

Bollicine

VALDOBBIADENE	€ 20
Prosecco Superiore DOCG Brut - Gemin	
Metodo Martinotti - Charmat	
Al calice	€ 5
BERLUCCHI 61	€ 35
Franciacorta BRUT	
Metodo classico	
FERRARI PERLÈ	€ 60
Trento DOC Millesimato Blanc de Blancs Brut	
Metodo classico	
CÀ DEL BOSCO	€ 60
Cuvée Prestige Franciacorta DOCG Extra Brut	
Metodo classico	
BELLAVISTA	€ 70
Gran Cuvée Alma BRUT Franciacorta DOCG	
Metodo classico	

CHAMPAGNE

...per brindare a un incontro...



COLLET BRUT ... € 45

COLLET BRUT ROSÉ ... € 50

MUMM GRAN CORDON ... € 60



SPIRITI E DISTILLATI

La nostra selezione di spiriti e distillati è in continuo assortimento; Vi invitiamo a consultare il personale di sala.

RUM 50 ml per porzione

Captain Morgan	€ 7
Appleton Estate 12	€ 8
Abuelo 7	€ 8
Abuelo 12	€ 10
Diplomatico reserva esclusiva.	€ 10
Zacapa 23	€ 12

WHISKY / WHISKEY

Jameson irish	€ 7
Johnny Walker red	€ 7
Nikka from the barrel	€ 12
Lagavulin 16.	€ 10
Jim Beam bourbon.	€ 7
Jim Beam rye	€ 8
Bulleit bourbon	€ 10

TEQUILA & MEZCAL

Tequila Altos	€ 8
Mezcal Vida del Maguey.	€ 10

GIN & TONIC

Beefeater	€ 8
Hendrick's.	€ 10
Monkey 47	€ 12
Bulldog	€ 10
Gin Mare.	€ 12
Malfy	€ 10

GRAPPE

E DISTILLATI DI UVA

Sibona Chardonnay bianca.	€ 7
903 Barrique	€ 5
Prime Uve nera	€ 7
Amarone Marzadro Giare 36 mesi.	€ 9

VODKA & TONIC

Absolut.	€ 8
Belvedere	€ 10
Grey Goose	€ 10



BEVANDE

Acqua Naturale	€ 2
Natia	
Acqua leggermente frizzante.. . . .	€ 2
Ferrarelle	
Caraffa Pepsi	€ 5
100 cl	
Pepsi in vetro.	€ 3
33 cl	
Pepsi Max in vetro	€ 3
33 cl	
Fanta in vetro	€ 3
33 cl	
7up in vetro	€ 3
33 cl	

CAFFETTERIA



Caffè	€ 1,5
Decaffeinato	€ 2
Orzo	€ 2
Ginseng	€ 2
Corretto	€ 2



Teniamoci in contatto!

web: loft84.it

mail: info@loft84.it

tel.: (+39) 06 3105 4154

whatsapp: (+39) 320 55 77 335



CUCINA - PIZZA - BBQ

LOFT 84

COCKTAIL LOUNGE

Beverage Menu



Le Miscele

Miscele corroboranti, energizzanti, tonificanti...

déjà-vu di sapori antichi sospesi nel tempo.

Dall'esperienza Loft Club 84 nasce una pregiata selezione di bevande e misture di secolare tradizione, forgiate dal fuoco della ricerca e dall'amore per il buon bere,

un viaggio estatico che impegnerà ogni vostro senso confondendo la mente e inebriando l'animo.

Vi guideremo per le calde ed esotiche terre dell'America del Sud, attraverso il misterioso e sconfinato oriente, lungo l'Europa fino all'Africa, tra mito e storia, scienza e magia, verità e finzione, un viaggio che comincia con un drink e prosegue per le infinite vie della memoria e del tempo.

