

Baby Zombie

Rum Blanco e Anejo, Jamaican Rum, Dry Orange, Falernum[¥], Lime, Granatina (*Granadine*), Passion Fruit, Angostura

Fruttato, dolce facile da bere

Grado alcolico 8-

consigliato per Aperitivo, Cena, Dopocena

(1,8)

Oaxacan Dead

Tequila, Jamaican Rum, Lime, Falernum[¥],

Don's Mix[¥] Mezcal, Angostura

Secco, retro gusto affumicato

Grado alcolico 7

consigliato per Aperitivo, Cena, Dopocena

(1,8)

Testaccio Mule

Gin, estratto di Zenzero e Cetriolo[¥] (*ginger and cucumber extract*), Lime, Gingerale

Speziato, equilibrato, facile da bere

Grado alcolico 6

consigliato per Aperitivo, Cena, Dopocena

(1)

Smash

Gin, Basilico foglie (*Basil*),

Limone (*Lemon*), Zucchero (*Sugar*),

Acqua Fiori di Arancio (*Orange Blossom Water*)

Fresco, equilibrato e facile da bere

Grado alcolico 6,5

consigliato per Aperitivo, Cena, Dopocena

(1)

Hair Cosmo

Vodka, Triplesec, Lime, purea di Fragola, (*Strawberry puree*), Zuccherini colorati (*candy sprinkles*)

Dolce, fruttato, facile da bere

Grado alcolico 6

consigliato per Aperitivo, Cena, Dopocena

(1)

[¥] preparazione fatta in casa dai nostri Bartender
Rec23 Bartenders Homemade Spirit

Nota: Grado alcolico scala da 1 a 10



COCKTAIL ANALCOLICI 8

Bastard Mule

Lime succo e Zucchero di Canna (*Brown Sugar*), Passion Fruit succo, Ginger Beer

(1)

Virgin Tiki

Mango, Passion fruit, Lime,

Sciroppo a Lychee

(1)

Duri a Morire

Succo di arancia, succo di pompelmo, limone, sciroppo di agave, soda

(1)

**Bloody alla Romana**

Vodka, limone (*lemon*), succo di Pomodoro (Tomato Juice), Sale (*Salt*), Pepe (*pepper*), salamoia di Olive (olives juice), Pecorino, Tabasco, Carciofino (*Baby Artichoke*).

Corposo, aromatico, facile da bere

Grado alcolico 6

Consigliato per l'Aperitivo

(1,7)

Calaveras

Tequila, Tequila al Pepeoncino, (*spicy tequila*) Lime, Succo di Ananas, (*pineapple juice*) Sciroppo di cardamomo, (*cardamom syrup*) Amaro di Angostura Servito con una Bordatura del bicchiere di sale, pepe e peperoncino (*rim of salt, pepper and chili pepper*)

Fresco con retrogusto piccante

grado alcolico 7

consigliato per Aperitivo, Cena, Dopocena

(1,8)

Il Dandy

Gin, Vodka, Italicus rosolio al bergamotto, Pepe rosa (*Pink Pepper*) e Basilico (*Basil*).

Secco, note agrumate, impegnativo

Grado alcolico 9

consigliato per Aperitivo, Cena, Dopocena

(1)

Peruvian Tiki

Pisco, Mango, Lime, Falernum[¥], sciroppo di Agave (*agave syrup*), Pimienta Dram[¥]

Tropicale, dolce, facile da bere

Grado alcolico 7

Consigliato nel Dopocena

(1,8)

Amaro Sour

Amaro Angostura, Limone (*lemon*), Zucchero (*Sugar*), Albume (*Albums*) e China Martini

Spigoloso, finale dolce, facile da bere

Grado alcolico 5,5

Consigliato nel Dopocena

(1,3)

(Sono Disponibili anche i Cocktail Internazionali)

Dal Lunedì al Venerdì 18,30-02,00;

Sabato e Domenica 12,30-15,30/18,30-02,00;

-Aperitivo - Cena - Dopocena - Brunch

APERITIVO o APERICENA ?

