

*Babadulac*

VINI

BIRRE

COCKTAIL

GIN TONIC



@babadulac



@babadulac



[www.babadulac.com](http://www.babadulac.com)

# ROSSI

ETICHETTA	CANTINA	REGIONE	UVE	 
<b>Dolcetto d'Alba doc Vilot</b>	Ca' Viola	Piemonte	Dolcetto	6 18
<b>Monferrato Le Grive</b> 0,375 Lt	Forteto della Luja	Piemonte	Pinot Nero/ Barbera	16
<b>Monferrato Le Grive</b>	Forteto della Luja	Piemonte	Pinot Nero/ Barbera	7 30
<b>La Sciura Nizza Docg</b>	Alessandro Motta	Piemonte	Barbera	30
<b>Nebbiolo Bric Merli</b>	Malabaila	Piemonte	Nebbiolo	20
<b>Bonarda Oltrepo Pavese</b>	La Costaiola	Lombardia	Croatina	18
<b>Elogio Rosso della Bergamasca</b>	Magri	Lombardia	Cabernet Sauvignon/ Merlot	46
<b>Valtellina Superiore Mazer</b>	Negri	Lombardia	Nebbiolo Chiavennasca	36
<b>Inferno Valtellina Superiore</b>	Negri	Lombardia	Nebbiolo Chiavennasca	7 26
<b>Botenacha Riviera del Garda</b>	Scolari	Lombardia	Gropello / Marzemino / altri	20



Pour yourself a glass and get ready to unwind.

# ROSSI

ETICHETTA	CANTINA	REGIONE	UVE	 
<b>Rosso veneto Appassimento</b>	Domini Veneti	Veneto	Corvina/Corvinone/ Rondinella	6 18
<b>Valpolicella Superiore Ripasso Sant'Ambrogio</b>	Aldegheri	Veneto	Corvina/Rondinella/ altri	7 28
<b>Valpolicella Classico Superiore</b> 0,375 Lt	Aldegheri	Veneto	Corvina/Corvinone/ Rondinella	14
<b>Teroldego Rotaliano</b>	Aldeno	Trentino AA	Teroldego	18
<b>Lambrusco Terre Verdiane</b>	Ceci	Emilia R	Lambrusco	16
<b>Chianti Classico Contessa di Radda</b>	Geografico	Toscana	Sangiovese/ Merlot	24
<b>Pelofino IGT Rosso Toscana</b>	Le Pupille	Toscana	Sangiovese/ Cabernet Sauvignon/ Merlot	6 17
<b>Anfiteatro Toscana igt</b>	Vecchie terre di Montefili	Toscana	Sangiovese	95
<b>Tignanello</b>	Antinori	Toscana	Sangiovese/ Cabernet Sauvignon/ Cabernet Fra	135
<b>Amaranta Montepulciano DOC</b>	Tenuta Ulisse	Abruzzo	Montepulciano	7 30



Pour yourself a glass and get ready to unwind.

# ROSSI


ETICHETTA	CANTINA	REGIONE	UVE		
<b>Primitivo Igt Neprica</b>	Tormaresca	Puglia	Primitivo	6	18
<b>Nero d'Avola</b>	Firriato	Sicilia	Nero d'Avola		18
<b>Cannonau di Sardegna DOC Indolente</b>	Tenuta Asinara	Sardegna	Cannonau		24
<b>Isola dei Nuraghi igt Herculis</b>	Tenuta Asinara	Sardegna	Cabernet Sauvignon/ Merlot/ Cannonau/ Cabernet Franc		30

# ROSATI

<b>Chiaretto Riviera del Garda</b>	Perla del Garda	Lombardia	Groppello/ Marzemino/ Sangiovese	7	26
<b>Rosè delle Siepi</b> 0,500 Lt	Perla del Garda	Lombardia	Rebo		12
<b>Rosè 20/26 IGT</b>	Elena Walch	Trentino AA	Pinot nero/Merlot/ Lagrein		28
<b>Tramari Rosato di Primitivo</b>	San Marzano	Puglia	Primitivo		26



# BIANCHI

ETICHETTA	CANTINA	REGIONE	UVE	
<b>Gavi</b> 0,375 lt	Villa Sparina	Piemonte	Cortese	16 
<b>Monferrato Montej</b>	Villa Sparina	Piemonte	Chardonnay/ Sauvignon	18
<b>Pasucrà Moscato Secco</b>	Forteto della Luja	Piemonte	Moscato bianco	7 20
<b>Langhe Arneis Alison</b>	Cantina del Ciabot	Piemonte	Arneis	20
<b>Lugana Prestige</b>	Ca' Maiol	Lombardia	Turbiana	22
<b>Lugana Perla</b> 0,500 Lt	La Perla del Garda	Lombardia	Turbiana	14
<b>Lugana Premium Scolari</b>	Scolari	Lombardia	Turbiana	24
<b>Gewurztraminer Franz Haas</b>	Franz Haas	Trentino AA	Gewurztraminer	32
<b>Gewurztraminer Tiefenbrunner</b> 0,375 lt	Tiefenbrunner	Trentino AA	Gewurztraminer	16
<b>Muller Thurgau</b>	Kaltern	Trentino AA	Muller Thurgau	22



Pour yourself a glass and get ready to unwind.



