

MENU

caffè letterario
bookshop café - café littéraire

INTRA MOENIA





APPETIZERS ❁ EN CAS

OLIVES	€ 2. ⁵⁰
TRIO OF CHEESES / TRILOGIE DE FROMAGE AFFINÉ	€ 6. ⁰⁰
BRUSCHETTE	
TOMATO / AUX TOMATES	€ 5. ⁰⁰
GORGONZOLA CREAM AND WALLNUTS / AU FROMAGE GORGONZOLA AVEC NOIX	€ 5. ⁰⁰
BUTTER AND ANCHOVIES / AU BEURRE ET ANCHOIS	€ 5. ⁰⁰

SALADS ❁ SALADES

CAPRESE Buffalo mozzarella, tomatoes, lettuce, oregano <i>Mozzarella de buffle, tomates, laitue, origan</i>	€ 12. ⁰⁰
NIZZA / NICOISE Tuna fish, tomatoes, lettuce, rocket, cappers, olives <i>Thon, tomates, laitue, rouquette, capres, olives</i>	€ 12. ⁰⁰
GREEK / GRECQUE Feta cheese, cucumber, tomatoes, lettuce, onion, olives, oregano <i>Fromage feta, concombres, tomates, oignons, laitue, olives, origan</i>	€ 12. ⁰⁰
DUCALE Parmesan, pears, rocket, lettuce, walnuts <i>Écailles de parmesan, poires, laitue, rouquette, noix</i>	€ 12. ⁰⁰

HOT SANDWICH ❁ SANDWICH GRILLÉ

CLASSICO Ham and cheese <i>Jambon et fromage</i>	€ 7. ⁰⁰
CAPRESE Buffalo mozzarella, lettuce, tomatoes, oregano, basil <i>Mozzarella de buffle, laitue, tomates, origan, basilic</i>	€ 10. ⁰⁰
ALLA DIAVOLA Nduja spicy sausage cream, goat cheese, dried tomatoes <i>Crème de nduja saucisse pimentée, fromage de chèvre, tomates séchées</i>	€ 9. ⁰⁰
SPECK Cured smoked ham, scamorza cheese, tomatoes, rocket, lettuce <i>Jambon cru, fromage scamorza, tomates, rouquette, laitue</i>	€ 8. ⁰⁰
ITALIANO Mortadella, buffalo mozzarella, pistachio pesto <i>Mortadelle, mozzarella de buffle, pesto à la pistache</i>	€ 10. ⁰⁰
VEGGIE Chickpea hummus, dried tomatoes, rocket <i>Pois chiches houmous, tomates séchées, roquette</i>	€ 8. ⁰⁰



STUZZICHERIE

COPPETTA DI OLIVE	€ 2 ^{,50}
TRIS DI FORMAGGI STAGIONATI	€ 6 ^{,00}

BRUSCHETTE

POMODORO	€ 5 ^{,00}
PÂTÉ DI GORGONZOLA CON NOCI	€ 5 ^{,00}
BURRO E ALICI	€ 5 ^{,00}

INSALATE

CAPRESE	€ 12 ^{,00}
----------------	---------------------

Mozzarella di bufala, pomodori,
insalata, origano

NIZZA	€ 12 ^{,00}
--------------	---------------------

Tonno Callipo Riserva Oro, pomodori,
insalata, rucola, capperi, olive

GRECA	€ 12 ^{,00}
--------------	---------------------

Formaggio feta, cetrioli, pomodori,
insalata, cipolla, olive, origano

DUCALE	€ 12 ^{,00}
---------------	---------------------

Scaglie di Grana Padano, pere,
insalata, rucola, noci

PANINI

CLASSICO	€ 7 ^{,00}
Prosciutto e scamorza	

CAPRESE	€ 10 ^{,00}
Mozzarella di bufala, pomodoro, insalata, origano, basilico	

ALLA DIAVOLA	€ 9 ^{,00}
Crema di nduja, formaggio di capra, pomodori secchi	

ALLO SPECK	€ 8 ^{,00}
Speck, scamorza, pomodoro, rucola, insalata	

ITALIANO	€ 10 ^{,00}
Mortadella, mozzarella di bufala, pesto di pistacchio	

VEGGIE	€ 8 ^{,00}
Hummus di ceci, pomodori secchi, rucola	



MAIN COURSES ❁ NOS PLATES

LASAGNA NAPOLETANA

Meat and tomato ragù, ricotta and provola € 12.⁰⁰
Ragout de viande à la sauce tomate, ricotta, provola