Al Rec23 TUTTI I GIORNI

18,30-21,00

(Domenica fino alle 22,00)

Drink & Open buffet € 10/12

Con le Bottiglie di Vino e le Bollicine

il Buffet ha un costo di € 5 a persona.



BIANCHI al CALICE

Ribolla Gialla Doc

Sapido e complesso con lunga persistenza
Perusini, *Friuli*



7

Chardonnay DOC

Sentore di note esotiche come mango e melone
Cantina Bolzano, Alto Adige

6

Muller Thùrgau DOC

Ricco di fiori di sambuco, pesca e noce moscata
Kossler, *Alto Adige*

6

Sur Sur Grillo Doc Sicilia

Morbido al palato, con sentori di fiori di campo
Donnafugata, Sicilia

6

Viognier IGT

Sentori di sambuco, salvia e lavanda
Belvento, *Toscana*

5

Pecorino IGT

Fruttato, buona acidità
Villa Medoro, Abruzzo

5

ROSE' al CALICE

Pipoli Rosato IGP

Note di ciliegia e amarena, elegante e raffinato
Vigneti del Vulture, Basilicata

5

VINI da DESSERT

Ben Rye Passito

Kabir Moscato



8

6

ROSSI al CALICE

Ripasso Valpolicella DOC

Tannino molto morbido, pieno e vellutato
Ca' Rugate, *Veneto*



7

Cabernet DOC Sauvignon & Frank

Caldo e corposo con sentori di mirtillo e ribes neri
Cantine Bolzano, Alto Adige

7

Hebo DOCG Cabernet, merlot e sangiovese

Doppio passaggio in legno, morbido e corposo
Petra, *Toscana*

6

Cerasuolo di Vittoria DOCG

Tannino ben integrato, succoso e di facile beva
Donnafugata, Sicilia

6

Merlot DOC Friuli Grave

Profumo intenso, al naso i piccoli frutti del
sottobosco
Fossa Mala, Friuli

5

Roma DOC Montepulciano-Cesanese

Con note di frutta rossa ed un tannino equilibrato
Federici, Lazio

5

BOLLICINE al CALICE

Prosecco Asolo Astoria extra Brut Valdobbiadene

La bollicina più classica e famosa italiana
Veneto



5

BIRRA

BIRRE ARTIGIANALI alla SPINA (1,12)

Pils Original - Malastrana 4,7%vol

Chiara, facile da bere, decisa ed equilibrata,
retrogusto luppolato, bassa fermentazione in Vasca
aperta - *Rep. Cec*

5

Hopped Lager - 4 Track 4,6%vol

Dorata, facile da bere, amara,
decisamente luppolata (luppolo Australian Galaxy),
old English style - *Inghilterra*

5

Blanche - Baptist 5% vol

Bianca, di frumento, leggermente dolce e dissetante,
speziata e agrumata - *Belgio*

5

Bock - Malastrana 7,5%vol

Rossa, doppio malto, gusto pieno ed equilibrato
caramellato, bassa fermentazione in vasca aperta
per 90 giorni, - *Rep. Cec*

5,5

Crest Super - Marstons 8,4%vol

Chiara Dorata, Doppio Malto, Corposa, Intensi
Sapori con ingresso dolce e finale amaro, abbraccio
alcolico - *Inghilterra*



6

Gajarda APA - RaialRoad 6,1% vol

chiara, un amaro leggero ma persistente, al naso sentori
pinosi, erbacei e agrumati, costituita da tre tipi di luppoli
- *Verbania ITA*

6

Hobgoblin IPA - Wichwood 5,3% vol

Ambrata, tropicale agrumata, luppoli Australiani e Usa,
fedele alle tradizioni di produzione storiche delle Ipa
Inglese. - *Oxford Inghilterra*

5

Double IPA - Glaciale 7,5 %vol

Ambrata Scura, morbida, note mielate e vena Amara
importante, Luppoli Vecchio e Nuovo mondo,
Birrifico dell'Eremo pluripremiato - *Assisi ITA*