# BIANCHI

ETICHETTA	CANTINA	REGIONE	UVE	 
<b>Pinot grigio Friuli doc Fantinel</b> 0,375 lt	Borgo Tesis	Friuli VG	Pinot grigio	14
<b>Sauvignon Collio</b>	Gradis'ciutta	Friuli VG	Sauvignon	26
<b>Ribolla Gialla Collio</b>	Gradis'ciutta	Friuli VG	Ribolla Gialla	7 26
<b>Pecorino Offida</b>	Saladini Pilastrì	Marche	Pecorino	18
<b>Falanghina</b>	Mastroberardino	Campania	Falanghina	24
<b>Falanghina</b> 0,375 lt	Solopaca	Campania	Falanghina	14
<b>Chardonnay Puglia</b>	Tormaresca	Puglia	Chardonnay	24
<b>Branciforti del Bordonaro - Catarrato</b>	Firriato	Sicilia	Catarrato	20
<b>Indolente Vermentino di Sardegna doc</b>	Tenuta Asinara	Sardegna	Vermentino	20
<b>Vermentino di Gallura</b>	Cantina del Vermentino di Monti	Sardegna	Vermentino	7 25



Pour yourself a glass and get ready to unwind.

# PASSITI


ETICHETTA	CANTINA	REGIONE	UVE	 
<b>Moscato d'Asti Ceretto</b>	S.Stefano	Piemonte	Moscato bianco	22
<b>Ramandolo docg</b> 0,375 lt	La Roncaia	Friuli	Verduzzo Friulano	7 28
<b>Moscato di Pantelleria Kabir</b> 0,375 lt	Donnafugata	Sicilia	Moscato	7 20
<b>Passito di Pantelleria Ben Ryè</b> 0,375 lt	Donnafugata	Sicilia	Zibibbo	8 38
<b>Hassan Passito Cannonau doc</b> 0,500 lt	Tenuta Asinara	Sardegna	Cannonau	7 36
<b>Alvear Pedro Ximenez Solera 1927</b> 0,375 lt	Alvear	Spagna	Pedro Ximenez	8 38



Pour yourself a glass and get ready to unwind.



# FRANCIACORTA & PROSECCO

ETICHETTA	CANTINA	REGIONE	UVE	 
<b>Santa Croce Brut</b>	Santa Croce	Lombardia	Chardonnay / Pinot Nero	30
<b>Santa Croce Saten</b>	Santa Croce	Lombardia	Chardonnay	32
<b>Ca' Del Bosco Prestige brut</b>	Cà del Bosco	Lombardia	Chardonnay / Pinot Nero / Pinot Bianco	44
<b>Ca' Del Bosco Prestige brut Magnum</b> 1,5 lt	Cà del Bosco	Lombardia	Chardonnay / Pinot Nero / Pinot Bianco	82
<b>Annamaria Clementi</b>	Cà del Bosco	Lombardia	Chardonnay / Pinot Bianco / Pinot Nero	120
<b>Ferghettina Saten</b>	Ferghettina	Lombardia	Chardonnay	40
<b>Ferghettina Saten</b> 0,375 lt	Ferghettina	Lombardia	Chardonnay	24
<b>Rebuli Sedicigrammi extra dry</b>	Rebuli	Veneto	Glera	7 22
<b>Rebuli Settegrammi brut</b>	Rebuli	Veneto	Glera	7 22
<b>Rebuli Sedicigrammi extra dry Magnum</b> 1,5 lt	Rebuli	Veneto	Glera	42
<b>Rebuli rosè extra dry</b>	Rebuli	Veneto	Glera / Rosso Veronese	7 22





Pour yourself a glass and get ready to unwind.





# CHAMPAGNE & CREMANT

ETICHETTA	CANTINA	REGIONE	UVE	 
<b>Collard-Chardelle Le Trois Cépage Dosage Zero</b>	Collard- Chardelle	Vallée de La Marne	Chardonnay / Meunier / Pinot nero	65
<b>Ghislain Payer et Fille Brut Tradition</b>	Ghislain Payer et Fille	Vallée de La Marne	Meunier / Chardonnay / Pinot nero	8 45
<b>Gimonnet extra brut edition 975 1er cru</b>	Jean Gimonnet	Reims	Chardonnay	65
<b>Aleran Brut Supreme</b>	Aleran	Aube	Chardonnay / Pinot nero	45
<b>Maurice Vesselle brut reserve grand cru 0,375 lt</b>	Maurice Vesselle	Marne	Pinot noir / Chardonnay	35
<b>Ruinart brut</b>	Ruinart	Reims	Pinot Nero / Chardonnay / Pinot Meunier	90
<b>Cremant de Bourgogne Brut Baron Auguste</b>	André Goichot	Bourgogne	Chardonnay / Pinot Noir / Gamay / Aligoté	35
<b>Domaine Désiré Petit Cremant du Jura Rosé</b>	Domaine Désiré	Jura	Pinot nero	8 30



Pour yourself a glass and get ready to unwind.



