Uova e i prodotti derivati;
- 4) Pesce e i prodotti derivati;
- 5) Arachidi e i prodotti derivati;
- 6) Soia e i prodotti derivati;
- 7) Latte e i prodotti derivati (compreso lattosio);
- 8) Frutta a guscio cioè mandorle, noci comuni, nocciole, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci di macadamia e i prodotti derivati;
- 9) Sedano e i prodotti derivati;
- 10) Senape e i prodotti derivati;
- 11) Semi di sesamo e i prodotti derivati;
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂;
- 13) Lupino e i prodotti derivati;
- 14) Molluschi e prodotti a base di mollusco.

BAR & CUCINA
ANITA



COCKTAIL

BAR & CUCINA

ANITA



ROMA

BAR & CUCINA
ANITA

APERITIVI CLASSICI € 6

SPRITZ APEROL O CAMPARI

(Aperol o Campari, Prosecco di Valdobbiadene, Soda)

APERITIVI € 8

SPRITZ AL BERGAMOTTO

(Bergamotto 'Italicus', Gocce di London Dry Gin, Prosecco di Valdobbiadene)

PASSION HUGO

(Liquore ai Fiori di Sambuco, Prosecco di Valdobbiadene, Zenzero, Passion Fruit Fresco, Menta)

MY COSMOPOLITAN

(Vodka infusa ai Lamponi, Triple Sec, Lime, Succo di Cranberry)

PROFUMO

(Gin London Dry, Olio essenziale ai petali di Ylang Ylang, succo di Limone, Zucchero)

BASIL CLOVER CLUB

(London Dry Gin, Lamponi, Nettare d'Agave, Basilico, Lime)

APERITIVI SPECIALI € 10

ANITA

(Bollicine di Franciacorta, Mirto Silvio Carta 'Pilloni')

CHE MITO

(Campari Bitter, Carpano Antica Formula Vermouth, Rabarbaro Zucca, Velluto di Arancia)

BOULEVARDIER MEZCAL

(Mezcal Espadin, Campari Bitter, Carpano Classico Vermouth Rosso, Gocce di Bitter d'Arancia)

BETTER THAN NEGRONI

(Gin al Pepe Rosa, Campari Bitter, Carpano Antica Formula Vermouth, China Martini)

L'ALTRO AMERICANO

(Bitter Roma 'Assoluto', Vermouth Rosso Riserva Carlo Alberto, Cannella, Soda)

EDELFLOWER MARGARITA

(Tequila, St. Germain, Amaro alle Arance Rosse di Sicilia, Lime, Sale)

BAR & CUCINA
ANITA

GIN & TONIC € 8

(Preparati con Tonica Fever Tree Classica o Mediterranea)

• **TANQUERAY** • **BOMBAY**

GIN & TONIC SPECIALI € 10

(Preparati con Tonica Fever Tree Classica o Mediterranea)

• **GRIFU** • **HENDRICK'S**
• **MARE** • **BULLDOG**
• **MONKEY 47** • **SABATINI**
• **MARTIN MILLER**

CLASSICI € 8

WHISKEY SOUR

(Bourbon Whiskey, Succo di Limone, Zucchero, Albume Facoltativo)

MANHATTAN

(Rye Whiskey, Carpano Classico Vermouth Rosso, Angostura)

OLD FASHIONED

(Bourbon Whiskey, Zolletta di Zucchero, Angostura)

BOULEVARDIER

(Bourbon Whiskey, Campari Bitter, Vermouth Rosso Carpano Classico)

MOSCOW MULE

(Vodka, Succo di Lime, Ginger Beer)

BLOODY MARY

(Vodka, Succo di Pomodoro, Limone, Pepe, Sale, Tabasco, Salsa Worchester)

AVIATION

(Gin, Liquore di Violetta, Maraschino, Succo di Limone)

COCKTAIL DRY MARTINI

(London Dry Gin, Vermouth Dry, Peel di Limone, Oliva)

