

COCKTAIL

CLASSICI

NEGRONI

Gin, vermouth rosso e bitter campari

€ 9,00

AMERICANO

Vermouth rosso e bitter campari con l'aggiunta di soda, servito on ice con profumo di limone...

€ 9,00

GIN TONIC

Gin, acqua tonica

€ 9,00

DRY MARTINI

*Gin e gocce di vermouth dry, raffreddato e servito in coppa..
Oliva o Limone?*

€ 9,00

WHISKEY SOUR

Bourbon, succo di limone fresco, zucchero...Albume optional.

€ 9,00

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer e succo di lime

€ 9,00

SPRITZ

Aperol o Campari, prosecco e fetta d'arancia.

€ 9,00

BLOODY MARY

Succo di pomodoro, Vodka, succo di limone, salsa worcesterchire, tabasco, sale e pepe

€ 9,00

VERMOUTH BAR

DRINK MISCELATI CON VERMOUTH

RED SPRITZ

Vermouth Rosso, Prosecco, zest d'arancia

€ 10,00

DORY SPRITZ

Vermouth Bianco, Prosecco, zest di limon

€ 10,00

FRESH SPRITZ

Vermouth Dry, Sherbet Agrumi, Prosecco, foglia di menta

€ 10,00

ONIGASHIMA

Vermouth Rosa, Gin, Liquore al litchi, Liquore alla viola

€ 10,00

SKYFALL

Vermouth Rosso, Whisky, Rabarbaro, Cynar

€ 10,00

HONEY RIDER

Vermouth Rosso, agave al pompelmo, succo di limone, Velvet Falernum

€ 10,00

GOLD FINGER

Vermouth Bianco, Gin, succo di limone, Prosecco

€ 10,00

★ ★ COCKTAIL DELL'ESTATE ★ ★



GARDEN SPRITZ € 12,00

Spumante Chandon Brut con un blend di arance e spezie

• ANALCOLICI •

COMBO

€ 8,00

Limone, Cranberry, Ginger Ale

BITTER

€ 8,00

Bitter Analcolico Monin, Soda



APERITIVO

HUMMUS DI CECI E RAPA ROSSA, CON CROSTINO DI PANE AL CARBONE VEGETALE	€9	4,5
VITELLO TONNATO 2.0	€19	9,5
SCARPETTE CON I NOSTRI SUGHI	€10	5
TARTARE DI RICCIOLA, ALBICOCCHES DISIDRATATE, SALSAL AL MELOGRANO E CIALDA DI TAPIOCA	€18	9
PANZANELLA ALLA ROMANA CON BRICIOLE DI TONNO "CARLOFORTE" E ORIGANO SICILIANO	€12	6
BURRATINA AFFUMICATA E POMODORI SECCHI AGNONI	€16	8
TACOS CON TARTARE DI MANZO, INSALATA, MAIONESE E ALICI DEL CANTABRICO	€17	8,5
MARITOCZO CON PULLED PORK, RADICCHIO E CRÈME FRAÎCHE	€14	7
PAN E TOMATE CON CHORIZO	€9	4,5
BOTTONE DI BACCALÀ MANTECATO	€12	6
MELONE INVERNALE CON MORCÓN E RIDUZIONE DI VERMOUTH	€13	6,5
INDIVIA BELGA CON STRACCIATELLA, CETRIOLO E ALICI DI CETARA	€15	7,5

-50%

SUI COCKTAIL CLASSICI E SUL MENU APERITIVO

dalle ore 18:00
alle 20:00



I TAGLIERI

I CLASSICI ITALIANI (160 gr ca.) € 24,5
dalla classica tradizione italiana: tre salumi e tre formaggi

LE ECCELLENZE ITALIANE (160 gr ca.) € 29
piccoli produttori, grandi bontà: tre salumi e tre formaggi



LE ECCELLENZE STRANIERE (160 gr ca.) € 29
dalla nostra incessante ricerca: tre salumi e due formaggi

I TRE SPAGNOLI (100 gr ca.) € 41
Etichetta Negra, Sanchez Romero, Joselito Gran Reserva

SALMONE NORVEGESE € 21
Esclusiva Ercoli

SFUMATURE DEL CANTABRICO € 21