LASAGNA ALLE VERDURE

Vegetables, bechamel, cheese € 12.⁰⁰
Légumes, béchamel, fromage

PARMIGIANA DI MELANZANE / AUBERGINES À LA PARMESANNE

Eggplant slices baked with mozzarella and tomato sauce € 11.⁰⁰
Tranches d'aubergines, gratinées avec de la sauce tomate et mozzarella

CARPACCIO

DI BRESAOLA € 13.⁰⁰
Bresaola (air-dried beef), rocket, lattuce, parmesan shavings
Bresaola-viande séchée, rouquette, laitue, parmesan

DI BACCALÀ € 18.⁰⁰
Slices of cod filet on a bed of mixed salad
Fines tranches de cabillaud sur un lit de salade mixte

CHARCUTERIE

MIX OF ITALIAN CHEESE /ASSIETTE DE FROMAGES € 20.⁰⁰

SMALL MIX OF COLD CUTS AND CHEESE € 15.⁰⁰
/ PETIT PLAT DE CHARCUTERIE ET DE FROMAGE

LARGE MIX OF COLD CUTS AND CHEESE € 24.⁰⁰
/ GRAND PLAT DE CHARCUTERIE ET DE FROMAGE

ARTISANAL ICE CREAM ❁ GLACES ARTISANALES

BLACK TRUFFLE / TRUFFE NOIR € 7.⁰⁰
Hazelnut ice cream with dark chocolate center
Glace à la noisette au coeur de chocolat noir

WHITE TRUFFLE / TRUFFE BLANCHE € 7.⁰⁰
Fior di latte ice cream with cream and coffee center
Glace "fleur du lait" au coeur de café

NOCCIOLA IMBOTTITA € 7.⁰⁰
Hazelnut ice cream, hazelnut flavoured whipped cream, chocolate
Glace à la noisette, crème à la noisette, chocolat

PISTACCHIO / PISTACHE € 7.⁰⁰
Pistachio ice cream with pistachio center
Glace à la pistache au coeur de pistache

BERGAMOTTO / BERGAMOTE € 7.⁰⁰
Bergamotto ice cream stuffed with limoncello ice cream
Glace à la bergamote au coeur de limoncello

FRAGOLA IMBOTTITA € 7.⁰⁰
Strawberry ice cream with strawberry cream center
Glace à la fraise au coeur de crème à la fraise



I NOSTRI PIATTI

LASAGNA NAPOLETANA

Ragù di carne e pomodoro, ricotta, provola € 12^{,00}

LASAGNA ALLE VERDURE

Verdure, besciamella, formaggio € 12^{,00}

PARMIGIANA DI MELANZANE

Melanzane, mozzarella, pomodoro € 11^{,00}

CARPACCIO

DI BRESAOLA € 13^{,00}

Bresaola, scaglie di Grana, rucola, insalata

DI BACCALÀ € 18^{,00}

Fettine di baccalà su letto di insalata mista

TAGLIERI

SELEZIONE ASSORTITA DI FORMAGGI ITALIANI € 20^{,00}

ASSAGGIO DI SALUMI E FORMAGGI

PICCOLO € 15^{,00} GRANDE € 24^{,00}

GELATI ARTIGIANALI DI PIZZO CALABRO

TARTUFO NERO € 7^{,00}

Gelato alla nocciola, cioccolato,
fondente di cioccolato

TARTUFO BIANCO € 7^{,00}

Crema fior di latte
con ripieno di panna al caffè

NOCCIOLA IMBOTTITA € 7^{,00}

Nocciola, panna alla nocciola,
scaglette di cioccolato

PISTACCHIO € 7^{,00}

Gelato al pistacchio con cuore di crema di
pistacchio ricoperto da granella di pistacchio

