

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, (*Strawberr.*

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

Oriental Mule

Lime succo, Zucchero di Canna (*Brown Sugar*),

Succo di Mango, Ginger Beer

(1)

Candy Shop

Pompelmo (*grapefruit*), sciroppo di Cannella

(*Cinnamon Syrup*), Cranberry, Limone (*lemon*),

Ginger ale

(1)

The Driver (guido ... io)

Succo di pompelmo (*grapefruit*), Lime, sciroppo di zucchero (*Sugar Syrup*),

soda di tè nero alla vaniglia (*black Tea soda*)

(1)

Vintage Fashion

Bourbon/whiskey, zolletta di zucchero (sugar), angostura, tintura al peperoncino (*chili pepper*), bordatura di cioccolato amaro (bitter chocolate).

Corposo, **dolce all'inizio con un finale piccante**

Grado alcolico 9

Consigliato per cena e dopo cena

(1,7)

Calaveras

Tequila, Tequila al Pepeoncino, (*spicy tequila*)

Lime, Succo di Ananas, (*pinapple 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, molto speziato e 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)

Fig Frans

Pisco, Rum blanco, soda di Tè Nero alla vaniglia

(*black Tea soda*), Lime, crema di menta (*mint cream*),

sciroppo di fichi (*Figs syrup*), lamponi (*raspberries*),

facile da bere, dissetante fresco

Grado alcolico 7

Consigliato Per Aperitivo, cena, Dopocena

(1,8)

Malagan

Amaro Angostura, Campari bitter, Limone (*lemon*),

Zucchero (*Sugar*), Albume (*Albums*) e China Martini

Spigoloso, finale dolce, facile da bere

Grado alcolico 6

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*

(*Ven e Dom fino alle 22,00)

Drink & Open buffet € 12

Con le Bottiglie di Vino e le Bollicine

il Buffet ha un costo di € 5 a persona.



VINO ALLA MESCITA (12)

BIANCHI al CALICE



Sauvignon Blanc Monopole 7

Delicato e persistente, una spiccata eleganza
Kressmann, Bordeaux **Francia**

Ribolla Gialla DOC Colli orientali 7

Polposo e complesso, note di pera e mela verde
Perusini, Friuli

Muller Thurgau DOC 7

Semi aromatico, intenso ed elegante
Cembra, **Südtirol**

Viognier IGT Toscana 5

Morbido e saporito, sentori di melone e cedro
Donnafugata, Sicilia

Pecorino IGP Orsetto d'oro 5

Sentori di frutta esotica, sapido e persistente
Casal Thaulero, Abruzzo

Grechetto DOC 5

Note di pesca, mandorle e fieno.
Adanti, umbria

VINI da DESSERT



Ben Rye Passito 8

Kabir Moscato 6

BOLLICINE al CALICE



Prosecco Astoria Asolo Extra Brut 5

Le bollicine piu famose italiane

ROSSI al CALICE

Montefalco Rosso DOC 7

Un mix di toni balsamici e note fruttate
Adanti, Umbria

Ripasso della Valpolicella DOC Bure 7

Sentori di pepe nero e uva appassita, intenso
Villa Girardi, Veneto

Hebo IGT Rosso 7

Strutturato ma fresco, finale fruttato
Petra, Toscana

Nero di Troia-Tufarello IGP 6

Corposo, giustamente tannico e ben equilibrato
Vigneti del Vulture, Basilicata

Negroamaro IGP 5

Note di frutti di bosco a bacca nera
Vigneti del salento, Puglia

Cabernet Sauvignon Millesimato 5

Di buona struttura, astringente e sapido
What the phoque?!, Francia

ROSE' al CALICE

Lumera DOC Sicilia 5

Fruttato con sentori di fragoline e melograno
Donnafugata, Sicilia

Acqua demineralizzata 0.75L 2

SOFT DRINK 5

BIRRE ARTIGIANALI ALLASPINA (1,12)



