

I VINI

REPUBBLICA DI SAN MARINO

BIANCHI

| | | |
|-----------------------------------|---|----|
| Valdragone - Cantina San Marino | 5 | 17 |
| Roncale I.O. - Cantina San Marino | 6 | 19 |
| Caldese - Cantina San Marino | 7 | 28 |

ROSSI

| | | |
|---------------------------------------|---|----|
| Valdragone - Cantina San Marino | 5 | 17 |
| Brugneto I.O. - Cantina San Marino | 6 | 20 |
| Intruso-BIO - Cantina San Marino | 6 | 29 |
| Tessano I.O. - Cantina San Marino | 7 | 30 |
| Sterpeto Riserva - Cantina San Marino | | 40 |

BOLLICINE

| | | |
|--|---|----|
| Valdragone - Cantina San Marino | 5 | 17 |
| Riserva del Titano Brut - Cantina San Marino | 6 | 19 |

DOLCE

| | | |
|--|---|----|
| Moscato naturnle I.O. - Cantina San Marino | 5 | 18 |
| Oro dei Goti - Cantina San Marino | 6 | 32 |

ITALIA

BIANCHI

| | | |
|-------------------|--|----|
| <i>Abruzzo</i> | Fattoria Teatina - Passerina | 21 |
| <i>Abruzzo</i> | Fattoria Teatina - Pecorino | 23 |
| <i>Abruzzo</i> | Fattoria Teatina - Trebbiano d'Abruzzo | 16 |
| <i>Alto Adige</i> | Erste Neue - Gewürztraminer Doc | 28 |
| <i>Alto Adige</i> | Franz Hass - Muller Thurgau Sofi | 26 |
| <i>Alto Adige</i> | St Michael-Eppan - Pinot Bianco Schulthausen | 30 |
| <i>Campania</i> | Feudi San Gregorio - Falanghina | 24 |
| <i>Friuli</i> | Livio Felluga Sharis | 30 |
| <i>Lombardia</i> | Cà dei Frati - Lugana | 28 |
| <i>Sardegna</i> | Cantina Del Vermentino S'eleme | 20 |

ROSSI

| | | |
|-------------------|---|------|
| <i>Abruzzo</i> | Fattoria Teatina - Montepulciano d'Abruzzo | 30 |
| <i>Alto Adige</i> | Kurtatsch - Lagrein | 28 |
| <i>Piemonte</i> | Luigi Pira - Barolo Docg | 45 |
| <i>Puglia</i> | Tenute Rubino - "Punta Aquila" Primitivo | 21 |
| <i>Sicilia</i> | Tenuta Orestyadi Syrah | 5 16 |
| <i>Toscana</i> | Antinori - Tignanello 2020 | 190 |
| <i>Toscana</i> | Borgo Salcetino - Chianti Classico Docg | 26 |
| <i>Toscana</i> | Banfi - Brunello di Montalcino Docg | 55 |
| <i>Toscana</i> | Banfi - Rosso di Montalcino Doc | 27 |
| <i>Toscana</i> | Giorgio Meletti Cavallari - Bolgheri rosso | 31 |
| <i>Toscana</i> | Bolgheri - Ornellaia 2020 | 300 |
| <i>Toscana</i> | Tenuta San Guido - Sassicaia 2020 | 300 |
| <i>Veneto</i> | La Cengia - Begali Ripasso Valpolicella | 24 |
| <i>Veneto</i> | Masi - "Costasera" Amarone della Valpolicella Classico Docg | 69 |

ROSÈ

| | | |
|------------------|--|----|
| <i>Lombardia</i> | Ca Dei Frati - Rosa Dei Frati | 29 |
| <i>Abruzzo</i> | Fattoria Teatina - Cerasuolo d'Abruzzo | 19 |

CHAMPAGNE

| | | |
|----------------|-------------------------------------|-----|
| <i>Francia</i> | Paul Barà - Brut Gran Cru "Reserve" | 65 |
| <i>Francia</i> | Bollinger - Brut Special Cuvée | 110 |
| <i>Francia</i> | Philipponnat - Brut Royale Réserve | 90 |

ALTA LANGA

| | | |
|-----------------|-------------------------------|----|
| <i>Piemonte</i> | Luigi Coppo - Alta Langa Brut | 45 |
|-----------------|-------------------------------|----|