BERGAMOTTO € 7^{,00}

Gelato al bergamotto
con cuore di gelato al limoncello

FRAGOLA IMBOTTITA € 7^{,00}

Gelato alla fragola
con ripieno di panna alla fragola



CAKES ❁ DESSERT

CROISSANT	€ 2. ⁵⁰
LEMON CAPRESE CAKE / GATEAU DE CAPRI Almonds, white chocolate, lemon / <i>Aux amandes et citron</i>	€ 6. ⁰⁰
CAKE OF THE DAY / GÂTEAU DU JOUR	€ 6. ⁰⁰
MOLTEN CHOCOLATE CAKE / MOELLEUX AU CHOCOLAT	€ 6. ⁵⁰
MOLTEN PISTACCHIO CAKE / MOELLEUX À LA PISTACHE	€ 6. ⁵⁰

COFFEE ❁ CAFÉ

ESPRESSO • DECAF • BARLEY	€ 2. ⁵⁰
ESPRESSO • DÉCAFEINÉ • D'ORGE	
AMERICAN COFFEE / À L'AMÉRICAINNE	€ 3. ⁰⁰
BRASILIANO Espresso, frothy milk, cocoa powder <i>Espresso, mousse de lait, cacao</i>	€ 3. ⁵⁰
CAPPUCCINO / CAFFELLATTE	€ 3. ⁵⁰
CAPPUCCINO / CAFFELLATTE With soy milk / <i>Avec lait de soja</i>	€ 4. ⁰⁰
SPUMONE AL CAFFÈ Coffee, sugar, ice/ <i>Café, sucre, glaçons</i>	€ 4. ⁵⁰
LECCESE COFFEE / CAFFÈ LECCESE Coffee, almond syrup, ice/ <i>Café, sirop d'amande, glaçons</i>	€ 4. ⁵⁰

TEA AND HERBAL ORGANIC TEA ❁ THÉ ET INFUSIONS BIO

ENGLISH BREAKFAST	€ 4. ⁰⁰
EARL GREY / THÉ EARL GREY	€ 4. ⁵⁰
GREEN TEA / THÉ VERT	€ 4. ⁵⁰
GREEN GINGER TEA / THÉ VERT AU GINGEMBRE	€ 4. ⁵⁰
CAMOMILE TEA / TISANE À LA CAMOMILLE	€ 4. ⁰⁰
FRUIT TEA / INFUSION DE FRUIT	€ 4. ⁵⁰
HIBISCUS TEA / INFUSION FLEURS D'HIBISCUS	€ 4. ⁵⁰
RESHIP TEA / TISANE D'ÉGLANTIER	€ 4. ⁵⁰
CRANBERRY TEA / TISANE À LA CANNEBERGE	€ 4. ⁵⁰
ANISE-FENNEL-CUMIN-CAMOMILE TEA / TISANE D'ANIS-FENOUIL-CUMIN-CAMOMILLE	€ 4. ⁵⁰



DOLCI

CORNETTO	€ 2 ^{,50}
TORTA CAPRESE AL LIMONE	€ 6 ^{,00}
Mandorle, cioccolato bianco e limone	
TORTA DEL GIORNO	€ 6 ^{,00}
TORTINO DI CIOCCOLATO	€ 6 ^{,50}
Con cuore caldo	
TORTINO AL PISTACCHIO	€ 6 ^{,50}
Con cuore caldo	

CAFFETTERIA

CAFFÈ / DECAFFEINATO / D'ORZO	€ 2 ^{,50}
CAFFÈ DOPPIO	€ 3 ^{,50}
CAFFÈ AMERICANO	€ 3 ^{,00}
BRASILIANO	€ 3 ^{,50}
CAPPUCCINO / CAFFELLATTE	€ 3 ^{,50}
CAPPUCCINO / CAFFELLATTE	€ 4 ^{,00}
Con latte di soia	
SPUMONE AL CAFFÈ	€ 4 ^{,50}
Caffè, zucchero, ghiaccio	
CAFFÈ LECCESE	€ 4 ^{,50}
Caffè, sciroppo di mandorla, ghiaccio	