#EIA! € 8
Gin Beefeater, Limone, Lavanda, Mirto, Elicriso e More
Un omaggio ai profumi ed ai sapori della Sardegna

#LOFT CUBAN. € 8
Rum Havana 3, Lime, Menta, Bergamotto e vino spumantizzato
Da un classico della miscelazione alla nostra rivisitazione arricchita dai profumi del bergamotto, agrume tipico di Calabria

#PALOCCHINO. € 8
Bitter Campari, Vermut, Rabarbaro, birra Ipa
Il celebre "Americano" a modo nostro

#REGINA DI FIORI € 8
Vodka Wyborowa, Limone, Gelsomino, Fiori di sambuco, Ibisco e rosa canina
La nostra "Regina di fiori", un bouquet composto da essenze floreali e spezie

#GIOVENTÙ TORBATA € 8
Jameson Irish Whisky, scotch whisky, Limone, zenzero e pera
Un drink che abbina ai sentori fruttati di pera e freschi dello zenzero, tutta l'eleganza del whisky irlandese e la torba del whisky scozzese

*I bartender sono a Vostra disposizione
per eventuali richieste
nei limiti della proposta offerta.*



BIRRE ALLA SPINA

0,3 CL.

0,5 CL

KOZEL LAGER PREMIUM € 3. € 5
KOZEL DARK LAGER € 3. € 5
ST. BENOIT SUPREME € 4. € 6
MEANTIME IPA € 4. € 6

Alcool Free

TROPICANA € 6
Lime, orzata, pesca, sodato a base di zenzero
Colori e sapori di origine tropicale

N.5. € 6
Arancia, gelsomino, lavanda, limone
N.5 è la celebre essenza della Maison Chanel, qui nella nostra versione "tutta da bere"

#SIR MAGUEY € 8
Tequila Altos, lime, agave e orzata, pino mugo e sale rosa dell'Himalaya

Maguey è un antico termine messicano per definire le piante di Agave dalle quali si ricava il prezioso distillato. Il Drink è un margarita arricchito dalle note vegetali del pino mugo, piccolo arbusto della macchia mediterranea, e dalla dolcezza dell'orzata

#CARDINALE € 8
Pisco, Bitter Campari, Vermut, rabarbaro, amaro Angostura

Il cocktail si ispira alle tuniche "porporate" dei cardinali; una variante del Negroni con l'aggiunta del Pisco, distillato di pregio della cultura andina

#PASQUINO € 8
Selezione di Whiskey, Vin santo alla banana, cardamomo, vermut

Pasquino è la celebre statua parlante di Roma che dava voce al popolo. Il drink si ispira ad un Manatthan arricchito dalle note liquorose del Vinsanto locale con sentori di spezie e frutta tropicale

#SUMMER MULE € 8
Vodka Wyborowa, Lime, liquore di pesca e zenzero, ginger beer e basilico

Il celebre Muscov Mule arricchito dalle notte fruttate della pesca e la fragranza esaltante del basilico

#MARACANÀ. € 8
Selezione di rum giamaicani, cachaca, lime, orzata, lichees e menta

Le assolate e sconfinite terre giamaicane, lungo il mar del Caribe, fino al Brasile, lungo le vie di Copacabana e di Ipanema; in lontananza una vecchia musica ed il sole che ci accompagna fino a sera. Perché la vacanza è prima di tutto un viaggio della mente



BIRRE IN BOTTIGLIA

BIRRA DEL BORGO



LISA Lager Italiana - 33 cl - 5,0 %Vol. € 4
Lisa e Pizza Loft 84 o anche il più semplice, emozionante piatto di Rigatoni all'Amatriciana

REALE India Pale Ale - 33 cl - 6,4 %Vol. € 5
Ottima in abbinamento a formaggi stagionati, alla nostra zuppa di cicerchie o a piatti speziati

DUCHESSA Saison - 33 cl - 5,8 %Vol. € 5
Ottima come aperitivo o in abbinamento a formaggi o delicati antipasti di pesce

