



COCKTAILS

NEGRONI DELLA CASA 12

Ford's Gin, Meletti 1870, Rosso Antico

THE CHIAMPAN 14

Prelius Cabernet Sauvignon, Cocchi Dopo Teatro,
Paladin Agricanto, Saba, Bittercube Cherry Bark
Vanilla Bitters

FIGURATI! 14

Purus Vodka, Don Ciccio & Figli Cinque, Luxardo
Albicocca Apricot, Lurisia Aranciata, Lemon

FERNET & COLA 12

Fernet Branca, Baladin Cola, CO2

BISCOTTI SOUR 14

Faretti Biscotti Famosi, Caffo Vecchia Grappa,
Dashfire Lemon Bitters, Peychaud's Bitters,
Bitter Almond, Lemon, Egg White

THE BRICK LAYER 14

Vecchia Romagna Etichetta Nera, Bortolo Nardini
Tagliatella, Fernet Gancia, Bittermens Orange
Cream Citrate

FRAGOLA FIELDS FOREVER 14

Zardetto di Pino Grappa, Bepi Tosolini Fragola,
Montanaro 6 PM, Poli Miele, Lemon, Egg White

DOLEMITE DON'T NEED NO POSSE 14

Wild Turkey 101 Bourbon, Nonino Amaro
Quintessentia, Braulio Amaro Alpino, Zirbenz Stone
Pine, Weatherby's Orange Saffron Bitters

ASA NISI MASA 16

Malfy Gin, Luxardo Bitter Bianco, Montanaro
Vermouth di Torino Bianco, Cochineal





**CLASSICS
ITALIAN STYLE**

THE LAST WORD 14

Ford's Gin, Enrico Toro & C. Centerba 72,
Maraska Maraschino, Lime

ITALIAN FIRING SQUAD 14

Cabrito Blanco Tequila, Chinotto,
Angostura Bitters, Lime

MANHATTAN 14

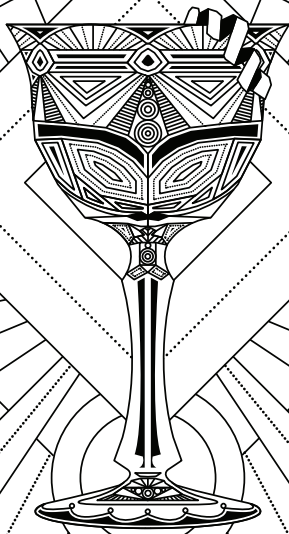
Rittenhouse Rye, Riserva Carlo Alberto di
Torino Vermouth, Angostura

ESPRESSO MARTINI 14

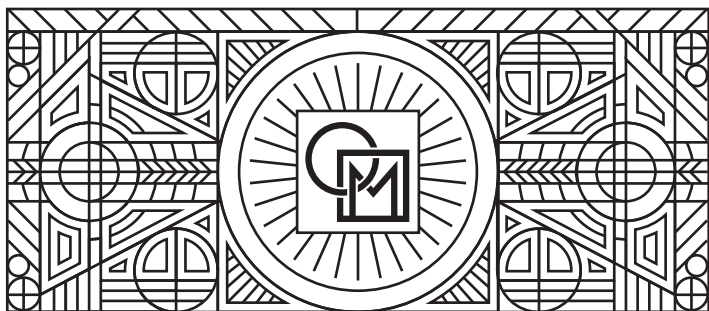
Absolut Elyx Vodka, Don Ciccio & Figli
Concerto, Dumante Espresso Liqueur, J. Rieger Caffè
Amaro, Espresso

SAZERAC PRESCRIZIONE 14

Rittenhouse Rye, La Corte di Franciacorta
Barricade, Meletti Anisetta, Peychaud's Bitters