6

BIRRE in BOTTIGLIA

Gluten-Free Birra Lager 4,6%vol 5

Analcolica Erdinger Birra Lager 0%vol 5



REC23

VINI E BOLLICINE



PROSECCHI

Corte Delle Calli Extra Dry D.O.C.G. Valdobbiadene Conegliano <i>Veneto</i>	€ 20
Astoria Superiore D.O.C.G. Asolo extra brut <i>Veneto</i>	€ 22
Col del Sole Millesimato D.O.C. Treviso Extra Dry <i>Veneto</i>	€ 22
Malibran Ruio superiore Brut D.O.C.G. Valdobbiadene Susegana <i>Veneto</i>	€ 24
Brut Zardetto Brut BIO D.O.C.G. Valdobbiadene Conegliano <i>Veneto</i>	€ 26

SPUMANTI -ITALIANI

Spumante BIO 830 Cuvée Prestige Agriverde Pecorino 85% - Chardonnay 15% <i>Abruzzo</i>	€ 20
Metodo Cavazzani Brut millesimato Kalibro chardonnay 80%, pinot nero 20% <i>Veneto</i>	€ 22
Trento D.O.C. Metodo classico Terre dell'Orso chardonnay 100% 24 mesi <i>Trentino-Alto Adige</i>	€ 24
Oltrepò Pavese D.O.C.G Metodo Classico La Piotta BIO Pinot nero 100% (vegan) <i>Lombardia</i>	€ 24
Gold Gran Cuve Brut (10 anni sui lieviti) Velenosi Pinot nero & Chardonnay <i>Marche</i>	€ 32

FRANCIACORTA

Franciacorta Satèn Marchese Lamosa chardonnay 100% 24 mesi <i>Lombardia</i>	€ 28
Franciacorta D.O.C.G Pas Dosé San Cristoforo Chardonnay 100% 40 mesi <i>Lombardia</i>	€ 28
Franciacorta D.O.C.G. Pas Dosé Lovera Cuvée chardonnay 34 mesi <i>Lombardia</i>	€ 30
Franciacorta D.O.C.G. Bellavista 77% chardonnay, 22%pinot nero, 1%pinot bianco 36 mesi <i>Lombardia</i>	€ 44

ROSE' - BOLLICINE

Spumante Rosé Extra Dry Malibran <i>Veneto</i>	€ 22
Oltrepò Pavese D.O.C.G rosè Metodo Classico La Piotta BIO Pinot nero 100% 24 mesi <i>Lombardia</i>	€ 24
The Rosè Brut Velenosi Pinot nero 100% 24 mesi <i>Marche</i>	€ 24
Franciacorta Rosé D.O.C.G Marchese Lamosa Chardonnay 75% Pinot nero 25% 24 mesi <i>Lombardia</i>	€ 26
Trento D.O.C. Rosé Brut Terre dell'Orso Pinto nero 60 % - chardonnay 40% <i>Lombardia</i>	€ 26

SPUMANTI DOLCI

Brachetto d'Acqui D.O.C.G Rosa Reale <i>Piemonte</i>	€ 20
Moscato d'Asti D.O.C.G Az. Agr. Ghiga <i>Piemonte</i>	€ 20

CHAMPAGNE

Champagne Luis Constant Brut Reserve	€ 36
Champagne Cuvée Reserve Brut Gallimard	€ 46
Champagne Brut Drappier	€ 48
Champagne Brut Drappier nature	€ 50
Champagne Veuve Cliquot Brut SPB	€ 56

CHAMPAGNE SELEZIONI

Champagne Dom Perignon	€ 250
Champagne Krug	€ 250
Champagne Cristal Louis Roederer	€ 250

CHAMPAGNE ROSE'