MALEDETTA Belgian Ale - 33 cl - 6,2 %Vol. € 5
Compagna perfetta delle nostre carni alla griglia

VINI BIANCHI

GRILLO Sicilia - Tenute Mokarta DOC Biologico € 14

MALVASIA PUNTINATA Lazio € 15
Casa Divina Provvidenza IGP

SATRICO Lazio - Casale del Giglio IGP € 16
—o Disponibile anche formato da 0,375 l. € 11

FALANGHINA VICO RIVIERA Campania - Nativ IGT € 15

LENZ Alto Adige - Ritterhof IGT € 18
(Chardonnay, Moscato Giallo, Müller Thurgau)

ARNEIS TERRE ALFIERI Piemonte € 18
Carlin de Paolo DOC

—o Disponibile anche formato da 0,375 l. € 11

RIBOLLA GIALLA Friuli - FIEGL Collio DOC € 20

CACCHIONE Lazio - Casa Divina provvidenza DOP € 16
(Nettuno Bianco DOP)

SUADENS Campania - Nativ IGT. € 21
(Fiano di Avellino, Greco di Tufo, Falanghina)

RIESLING Alto Adige - St. Pauls DOC € 24

MULLER THURGAU Alto Adige - Ritterhof DOC € 25

CHARDONNAY Alto Adige - Ritterhof DOC € 25

GEWURTZTRAMINER Alto Adige - Ritterhof DOC. € 27

GEWURTZTRAMINER AURATUS Alto Adige € 45
Ritterhof DOC

SAUVIGNON SANCT VALENTIN Alto Adige € 50
St. Michael Eppan DOC

CAPICHERA VIGNA' NGENA Sardegna - Capichera € 55
Isola dei Nuraghi IGT

VINTAGE TUNIA Friuli - Jermann Venezia Giulia IGT . . . € 80
(Sauvignon, Chardonnay, Picolit, Ribolla Gialla, Malvasia)

ALTENI DI BRASSICA Piemonte - Gaja Langhe DOC . . . € 150
(Sauvignon)

VINI ROSSI

SCHIOPPETTINO Friuli € 14
Antico Borgo dei Colli Friuli Colli Orientali DOC

CESANESE Lazio - Divina Provvidenza IGP € 15

MONTEPULCIANO JUS PRIMAE NOCTIS Abruzzo € 15
Cantine "Terra del Barone" DOC

PRIMITIVO Puglia - San Pancrazio Salento IGP. € 15

VALPOLICELLA Veneto - Provolò DOC Biologico € 16
(Corvina, Rondinella, Molinara, Corvinone)

SYRAH Lazio - La Rasenna IGP. € 17

BARBERA D'ASTI AD LIBITUM Piemonte € 18
Carlin de Paolo DOCG

—o Disponibile anche formato da 0,375 l. € 9

ROSSO VELLUTO Campania - Nativ IGT (Aglianico). € 20

CHIANTI CLASSICO Toscana € 23
Rocca di Castagnoli DOCG Biologico
(Sangiovese, Canaiolo, Colorino)

—o Disponibile anche formato da 0,375 l. € 8

LAGREIN Alto Adige - St. Pauls DOC. € 24

PETIT VERDOT Lazio - La Rasenna IGT € 24

CAMPOTORBIAN Veneto € 30
Provolò - Valpolicella Superiore Ripasso DOC
(Corvina, Rondinella, Corvinone, Oseleta)

TAURASI RUE 333 Campania - Nativ DOCG (Aglianico) . . . € 32

SOGNO Lazio - Sant'Andrea Lazio rosso IGT. € 35
(Merlot, Cesanese)

BAROLO Piemonte - Carlin de Paolo DOCG (Nebbiolo) . . . € 40

AMARONE DELLA VALPOLICELLA Veneto - Provolò DOCG . € 65
(Corvina, Rondinella, Oseleta)

TIGNANELLO Toscana - Antinori Toscana IGT. € 120
(Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)