

SINCE 1559



AMADEUS

WINE BAR



"La musica è il vino che riempie la coppa del silenzio"

"MUSIC IS THE WINE THAT FILLS THE CUP OF SILENCE"

WOLFGANG AMADEUS MOZART





LE ECCELLENZE

Prodotte in piccole quantità, solo nelle migliori annate. San Serff Bianco riposa in bottiglia per almeno 7 anni, mentre San Serff Rosso per 10 anni. Ampie, strutturate e persistenti, sono l'ideale per un sorso speciale.

Produced in small quantities, only during the best vintages. The white San Serff ages in the bottle for at least 7 years, while the red San Serff ages for 10 years. Broad, structured and persistent, they are ideal for a special sip.

		€/bottiglia
SAN Serff Bianco Riserva	2015	80,00 €
SAN Serff Rosso Riserva	2007	80,00 €

VINO SPUMANTE SPARKLING WINE

	€/bottiglia	€/calice €/glass
"Pertè" Ribolla Gialla Spumante Metodo Charmat Brut <i>Sparkling Wine - Charmat Method</i>	25,00 €	4,50 €
"Amadeus" Spumante metodo Classico Brut <i>Sparkling Wine - Classic Method</i>	50,00 €	8,00 €

VINI BIANCHI WHITE WINES

Linea Superiore DOC Collio		€/bottiglia	€/calice €/glass
"Yellow Hills" Ribolla Gialla	Collio	35,00 €	6,00 €
"Rassauer" Friulano	Collio	35,00 €	6,00 €
"Joy" Pinot Grigio	Collio	35,00 €	6,00 €
"Santarosa" Pinot Bianco	Collio	35,00 €	6,00 €
"Segrè" Sauvignon Bianco	Collio	35,00 €	6,00 €
Linea Classica DOC Isonzo			
Ribolla Gialla	IGT Venezia Giulia	25,00 €	4,00 €
Friulano	Friuli Isonzo	25,00 €	4,00 €
Chardonnay	Friuli Isonzo	25,00 €	4,00 €
Pinot Grigio	Friuli Isonzo	25,00 €	4,00 €
Sauvignon	Friuli Isonzo	25,00 €	4,00 €

VINI ROSSI WHITE WINES

Linea Superiore DOC Collio		€/bottiglia	€/calice €/glass
"Torriani" Merlot	Collio	42,00 €	8,00 €
"Casanova" Pinot Nero	Collio	42,00 €	8,00 €
Linea Classica DOC Isonzo			
Cabernet Sauvignon	Friuli	25,00 €	4,00 €
Merlot	Friuli	25,00 €	4,00 €





CAFFETTERIA

Caffè	1,80 €
Caffè decaffeinato	2,00 €
Caffè Orzo	2,00 €
<i>Barley coffee</i>	
Caffè Ginseng	2,00 €
Caffè corretto	3,00 €
<i>Spiked coffee</i>	
Caffè americano	2,50 €
Caffè marocchino	2,50 €
Cappuccino	3,00 €
Latte macchiato / Caffelatte	3,50 €
Caffè shakerato	4,00 €
Tè caldo	3,00 €
Cioccolata calda	3,50 €
<i>Hot chocolate</i>	
Spremuta d'arancia	5,00 €
<i>Fresh-squeezed orange juice</i>	
Cornetto	1,50 €
<i>Croissant</i>	
Fetta di torta	4,00 €
Piece of cake	





BIBITE

SOFT DRINKS

Coca Cola / Coca Cola Zero	4,00 €
Aranciata bionda BIO <i>Galvanina</i>	4,00 €
Pompelmo rosso BIO <i>Galvanina</i>	4,00 €
Acqua Tonica BIO <i>Galvanina</i> Classica/Mediterranea	4,00 €
Tonic water	
Tè Pesca/Limone/Verde BIO <i>Galvanina</i>	4,00 €
Galvanina Organic Peach/Lemon/Green Tea	
Bitter Lemon <i>Galvanina</i>	4,00 €
Ginger Ale <i>Galvanina</i>	4,00 €
Chinotto <i>Galvanina</i>	4,00 €
Cedrata <i>Galvanina</i>	4,00 €
Succhi di frutta BIO <i>Valfrutta</i> fruit juice	4,00 €
Acqua e menta <i>water and mint</i>	4,00 €
Gingerino	4,00 €
Acqua minerale 0,25 cl <i>mineral water 0,25cl</i>	2,00 €
Acqua minerale 0,70 cl <i>mineral water 0,70cl</i>	4,00 €





