



THE  
LOOK



COOKING LAB  

---

DAL BAR



# ALLA MESCITA

## VINI BIANCHI:

<b>Chardonnay igt</b> <b>"Molino delle Balze" Bio</b>	(Rocca di Castagnoli)	(Toscana)		€ 6
<b>Filù Igreco igt</b>	(Igreco)	(Calabria)	12,5%	€ 6
<b>Vermentino</b>	(Serin)	(Toscana)	13%	€ 6
<b>Sauvignon</b>	(Tiare)	(Friuli)	13%	€ 6

## VINI ROSSI:

<b>Valpolicella doc Bio</b>	(Provolo)	(Veneto)		€ 5
<b>Morellino di Scansano docg Bio</b>	(Poggio Maestrino)	(Toscana)		€ 6
<b>Syrah igt</b>	(Casa Divina Provvidenza)	(Lazio)		€ 6
<b>Primitivo del Salento</b>	(Romaldo Greco)	(Puglia)		€ 5

## BOLLICINE:

<b>Prosecco Valdobbiadene docg</b>	(Gemin)	(Veneto)		€ 6
<b>Franciacorta docg Satèn</b>	(Antica Fratta)	(Lombardia)		€ 8

## BIRRA:

<b>Menabrea 33 cl.</b>	4,8%	€ 5
<b>Peroni doppio malto 33 cl.</b>	6,6%	€ 6
<b>IPA 33 cl.</b>		€ 6
<b>Corona 33 cl.</b>	4,5%	€ 5

## SPINA:

<b>Ichnusa (non filtrata) 02.</b>	5%	€ 4	
<b>Ichnusa (non filtrata) 04.</b>	5%	€ 6	
<b>Moretti Baffo d'Oro</b>	4,8% 02.	€ 4 04.	€ 7
<b>Moretti la Rossa</b>	7,2% 02.	€ 5 04.	€ 7

# CARTA DEI VINI

## BOLLICINE

NOME DEL VINO	NOME DELLA CANTINA	PROVENIENZA	BOTTIGLIA
Franciacorta docg Satèn	Antica Fratta	Lombardia	€ 40
Franciacorta docg Rosè	Antica Fratta	Lombardia	€ 43
Trento doc Brut	Cantina d'Isera	Trentino	€ 28
Trento doc Riserva	Cantina d'Isera	Trentino	€ 32
Prosecco Valdobbiadene docg	Gemin	Veneto	€ 20

## VINI BIANCHI

NOME DEL VINO	NOME DELLA CANTINA	PROVENIENZA	BOTTIGLIA
Pecorino Terre di Chieti igt	Jus Primae Noctis	Abruzzo	€ 15
Gewurztraminer doc	Ritterhof	Alto Adige	€ 25
Müller Thurgau doc	San Michele Appiano	Alto Adige	€ 30
Igreco Filù	Igreco	Calabria	€ 20
Ribolla Gialla doc	Livio Felluga	Friuli	€ 35
Pinot Grigio doc	Jermann	Friuli	€ 40
Sauvignon Collio doc	Tiare	Friuli	€ 28
Cacchione Nettuno dop	Casa Divina Provvidenza	Lazio	€ 20
Malvasia Puntinata igt	Casa Divina Provvidenza	Lazio	€ 18
Roma dop Bellone	Casa Divina Provvidenza	Lazio	€ 25
Passerina igt Bio	Fontezoppa	Marche	€ 15
Arneis Terre Alfieri doc	Carlin de Paolo	Piemonte	€ 20
Vermentino di Gallura docg "Meoru"	Tani	Sardegna	€ 20
Grillo dop Bio	Talia	Sicilia	€ 18
Vermentino di Maremma doc	Casteani	Toscana	€ 18
Chardonnay igt "Molino delle Balze" Bio	Rocca di Castagnoli	Toscana	€ 24
Grechetto igt Bio	Di Filippo	Umbria	€ 18

## VINI ROSATI

NOME DEL VINO	NOME DELLA CANTINA	PROVENIENZA	BOTTIGLIA
Cerasuolo d'Abruzzo dop	Terzini	Abruzzo	€ 18
Igreco Savù	Igreco	Calabria	€ 18
Rosato Divina Aeris	Casa Divina Provvidenza	Lazio	€ 20

## VINI ROSSI

NOME DEL VINO	NOME DELLA CANTINA	PROVENIENZA	BOTTIGLIA
Pinot Nero doc	Ritterhof	Alto Adige	€ 30
Igreco Masino	Igreco	Calabria	€ 25
Aglianico Irpinia dop "Blu Onice"	Nativ	Campania	€ 18
Cesanese igt	Casa Divina Provvidenza	Lazio	€ 25
Syrah igt	Casa Divina Provvidenza	Lazio	€ 20
Barbera d'Asti superiore docg	Carlin de Paolo	Piemonte	€ 22
Bariolo docg	Carlin de Paolo	Piemonte	€ 50
Primitivo del Salento	Romaldo Greco	Puglia	€ 19
Negoamaro del Salento	Romaldo Greco	Puglia	€ 19
Nero d'Avola doc	Talia	Sicilia	€ 18
Etna Rosso doc "Mofete"	Palmento Costanzo	Sicilia	€ 29
Morellino di Scansano docg	Poggio Maestrino	Toscana	€ 20
Chianti Classico	Rocca di Castagnoli	Toscana	€ 25
Brunello di Montalcino docg	La Poderina	Toscana	€ 60
Rosso di Montefalco doc Bio	Di Filippo	Umbria	€ 24
Valpolicella doc Bio	Provolo	Veneto	€ 18
Amarone Docg	Provolo	Veneto	€ 60