TÈ E INFUSI BIO

TÈ ENGLISH BREAKFAST	€ 4 ^{,00}
TÈ EARL GREY	€ 4 ^{,50}
TÈ VERDE	€ 4 ^{,50}
TÈ VERDE ALLO ZENZERO	€ 4 ^{,50}
CAMOMILLA	€ 4 ^{,00}
INFUSO ALLA FRUTTA	€ 4 ^{,50}
INFUSO DI KARKADÈ	€ 4 ^{,50}
INFUSO DI ROSA CANINA	€ 4 ^{,50}
INFUSO DI MIRTILLI ROSSI	€ 4 ^{,50}
INFUSO DI ANICE, FINOCCHIO, CUMINO, CAMOMILLA	€ 4 ^{,50}

BIBITE E SUCCHI

ACQUA MINERALE (l. 0,50)	€ 2 ^{,00}
COCA COLA / COCA COLA ZERO	€ 4 ^{,00}
TÈ FREDDO al limone / alla pesca	€ 4 ^{,00}
ARANCIATA LURISIA	€ 4 ^{,50}
LIMONATA LURISIA	€ 4 ^{,50}
CEDRATA TASSONI	€ 4 ^{,00}
CHINOTTO LURISIA	€ 4 ^{,50}
MENTA / ORZATA	€ 3 ^{,50}
ACQUA TONICA SCHWEPES	€ 4 ^{,00}
ACQUA TONICA FEVER TREE	€ 4 ^{,50}
RED BULL	€ 4 ^{,50}
GINGER BEER	€ 4 ^{,50}
SPREMUTA D'ARANCIA	€ 5 ^{,00}
SUCCO DI FRUTTA	€ 4 ^{,00}
arancia, pesca, pera, pompelmo, ananas	
SUCCO DI MIRTILLO	€ 4 ^{,50}
ARANCIA-CAROTA-LIMONE	€ 4 ^{,00}

APERITIVI

CAMPARI SODA	€ 4 ^{,00}
CRODINO	€ 4 ^{,00}
BITTER BIANCO / ROSSO	€ 4 ^{,00}
APEROL BITTER	€ 5 ^{,00}
CAMPARI BITTER	€ 5 ^{,00}
CARPANO BIANCO	€ 5 ^{,00}
PASTIS	€ 6 ^{,00}

COCKTAILS ANALCOLICI

FLOWERITO	€ 7 ^{,00}
succo d'ananas, tonica, passion fruit, menta	
SOLERO	€ 7 ^{,00}
succo di pesca, succo d'ananas, passion fruit	
SUMMERTIME	€ 7 ^{,00}
limonata, ananas, arancia, fragola	
VIRGIN BLOODY MARY	€ 7 ^{,00}
succo di pomodoro, limone, tabasco, salsa worchester, sale e pepe	
BABY MULE	€ 7 ^{,00}
ginger beer, succo di lime, cetriolo, menta	
VIRGIN MOJITO	€ 7 ^{,00}
acqua tonica, menta, lime, zucchero di canna	
CLOVER PUNCH	€ 7 ^{,00}
succo d'arancia, succo di limone, lampone	
EASY GIN TONIC	€ 8 ^{,00}
gin Tanqueray 0.0%, tonica Fever Tree	

BIRRE

CHIARA

NASTRO AZZURRO ALLA SPINA 20 cl - 5,1% vol.	€ 4 ⁰⁰
NASTRO AZZURRO ALLA SPINA 40 cl - 5,1% vol.	€ 6 ⁵⁰
ICHNUSA 33 cl - 4,7% vol.	€ 5 ⁰⁰
ICHNUSA NON FILTRATA 33 cl - 5% vol.	€ 5 ⁵⁰
CORONA 33 cl - 4,5% vol.	€ 5 ⁵⁰
PERONI ANALCOLICA 33 cl - 0% vol.	€ 5 ⁰⁰

ROSSA

LEFFE ROUGE 33 cl - 8,2% vol.	€ 6 ⁵⁰
---	-------------------

WEISS

PAULANER 50 cl - 5,5% vol.	€ 6 ⁰⁰
--------------------------------------	-------------------