Pils Original - Malastrana 4,7%vol 5

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

61 Deep - Pale Ale 4%vol 5

Chiara, facile da bere, leggermente agrumata e
beverina, 5 luppoli americani e Australiani
Old English style - *Inghilterra*

Scotch ale- Mecwan's 8%vol 6

Rossa, doppio malto, gusto pieno ed equilibrato
caramellato, caldo perfetta per il freddo clima del
nord - Scozia

Blanche - Baptist 5% vol 5

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

Stout - Porter 6%vol Circa 6

Chiedi al nostro staff. Quale abbiamo - *Dal MONDO*

Crest Super-EAGLE 8,4%vol 6

Chiara dorata, doppio malto, fruttata al palato ed
all'olfatto. **Birra equilibrata**, un solo luppolo amaro,
si distingue per la dolcezza degli altri aromi. - *ENG*

DOUBLE/IMPERIAL IPA- 7 %vol circa 6

Artigianale Italiana

Generalmente è una birra amara, dissetante,
floreale, fatta con luppoli internazionali di grande
prestigio - chiedi al nostro staff

Hobgoblin IPA - Wichwood 5,3% vol 5

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



BIRRE in BOTTIGLIA

Gluten-Free Birra Lager 4,6%vol 5



Analcolica Erdinger Birra Lager 0%vol 5



REC23 VINI E BOLLICINE



PROSECCHI-Veneto

Corte Delle Calli Extra Dry DOCG Valdobbiadene Conegliano	€ 20
Astoria Superiore DOCG Asolo extra brut	€ 22
Col del Sole Millesimato DOC Treviso Extra Dry	€ 22
Ca' Bertaldo Brut DOCG Valdobbiadene Conegliano	€ 24
Baldi Brut Superiore BIO DOCG Valdobbiadene Conegliano	€ 26

SPUMANTI

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
Blanquette Giunot BRUT Réserve Chardonnay e Pinot nero 36 mesi- <i>Francia</i>	€ 24
Trento DOC Metodo classico Terre dell'Orso chardonnay 100% 24 mesi <i>Trentino-Alto Adige</i>	€ 24
Oltrepò Pavese DOCG Metodo Classico La Piotta BIO Pinot nero 100% (vegan) <i>Lombardia</i>	€ 24
Sansannée Metodo Classico -Marcalberto Pinot Nero e Chardonnay	€ 26
Gold Gran Cuve Brut (10 anni sui lieviti) Velenosi Pinot nero & Chardonnay- <i>Marche</i>	€ 32

ROSE' – BOLLICINE

Oltrepò Pavese DOCG rosè Metodo Classico La Piotta BIO Pinot nero 100% 24 mesi- <i>Lombardia</i>	€ 24
Franciacorta Rosé DOCG- Quadra Chardonnay 19% Pinot nero 80% 47 mesi <i>Lombardia</i>	€ 26
Franciacorta Rosé DOCG Marchese Lamosa Chardonnay 75% Pinot nero 25% 24 mesi <i>Lombardia</i>	€ 26
Trento DOC Rosé Brut Terre dell'Orso Pinto nero 60 % - chardonnay 40% <i>Lombardia</i>	€ 26

FRANCIACORTA- Lombardia

Franciacorta Satèn Marchese Lamosa chardonnay 100% 24 mesi	€ 28
Franciacorta DOCG Dosaggio Zero Quadro Pinot nero e bianco 50% 57 mesi	€ 28
Franciacorta DOCG Pas Dosé Lovera Cuvée chardonnay 34 mesi	€ 30
Franciacorta DOCG Ca' del Bosco 75% chardonnay, 15%pinot nero, 10%pinot bianco 28 mesi sui lieviti	€ 44
Franciacorta DOCG Bellavista 77% chardonnay, 22%pinot nero, 1%pinot bianco 36 mesi sui lieviti	€ 44