Follow us @OttoMezzoBar



DRAUGHT BEER

MORETTI LAGER 6

Lager
Friuli-Venezia Giulia – 4.6%

EXTRAOMNES “ZEST” 10

Dry Hopped Belgian Blonde Ale
Lombardy – 5.3%

DEL DUCATO “TORRENTE” 12

Pale Ale
Emilia Romagna – 5.2%

DEL DUCATO “OUD BRUNELLO” 12

Flemish Sour aged in Brunello Barrels
Emilia Romagna – 7%

GRADO PLATO “CHOCARRUBICA” 12

Oatmeal Stout
Piedmont – 7%

GRADO PLATO “STRADA SAN FELICE” 12

Chestnut Lager
Piedmont – 8%

ALMOND’22 “PINK IPA” 12

Pink Pepper Italian Pale Ale
Abruzzo – 6.2%

TROLL “SHANGRILA” 12

Curry Spiced Amber Ale
Piedmont – 8.5%

BEER BOTTLES

MENABREA “AMBRATA” 10

Amber – Piedmont – 11.2 oz – 5%

DEL DUCATO “KOJI IL RISO” 25

Sour Ale w/ Black Koji – Emilia Romagna
11.2 oz – 4.5%

BLACK BARREL “YELLOW DOCTOR” 40

Barrel Aged Wild Ale w/ Thyme – Piedmont
500 ml – 5.2%

GRADO PLATO “CANTUS CAELI” 45

Beer/Wine/Mead – Piedmont – 500 ml – 10.5%

MONTEGIOCO “DEMON HUNTER” 48

Dark Ale – Piedmont – 750 ml – 8.5%

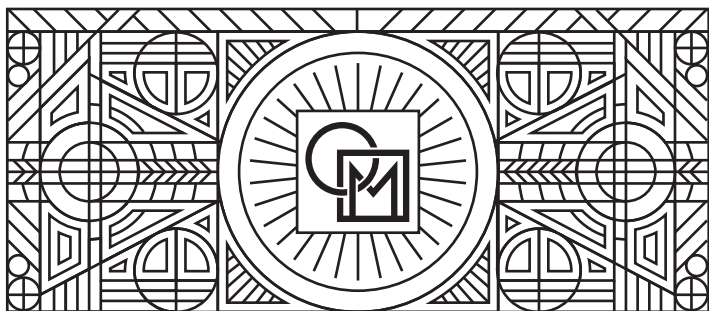
BARLEY “BB10” 60

Dark Brown Ale w/ Cannonau Grape Saba
Sardinia – 750 ml – 10%



VINO

BOLLICINE		glass	bottle	
NV	Bisol "Jeio" Brut Prosecco DOC, Valdobbiadene	10	38	
2016	Cleto Chiarli e Figli "Vecchia Modena" Lambrusco di Sorbara DOC, Modena	12	46	
NV	Barone Pizzini "Animante" Franciacorta DOCG, Lombardy	20	78	
2004	Giulio Ferrari "Riserva del Fondatore" Trento DOC		250	
2007	Ca' del Bosco "Cuvée Annamaria Clementi" Franciacorta Rosé Riserva DOCG		295	
BIANCO				
2015	Alois Lageder, Pinot Grigio, Südtirol-Alto Adige IGT, Trentino-Alto Adige	10	38	
2015	Buglioni "Il Disperato" Bianco della Venezie IGT, Veneto [Garganega]	11	42	
2016	Barone di Valforte, Pecorino, Colli Aprutini IGT, Abruzzo	12	46	
2015	Arnaldo-Caprai "Grecante" Grechetto, Colli Martini DOC, Umbria	13	50	
2014	Castello di Ama "Al Poggio" Chardonnay di Toscana IGT	16	62	
ROSATO				
2016	Luigi Giordano, Nebbiolo Rosato IGT, Piemonte	12	46	
ROSSO				
2015	Tenuta delle Terre Nere, Etna Rosso DOC, Sicilia [Nerello Mascalese/Nerello Cappuccio]	12	46	
2014	Giovanni Rosso "Donna Margherita" Barbera d'Alba DOC, Piemonte	13	50	
2014	Castello di Volpaia, Chianti Classico DOCG, Toscana	13	50	
2014	Marchesi di Grésy "Martinenga" Nebbiolo, Langhe DOC, Piemonte	14	54	
2014	Tenuta Sette Cieli "Yantra" Toscana IGT [Cabernet Sauvignon/Merlot]	16	62	
ECCEZIONALE E RARO		2oz	glass	bottle
2014	Elvio Cagno "Pre-Phylloxera" Barbera d'Alba DOC, Piemonte	11	32	125
2012	Altesino, Brunello di Montalcino DOCG, Toscana	13	38	150
2010	Dal Forno Romano, Valpolicella Superiore DOC, Veneto	17	50	195
1996	Giacomo Borgogno & Figli, Barolo Riserva DOCG, Piemonte	21	63	250
2013	Gaja, Barbaresco DOCG, Piemonte	30	89	350
2013	Tenuta San Guido "Sassicaia" Bolgheri DOC, Toscana	33	99	395
DOLCE			glass	bottle
2015	Saracco, Moscato d'Asti DOCG, Piedmonte [.375ml half bottle]		8	30



ANTIPASTI

MARINATED AND ROASTED OLIVES 8

TRUFFLE FONDUTA 18

SALUMI 20

Nduja, Bresaola, Finocchiona & Tartufo

VEGETABLE GIARDINIERA CRUDITÉ 14

Black Garlic Bagna Càuda

FOCACCIA, GRISSINI & CIABATTA 12

Creamy Truffle Lardo

OLIVE OIL AND LAMBRUSCO

VINEGAR CRISPS 6

BRUSCHETTA DEL GIORNO (MP)

ULTIMO OLIVES 12

Filled with Burrata, Wrapped in Nduja,
Fried in Focaccia Breadcrumbs

ARUGULA SALAD 10

Olive oil, Lemon & Pecorino

PANZANELLA SALAD 12

Burrata, Basil & Cherry Tomatoes

TRUFFLE, ROBIOLA & ARTICHOKE PANINI 15

NDUJA & BURRATA PANINI 12

**PORCHETTA, CALABRIAN CHILI,
CACIOCAVALLO & ARUGULA PANINI 14**

CACIO E PEPE 14

Butter, Black Pecorino

BOLOGNESE 15

Beef, Pork, San Marzano Tomatoes

CARBONARA 18

Duck Egg & Guanciale

ARANCINI 12

Taleggio, Blueberries

GELATO 8

Semplice o Speciale Dell'Otto Mezzo

HAZELNUT AMARO TOSSOLINO

CHOCOLATE NOCINO

AFFOGATO

SORBETTO AL MIRTO

SORBETTO AL LIMONCELLO