SAZERAC (Cognac, Assenzio, Zolletta di Zucchero, Peychaud Bitter)

CAIPIRINHA (Cachaca, Lime, Zucchero di Canna)

DAIQUIRI (Rum Chiaro, Succo di Lime, Zucchero)

MOJITO (Rum Chiaro, Lime, Zucchero di Canna, Soda, Menta)



SPECIAL

DRINKS

A

DOPO CENA € 8

JULEP AI LAMPONI

(Vodka infusa ai Lamponi, Menta, Zucchero, Spremuta d'Arancia)

SEX ON THE BEACH 2.0

(Gin al Pepe Rosa, Sciroppo di Zucchero, Peach Tree, Lime, Succo di Pesca)

DAIQUIRI PASSION

(Rum Blanco, Rum Scuro, Lime, Sciroppo al Passion Fruit e Fava Tonka, Passion Fruit Fresco)

ORANGE CUP

(Rum al Cocco, Spremuta d'Arancia, Succo d'Ananas, Succo di Carota)

MEZCAL MARGARITA

(Mezcal Espadin, Tequila Espolon, Nettare d'Agave, Lime)

SCOTTISH MULE

(Whisky, Liquore alla Cannella, Zenzero, Lime, Ginger Beer)

DOPO CENA SPECIALI € 10

IL PIRATA

(Rum Jamaicano Over Proof , Bourbon Whiskey 101 proof , Zucchero agli Agrumi e Pimento Giamaicano, Spremuta d'Arancia)

MYRTLE BRUMBLE

(Gin Martin Miller, Succo di Lime, Zucchero, Velluto di Mirto 'Pilloni')

ROSMARY PALOMA

(Tequila Silver, Amaro all'Arancia Rossa di Sicilia, Succo di Pompelmo, Sciroppo di Rosmarino, Lime, Soda)

MAI TAI '44

(Rum Meyer's Dark, Rum Agricole Ambrè Bally, Curacao , Lime, Orzata)

BOURBON CRUSTA

(Bourbon Woodford Reserve, Cointreau, Gocce di Maraschino, Limone, Orange Bitter)

JAPAN FUSIONED

(Japan whisky, Falernum, Zenzero, Zucchero, Aromatic Bitter)

BAR & CUCINA
ANITA

GOLOSI € 8

TIRAMISU' COLADA

(Baileys, Vodka, Kahlua, Caffè, Crema di Latte, Crema di Tiramisù)

CHOCOLATE JULEP

(Vodka infusa ai Lamponi, Liquore al Cacao, Cioccolato Bianco, Lamponi, Menta)

MR. MAPLE

(Bourbon Whiskey, Liquore alla Cannella, Sciroppo d'Acero, Crema di Latte)

CALDI € 8

FAKE CAPPUCCINO

(Rum Scuro, Caffè, Vaniglia, Zucchero, Crema di Latte, Polvere di Cacao)

BAILEYS COFFEE

(Baileys, Caffè, Zucchero, Crema di Latte)

GROG

(Rum Scuro, Amaro di Arance Rosse di Sicilia, Cannella, Scorza d'Arancia, Anice Stellato, Acqua Bollente)

DEVO GUIDARE € 6

HONOLULU

(Maracuja Fresca, Sciroppo al Passion Fruit e Fava Tonka, Spremuta d'Arancia, Succo di Cranberry)

LEMON & BITTER

(Limonata 'Fever Tree', Aromatic Bitter, Cetriolo)

BLUE BUTTERFLY

(Sciroppo ai petali di Blue Butterfly e Lavanda, Limone, Acqua Tonica Mediterranea)

FLORIDA

(Spremuta d'Arancia, Succo di Pompelmo, Lime, Soda)

CRANBERRY MOJITO

(Succo di Cranberry, Ginger Beer, Lime, Zucchero di Canna, Menta)