SPUMANTI DOLCI

Brachetto d'Acqui DOC- Sopralerighe <i>Piemonte</i>	€ 20
Moscato d'Asti DOCG Az. Agr. Ghiga <i>Piemonte</i>	€ 20

CHAMPAGNE

Champagne Luis Constant Brut Reserve	€ 36
Champagne Cuvée Reserve Brut Gallimard	€ 46
Champagne Brut Drappier nature	€ 50
Champagne Blanc de Blancs Drappier	€ 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: webCube42-4E6E

pass: 7Q73E591

Wifi rete: Rec23 pass: 23roma23



ILo

VINI ROSSI

Cabernet Sauvignon Millesimato	€ 18	Merlot DOC <u>Selezione</u> Ronc di subulle	€ 26
What the phoque Cabernet Sauvignon, <i>Francia</i>		Ronchi di Manzano	
Dogajolo IGT-Super Tuscan- Carpineto	€ 18	Merlot, <i>Friuli Colli Orientali</i>	
Merlot, Cabernet franK e Sauvignon, Toscana		Montefalco <u>Riserva</u> DOC- Rubium	€ 26
Chianti DOCG -Tenute Rossetti	€ 18	Sangiovese & Sagrantino, <i>Umbria</i>	
<i>Sangiovese, Toscana</i>		Ripasso Valpolicella DOC Villa Grimaldi	€ 26
Montepulciano d'Abruzzo DOP	€ 18	Corvina e Rondinella, <i>Veneto</i>	
Terre di Chieti		Barbera DOC Ca' del Baio	€ 26
Montepulciano, <i>Abruzzo</i>		Barbera, <i>Piemonte</i>	
Negroamaro i Muri IGP- Vigneti del Salento	€ 18	Nebbiolo DOC Ca' del Baio	€ 26
Negroamaro, <i>Puglia</i>		Nebbiolo, <i>Piemonte</i>	
Nero di Troia Tufarello -Vigneti Canosini	€ 20	Pinot Nero <u>Riserva</u> Cantine di Bolzano	€ 26
Nero di Troia, <i>Puglia</i>		Pinot Nero, <i>Alto Adige</i>	
Refosco D.P.Rosso DOC -Ronchi di Manzano	€ 22	Rosso del Duca DOC <u>Selezione</u> – Villa Madoro	€ 28
Pinot Grigio, <i>Friuli Colli Orientali</i>		Montepulciano, <i>Abruzzo</i>	
Lagrein DOC- Marco Donati	€ 22	Belnero IGT Supertuscan – Castello Banfi	€ 28
Lagrein Trentino		Prevalenza Sangiovese, <i>Toscana</i>	
Sherazade Nero D'Avola DOC -Donnafugata	€ 22	Thalé DOP <u>Selezione</u>– Casal Thaulero	€ 28
Nero d'Avola, <i>Sicilia</i>		Montepulciano, <i>Abruzzo</i>	
Cerasuolo di Vittoria DOCG -Donnafugata	€ 22	Pinot Nero DOC- Jermann	€ 28
Nero d'Avola e Frappato, <i>Sicilia</i>		Pinot Nero, <i>Friuli</i>	
Dolcetto d'Alba Lodoli DOC -Ca' Del Baio	€ 22	Chianti Classico Riserva DOCG- Carpineto	€ 30
Dolcetto, <i>Piemonte</i>		Sangiovese Grosso, <i>Toscana</i>	
Primitivo di Manduria DOP <u>Selezione</u>	€ 22	Nobile Di Montepulciano Riserva DOC- Carpineto	€ 32
Vigneti del Salento		Sangiovese Grosso, <i>Toscana</i>	
Primitivo, <i>Puglia</i>		Sagrantino DOCG -Adanti	€ 36
Montepulciano d'Abruzzo DOC - Velenosi	€ 24	Sagrantino, <i>Umbria</i>	
<u>Selezione Prope</u>		Tancredi IGT- Donnafugata	€ 36
Montepulciano, <i>Abruzzo</i>		Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, tannat- <i>Sicilia</i>	
Montefalco Rosso DOC - Adanti	€ 24	Edizione Cinque Autoctoni -Fantini	€ 40
Sangiovese e sagrantino, <i>Umbria</i>		Primitivo, sangiovese grosso, Montepulciano, Negroamaro, Malvasia Nera – ITALIA	
Monopole Bordeaux - Kressmann	€ 24	Aglianico del Vulture DOC Pian del Cerro	€ 40
Cabernet sauvignon e frank merlot <i>Francia</i>		Vigneti del Vulture	
HEBO DOCG -Petra	€ 24	Aglianico Basilicata	
Cabernet sauvignon, merlot e sangiovese <i>Toscana</i>		Amarone della Valpolicella DOCG Ca'Rugati	€ 48
Uno scugnizzo a NY Zellige- Caravent	€ 24	Corvina, Rondinella e Corvinone, <i>Veneto</i>	
Alicante_cinsaut e carignan, <i>Languedoc Francia</i>		Brunello di Montalcino DOCG	€ 50
Cabernet DOC- Cantine Bolzano	€ 24	Poggio alle Mura	
Cabernet Sauvignon, <i>Alto Adige</i>		Sangiovese Grosso, <i>Toscana</i>	
Rosso di Montalcino Doc Carpineto	€ 24	HABEMUS 2016 IGT Lazio	€ 55
Sangiovese Grosso, <i>Toscana</i>		Grenache, Syrah, Carignan, Trepanillo	