Champagne Brut Rosé Joseph Perrier	€ 50
Champagne Brut Rosé Gallimard	€ 50
Champagne Brut Rosé Drappier	€ 54

www.rec23.com

Wifi rete: **Rec23** pass: **23roma23**



VINI ROSSI

Roma DOC Rosso Federici € 18 Montepulciano e cesanese, <i>Roma Lazio</i>	Montefalco riserva DOC Rubium € 26 Sangiovese & Sagrantino, <i>Umbria</i>
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. € 18 Villa Medoro Montepulciano, <i>Abruzzo</i> Tre bicchieri nella guida del gambero Rosso 2018	Ripasso Valpolicella DOC Ca'Rugate € 26 Corvina e Rondinella, <i>Veneto</i>
Negroamaro i Muri I.G.P. € 18 Vigneti del Salento Negroamaro, <i>Puglia</i> Riconoscimento Al New Zealand Internationalwine Show 2015	Barbera DOC Ca' del Baio € 26 Barbera, <i>Piemonte</i> Cantina vincitrice del premio Vinicoltore dell'anno 2017 da Vini d'Italia
Merlot Friuli DOC Grave Fossa Mala € 18 Merlot, <i>Friuli</i> vino premiato da James Suckling 90/100	Nebbiolo DOC Ca' del Baio € 26 Nebbiolo, <i>Piemonte</i>
Refosco dal ped. rosso DOC Fossa Mala € 18 Refosco dal peduncolo rosso, <i>Friuli</i>	Pinot Nero Riserva Praedium ST. Daniel selezione Colterenzio € 26 Pinot Nero, <i>Francia</i>
Nero di Troia Tufarello Vigneti Canosini € 20 Nero di Troia, <i>Puglia</i> Corposo, giustamente tannico e ben equilibrato	Rosso del Duca DOC Riserva € 28 Montepulciano, <i>Abruzzo</i> 95/100 Per La Rivista Decanter Tra I Migliori 50 Al Mondo
Lagrein DOC Marco Donati € 22 Lagrein <i>Trentino</i>	Belnero IGT Supertuscan € 28 Prevalenza Sangiovese, <i>Toscana</i> Riconoscimento Su Vini Buoni D'Italia 2017touring Club Italia
Sherazade Nero D'Avola DOC Donnafugata € 22 Nero d'Avola, <i>Sicilia</i>	Pinot Nero DOC Jermann € 28 Pinot Nero, <i>Friuli</i> Una Delle Cantine Più Premiate
Cerasuolo di Vittoria DOCG Donnafugata € 22 Nero d'Avola e Frappato, <i>Sicilia</i>	Taber Riserva Cantine Bolzano € 36 Lagrein, Alto Adige
Rosso di Montalcino Villa Poggio Doc € 22 Sangiovese Grosso, <i>Toscana</i>	Tancredi IGT Donnafugata € 36 Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, tannat, <i>Sicilia</i> 14 mesi in barriques di rovere francese e 24 mesi in bottiglia
Primitivo di Manduria DOP € 22 Vigneti del Salento Primitivo, <i>Puglia</i> Affinato in botti di Rovere Americane e Francesi	Edizione Cinque Autoctoni Fantini/Farnese € 40 Blend di uve del sud Italia tra <i>Abruzzo/Molise/Puglia</i> 99 Punti su Imigliori vini Italiani e 5 Grappoli Bibenda,
Dolcetto d'Alba Lodoli DOC Ca' Del Baio € 22 Dolcetto, <i>Piemonte</i> Cantina premiata, da "Vini D'Italia come Viticoltore 2017" e "slow wine"	Aglianico del Vulture Pian del Cerro DOC € 40 Aglianico Basilicata 93 Punti sulla guida di Robert Parker incredibile rapporto qualità prezzo
Fioranello Rosso DOC € 22 Cabernet franc e sauvignon, merlot, <i>Lazio</i>	Barolo DOCG Cascina Bongiovanni € 48 Nebbiolo, <i>Piemonte</i> 90/100 Wine Entusiast
HEBO DOCG Petra € 24 Cabernet sauvignon, merlot e sangiovese <i>Toscana</i>	Amarone della Valpolicella DOCG DEGANI € 48 Corvina, Rondinella e Corvinone, <i>Veneto</i>
Uno scugnizzo a NY Zellige- Caravent € 24 Alicante cinsaut e carignan , Languedoc Francia	Brunello di Montalcino DOCG Poggio alle Mura € 50 Sangiovese Grosso, <i>Toscana</i> 93 punti sulla guida Robert Parker, 93 Wine Spectator
Cabernet DOC Cantine Bolzano € 24 Cabernet Sauvignon, <i>Alto Adige</i>	
Prope Montepulciano d'Abruzzo DOC € 24 Montepulciano, <i>Abruzzo</i>	