DISTILLATI

RUM

Flor de Caña 5 años Añejo Clásico	€ 5
Matusalem 15 Años Gran Reserva	€ 6
Diplomatico Reserva Exclusiva	€ 9
Zacapa Centenario Solera 23 yrs.	€ 12

WHISKY

Laphroaig Single Malt Islay 10 yrs	€ 8
Lagavulin Single Malt Islay 16 yrs	€ 10
Glen Rothes Single Malt Speyside 12 yrs. . .	€ 10
Jameson Irish.	€ 6
Woodford Reserve Kentucky Straight . . .	€ 8
Wild Turkey '81' Bourbon	€ 7
'Taketsuru' Pure Malt Japan	€ 12

TEQUILA

Espolon Silver.	€ 5
Don Julio Reposado	€ 10

VODKA

Belvedere	€ 7
Stolichnaya	€ 5
Potoky	€ 9

VERMOUTH

Carpano Bianco	€ 5
Carpano Rosso 'Antica Formula'	€ 7
Carlo Alberto Riserva Rosso.	€ 7

COGNAC Courvasier V.S.	€ 7
---------------------------------------	-----

GRAPPA

Sarpa di Poli Bianca	€ 5
Berta di Barbera 'Nibbio' Bianca	€ 7
Sarpa di Poli Oro Barrique	€ 6
Berta 'Tre Soli Tre' Barrique	€ 10

AMARI E DIGESTIVI CLASSICI

Montenegro	€ 4
Amaro del Capo	€ 4
Braulio	€ 4
Rabarbaro Zucca	€ 4

DIGESTIVI SPECIALI

Mirto di Sardegna "Pilloni" Silvio Carta. .	€ 6
"Limonello" di Sardegna Silvio Carta . . .	€ 6
"Bomba Carta" Amaro al Miele di Corbezzolo	€ 8
Jefferson Amaro di Calabria.	€ 8



BIRRA

E

**SOFT
DRINK**



BAR & CUCINA
ANITA

BIRRA ALLA SPINA



ICHNUSA NON FILTRATA

Tipo di birra: lager
GRADAZIONE ALCOLICA: 5% VOL

20 cl. € 3,50
40 cl. € 6,00



MESSINA CRISTALLI DI SALE

Tipo di birra: Lager Non Filtrata
GRADAZIONE ALCOLICA: 5% VOL

20 cl. € 3,50
40 cl. € 6,00



LAGUNITAS IPA

Tipo di birra: Lager Non Filtrata
GRADAZIONE ALCOLICA: 6,2% VOL

20 cl. € 4,00
40 cl. € 7,00



BIRRA MORETTI LA BIANCA

Tipo di birra: Weissbier
GRADAZIONE ALCOLICA: 5% VOL

20 cl. € 3,50
40 cl. € 6,00

IN BOTTIGLIA

ICHNUSA € 3,00
LAGER - 4,7% VOL - (cl. 33)

HEINEKEN € 3.50
LAGER - 5% VOL - (cl. 33)

TENNENT'S € 3.50
STRONG LAGER - 9% VOL - (cl. 33)

ICHNUSA NON FILTRATA € 3.50
LAGER - 4,9% VOL - (cl. 33)

BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE € 3.50
LAGER - 5% VOL - (cl. 33)

GJULIA PALE ALE € 6,00
GLUTEN FREE
PALE ALE - 5,8% VOL - (cl. 33)

SOFT DRINK EURO 4

- Coca cola
- Coca zero
- Indian Tonic Fever Tree
- Lemonade Fever Tree
- Ginger Beer Fever Tree
- Gassosa Lurisia

- Aranciata Lurisia
- Chinotto Lurisia
- Cedrata Tassoni
- Red Bull

SUCCHI DI FRUTTA

- Succo Ananas - Arancia
- Pompelmo - Pera - Pesca
- Albicocca - Mela verde
- Mirtillo - Cranberry
- Pomodoro

BAR & CUCINA

ANITA



ROMA

DRINKS



BAR & CUCINA
ANITA
ROMA

Viale dei Quattro Venti 65