



L'ARTE DELL'APERITIVO

Twist and taste



i nostri cocktail

gli spritz

Aperol

Aperol, Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G.,
seltz, fetta d'arancia

7

Campari

Campari, Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G.,
seltz, fetta d'arancia

7

Select

Select, Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G.,
seltz, oliva

7

Venturo

Venturo, Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G.,
seltz, scorza di limone, sale

8

Cynar

Cynar, Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G.,
seltz, fetta d'arancia

7

Hugo

St. Germain, Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G.,
seltz, menta, scorza di limone

8

Martini

Martini Bianco Vermouth, Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G.,
seltz, menta, scorza di limone

7

i Gin Tonic

Tanqueray & Schweppes

7

Hendrick's & Kinley

9

Bombay Sapphire & Premium Indian Fever Tree

8

Mare & Mediterranean Fever Tree

10

Malfy Rosa & Kinley

7

gli iconici

Negroni

Campari, Martini Rosso Vermouth, Gin, fetta d'arancia

7,5

Negroni Sbagliato

Campari, Martini Rosso Vermouth

Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G., fetta d'arancia

7,5

Americano

Campari, Martini Rosso Vermouth, seltz, fetta d'arancia,
scorza di limone

7,5

Campari shakerato

Campari, scorza d'arancia

7

Milano Torino

Campari, Martini Rosso Vermouth, fetta d'arancia

7,5

i grandi classici

Mojito

Rum bianco, succo di lime, seltz, zucchero, menta fresca, fetta di lime

8

Cuba Libre

Rum bianco, Coca-Cola, succo di lime

8

Martini Dry

Gin, Martini Vermouth extra dry, oliva

7

Vodka Martini

Vodka, Martini Vermouth extra dry, oliva

7

Bloody Mary

Vodka, succo di pomodoro, succo di limone
sedano, tabasco, sale, pepe

7

Margarita

Tequila, Cointreau, succo di lime, sale

8

Daiquiri

Rum bianco, succo di lime, zucchero

8

i contemporanei

Moscow Mule

Vodka, ginger beer, succo di lime, fetta di lime

7,5

London Mule

Gin, ginger beer, succo di lime, fetta di lime

7,5

Paloma

Tequila, succo di lime, soda al pompelmo, sale

7,5

Campari Orange

Campari, succo d'arancia, fetta d'arancia

7

Martini & Tonic

Martini Bianco Vermouth, Kinley tonica, fetta di limone

7

Vodka & Tonic

Vodka, Kinley tonica

7

Vodka Lemon

Vodka, Limonata Lurisia, fetta di limone

7

Vodka Red Bull

Vodka, Redbull, fetta d'arancia

7

i mocktails

Virgin Mojito

Succo di lime, seltz, zucchero, menta fresca, fetta di lime

6

Virgin Strawberry Daiquiri

Succo di lime, sciroppo di fragola, soda
fetta di lime, lampone

7

Virgin Margarita

Succo di lime, succo di limone, succo di arancia
sciroppo d'agave, fetta di lime, sale

7

Virgin Mule

Ginger beer, succo di lime, zucchero
fetta di lime, menta, cetriolo

6

Virgin Mary

Succo di pomodoro, succo di limone, sedano

tabasco, sale, pepe

6

Gin 0.0 & Tonic

Gin Tanqueray 0.0%, Schweppes

7

Fruit Mocktail

Ananas, pompelmo, frutta di stagione

6

i soft drink

Crodino

3,5

Crodino arancia rossa

3,5

Crodino 17.5 cl

4

Crodino arancia rossa 17.5 cl

4

Sanbittèr

3,5

Succo di pomodoro

3,5

Kinley Tonica

3,5

i vini in bottiglia

Lasciati guidare dai nostri sommelier
nella scelta dell'abbinamento ideale.
Potrai degustare una raffinata selezione di vini,
per un momento tutto da assaporare.



Scansiona il QRCode e consulta la carta dei vini.

i vini al calice

gli spumanti

Trento DOC Blanc de Blancs Brut

Ferrari

6

Franciacorta DOCG Satèn

Ferghettina

6,5

Franciacorta DOCG Cuvée Imperiale Max Rosé Extra Dry

Berlucchi

6

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Extra Dry

Cantina Produttori Valdobbiadene

5

i bianchi

Sanct Valentin Sauvignon Südtirol Alto Adige DOC

St. Michael Eppan

6,5

Langhe DOC Arneis Blangè

Ceretto

6

I Frati Lugana DOC

Cà dei Frati

5

Vermentino Tenuta Guado al Tasso Bolgheri DOC

Marchesi Antinori

6

i rossi

Dolcetto d'Alba DOC
Cordero di Montezemolo
5

Valpantena Valpolicella Ripasso DOC
Bertani
6

Sfursat Sforzato di Valtellina DOCG
Nino Negri
6,5

Chianti classico DOCG
Castellare di Castellina
5

i dolci e liquorosi

Passito di Pantelleria DOC
Cantine Pellegrino
4

le birre

alla spina

Ichnusa non filtrata
Lager non filtrata 5,0% vol.
piccola 4
media 5,5

Vaitrà - Hibu Brewery
APA Ambrata 5,6% vol.
piccola 4,5
media 6

Trhibu - Hibu Brewery
IPA 6,9% vol.
piccola 4,5
media 6

in bottiglia

Leffe Blonde 33cl

4,5

Hoegaarden Blanche 33cl

4

Guinness draught stout 33cl

4,5

Lagunitas Ipa 33cl

4,5

Corona Extra 33cl

4

Baladin Bianca 33cl

4,5

Baladin Ambrata 33cl

4,5

Brewdog Punk IPA 50cl

5,5

Brewdog Wingman Session IPA 50cl

5,5

Brewdog Hazy Jane New England IPA 50cl

5,5

Corona Cero 0.0% 33cl

4

Peroni Senza Glutine 33cl

4

le nostre proposte dalla cucina

i burger, i club sandwich e i toast accompagnati da patatine fritte*

Chianina gourmet burger

hamburger di Chianina con straciatella, pomodori,
pesto, misticanza e cetrioli

14

allergeni 1,3,7,8,11

Club sandwich

tacchino, bacon, cuore di iceberg, pomodoro, uova,
maionese e senape al miele

14

allergeni 1,3,7,10,12

Super toast

10

allergeni 1,7

Patatine fritte*

4

i taglieri

Il classico

Prosciutto di Parma DOP, Prosciutto Cotto, Salame Milano,
Speck dell'Alto Adige IGP, Bresaola della Valtellina IGP,
accompagnati da giardiniera di verdure