BIRRE BEERS

Birra Friuli Lager 0,33 cl	4,00 €
<i>Friuli lager beer 0,33cl</i>	
Radler 0,33 cl	4,00 €
<i>Radler beer 0,33cl</i>	

BIRRE ARTIGIANALI FORAN LOCAL CRAFTBEER FORAN

Foràn 0,33 cl / 0,50cl	5,00 € / 7,00 €
Armeria 0,33 cl	5,00 €
Enigma 0,33cl	5,00 €
B.O.N.A. 0,33cl	5,00 €
St. Bernarda 0,33cl	5,00 €
Lady White 0,33cl	5,00 €





I Vermouth e il Bitter Strucchi nascono dalla passione e dalla ricerca di Paolo Dalla Mora, affermato produttore di gin. Durante i suoi studi, si è imbattuto nella figura di Arnaldo Strucchi (1853-1913) e ne è rimasto affascinato. Strucchi, grazie alla sua tenacia e al costante impegno nello studio, divenne direttore e socio della Gancia, oltre che autore di diverse pubblicazioni. Tra queste, Il Vermouth di Torino (1907) è considerata una pietra miliare ed è ancora oggi una fonte di riferimento per il disciplinare di produzione.

Il tocco finale dei prodotti Strucchi è dato dall'interpretazione creativa delle etichette, realizzate dall'artista contemporaneo, pittore e illustratore piemontese Riccardo Guasco, noto come RIK. Ogni ricetta è stata associata a un personaggio storico:

Mata Hari – Strucchi Vermouth Rosso

Josephine Baker – Strucchi Vermouth Dry

Greta Garbo – Strucchi Vermouth Bianco

Rodolfo Valentino – Strucchi Bitter

Le etichette, nel loro stile, si ispirano al Cubismo e al Futurismo.

The Vermouth and Bitter Strucchi were born from the passion and research of Paolo Dalla Mora, a renowned gin producer. During his studies, he came across the figure of Arnaldo Strucchi (1853-1913) and was captivated by his story. Through perseverance and dedicated research, Strucchi became the director and partner of Gancia, as well as the author of several publications. Among them, Il Vermouth di Torino (1907) is regarded as a cornerstone and remains a key reference for today's production regulations.

The final touch of the Strucchi products comes from the creative interpretation of the labels, designed by contemporary artist, painter, and illustrator Riccardo Guasco, also known as RIK, who hails from Piedmont. Each recipe has been linked to a historical figure:

Mata Hari – Strucchi Vermouth Rosso

Josephine Baker – Strucchi Vermouth Dry

Greta Garbo – Strucchi Vermouth Bianco

Rodolfo Valentino – Strucchi Bitter

The labels, in their style, draw inspiration from Cubism and Futurism.





