

# 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

## TINI'S

### DRINK SHAKERATI IN STILE MARTINI COCKTAIL

#### PINK-CREAMY TINI

*Vodka, succo di limone, sciroppo di zucchero, Aperol, yogurt greco, anguria*

€ 10,00

#### FRESH 'N' SPICY TINI

*Gin, succo di limone, sciroppo di mentuccia, liquore alla camomilla, liquore alla liquirizia, tabasco, menta fresca*

€ 10,00

#### SMOKEY FRUIT TINI

*Tequila, Mezcal, succo di limone, sciroppo di agave, liquore al litchi, amarena, zenzero*

€ 10,00

#### BITTERSWEET TINI

*Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, maraschino, senape al miele, estratto di ananas*

€ 10,00

#### PEPPERFRUIT TINI

*Vodka, succo di limone, sciroppo al pepe nero, liquore Strega, melograno*

€ 10,00

#### ACID TINI

*Gin infuso al cardamomo, sciroppo di vaniglia, liquore alla camomilla, estratto di kiwi*

€ 10,00

## ★ ★ COCKTAIL DELL'ESTATE ★ ★



### GARDEN SPRITZ € 12,00

*Spumante Chandon Brut con un blend di arance e spezie*

## • ANALCOLICI •

### IL DOLCE

€ 8,00

*Succo d'ananas, Succo di limone; Sciroppo di vaniglia & Passion fruit, Top di ginger ale*

### IL CITRICO

€ 8,00

*Succo d'Arancia, Succo di Limone, Succo di Lime, Sciroppo di Cannella*

### IL FRIZZANTE

€ 8,00

*Thé alla Lavanda, Succo di Limone, Sciroppo d'Agave, Top di Tonica al Pompelmo*

# 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 12:00  
alle 20:30



## I TAGLIERI

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

€ 24,5

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

€ 29

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

€ 29

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

€ 41

**SALMONE NORVEGESE**  
*Esclusiva Ercoli*

€ 21

**SFUMATURE DEL CANTABRICO**

€ 21