VINI BIANCHI

Soave DOC Classico Villa Grimaldi Garganega, Veneto	€ 18	I Parin Arneis Roero DOC Ada Nada Arneis, Piemonte	€ 24
Pecorino d'Abruzzo IGP Orsetto D'Oro Pecorino, Abruzzo	€ 18	Sauvignon Blance Kressmann Monopole Bordeaux, Francia	€ 24
Passerina IGP Orsetto D'Oro Passerina, Abruzzo	€ 18	Gewürtztraminer DOC "Tramonti" Marco Donati Gewürtztraminer, Alto Adige	€ 24
Viognier IGT Belvento Viognier, Toscana	€ 18	Riesling Léon Faller Riesling, Alsazia Francia	€ 26
Grechetto Montefalco DOC - Adanti Grechetto, Umbria	€ 18	Sauvignon DOC MOCK Cantine Bolzano Sauvignon, Alto Adige	€ 26
Müller Thurgau DOC Cembra Cantina di Montagna Müller Thurgau, Alto Adige	€ 22	Pinot Bianco DOC Dellago Cantine Bolzano Pinot Bianco, Alto Adige	€ 26
Friulano DOC Ronchi di Manzano Tocai, Friuli Colli Orientali	€ 22	Chardonnay DOC Kleisten Cantine Bolzano Chardonnay, Alto Adige	€ 26
Pinot Grigio DOC Ronchi di Manzano Pinot Grigio, Friuli Colli Orientali	€ 22	Pinot Grigio DOC Jermann Pinot Grigio, Friuli Venezia Giulia	€ 26
Sur Sur Grillo DOC Donnafugata Grillo, Sicilia	€ 22	Vinnae DOC Jermann Ribolla gialla, Friuli Venezia Giulia	€ 26
Ribolla Gialla DOC Perusini Ribolla Gialla, Colli Orientali del Friuli	€ 22	Vignis de Siris Insonzo del Friuli DOC Tocai, pinot bianco, sauvignon, Mauro Drius	€ 26
Kerner DOC Cembra Cantina di Montagna Kerner, Alto Adige	€ 24	Vintage Tunina IGT Jermann Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia e Picolit, Friuli	€ 46

VINI FERMI ROSE'

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

APERITIVO € 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