APERITIVI

APERITIF

Bellini Pertè Succo di pesca - Pertè Spumante Brut Ribolla Gialla del Castello di Spessa <i>Peach juice - Pertè Spumante Wine Brut Ribolla Gialla of Castello di Spessa</i>	8,00 €
Mimosa Pertè Succo d'arancia - Pertè Spumante Brut Ribolla Gialla del Castello di Spessa <i>Orange juice - Pertè Spumante Wine Brut Ribolla Gialla of Castello di Spessa</i>	8,00 €
Spritz Vino <i>Wine spritz</i>	3,50 €
Spritz Aperol Aperol - soda - Pertè Spumante Brut Ribolla Gialla del Castello di Spessa <i>Aperol - soda - Pertè Spumante Wine Brut Ribolla Gialla of Castello di Spessa</i>	5,00 €
Spritz Strucchi Bitter Strucchi bitter- soda - Pertè Spumante Brut Ribolla Gialla del Castello di Spessa <i>Strucchi bitter - soda - Pertè Spumante Wine Brut Ribolla Gialla of Castello di Spessa</i>	5,00 €
Spritz Hugo Scioppo di Sambuco - foglie di menta - soda - Pertè Spumante Brut Ribolla Gialla del Castello di Spessa // Elderberry syrup - mint leaves - soda - Pertè Spumante Wine Brut Ribolla Gialla of Castello di Spessa	5,00 €
Select Spritz Veneziano Select - soda - Pertè Spumante Brut Ribolla Gialla del Castello di Spessa <i>Select - soda - Pertè Spumante Wine Brut Ribolla Gialla of Castello di Spessa</i>	5,00 €
Spritz Limoncello Limoncello - soda - Pertè Spumante Brut Ribolla Gialla del Castello di Spessa <i>Limoncello - soda - Pertè Spumante Wine Brut Ribolla Gialla of Castello di Spessa</i>	5,00 €
Spritz Sarti Soda - Pertè Spumante Brut Ribolla Gialla del Castello di Spessa, Sarti rosa <i>Soda - Pertè Spumante Wine Brut Ribolla Gialla of Castello di Spessa, Sarti pink</i>	5,00 €
Paloma Royale Strucchi Vermouth bianco - Pertè Spumante Brut Ribolla Gialla del Castello di Spessa, soda al pompelmo // <i>Strucchi White Vermouth - Pertè Spumante Wine Brut Ribolla Gialla of Castello di Spessa, grapefruit soda</i>	8,00 €
Negroni Strucchi bitter e vermouth rosso - Gin <i>Strucchi bitter and red vermouth - Gin</i>	8,00 €
Negroni sbagliato Strucchi bitter e vermouth rosso - Pertè Spumante Brut Ribolla Gialla del Castello di Spessa <i>Strucchi bitter and red vermouth - Pertè Spumante Wine Brut Ribolla Gialla of Castello di Spessa</i>	8,00 €
Americano Strucchi bitter e vermouth rosso - soda <i>Strucchi bitter and red vermouth - soda</i>	8,00 €
Garibaldi alla maniera di Strucchi Strucchi bitter - succo d'arancia <i>Strucchi bitter - orange juice</i>	8,00 €
Campari Soda	5,00 €





COCKTAILS ALCOLICI

ALCOHOLIC COCKTAILS

Sour Grappa Grappa La Delicata del Castello di Spessa - zucchero - lime <i>Grappa La Delicata of Castello di Spessa - sugar - lime</i>	10,00 €
Mojito Pestato di lime - zucchero di canna - foglie di menta - Rum Bacardi bianco - soda <i>Crushed lime - brown sugar - mint leaves - white Rum Bacardi - soda</i>	10,00 €
Caipirinha Pestato di lime - zucchero di canna - Cachaca <i>Crushed lime - brown sugar - Cachaca</i>	10,00 €
Caipiroska Pestato di lime - zucchero di canna - Vodka <i>Crushed lime - brown sugar - Vodka</i>	10,00 €
Piña Colada Rum Bacardi - Batida - Malibu - succo d'ananas <i>Bacardi Rum - Batida - Malibu - pineapple juice</i>	10,00 €
Cuba Libre <i>Havana Rum - coca cola</i>	10,00 €
Screwdriver Vodka - succo d'arancia <i>Vodka - orange juice</i>	10,00 €
Strucchi Cocktail <i>Gin - Strucchi Vermouth dry</i>	10,00 €
Ginger Dry <i>Strucchi Vermouth dry - ginger beer - soda - lime</i>	10,00 €
Daiquiri Rum - succo al limone <i>Rum - lemon juice</i>	10,00 €
Tequila Sunrise Tequila - succo d'arancia - granatina <i>Tequila - orange juice - granatina</i>	10,00 €
Long Island Ice Tea Vodka - Rum - Gin - Triple Sec - succo di limone - cola <i>Vodka - Rum - Triple Sec - lemon juice - cola</i>	10,00 €
Espresso Martini Espresso - vodka - liquore al caffè <i>Espresso - vodka - coffee liqueur</i>	10,00 €