# SPRITZ

Aperol - Prosecco - Soda - Arancia € 7

Campari - Prosecco - Soda - Arancia € 7

**Veneziano:** Select - Prosecco - Soda - Arancia € 7

**Dejà vu:** St. Germain € 8

**Armony:** Aperol alla cannella - Prosecco - Soda - Anice stellato - Arancia € 8

**Number:** Pimm's N° 1 - Succo di lime - Zucchero liquido -  
Angostura Bitter - Menta - Prosecco - Ginger Beer - Cetriolo € 8

# COCKTAILS

## FIRMATI

**Nord e Sud:** Bitter Campari - Liquore al bergamotto - Aromatic Bitter - Soda € 8

**T.L. Negroni:** Gin - Punt e Mes - Bitter Campari - Liquore di mirto - Bitter di limone € 8

**Smoked Breeze:** Rum speziato - Whisky torbato - Succo di lime -

Zucchero liquido - Bitter di pompelmo € 9

**Buena Vida:** Tequila Reposado - Gran Marnier - Assenzio - Succo di lime -

Crosta di sale agli agrumi € 9

**Golden Pisco:** Pisco - Succo di lime - Sciroppo di curcuma - Polvere di paprika (opzionale) € 9

**Kili Fizz:** Gin - Succo di limone - Sciroppo di pimento - Salvia - Pepe kili - Tonica € 9

**Tonka Shuffle:** Vodka - Liquore alla fava tonka - Passion fruit - Succo di arancia -

Succo di ananas - Succo di pompelmo - Sciroppo di granatina - Soda € 8

**Luna Roja:** Mezcal aromatizzato al carciofo - Vermouth rosso antica formula -

Purea ai frutti di bosco - Bitter al cioccolato € 9



## NO ALCOOL

**Melito:** Succo di mela verde - Succo di lime - Zucchero di canna - Menta -

Essenza di vaniglia - Ginger Beer € 7

**Rot Season:** Succo di albicocca - Succo di limone - Sciroppo di orzata - Essenza di arancia -

Estratto di zenzero - Soda € 7

# LIQUORI

## VODKA

<b>Grey Goose</b>	(Francia)	40%	€ 10
<b>Belvedere</b>	(Polonia)	40%	€ 10
<b>Stolichnaya Elit</b>	(Russia)	40%	€ 12
<b>Beluga</b>	(Russia)	40%	€ 9
<b>Ketel One</b>	(Olanda)	40%	€ 8
<b>Crystal Head</b>	(Canada)	40%	€ 12
<b>Sausage Tree</b>	(Irlanda)	43%	€ 12

## RUM

<b>Zacapa XO</b>	(Guatemala)	40%	€ 18
<b>Zacapa 23</b>	(Guatemala)	40%	€ 10
<b>Matusalem 15</b>	(Cuba)	40%	€ 8
<b>Diplomatico reserva esclusiva</b>	(Venezuela)	40%	€ 10
<b>Flor de Caña 12</b>	(Nicaragua)	40%	€ 10
<b>St. Teresa 1796</b>	(Venezuela)	40%	€ 10
<b>Appleton Estate 12</b>	(Giamaica)	43%	€ 10
<b>Appleton Estate 21</b>	(Giamaica)	43%	€ 16

## GIN

<b>Tanqueray n° 10</b>	(Inghilterra)	47,3%	€ 9
<b>Fifty Pounds</b>	(Inghilterra)	43,5%	€ 9
<b>Bombay</b>	(Inghilterra)	40%	€ 8
<b>Bulldog</b>	(Inghilterra)	40%	€ 9
<b>Sipsmith</b>	(Inghilterra)	41,6%	€ 10
<b>N° 3</b>	(Inghilterra)	46%	€ 10
<b>Hendriks</b>	(Scozia)	44%	€ 10
<b>Citadelle</b>	(Francia)	44%	€ 10
<b>Monkey 47</b>	(Germania)	47%	€ 12
<b>Elephant</b>	(Germania)	45%	€ 12
<b>Gin Mare</b>	(Spagna)	42,7%	€ 10
<b>Cubical</b>	(Spagna)	40%	€ 10
<b>Gin del Professore</b>	(Italia)	42,9%	€ 10
<b>Portofino</b>	(Italia)	43%	€ 12
<b>Engine</b>	(Italia)	42%	€ 12
<b>Suntory Roku</b>	(Giappone)	43%	€ 10
<b>Bluecoat</b>	(USA)	47%	€ 12
<b>Brooklin</b>	(USA)	40%	€ 12