# BIRRE

---

---

<b>OTUS B5</b>	0,40L	€6
Alla spina - Helles artigianale - Chiara - 5% vol	0,20L	€3
<b>FOHRENBURGER 1881</b>	0,40L	€6
Alla spina - Pils - Chiara - 4,5% vol	0,20L	€3
<b>OTUS RED &amp; GO</b>	0,33L	€5
Alla spina - Red Ale artigianale - Ambrata scura - 5,5% vol		
<b>ALPIRSBACHER WEIZEN</b>	0,5L	€6
Alla spina - Weiss - Chiara opalescente - 5,2% vol		
<b>HELLPECKER - Birra del Bosco</b>	0,44L	€6
In lattina - Helles - Dorata - 4,9% vol		
<b>CABRON - Birra del Bosco</b>	0,44L	€6
In lattina - Imperial Pils - Dorata - 6,2% vol		
<b>ATANEA - Birra del Bosco</b>	0,44L	€6
In lattina - Sessio APA - Dorata - 4,6% vol		
<b>OS7 - Birrificio Otus</b>	0,76L	€9
In bottiglia - Heller bock - Chiara - 7% vol		
<b>CUOR DI PANE - BIRRIFICIO OTUS</b>	0,33L	€5
In bottiglia - Helles - Chiara - 5% vol - SENZA GLUTINE		



# COCKTAIL

---

---

<b>AMERICANO</b> Vermouth rosso, Campari, soda	€12
<b>APEROL SPRITZ</b> Prosecco Rebuli 7gr, Aperol, soda	€8
<b>BELLINI</b> Prosecco Rebuli 7gr, purea di pesche	€8
<b>FRENCH 75</b> Gin (Sipsmith/Bulldog), Champagne Aleran o Ghislain Payer, succo di limone, sciroppo di zucchero	€12
<b>HUGO SPRITZ</b> Prosecco Rebuli 7gr, liquore al sambuco Hurricane, succo di lime, soda	€8
<b>VENTURO SPRITZ</b> Prosecco Rebuli 7gr, Venturo, soda	€8
<b>MANHATTAN</b> Rye Whiskey Bulleit, Vermouth rosso, Angostura	€12
<b>MARGARITA</b> Tequila Josè Cuervo, Triple sec Hurricane, succo di lime	€12
<b>MOJITO</b> Rum Barcelo blanco, succo di lime, zucchero di canna bianco, soda	€12





# COCKTAIL

---

---

<b>MOSCOW MULE</b>	€12
Vodka Smirnoff, succo di lime, Fever Tree Ginger Beer	
<b>NEGRONI</b>	€12
Gin (Sipsmith/Bulldog), Campari, Vermouth rosso	
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b>	€12
Prosecco Rebuli 7gr, Campari, Vermouth rosso	
<b>OLD FASHIONED</b>	€12
Rye Whiskey Bulleit, Angostura, zucchero, soda	
<b>SEX ON THE BEACH</b>	€12
Vodka Smirnoff, Peach tree, succo di mirtilli rossi milanomix, succo d'arancia derby	
<b>SHIRLEY TEMPLE</b>	€8
Granatina Milanomix, Kinley ginger ale	
<b>TOM COLLINS</b>	€12
Old Tom gin (Hayman's), succo di limone, sciroppo di zucchero, soda	
<b>VIRGIN MOJITO</b>	€8
Succo di lime, zucchero di canna bianco, menta, Kinley ginger ale	
<b>PINA COLADA</b>	€8
Rum Barcelo bianco, succo di ananas, latte di cocco	



# GIN TONIC

---

---

<b>BULLDOG</b>	€10
<b>ELEPHANT</b>	€14
<b>ETSU</b>	€12
<b>HAYMAN'S OLD TOM</b>	€10
<b>HENDRICK'S</b>	€12
<b>KINOBI</b>	€14
<b>LONDON N° 3</b>	€12
<b>MARE MEDITERRANEAN</b>	€12
<b>MONKEY 47</b>	€14
<b>MONKEY 47 BARREL CUT</b>	€16
<b>MONKEY 47 SLOE</b>	€14
<b>SIPSMITH LONDON DRY</b>	€10
<b>TANQUERAY TEN</b>	€10
<b>TANQUERAY 0.0</b>	€10