GIN TONIC / LEMON

Gintonego Distillato di ginepro con Santonego, assenzio della laguna <i>Juniper spirit with Santonego, lagoon absinth</i>	<i>Acqua Brillante</i>	10,00 €
Gin Mare	<i>Galvanina Mediterranea</i>	12,00 €
Elephant London Dry	<i>Galvanina Mediterranea</i>	12,00 €
Bobby's Dry	<i>Galvanina Classica</i>	12,00 €
Aqualuce	<i>Galvanina Mediterranea</i>	12,00 €
Citadelle Original	<i>Galvanina Classica</i>	12,00 €
Malfy Pompelmo rosa	<i>Galvanina Classica</i>	12,00 €

COCKTAILS ANALCOLICI NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Lime Fizz Gin analcolico - lime - zucchero - soda <i>Non alcoholic gin - lime - sugar - soda</i>	8,00 €
Happy Summer Pestato di zucchero - zucchero di canna - sciroppo di lampone e arancia <i>Crushed lime - brown sugar - raspberry and orange juice</i>	8,00 €
Rainbow Succo d'ananas - succo d'arancia - succo di pesca - lime - sciroppo granatina <i>pineapple juice - orange juice - peach juice - squeezed lemon - grenadine</i>	8,00 €





GRAPPE E DISTILLATI

GRAPPAS AND SPIRITS

"La Delicata" Castello di Spessa	6,00 €
"La Decisa" Castello di Spessa	6,00 €
"La Decana" Castello di Spessa	7,00 €
Riserva del Conte Ludovico	10,00 €
Barrique 20 anni Castello di Spessa	
<i>Barrique 20 years Castello di Spessa</i>	

AMARI & VERMOUTH

Vermouth Strucchi Bianco	5,00 €
Vermouth Strucchi Rosso	5,00 €
Vermouth Strucchi Dry	5,00 €
Amaro Pelinkovac	5,00 €
Amaro tipico di tutta la penisola balcanica, raffinata selezione di assenzio ed erbe aromatiche locali // <i>Typical of the entire Balkan Peninsula, refined selection of absinth and local herbs</i>	
Liquore di Terrano	5,00 €
Tradizione spirito dell'altopiano carsico triestino <i>Tradition spirit of the Trieste Karst Highlands</i>	
Amaro Merlini	5,00 €
Erbe e piante aromatiche della Laguna <i>Herbs and aromatic plants of the lagoon</i>	
Santonego	5,00 €
Assenzio marino della laguna <i>Sea absinth from the lagoon</i>	





BRANDY

Casanova X.O. 1969 <i>Castello di Spessa</i> con cioccolato e canditi	15,00 €
Fundador	7,00 €
Cardenal Mendoza	8,00 €
Carlos I	8,00 €
Martel	8,00 €

RON

Zacapa Guatamala	8,00 €
Santiago de Cuba 11y	8,00 €
Bacardi Reserva Cuba	7,00 €
Barcelò Rep. Dominicana	7,00 €
Pampero Aniversario Venezuela	7,00 €

WHISKY

Talisker Skye	8,00 €
Glenfiddich 12y	7,00 €
Chivas Regal 12y	8,00 €
Oban 14y	9,00 €
Lagavulin	10,00 €





