


The background features a repeating pattern of tropical palm leaves. The leaves are rendered in a dark, muted green color, while the stems and some leaf tips are highlighted in a warm, golden-brown hue. The overall aesthetic is sophisticated and tropical.

# BONONIA CLUB

---

COCKTAIL BAR & CUCINA

The background features a dark, textured pattern of palm fronds in shades of brown and black. A central rectangular area is defined by thin, light-colored vertical lines on either side. Two small white circles are positioned above and below the text.

## Il Bononia Club

sorge dalle ceneri del mitico "Oliviero".  
Dal 2006 prende il posto della storica  
'baracca dei gelati' e, da allora,  
inizia un percorso di innovazione  
e ristrutturazione che lo porta a  
diventare un **ristorante e cocktail bar** ideale  
per aperitivo, cena e dopocena.

# Appetizer

## **CHIPS DI PATATE ARTIGIANALI**

*con maionese al rosmarino*

5 €

## **TACOS**

*tartare di manzo, avocado e maionese al limone*

10 €

## **TARTARE DI GAMBERO**

*rosa, maionese di sedano e limone salato*

14 €

## **AVOCADO TOAST**

*pane in cassetta artigianale, crema di avocado, mandorle tostate e salmone affumicato*

10 €

## **PAPPA AL POMODORO**

*con ricotta affumicata e crostini di pane*

8 €

## **TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI**

*prosciutto crudo di Parma 24 mesi, mortadella Felsineo Carta Blu, coppa di testa, salsiccia passita, salame felino, pecorino toscano, caciotta mista e stracchino.  
Servito con tigelle e focaccia artigianali.*

24 €

## **SPUMA DI MASCARPONE**

*con crumble e granella di cioccolato*

8 €

*\*Servizio al Tavolo 2€*

*\*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni di regolamento (CE) 853/2004, allegata III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3*

*\*\* Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.*

*\*\*\* Alcuni prodotti potrebbero venire abbattuti nella nostra cucina per mantenere le qualità organolettiche*

## Le Nostre Proposte (fino alle 22.00)

### **Bononia Mule**

*con vodka al fieno, nettare d'agave homemade, succo di lime fresco e  
Ginger Beer Organics*

12 €

### **Patriottico**

*BiancoSarti, Vermouth Del Professore, Bèrto Gin infuso al basilico, Acqua di pomodoro*

12 €

### **Spirit**

*Cachaça, liquore artigianale Grazie e Graziella, Mezcal, succo di lime,  
sciroppo di pompelmo e gocce di olio di zenzero*

12 €

### **Fregnacolada**

*con Vagin, succo di limone, honey mix, passion fruit, bacche di pepe rosa,  
latte di cocco*

12 €

### **Fake Mojito**

*Elicriso infuso a bassa temperatura con rum Bacardi carta blanca*

12 €

### **Di Ke Sa**

*Sakè infuso a bassa temperatura con zenzero, curry, crema di violetta,  
scorze di arancia, scorze di limone, lavanda, zucchero liquido e aceto di mele*

14 €

## Le Nostre Proposte (fino alle 22.00)

### **Muschio Selvaggio**

*Bitter Martini affumicato con carbone vegetale e peperone rosso dolce, Succo di limone, Zucchero liquido e Stillabund*

12 €

### **Muschio Selvaggio Tonic**

*Bitter Martini affumicato con carbone vegetale e peperone rosso dolce e acqua tonica neutra*

12 €

# La Nostra Selezione Dei Grandi e Modern Classic

## **Aviation**

*Gin , Liquore maraschino, Creme de Violette e Succo di Limone*

10 €

## **French 75**

*Gin, Succo di Limone, Sciroppo zucchero e Top di Champagne*

10 €

## **Negroni By Martini**

*Gin Bombay, Vermouth Rubino e Bitter Riserva*

10 €

## **Paris Is Burning**

*Gin, Mezcal, Saint Germain, Succo Ananas, Succo di Limone e Sciroppo Zucchero*

10 €

## **Intro To Aperol**

*Aperol, Gin, Succo di Limone, Sciroppo zucchero e 2 Dash Angostura Bitters*

10 €

## **Basil Smash**

*Gin, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero e Foglie di Basilico*

10 €

## **New York Sour**

*Whiskey Rye, Succo di Limone, Sciroppo zucchero, Albume d'uovo e Vino Rosso*

10 €

## **Cosmopolitan**

*Vodka, Triple Sec (Conintreau), Succo di Lime e Succo di Cranberry*

10 €

## **Tommy's Margarita**

*Tequila Reposado, Sciroppo d'Agave e Succo di Lime*

10 €

## **Martinez**

*Gin Old Tom, Vermouth Rosso dolce, Liquore Maraschino e 2 Dash Angostura Bitters*