# LIQUORI

## WHISK(E)Y

<b>Wild Turkey</b>	(USA)	40,5%	€ 8
<b>Maker's Mark</b>	(USA)	45%	€ 9
<b>Bulle It</b>	(USA)	43%	€ 9
<b>Bulle It Rye</b>	(USA)	45%	€ 9
<b>Woodford Reserve</b>	(USA)	43%	€ 10
<b>Jack Daniels</b>	(USA)	40%	€ 8
<b>Bushmills</b>			
<b>Black Bush</b>	(Irlanda)	40%	€ 8
<b>Teeling</b>	(Irlanda)	46%	€ 10
<b>Lagavulin 16</b>	(Scozia)	43%	€ 14
<b>Talisker Storm</b>	(Scozia)	45,8%	€ 10
<b>Oban 14</b>	(Scozia)	43%	€ 12
<b>Laphroaig 10</b>	(Scozia)	40%	€ 10
<b>Caol Ila 12</b>	(Scozia)	43%	€ 12
<b>Glenmorangie 10</b>	(Scozia)	40%	€ 12
<b>Dalwhinnie 15</b>	(Scozia)	43%	€ 12
<b>Glendronach 12</b>	(Scozia)	43%	€ 12
<b>Black Label 12</b>	(Scozia)	40%	€ 9
<b>Gragganmore 12</b>	(Scozia)	40%	€ 12
<b>Hibiki 12 Suntory</b>	(Giappone)	43%	€ 25
<b>The Chita</b>	(Giappone)	43%	€ 12

## BRANDY

<b>Cardenal Mendoza</b>	(Spagna)	40%	€ 9
<b>Carlos</b>	(Spagna)	38%	€ 9
<b>Ararat 10</b>	(Armenia)	40%	€ 10

## COGNAC

<b>Martell V.S.</b>		40%	€ 8
<b>Remy Martin V.S.O.P.</b>		40%	€ 10
<b>Camus XO Elegance</b>		40%	€ 18

## ARMAGNAC

<b>St. Vivant</b>		40%	€ 8
<b>Janneau V.S.O.P.</b>		40%	€ 10

## TEQUILA

<b>Patron Anejo</b>		40%	€ 12
<b>Patron Reposado</b>		40%	€ 10
<b>Patron Silver</b>		40%	€ 10
<b>Blanco Ocho</b>		40%	€ 8

## MEZCAL

<b>Montelobos</b>		43,2%	€ 10
<b>Vida</b>		42%	€ 10

## CALVADOS

<b>Chateau du Breuil V.S.O.P.</b>		40%	€ 9
-----------------------------------	--	-----	-----

## GRAPPA

<b>Prime Uve Bianca</b>		39%	€ 5
<b>La Trentina Barrique</b>		41%	€ 6
<b>Grappa Bianca di Tignanello</b>		42%	€ 8
<b>Grappa Riserva dell'Ornellaia</b>		42%	€ 9

## PORTO

<b>Graham's 10 v.</b>		20%	€ 8
-----------------------	--	-----	-----

<b>LIQUORI NAZIONALI</b>			€ 5
<b>LIQUORI ESTERI</b>			€ 6
<b>SOFT DRINK</b>			€ 4

# **CAFFETTERIA**

## **(SERVIZIO AL TAVOLO)**

**ESPRESSO € 2**

**GINSENG PICCOLO € 2,50 • GRANDE € 3**

**ORZO PICCOLO € 2,20 • GRANDE € 2,50**

**AMERICANO € 2,50**

**CAPPUCCINO € 2,50**

**MAROCCHINO € 2,20**

**CAFFÈ LATTE € 2,50**

**CAFFÈ CORRETTO € 3**

**THE / INFUSI € 3**

**IRISH COFFEE € 6**

**ACQUA NATURALE SAN BENEDETTO 0,75 CL. € 2**

**ACQUA NEPI 0,75 CL. € 2**

**ACQUA NATURALE MICROFILTRATA € 1,50**

**SPREMUTA € 4**

**SOFT DRINK € 4**

# THE LOOK



COOKING LAB

Via Alessandria, 104/110  
00198 Roma  
06.83.39.44.79  
379.1559.386

[info@thelookrestaurant.com](mailto:info@thelookrestaurant.com)  
[thelookrestaurant.com](http://thelookrestaurant.com)

 [facebook.com/thelookrestaurant](https://facebook.com/thelookrestaurant)

 [thelookcookinglab](https://thelookcookinglab)  [thelookcookinglab](https://thelookcookinglab)

 password: TheLook.2022



Via Alessandria, 104/110  
00198 Roma  
06.83.39.44.79  
379.1559.386  
info@thelookrestaurant.com  
thelookrestaurant.com

 facebook.com/thelookrestaurant  
 thelookcookinglab  thelookcookinglab

 password: TheLook.2022