CROSTINI CROUTONS

Grissone con Prosciutto crudo di San Daniele Dop (a)	4,50 €
Trota salmonata, ricciolo di burro al sentore di lime (a,d,g)	5,00 €
<i>Salmon trout, lime-flavored butter curl</i>	
Baccalà mantecato (a,d,g)	5,00 €
<i>creamed cod</i>	
Burro, alici e grattugiata al lime (a,d,g)	5,00 €
<i>Butter, anchovies and grated lime</i>	
Prosciutto crudo di San Daniele DOP (a)	5,00 €
Prosciutto cotto e kren (a,g)	4,50 €
Salame nostrano DOP (a-n)	4,50 €
Mortadella con gocce di salsa al balsamico (a)	4,50 €
<i>Mortadella with drops of balsamic glaze</i>	
Montasio DOP fresco, mela e mostarda (a,g,h,n)	5,00 €
<i>Fresh Montasio DOP, apple, and mustard</i>	
Montasio stagionato con miele della Tenuta	5,00 €
<i>Aged cheese with honey from the estate</i>	

TOASTS

Toast classico (a,c,g,h,n)	5,50 €
Prosciutto cotto - formaggio	
<i>ham - cheese</i>	
Toast ai funghi (a,c,g,h,n)	6,50 €
<i>Mushroom toast</i>	
Prosciutto cotto - formaggio - funghi	
<i>ham - cheese - mushrooms</i>	
Toast ai carciofi (a,c,g,h,n)	6,50 €
<i>Artichoke toast</i>	
Prosciutto cotto - formaggio - carciofi - patè di carciofi	
<i>ham - cheese - artichokes - artichoke pate</i>	
Toast Primavera (a,c,g,h,n)	6,50 €
<i>Spring toast</i>	
Prosciutto cotto - formaggio - pomodoro - rucola	
<i>ham - cheese - tomato - rocket salad</i>	
Toast Vegetariano (a,c,g,h,n)	6,50 €
<i>Vegetarian toast</i>	
Formaggio - pomodoro - rucola - verdure - pate d'olive/carciofi	
<i>Cheese - tomato - rocket salad - vegetables - olive pate/artichokes</i>	





IL GUSTO DEL TERRITORIO

TASTE OF THE TERRITORY

Trittico di formaggi (a,g,h,n)
Triptych of cheeses

12,00 €

3 tipologie (DOP e IGP FVG di diversa stagionatura) abbinate al miele della Tenuta e mostarde
3 types (DOP and IGP FVG from different ripening) paired with honey of the estate and mustards

Tagliere misto piccolo / grande (a,g,h,n)
Mixed platter

16,00 € / 25,00 €

Prosciutto crudo di San Daniele DOP, salame nostrano DOP, mortadella,
3 tipologie di formaggio (DOP e IGP FVG di diversa stagionatura) abbinate al miele della Tenuta e mostarde

Raw ham San Daniele DOP, local salami DOP, mortadella

3 types of cheese (DOP and IGP FVG from different ripening) paired with honey of the estate and mustard





I PIATTI UNICI

SINGLE COURSES

La caprese di Bufala DOP con gocce di basilico (a,g)	12,00 €
<i>Caprese with Bufala DOP and basil drops</i>	
Il prosciutto crudo di San Daniele DOP con melone (a)	12,00 €
<i>Prosciutto crudo San Daniele DOP with melon</i>	
Trota salmonata su misticanza e focaccia (a,d)	15,00 €
<i>Salmon trout on salad and focaccia</i>	

LE DOLCEZZE

DESSERTS

Dessert	6,00 €
Dadolata di frutta di stagione	5,00 €





LISTA DEGLI ALLERGENI

ALLERGENS LIST

Alcune delle nostre preparazioni possono contenere allergeni.

Gentile cliente avvisi il personale se ha qualche intolleranza o allergia alimentare:

A-Cereali contenenti glutine

B-Crostacei

C-Uova

D-Pesce

E-Arachidi

F-Soia

G-Latticini

H-Frutta a guscio

I-Sedano

L-Senape

M-Sesamo

N-Anidride solforosa e Solfiti

O-Lupini

P-Molluschi

Some of our recipes may contain allergens.

Dear customer, please immediately tell the staff if you have any food intolerance or allergy:

A-Cereals containing gluten

B-Crustaceans

C-Eggs

D-Fish

E-Peanuts

F-Soy

G-Dairy products

H-Nuts

I-Celery

L-Mustard

M-Sesame

N-Sulfur dioxide and Sulfites

O-Lupins

P-Mollusk