10 €

## **Dark'n Stormy**

*Succo di Lime, Ginger Beer, Dark Rum e 2 Dash Angostura Bitters*

10 €

# La Nostra Selezione Dei Grandi e Modern Classic

## **Daiquiri**

*Rhum, Succo di Limone, Albume d'Uovo e Sciroppo di zucchero*

10 €

## **Old Fashioned**

*1 o 2 Zollette di zucchero, Bourbon/Rye Whiskey, 3 dash Angostura Bitters e q.b Soda*

10 €

## **Morning Glory Fizz**

*Blend Scotch whiskey (Black Label), Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero, Albume d'uovo, 1/2 bar spoon Assenzio e Soda*

10 €

## **Mai-thai Bianco O Rosso**

*Triple-sec, Rum bianco, Rum scuro, Sciroppo d'orzata, Succo di lime e Granatina*

10 €

## **Long Island**

*Vodka, Rhum Bianco, Gin, Triple Sec, Tequila, Sweet&Sour e Top Coca Cola*

10 €

## **Bloody Mary**

*Vodka, Succo di pomodoro, Pepe Nero, Sale, Succo di Limone, Tabasco e Salsa Walch*

10 €

## **Mint Julep**

*Bourbon Whiskey, 4 fresh Mint sprigs, 1 tsp Powdered Sugar, 2 tsp Water*

10 €

## **Pisco Sour**

*Pisco, Succo di limone, Albume d'uovo e Sciroppo di zucchero*

10 €

## **Pornostar Martini**

*Vodka Alla Vaniglia, Liquore al Frutto Della Passione, Passoa, Succo Fresco Frutto della Passione, Sciroppo di Vaniglia e Shot di Champagne*

10 €

# Cocktails

*Cocktail Analcolici*

7 €

*Sparklings* (Spritz Aperol, Spritz Campari, Spritz Select, Hugo ecc.)

7 €

*Americano Martini Riserva Speciale*

8 €

*I Grandi Classici* (Long Island, Moscow Mule, Sex On The Beach ecc.)

10 €

*Cocktail Pestati*

10 €



## La Nostra Selezione Di Gin (1,5 oz - 4,5 cl)

<i>Tanqueray 0.0%</i>	8 €	<i>135° East</i>	12 €
<i>Sabatino 0.0%</i>	8 €	<i>Gin di Cortina</i>	12 €
<i>Ionico</i>	10 €	<i>Gin Citadelle</i>	12 €
<i>Beefeater 24</i>	10 €	<i>Malphy Limone</i>	12 €
<i>Hendrick's</i>	12 €	<i>Marconi 46</i>	12 €
<i>Mare</i>	12 €	<i>Jinzu</i>	12 €
<i>Tanqueray n10</i>	12 €	<i>Sea Gin all'acciuga</i>	12 €
<i>Muma</i>	12 €	<i>Vagin</i>	12 €
<i>Primo</i>	12 €	<i>Martin Miller's</i>	12 €
<i>Roku</i>	12 €	<i>Menegiks</i>	12 €
<i>G'Vine</i>	12 €	<i>Ophir</i>	12 €
<i>Malphy Pompelmo</i>	12 €	<i>Gin Puro</i>	12 €
<i>Malphy Arancia</i>	12 €	<i>Plymouth</i>	12 €
<i>Berto</i>	12 €	<i>Sabatini</i>	12 €
<i>Berto Old Tom</i>	12 €		

*\*Il prezzo comprende il distillato accompagnato da Tonica Premium, Lemon Premium e Redbull*

## La Nostra Selezione Di Gin (1,5 oz - 4,5 cl)

<i>Professore Madame</i>	13 €	<i>Generous Organic</i>	14 €
<i>Professore Monsieur</i>	13 €	<i>London Dry n.3</i>	14 €
<i>Professore Crocodile</i>	13 €	<i>The Botanical's</i>	14 €
<i>Professore The Fighting Bear</i>	13 €	<i>Nordés</i>	14 €
<i>Portofino</i>	13 €	<i>Gin Ukiyo</i>	14 €
<i>Ondina</i>	13 €	<i>Etsu Water</i>	14 €
<i>Etsu</i>	13 €	<i>Elephant</i>	14 €
<i>Lord of Barbes</i>	13 €	<i>Engine</i>	14 €
<i>Gin di Formentera</i>	13 €	<i>Amuerte</i>	15 €
<i>Gretchen</i>	13 €	<i>Truffle</i>	15 €
<i>Monkey 47</i>	14 €	<i>Nikka Coffey Gin</i>	15 €
<i>The London n1</i>	14 €	<i>Anty</i>	25 €