DOPPIO MALTO

PERONI GRAN RISERVA 33 cl - 6,6% vol.	€ 5 ⁵⁰
---	-------------------

ARTIGIANALE

BLONDE • BIRRIFICIO DELL'ASPIDE 33 cl - 5,5% vol.	€ 7 ⁰⁰
NIRVANA • BIRRIFICIO DELL'ASPIDE 33 cl - 7,5% vol.	€ 7 ⁰⁰
BELLE SAISON • BIRRIFICIO DELL'ASPIDE 33 cl - 6,2% vol.	€ 7 ⁰⁰

BEER MIX

PANACHÉ (40 cl - 5,1% vol.) birra alla spina, cedrata	€ 6 ⁵⁰
---	-------------------

VINO AL CALICE

PROSECCO

VALDOBBIADENE Brut DOCG Santa Margherita	€ 6 ⁰⁰
--	-------------------

BIANCO

FALANGHINA Tenuta le Lune del Vesuvio	€ 6 ⁰⁰
---	-------------------

ROSSO

GRECO DI TUFO Le Saure D'Antiche terre	€ 6 ⁰⁰
--	-------------------

AGLIANICO DEL VULTURE Verbo Cantina di Venosa	€ 6 ⁰⁰
---	-------------------

NERO D'AVOLA Cusumano	€ 6 ⁰⁰
------------------------------	-------------------

ROSATO

PRIMITIVO DI MANDURIA Lirica	€ 6 ⁰⁰
-------------------------------------	-------------------

LUNA ROSA Tenuta le Lune del Vesuvio	€ 6 ⁰⁰
---	-------------------

LIQUOROSO /VERMOUTH

PORTO ROSSO Sandeman	€ 5 ⁰⁰
-----------------------------	-------------------

KABIR MOSCATO DI PANTELLERIA Donnafugata	€ 7 ⁰⁰
--	-------------------

CARPANO	€ 5 ⁰⁰
----------------	-------------------

PUNT E MES	€ 5 ⁰⁰
-------------------	-------------------

VERMOUTH DEL PROFESSORE	€ 7 ⁰⁰
--------------------------------	-------------------

CARPANO ANTICA FORMULA	€ 7 ⁰⁰
-------------------------------	-------------------

COCKTAILS

SPRITZ/SPARKLING

APEROL SPRITZ	€ 7,00
LIMONCELLO SPRITZ	€ 7,00
CAMPARI SPRITZ	€ 7,00
CYNAR SPRITZ	€ 7,00
PASSION SPRITZ	€ 8,00
ITALICUS SPRITZ	€ 9,00
PINK SPRITZ prosecco, liquore Sarti rosa, soda	€ 7,00
HUGO prosecco, liquore di sambuco, soda, menta	€ 8,00
BELLINI prosecco, succo di pesca	€ 8,00
LADY BELLINI	€ 10,00
gin Hendrick's Grand Cabaret, prosecco, pesca, limone	

APERITIVI

AMERICANO	€ 9,00
Campari, vermouth rosso, soda	
BLOODY MARY	€ 10,00
vodka, succo di pomodoro, limone, tabasco, salsa worchester, sale e pepe	
BOULEVARDIER	€ 9,00
bourbon, Campari, vermouth rosso	
CAMPARI ORANGE	€ 9,00
Campari, spremuta d'arancia	
COCKTAIL MARTINI	€ 9,00
gin, vermouth dry	
NEGRONI	€ 9,00
gin, vermouth rosso, Campari	
NEGRONI SBAGLIATO	€ 9,00
Campari, vermouth rosso, prosecco	
GINGER NEGRONI	€ 10,00
gin infuso allo zenzero, vermouth rosso, Campari	
MADAME NEGRONI	€ 11,00
Gin del Professore - à la Madame, vermouth del Professore, Campari	
NEGRONI DEL SAMURAI	€ 12,00
Gin Nikka, amaro Yuntaku, vermouth, liquore allo yuzu	

