

# COCKTAIL

## CLASSICI

<b>NEGRONI</b> <i>Gin, vermouth rosso e bitter campari</i>	€ 10,00	<b>VERMOUTH MULE</b> <i>Vermouth, ginger beer, succo di lime</i>	€ 10,00
<b>AMERICANO</b> <i>Vermouth rosso e bitter campari con l'aggiunta di soda, servito on ice con profumo di limone...</i>	€ 10,00	<b>DRY MARTINI</b> <i>Gin, vermouth, oliva e oli essenziali di limone</i>	€ 10,00
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b> <i>Vermouth rosso, bitter Campari, prosecco.</i>	€ 10,00	<b>BLOODY MARY</b> <i>Succo di pomodoro, Vodka, succo di limone, salsa worcesterchire,</i>	€ 12,00
<b>GIN TONIC</b> <i>Gin, acqua tonica</i>	€ 10,00	<b>WHISKEY SOUR</b> <i>Bourbon, succo di limone, sciroppo di zucchero e albume</i>	€ 12,00
<b>MARGARITA</b> <i>Tequila, Triple sec, succo di lime</i>	€ 12,00	<b>GARIBALDI</b> <i>Bitter Campari, succo di arancia e sciroppo di zucchero</i>	€ 10,00

## I NOSTRI SPRITZ

dalle 18.00 alle 20.00  
-50%

<b>GARDEN SPRITZ</b> <i>Spumante Chandon Brut, con un blend di arance e spezie</i>	€ 12,00
<b>APEROL SPRITZ</b> <i>Aperol, prosecco, soda</i>	€ 10,00
<b>CAMPARI SPRITZ</b> <i>Bitter Campari, prosecco, soda</i>	€ 10,00
<b>SELECT SPRITZ</b> <i>Select, prosecco, soda</i>	€ 10,00
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> <i>Limoncello, prosecco, soda</i>	€ 10,00
<b>HUGO SPRITZ</b> <i>Liquore St. Germain, sciroppo di sambuco, prosecco, soda e foglie di menta</i>	€ 10,00
<b>APERTAS SPRITZ</b> <i>Aperol, Cedrata Tassoni, prosecco,</i>	€ 10,00

## MOCKTAIL

### BRAMBLE REVERSE

€ 9,00

*Gin Tanqueray analcolico, succo di limone, sciroppo di zucchero  
Creme de Mure*

### MIRTANAS

€ 9,00

*Succo d'ananas, Succo di cranberry;  
Sciroppo di zucchero, succo di limone,  
Top di ginger ale*

### PASSIONE ESOTICA

€ 9,00

*Succo d'Arancia, succo di lime,  
Sciroppo di passion fruit, sciroppo alla  
vaniglia, soda al pompelmo rosa*

ERCOLI <sup>1928</sup>

# APERITIVO

**BOTTONCINO CON TONNO "SARDANELLI"** €14 7  
*pomodorini confit e mayonese all'origano*

**FOCACCIA GENOVESE  
CON INSALATA DI POLLO** €14 7

**HUMMUS DI CECI E RAPA ROSSA** €10 5  
*Con anacardi, sedano filangè e vele di pane*

**TARTARE DI SALMONE NORVEGESE,  
STRACCIATELLA E RAPA ROSSA** €20 10

**TARTARE DI MANZO, STRACCIATELLA  
E POMODORINI CONFIT** €20 10

**SCARPETTE CON IL NOSTRO SUGO** €10 5  
*a rotazione*

**VITELLO TONNATO 2.0** €20 10

## -50%

**SUI NOSTRI SPRITZ  
E SUI PIATTI DEL  
MENU APERITIVO**

dalle ore 18:00  
alle 20:00



## I TAGLIERI

**I CLASSICI ITALIANI (160 gr ca.)** € 27,5  
*dalla classica tradizione italiana: tre salumi  
e tre formaggi*

**LE ECCELLENZE STRANIERE (160 gr ca.)** € 33  
*dalla nostra incessante ricerca: tre salumi  
e due formaggi*

**LE ECCELLENZE ITALIANE (160 gr ca.)** € 31  
*piccoli produttori, grandi bontà: tre salumi  
e tre formaggi*

**SALMONE NORVEGESE** € 24  
*produzione Ercoli*

**SFUMATURE DEL CANTABRICO** € 24

## I CICCHETTI

Aperitivo veneziano

**BACCALA' MANTECATO E POMODORI  
SECCHI** € 4,5

**MORTADELLA FAVOLA,  
STRACCIATELLA E PESTO DI RUCOLA** € 4,5

**PAN Y TOMATE E CHORIZO** € 4,5

**SALMONE NORVEGESE  
E CREME FRAICHE** € 5,5

**PAN Y TOMATE E PATANEGRA** € 7,5

**SALUME DI MARE E ZUCCHINE  
ALLA SCAPECE** € 5

**PROSCIUTTO DI PARMA  
E CARCIOFINO SOTT'OLIO** € 4,5

**STRACCIATELLA E ALICI DI CETARA  
"ARMATORE"** € 5,5