VINI BIANCHI

Soave San Michele DOC Classico Ca' Rugate € 18 Garganega, Veneto 91 punti James Suckling	Gewürtztraminer DOC "Tramonti" € 24 Marco Donati Gewürtztraminer, Alto Adige
Roma DOC bianco Federici € 18 Malvasia Puntinata, Roma Lazio	Offida Pecorino DOCG selezione € 24 Reve Pecorino, Abruzzo
Pecorino d'Abruzzo IGT Villa Medoro € 18 Pecorino, Abruzzo	Riesling Léon Faller € 26 Riesling, Alsazia Francia
Passerina IGT Villa Medoro € 18 Passerina, Abruzzo	Sauvignon DOC MOCK Selezione € 26 Sauvignon, Alto Adige, cantina Bolzano
Tocai-Friulano Friuli DOC grave Fossa Mala € 18 Tocai, Friuli vino premiato da James Suckling 93/100	Pinot Bianco DOC Dellago Selezione € 26 Pinot Bianco, Alto Adige, cantina Bolzano
Pinot Grigio Friuli DOC Grave Fossa Mala € 18 Pinot Grigio, Friuli	Chardonnay DOC Kleisten Selezione € 26 Chardonnay, Alto Adige, cantina Bolzano
Viognier IGT Belvento € 18 Viognier, Toscana	Pinot Grigio DOC Jermann € 26 Pinot Grigio, Friuli Venezia Giulia
Verdicchio dei castelli di Jelsi DOC Classico Velenosi € 20 Verdicchio Marche	Chardonnay DOC Jermann € 26 Chardonnay, Friuli Venezia Giulia Una delle cantine più premiate italiane
La Serra Arneis Roero DOC Castino € 20 Arneis, Piemonte	Vignis de Siris Insonzo del Friuli DOC € 26 Tocai, pinot bianco, sauvignon, Mauro Drius Passaggio in barriques, d'acostare con carni e formaggi
Müller Thurgau DOC Kossler € 20 Müller Thurgau, Alto Adige	Traminer Aromatico IGT Jerman € 28 Traminer, Friuli Venezia Giulia Una delle cantine più premiate italiane
Sur Sur Grillo DOC Donnafugata € 22 Grillo, Sicilia	Vintage Tunina IGT Jermann € 46 Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia e Picolit, Friuli Il massimo dei premi in molte guide del mondo
Ribolla Gialla DOC Perusini € 22 Ribolla Gialla, Colli Orientali del Friuli	
Kerner DOC Bessererhof € 24 Kerner, Alto Adige	

VINI FERMI ROSE'

Rosato Negroamaro IGT Vigneti del Salento € 18 Negroamaro, Puglia	Pischi IGT Vigneti delle Dolomiti € 22 Lagrein, Alto Adige
Cerasuolo DOC Villa Medoro € 20 Montepulciano, Abruzzo	Pipoli Rosato IGT vigneti del Vulture € 20 Aglanico, Basilicata
Lumera Sicilia DOC Donnafugata € 20 Syrah, Nero d'Avola, Pinot Nero, Tannat, Sicilia	Cuvee St. Maur Cru Classè 2015 Chateau Francia € 44 L'EXCELLENCE 2015 FRANCIA

APERITIVO € 10/12

All'aperitivo con le Bottiglie di Vino e le Bollicine, l'accesso al buffet ha un costo di € 5 a persona; Una bottiglia ogni 4 persone