GIN

AVIATION	€ 10,00
Hendrick's Flora Adora, maraschino, limone, liquore alla violetta	
BRAMBLE ANOTHER	€ 9,00
Hendrick's Another, limone, zucchero, liquore alle more	
CLOVER CLUB	€ 9,00
gin, limone, lampone, albume	
LONDON MULE	€ 10,00
gin, ginger beer, lime, menta, cetriolo	
LONG ISLAND	€ 9,00
gin, vodka, Cointreau, rum, limone, Coca Cola	
BRONX	€ 10,00
gin, vermouth dry, vermouth rosso, succo d'arancia	
SOUTHSIDE	€ 9,00
gin, limone, zucchero, menta, soda	
GIMLET	€ 10,00
Hendrick's Oasium, succo di lime, cordiale al pepe di Timur	

SOUR

AMARETTO SOUR	€ 9, ⁰⁰
amaretto Disaronno, limone, albume, zucchero	
MIDORI SOUR	€ 9, ⁰⁰
Midori, succo di limone, albume, zucchero	
PISCO SOUR	€ 10, ⁰⁰
pisco, succo di limone, albume, zucchero	
NEW YORK SOUR	€ 9, ⁰⁰
whiskey, succo di limone, albume, zucchero, vino rosso	
WHISKEY SOUR	€ 9, ⁰⁰
bourbon, succo di limone, albume, zucchero	

TEQUILA / MEZCAL

OAXACA MULE	€ 10, ⁰⁰
mezcal, ginger beer, lime, passion fruit, menta	
NAKED AND FAMOUS	€ 10, ⁰⁰
mezcal, Chartreuse gialla, Aperol, succo di lime	
PALOMA	€ 9, ⁰⁰
tequila, lime, zucchero, soda di pompelmo rosa	
MARGARITA	€ 9, ⁰⁰
tequila, triple sec, succo di limone	
TOMMY'S MARGARITA	€ 9, ⁰⁰
tequila, lime, sciroppo di agave	
TEQUILA SUNRISE	€ 9, ⁰⁰
tequila, succo d'arancia, granatina	

RUM / CACHAÇA

TIKI QUEEN	€ 12, ⁰⁰
cherry, rum bianco, orange curaçao, orzata, passion fruit, lime	
DARK AND STORMY	€ 9, ⁰⁰
rum scuro, ginger beer	
JAPANESE ICE TEA	€ 11, ⁰⁰
rum bianco, gin, vodka, Midori, limonata	
MAI TAI	€ 9, ⁰⁰
rum chiaro, rum scuro, orange curaçao, orzata	
MOJITO	€ 10, ⁰⁰
rum bianco, lime, menta fresca, zucchero, soda	
CAIPIRIÑA	€ 11, ⁰⁰
cachaça Yaguara Bio, lime, zucchero di canna	
DAIQUIRI	€ 9, ⁰⁰
rum bianco, succo di limone, zucchero	

VODKA

ESPRESSO MARTINI	€ 9, ⁰⁰
vodka, liquore al caffè, espresso, zucchero	
MOSCOW MULE	€ 9, ⁰⁰
vodka, ginger beer, lime, cetriolo, menta	
SEX ON THE BEACH	€ 9, ⁰⁰
vodka alla pesca, succo d'arancia, cranberry	
PORN STAR MARTINI	€ 11, ⁰⁰
vodka alla vaniglia, passion fruit, zucchero, limone, shot di Prosecco	
COSMOPOLITAN	€ 9, ⁰⁰
vodka, triple sec, lime, succo di cranberry	
STRAWBERRY COSMO	€ 10, ⁰⁰
vodka, Saint-Germain, Cointreau, succo di lime, fragola	
WHITE RUSSIAN	€ 9, ⁰⁰
vodka, liquore al caffè, crema di latte	

WHISKEY

OLD FASHIONED	€ 9, ⁰⁰
bourbon, zucchero, angostura	
MANHATTAN	€ 9, ⁰⁰
rye whiskey, vermouth rosso, angostura	
ROB ROY	€ 9, ⁰⁰
scotch whisky, vermouth dolce, orange bitter	