TRENTO DOC

| | | |
|-----------------|--|----|
| <i>Trentino</i> | Ferrari - "Perlè" Trentino spumante brut | 56 |
| <i>Trentino</i> | Levii - Brut Millesimato | 28 |

FRANCIACORTA

| | | |
|------------------|-----------------------------------|------|
| <i>Lombardia</i> | Contadi Castaldi Rosè Brut | 7 42 |
| <i>Lombardia</i> | La Montina - Brut Docg | 7 30 |
| <i>Lombardia</i> | La Montina - Saten Docg | 33 |
| <i>Lombardia</i> | La Montina - Rosè extra brut Docg | 38 |

OLTREPÒ PAVESE

| | | |
|------------------|---------------------------|----|
| <i>Lombardia</i> | Monsupello - Pas Dosé Vsg | 42 |
|------------------|---------------------------|----|

PROSECCO

| | | |
|---------------|--|------|
| <i>Veneto</i> | Podere del Gaio - Armar millesimato Treviso Doc | 5 18 |
| <i>Veneto</i> | La Tordera - "Brunei" Valdobbiadene Docg superiore | 22 |

SPUMANTE

| | | |
|---------------|-----------------------|------|
| <i>Emilia</i> | Ceci 1938 - Extra Dry | 6 19 |
|---------------|-----------------------|------|

DISTILLATI

| | | | |
|-------------------------------|-------|---|-------|
| Rhum agricole J.M. XO | 12.00 | Rum El Dorado 15 Y | 10.00 |
| Cognac Camus VSOP | 8.00 | Ron de Cuba Matusalem 23Y | 10.00 |
| Mezcal Joven | 7.00 | Rum Santa Teresa 1796 | 10.00 |
| The Glenlivet 15Y Single Malt | 10.00 | JM Très Vieux - Rhum Agricole XO | 12.00 |
| Caol Ila 12Y Single Malt | 10.00 | Brandy Carlos I Gran Riserva | 6.00 |
| Black Label Blended | 7.00 | Trentina marzadro - Grappa tradizionale giovane | 5.00 |
| Whisky nikka from the barrel | 10.00 | Diciotto lune marzadro - Grappa stravecchia | 6.00 |
| Wild Turkey Bourbon | 7.00 | Mescal Montelobos | 8.00 |
| Wild Turkey Rye | 7.00 | Assenzio Quaglia | 10.00 |
| Jack Daniel's Tennessee | 7.00 | | |

La Loggia
Wine, Food & More



Dai un occhio anche al nostro menù e shop online!

I NOSTRI PIATTI FREDDI

| |
|--|
| CAPRESE burrata pugliese, pomodoro, origano, olio evo, basilico e sale 14 11 10.00 <i>Puglia burrata, tomatoes, oregano, extra virgin olive oil, basil, and salt</i> |
| CARPACCIO DI BRESAOLA su letto di misticanza e olio extravergine di oliva di San Marino 13.00 <i>Dried salted beef, wild salad and olive oil made in San Marino</i> |
| CARPACCIO DI TACCHINO su letto di misticanza e olio extravergine di oliva di San Marino 11.00 <i>Turkey carpaccio on a bed of mixed greens with extra virgin olive oil from San Marino</i> |
| GIARDINIERA pickled vegetables 4.00 |
| INSALATA CESTA insalata iceberg, radicchio, rucola, pomodorini, cetrioli, mais e carote 6.00 <i>Iceberg lettuce, radicchio, rocket, cherry tomatoes, cucumbers, corn, and carrots</i> |
| INSALATA LA ROCCA radicchio trevigiano, rucola, alici del mar cantabrico, olive di Taggia, pomodori secchi e limone 11 11.00 <i>Treviso radicchio, rocket, Cantabrian anchovies, Taggiasca olives, sun-dried tomatoes in oil, and lemon</i> |
| INSALATA MONTALE insalata iceberg, rucola, filetti tonno, feta, olive di Taggia e pomodorini 11 14 11.00 <i>Iceberg lettuce, rocket, tuna fillets, feta cheese, Taggiasca olives, and cherry tomatoes</i> |
| POKÉ SALMONE: riso basmati, salmone affumicato, avocado, pomodorini, edamame, carote, salsa teriaki e semi di sesamo 4 11 13 13.00 <i>Basmati rice, smoked salmon, avocado, cherry tomatoes, soyl beans, carrots, teriyaki sauce, and sesame seeds</i> |
| POKÉ TACCHINO: riso basmati, tacchino arrosto, pomodorini, avocado, mais, cipolla stufata, lamelle di mandorle e salsa di soya 1 13 12.00 <i>Basmati rice, roasted turkey, cherry tomatoes, avocado, corn, stewed onions, almond flakes, and soy sauce</i> |
| POKÉ VEGANA: riso basmati, ceci, carote, avocado, cetrioli, pomodorini, semi di sesamo nero e olio EVO 4 12.00 <i>Basmati rice, chickpeas, carrots, avocado, cucumbers, cherry tomatoes, black sesame seeds, and extra virgin olive oil</i> |
| PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA DI BUFALA 14 12.00 <i>Parma ham with buffalo mozzarella</i> |
| TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI 14 15.00 <i>Mixed platter of cured meats and cheeses</i> |