*\*Il prezzo comprende il distillato accompagnato da Tonica Premium, Lemon Premium e Redbull*

## La Nostra Selezione Di Vodka (1,5 oz - 4,5 cl)

<i>Beluga</i>	10 €	<i>Krystal Head Nectar</i>	15 €
<i>Belvedere</i>	10 €	<i>Krystal Head Rainbow</i>	15 €
<i>Stolichnaya Elit</i>	10 €	<i>Mamont</i>	15 €
<i>Kauffman</i>	12 €	<i>Squadron</i>	15 €
<i>Krystal Head Aurora</i>	15 €		

*\*Il prezzo comprende il distillato accompagnato da Tonica Premium, Lemon Premium e Redbull*

## La Nostra Selezione Di Rum (1,5 oz - 4,5 cl)

<i>Santa Teresa Gran reserva ron anejo</i>	10 €	<i>El Dorado 12yo</i>	12 €
<i>Baron Samedi</i>	10 €	<i>Diplomatico Reserva Exclusiva</i>	12 €
<i>Kraken Black Spice</i>	10 €	<i>Don Papa Baroko</i>	13 €
<i>Pampero Aniversario</i>	10 €	<i>Gold Of Mauritius Dark</i>	15 €
<i>Brugal Extra Viejo</i>	10 €	<i>Cane Island Trinidad 8yo</i>	15 €
<i>Matusalem Gran Reserva 15yo</i>	12 €	<i>Cane Island delle Barbados 8yo</i>	15 €

## La Nostra Selezione Di Tequila e Mezcal

(1,5 oz - 4,5 cl)

<i>Corralejo Blanco</i>	10 €	<i>Kah Blanco</i>	14 €
<i>Mezcal Burrito Fiestero</i>	10 €	<i>Kah Reposado</i>	14 €
<i>Corralejo Reposado</i>	12 €	<i>Kah Anejo</i>	15 €
<i>Mezcal Quiquiriqui Espadin</i>	12 €		

## La Nostra Selezione Di Whiskey (1,5 oz - 4,5 cl)

<i>Jack Daniel's Tennessee Whiskey Old</i>	6 €	<i>The Glen Grant Single Malt Scotch Whisky</i>	10 €
<i>Ballantines Blended Scotch Whisky</i>	8 €	<i>The Glenlivet Single Malt Scotch Whisky</i>	12 €
<i>Jameson Irish Whiskey</i>	8 €	<i>Laphroaig 10 Y Islay Single Malt Scotch Whisky</i>	12 €
<i>Bulleit Bourbon Kentucky Straight Bourbon Whiskey</i>	10 €	<i>Nikka Days Smooth&amp;Delicate Blended Whisky</i>	12 €
<i>Bulleit 95 Rye Straight 95% Rye Mash Whiskey</i>	10 €		

## Amari

5 €

*Indigeno* il bacio amaro del Vulcano

*Maliquo* l'amaro di tante erbe

*Errante* l'amaro del ciociaro biondo

*N'Amaro* liquore amaro naturale

*Sabbenerica* amaro con carciofo siciliano

## Liquori

5 €

*Caru di Orgosolo* liquore al mirto bianco

*Vossia* liquore artigianale di lime siciliano

*Grazia E Graziella* liquore artigianale all'arancia

*Nizurin* liquore amaro naturale

*Bastiano* amaro con carciofo siciliano

## Grappe

5 €

*La Gentile* grappa di Arneis

*L'allegra* grappa di Moscato

*La Magica* grappa di nebbiolo invecchiata in botti di Rovere

*Le Crode* monovitigno di Prosecco

*Le Crode* monovitigno di Pura Vinaccia

\*I prezzi indicati per Amari, Liquori e Grappe si intendono per SPIRITO GIUSTO

## Birre Alla Spina

*Forst V.I.P Pils chiara alc 5,0% vol*

*birra dal gusto secco e fresco che regala al palato una sensazione morbida e raffinata*

0,25 - 0,40 cl

3 € 5 €

## Birre In Bottiglia

*Forst Felsenkeller alc 5,2% vol*

*birra torbida, non filtrata dal sapore pieno*

5 €

*Forst Sixtus alc 6,5% vol*

*birra dal gusto vellutato con marcato sentore di malto*

5 €

# Bar

ACQUA	2 €	TASSONI	5 €
ACQUA 0,75 CL	3 €	CAMPARI SODA	5 €
CAFFÈ NORMALE/DECA	1,10 €	CRODINO	5 €
CAPPUCCINO	3 €	SAN BITTER	5 €
CAFFÈ SHAKERATO	3 €	TONICA	5 €
BRODIES ICED TEA LEMON / PEACH	5 €	LEMON	5 €
SUCCHI DI FRUTTA	4 €	GINGER BEER	5 €
COCA COLA	5 €	REDBULL	5 €
COCA COLA ZERO	5 €		