I NOSTRI GIN TONIC

CON SELEZIONE DI ACQUA TONICA FEVER TREE

ITALIA

MALFY	€ 9,00
SABATINI	€ 11,00
ENGINE	€ 12,00
DEL PROFESSORE	€ 12,00
PORTOFINO	€ 13,00

SPAGNA

MARE	€ 10,00
ALKKEMIST FULL MOON	€ 13,00

FRANCIA

CITADELLE	€ 9,00
-----------	--------

GERMANIA

MONKEY 47 DRY / SLOE	€ 14,00
ELEPHANT	€ 14,00

REGNO UNITO

TANQUERAY	€ 8,00
BULLDOG	€ 8,00
MARTIN MILLER'S	€ 9,00
HENDRICK'S	€ 9,00
HENDRICK'S ANOTHER	€ 9,00
HENDRICK'S OASIUM	€ 11,00

GIAPPONE

ROKU	€ 10,00
NIKKA COFFEY	€ 13,00

CINA

PORCELAIN	€ 12,00
-----------	---------

VIETNAM

BAIGUR	€ 13,00
--------	---------

AUSTRALIA

PAPA SALT	€ 13,00
-----------	---------

BEVANDE SPIRITOSE

AMARI

VECCHIO AMARO DEL CAPO	€ 5,00
CYNAR	€ 5,00
MONTENEGRO	€ 5,00
JÄGERMEISTER	€ 5,00
FERNET BRANCA	€ 5,00
BRAULIO	€ 5,00
CAMATTI	€ 5,00
AMARO AMARA	€ 7,00
JEFFERSON AMARO IMPORTANTE	€ 7,00
MILONE	€ 8,00
INTERVALLO	€ 10,00

LIQUORI

AMARETTO DISARONNO	€ 5,00
BAYLEYS	€ 5,00
LIMONCELLO VILLA MASSA	€ 6,00
FINOCCHIETTO	€ 5,00
SAMBUCA	€ 5,00

DISTILLATI

WHISKEY

WILD TURKEY	€ 8 ^{,00}
MAKER'S MARK	€ 9 ^{,00}
BUFFALO TRACE	€ 8 ^{,00}
JACK DANIEL'S	€ 8 ^{,00}

SCOTCH

JOHNNIE WALKER RED LABEL	€ 6 ^{,00}
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	€ 7 ^{,00}
MONKEY SHOULDER	€ 9 ^{,00}
GLENFIDDICH 12 Y	€ 10 ^{,00}
LAPHROAIG 10 Y	€ 10 ^{,00}
TALISKER SKYE	€ 10 ^{,00}
OBAN 14 Y	€ 11 ^{,00}
LAGAVULIN 16 Y	€ 14 ^{,00}
MACALLAN 12	€ 14 ^{,00}

IRISH WHISKY

TULLAMORE DEW	€ 7 ^{,00}
JAMESON	€ 7 ^{,00}

WHISKY GIAPPONESE

NIKKA DAYS	€ 10 ^{,00}
NIKKA FROM THE BARREL	€ 14 ^{,00}
HIBIKI SUNTORY	€ 16 ^{,00}

RUM

ANGOSTURA	€ 6 ^{,00}
HAVANA CLUB 7 Y	€ 7 ^{,00}
MATUSALEM 7 Y	€ 7 ^{,00}
FLOR DE CAÑA CENTENARIO 12 Y	€ 9 ^{,00}
DIPLOMATICO	€ 10 ^{,00}
ZACAPA 23 Y	€ 12 ^{,00}

TEQUILA

ESPOLON	€ 6 ^{,00}
ESPOLON AÑEJO	€ 7 ^{,00}
HERRADURA	€ 9 ^{,00}

MEZCAL

ALIPÙS SAN JUAN	€ 10 ^{,00}
MONTELOBOS	€ 11 ^{,00}

VODKA

MOSKOVSKAYA	€ 5 ^{,00}
ZUBROWKA BISON GRASS	€ 6 ^{,00}
BELVEDERE	€ 8 ^{,00}
CIROC	€ 8 ^{,00}

COGNAC E BRANDY

BRANDY Cardenal Mendoza	€ 8 ^{,00}
COGNAC HENNESSY	€ 10 ^{,00}

GRAPPE E ACQUAVITI

NONINO	€ 6 ^{,00}
LE DICIOTTO LUNE Marzadro	€ 7 ^{,00}
LA TRENTINA Morbida Barrique Marzadro	€ 7 ^{,00}
OF LIGNEUM MOSCATO Bonollo	€ 8 ^{,00}
OF AMARONE Barrique Bonollo	€ 9 ^{,00}



