

COCKTAIL

CLASSICI

NEGRONI

€ 9,00

Gin, vermouth rosso e bitter campari

AMERICANO

€ 9,00

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

GIN TONIC

€ 9,00

Gin, acqua tonica

DRY MARTINI

€ 9,00

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

WHISKEY SOUR

€ 9,00

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

MOSCOW MULE

€ 9,00

Vodka, ginger beer e succo di lime

SPRITZ

€ 9,00

Aperol o Campari, prosecco e fetta d'arancia.

BLOODY MARY

€ 9,00

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

TINI'S

DRINK SHAKERATI IN STILE MARTINI COCKTAIL

PINK-CREAMY TINI

€ 10,00

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

FRESH 'N' SPICY TINI

€ 10,00

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

SMOKEY FRUIT TINI

€ 10,00

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

BITTERSWEET TINI

€ 10,00

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

PEPPERFRUIT TINI

€ 10,00

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

ACID TINI

€ 10,00

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

★ ★ 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 CIALDAL 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.) € 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