CARTA DEI VINI





# Vini Bianchi

PINOT GRIGIO DOC SCHIOPETTO

6 / 30 €

RIBOLLA GIALLA IGP VIGNA DEL LAURO

6 / 28 €

FRIULANO DOC MARCO SARA

6 / 30 €

MULLER THURGAU DOC ZANOTELLI

6 / 30 €

ARNEIS DOCG ALBERTO OGGERO

6 / 30 €

LUGANA DOC CÀ DEI FRATI

6 / 30 €

PINOT GRIGIO ROSÉ DOC BOSCO DEL MERLO

30 €

PASSERINA IGP SIMONE CAPECCI

28 €

CHARDONNAY VERSANTE

6 / 28 €

FRIULI VENEZIA GIULIA

VENEZIA GIULIA

FRIULI COLLI ORIENTALI

TRENTINO

PIEMONTE

LOMBARDIA

VENETO

MARCHE

PUGLIA

# Vini Bianchi

VERMENTINO DOC ANTONELLA CORDA

30 €

SARDEGNA

GRILLO DOC BIO BAGLIO DI GRISI

30 €

SICILIA

SAUVIGNON DOC BIO KAIK CAMPOREALE

32 €

SICILIA

CHABLIS DOCG GARNIER ET FILS

45 €

FRANCIA

# Vini Rossi

LAGREIN DOC ELENA WALCH	6 / 30 €	TRENTINO ALTO ADIGE
NEBBIOLO DOCG ALBERTO OGGERO	7 / 32 €	PIEMONTE
BAROLO DOCG BORGOGNO	80 €	PIEMONTE
RIPASSO SUPERIORE DOC VALPOLICELLA	50 €	VENETO
SANGIOVESE DOC COSTA ARCHI ASSIOLO	6 / 28 €	EMILIA ROMAGNA
SANGIOVESE VIGNA DEL GENERALE PREDAPPIO	45 €	EMILIA ROMAGNA
OTELLO LAMBRUSCO CECI	6 / 25 €	EMILIA ROMAGNA
CHIANTI CLASSICO DOCG CAPOTONDO	35 €	TOSCANA
NERO D'AVOLA DOC BIO DONNATÀ	6 / 28 €	SICILIA
PINOT NOIR DOCG SCHALLER BOURGOGNE	7 / 40 €	FRANCIA

# Le Bollicine

SPUMANTE CUVÉE SOLIGO	5 / 25 €	VENETO
PROSECCO DOCG EXTRA DRY VALDOBBIADENE COL DE MEZ	6 / 30 €	VENETO
PROSECCO ROSÉ DOC BRUT FOLLADOR	6 / 30 €	VENETO
PROSECCO SUPERIORE DOCG VALDOBBIADENE BRUT FOSS MARAI	7 / 35 €	VENETO
FRANCIACORTA LE VEDUTE	7 / 40 €	LOMBARDIA
FRANCIACORTA FERGHETTINA BRUT	38 €	LOMBARDIA
FRANCIACORTA FERGHETTINA SATÈN	45 €	LOMBARDIA
FRANCIACORTA FERGHETTINA ROSÈ	45 €	LOMBARDIA
FRANCIACORTA PRESTIGE CÀ DEL BOSCO	60 €	LOMBARDIA
PIGNOLETTA BIO METODO CLASSICO GAUDIUM ORO DI DIAMANTI	6 / 30 €	EMILIA ROMAGNA

# Champagne

LARMANDIER PREMIER CRU BRUT BLANC DE BLANCS	9 / 60 €	FRANCIA
MOËT&CHANDON IMPERIAL BRUT	90 €	FRANCIA
LAURENT PERRIER CUVÉE BRUT	100 €	FRANCIA
PERRIER JOUËT GRAN BRUT	110 €	FRANCIA
PERRIER JOUËT BLANC DE BLANCS	170 €	FRANCIA
RUINART BRUT	170 €	FRANCIA
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT	180 €	FRANCIA
MOËT&CHANDON N.I.R LUMINOUS ROSÉ	200 €	FRANCIA
PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE	350 €	FRANCIA
DOM PÉRIGNON VINTAGE 2013	550 €	FRANCIA



**B**



[www.bononiacub.it](http://www.bononiacub.it)



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



[Bononia Club](https://www.facebook.com/BononiaClub)