NEAPOLIS

Ecco come si presentava Neapolis alla sua fondazione da parte dei coloni greci nel 470 a.C. Il puntino rosso indica l'ingresso della città proprio dove in questo momento voi siete e proprio dove è appunto collocato il nostro caffè letterario. Il disegno vi permette anche di notare l'impianto "ippodameo" della città greca: tre lunghe strade parallele (i decumani) intersecate da strette stradine (i cardini).



That is how Neapolis was when Greek settlements founded it in 470 BC. The red dot indicates the place in which we are now and it corresponds to the entrance of the town. The picture also shows the Hippodamian plan (i.e. the layout of Greek streets): three parallel axes (decumani) intersecting narrower streets (cardini).



Voilà comment se présentait Neapolis à sa fondation par des colons grecs en 470 avant J.C.. Le point rouge indique l'entrée de la ville, où vous vous trouvez actuellement, dans notre café littéraire. Le dessin vous permet également de remarquer le tracé "hippodamien" de l'antique cité grecque: trois longues rues parallèles (decumani) intersectées par de petites rues étroites (cardini).



LE ANTICHE MURA GRECHE

Intra Moenia vuol dire “dentro le mura”. Il nostro caffè letterario è infatti ubicato subito dopo l’ingresso della città greca, come è appunto testimoniato dalle mura che vedete nella piazza e che risalgono al IV secolo a.C. Questi massicci blocchi di tufo erano dunque il confine della città alle sue origini e proprio in prossimità di queste vi era una delle porte d’entrata all’antico perimetro urbano.

THE ANCIENT GREEK WALL

Intra Moenia means “within the walls”. Our bookshop café is in fact located at the entrance of the Greek town, as you can see from the walls in the square, dated back to the 4th century BC. So in the beginning these huge tuff blocks were the city limit and they were close to one of its ancient gates.

LES ANTIQUES MURAILLES GRECQUES

Intra Moenia signifie “à l’intérieur des murs”. En effet, notre café littéraire est situé juste après l’entrée de la cité grecque comme l’on peut en juger par la présence des restes de la muraille visibles à Piazza Bellini, qui datent du IV^{ème} siècle avant J.C. Ces blocs massifs de tuf délimitaient le périmètre originel la ville antique. D’ailleurs, tout près de cette portion du mur, se trouvait une des portes d’entrée de la cité grecque.

IL CAFFÈ LETTERARIO INTRA MOENIA

Intra Moenia, il primo caffè letterario di Napoli, è stato fondato nel 1989 a piazza Bellini, in vicinanza della murazione greco-romana del IV secolo a.C. che segnava il confine della antica Neapolis; da qui il nome del locale che in latino vuol dire “dentro le mura”.

Intra Moenia è anche una casa editrice particolarmente attenta alla storia di Napoli, alla fotografia e alle tematiche sociali.

INTRA MOENIA BOOKSHOP CAFE

The meeting place of university students and the cultural community for years, Intra Moenia (Greek for “inside the walls”) is a bookstore cafe found in piazza Bellini. Intra Moenia is also a publishing house particularly interested to the history of Naples, photography and social issues.

INTRA MOENIA CAFE LITTERAIRE

Le café littéraire Intra Moenia (dans le murs) se trouve sur l'île piétonnière de piazza Bellini près des murs gréco-romains qui marque l'entrée de la ville antique.

Depuis des années c'est un lieu de rencontre pour les jeunes et le monde culturel de la ville.

Intra Moenia est aussi une maison d'édition particulièrement intéressée par l'histoire de Naples, la photographie et les questions sociales.

piazza Bellini 70, 80138 Napoli
tel. 081451652

www.intramoenia.it • e-mail: info@intramoenia.it

facebook: [intramoenia.napoli](https://www.facebook.com/intramoenia.napoli)

instagram: [caffeletterariointramoenia](https://www.instagram.com/caffeletterariointramoenia)

password WI-FI: piazzabellini