I NOSTRI PIATTI CALDI

| |
|---|
| CASSONI DI NOSTRA PRODUZIONE 7.00 |
| ERBETTE E SCAMORZA 8 14 Cassone special bread (piadina) with herbs and Scamorza cheese |
| PATATE E SALSICCIA 8 14 Cassone special bread (piadina) with potatoes and sausage |
| POMODORO & MOZZARELLA 8 14 Cassone special bread (piadina) with tomato and mozzarella |



OGNI PRODOTTO CONSUMATO O IN VETRINA È DISPONIBILE ALLA VENDITA

| |
|--|
| CESTINO DI PIADINA E FOCACCIA 2.00 <i>Piadina and focaccia</i> |
| FOCACCIA STRACCIATELLA DI BUFALA, MORTADELLA E PESTO DI PISTACCHIO 7.00 Focaccia with buffalo stracciatella, mortadella, and pistachio pesto 1 14 |
| PIADINA FARCITA: CRUDO, RUCOLA E CRESCENZA 8 14 7.00 <i>Piadina stuffed with raw ham, rocket and Crescenza cheese</i> |

SANDWICHES

| |
|--|
| HUMMUS CECI, RUCOLA E POMODORINO CONFIT 7.00 Chickpea cream, arugula, and confit cherry tomatoes 8 |
| MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORO E CRUDO DI PARMA 8.00 Fior di latte mozzarella, tomatoes, and Parma ham 8 14 |

BRUSCHETTE

| |
|---|
| CLASSICA pomodorini, origano, sale e olio evo 7.00 Cherry tomatoes, oregano, salt, and extra virgin olive oil 8 |
| LOGGIA stacciatella di bufala, pomodorino confit, alici del mar cantabrico e basilico 7.00 Buffalo stracciatella, confit cherry tomatoes, Cantabrian anchovies, and basil 8 11 14 |

PER I BAMBINI

| |
|--|
| TAGLIERE MAIALINO 8 8.00 Trancio di focaccia con prosciutto cotto, tacchino, salame e patatine |
| <i>Focaccia, roast turkey, ham produced in San Marino, salami and potatoes chips</i> |

I DOLCI

| |
|---|
| Dolce del giorno 5,00 <i>Dessert of the day</i> |
| CANTUCCI ALLA MANDORLA 4.00 <i>Almond cantucci</i> 1 8 14 |
| MINI TORTA TRE MONTI di San Marino 3.50 <i>Mini San Marino cake</i> Prodotto confezionato |
| FRUTTA DI STAGIONE 5.00 <i>Seasonal fruit</i> |

Coperto - € 1.50
Service charge per person - € 1.50

LE BIRRE

BIRRIFICIO ABUSIVO

| | | |
|------------------------------|-----------------|------|
| BLACK LIST STOUT | 6% ALC. 33 CL | 7.50 |
| KINKA TI GINS, WEIZEN | 5.3% ALC. 33 CL | 7.00 |
| NOSTALGIA DI BAMBERGA, RAUCH | 5% ALC. 33 CL | 6.50 |
| ULULÀ | 6% ALC. 33 CL | 7.50 |

TITANBRAÜ

LE NOSTRE BIRRE

| | | |
|----------------|-------------------|------|
| AMBRATA | 5.6% ALC. 33 CL | 6.50 |
| LA BIONDA | 5.6% ALC. 50 CL | 8.00 |
| LA ROSSA | 4,9% ALC. 33 CL | 6.50 |
| | 4,9% ALC. 50 CL | 8.00 |
| FORST 00 ALCOL | 6.50 % ALC. 50 CL | 8.00 |
| | 0 ALCOL 33 CL | 5.00 |

LE BIBITE

| | |
|--|------|
| ACQUA Naturale e frizzante microfiltrata | 2.00 |
| ARANCIATA BIO Bionda 275 ml | 4.00 |
| CEDRATA - 275 ml | 4.00 |
| CHINOTTO - 275 ml | 4.00 |
| COCA COLA in vetro 33 cl | 4.00 |
| COCA COLA ZERO in vetro 33 cl | 4.00 |
| COCA COLA ZERO CAFFEINA in vetro 33 cl | 4.00 |
| GINGER ALE 180 ml | 4.00 |
| GINGER BEER BIO 200 ml | 4.00 |
| LEMONADE - 200 ml | 4.00 |
| MELAGRANA BIO 275 ml | 4.00 |
| SUCCHI BIO 200 ml | 4.00 |
| Pesca, Mela, Pera, Mirtillo e Ananas | |
| ICED TEA Pesca, Limone - 275 ml | 4.00 |

LE TONICHE

| | |
|------------------------------|------|
| MEDITERRANEA TONIC - 20 cl | 4.00 |
| PREMIUM INDIAN - 20 cl | 4.00 |
| PREMIUM INDIAN LIGHT - 20 cl | 4.00 |

AMARI E LIQUORI

| | | |
|---------|---------------------------------|------|
| AMARI | AMARO BRAULIO | 5.00 |
| | AMARO DEL CAPO | 5.00 |
| | AMARO FERNET BRANCA | 5.00 |
| | AMARO JEFFERSON | 5.00 |
| | AMARO MONTENEGRO | 5.00 |
| LIQUORI | AMARETTO DI SARONNO | 5.00 |
| | BAILEYS | 5.00 |
| | LIQUORE COINTREAU | 5.00 |
| | LIQUORE FRANGELICO | 5.00 |
| | LIMONCELLO VILLA MASSA | 5.00 |
| | MCM 26 IL LIQUORE DI SAN MARINO | 5.00 |
| | SAMBUCA MOLINARI | 5.00 |

THE UNFORGETTABLES

WITH VERMOUTH

| | |
|---|------|
| AMERICANO | 9.00 |
| Vermout rosso, bitter e soda | |
| DRY MARTINI: Gin London Dry, Vermouth Dry | 9.00 |
| MANHATTAN: Rye whiskey, vermouth rosso, angostura | 9.00 |
| NEGRONI: Vermout rosso, bitter e gin | 9.00 |

CLASSICS

| | |
|---|------|
| COSMOPOLITAN: vodka limone, triple sec, succo limone, succo cranberry | 9.00 |
| DAIQUIRI: Rum bianco, succo lime, zucchero | 9.00 |
| GIN FIZZ: Gin, succo limone, sciroppo di zucchero, soda | 9.00 |
| MAI TAI: rum bianco/rum scuro/orange curacao/sciroppo orzata/succo lime/sciroppo zucchero | 9.00 |

GIN TONIC

(scegli la tua tonica)

| | |
|-----------------|-------|
| BEEFEATER | 8.00 |
| BROCKMANS | 9.00 |
| ENGINE | 10.00 |
| HENDRICK'S | 10.00 |
| KI NO BI | 12.00 |
| GIN MARE | 10.00 |
| MARTIN MILLER'S | 9.00 |
| MAYFAIR | 10.00 |
| MONKEY 47 | 12.00 |
| NORDES | 9.00 |
| PORTOFINO | 12.00 |
| SILENT POOL | 10.00 |
| SIPSMITH | 12.00 |
| TANQUERAY TEN | 9.00 |

SIGNATURE COCKTAILS

(SCEGLI LA TUA TONICA)

| |
|--|
| BLACK PEARL 10.00 Rum ambrato, Dark Rum, Pimento Dram, succo di lime, succo di arancia, sciroppo di granatina e ginger beer |
| 5ITRUS 10.00 Vodka al limone, liquore al mandarino, succo di lime, sciroppo di zucchero, soda al pompelmo rosa e fetta di arancia |
| CUBAN COLLINS 10.00 Rum Bianco infuso menta e scorza di lime, sciroppo di zucchero, succo di lime, tonica Mediterranea |
| SPICY MANGARITA 10.00 Tequila, Triple sec, Succo lime, Sciroppo mango e pezzi di peperoncino |
| THE LEGEND 10.00 Gin Mare, Liquore al Mandarino, succo di lime, sciroppo di cannella |