12

allergeni 9,12

Il tradizionale

Prosciutto di Parma DOP, Lardo di Colonnata IGP,
Prosciutto Cotto, Parmigiano Reggiano DOP,
Asiago fresco DOP, Pecorino Toscano DOP,
accompagnati da giardiniera di verdure, noci e miele

13

allergeni 7,8,9,12

Il lombardo

Bresaola della Valtellina IGP, Prosciutto Cotto, Salame Milano,
Rosa Camuna, Casera della Valtellina DOP, Branzi,
accompagnati da giardiniera di verdure, noci e miele

12

allergeni 7,8,9,12

le tapas all'italiana

Vitello tonnato con capperini e sedano croccante

4,5

allergeni 3,4,9,12

Mondeghili

al pezzo 2

allergeni 1,3,7

Tartare di manzo con pomodorini confit, maionese e basilico

4

allergeni 10

**Tartare di gambero rosso con carotine, maionese vegetale
e scorza di limone**

4,5

allergeni 1,2

Polpo con patate, pomodorini e salsa alle olive

4

allergeni 10,12,14

le focaccine

Salmone, formaggio spalmabile e semi di lino

2

allergeni 1,4,7

Prosciutto cotto, pomodorini confit e pesto

2 al pezzo

allergeni 1,3,7,8

Prosciutto di Parma DOP, straciatella e rucola

2

allergeni 1,7

Zucchine e straciatella

2

allergeni 1,7

i cicchetti

crostoni a fetta alta preparati con la nostra
Spoletta delle Ande

Burro e alici del mar Cantabrico

4

allergeni 1,4,7,11

Prosciutto di Parma DOP e stracciatella

3,5

allergeni 1,7,11

**Salmone delicatamente affumicato, mango,
formaggio spalmabile e basilico**

3,5

allergeni 1,4,7,11

Guacamole, pomodorini datterini e basilico

3

allergeni 1,11

Hummus di ceci e pomodorini confit

3

allergeni 1,11

Mix 3 cicchetti

10

Mix 5 cicchetti

14

gli sfizi

Supplì alla romana

5

allergeni 1,3,5,7,9

Mozzarella in carrozza

4,5

allergeni 1,3,5,7

Crocchette di patate

3,5

allergeni 1,3,5,7,12

Bis di torta pasqualina

3,5

allergeni 1,3,7

Arancina

3,5

allergeni 1,3,5,7

Mix 3 sfizi

9

Mix 5 sfizi

14

le acque e le bibite

Acqua potabile trattata

75 cl

1,5

Acqua San Benedetto

in bottiglia 65 cl

2

Bibite

Coca-Cola

Coca-Cola Zero

Sprite

Fanta

Estathé al limone

Estathé alla pesca

Kinley tonica

3,5

Bibite Lurisia

Chinotto

Limonata

Aranciata amara

Arancia rossa

3,9

gli amari

Montenegro

3,5

Braulio

3,5

Braulio Riserva Speciale

4,5

Amaro del Capo

3,5

Jefferson Amaro Importante

4,5

Jägermeister

3,5

Fernet Branca

3,5

Cynar

3,5

Disaronno

4

Limoncello Pallini

3,5

Sambuca Molinari

3,5

Liquore alla liquirizia

4,5

Mirto Zedda Piras

3,5

Baileys

3,5

i distillati

i brandy

Vecchia Romagna nera

4

Hennessy very special

5

le grappe

Nonino 43°

3,5

Poli grappa morbida

4,5

Distillerie Franciacorta barricata invecchiata 12 mesi

4

Diciotto Lune

4,5

i rum

Bacardi Oro

4

Diplomatico Reserva Exclusiva

6

Zacapa Centenario Solera

6

i whisky e i bourbon

Jack Daniel's Old No. 7

4

Talisker 10Y

7

Nikka from the Barrel

7

Laphroaig OAK Select

8

Lagavulin 8Y

8

Scannerizza il QR code per le informazioni
su ingredienti e allergeni, anche in tracce.



Per maggiori informazioni e per assistenza
rivolgeti al nostro personale

**INGREDIENTI E ALLERGENI
INFORMAZIONI INERENTI LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI
SOSTANZE CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE.**

(art. 44 Reg. UE n. 1169/2011; art. 19, comma 8, D. Lgs. n. 231/2017)

Si avvisa la gentile Clientela che negli alimenti e nelle bevande somministrati in questo esercizio possono essere presenti ingredienti o loro prodotti derivati, anche in tracce, che possono provocare allergie o intolleranze in alcune persone:

1. Cereali contenenti glutine (frumento/grano, segale, orzo, avena, grano farro e grano khorasan Kamut o loro ceppi ibridati) - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte (incluso lattosio) - 8. frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi/noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland/macadamia) - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Semi di sesamo - 12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg - 13. Lupino - 14. Molluschi.

Per ulteriori informazioni si prega di rivolgersi al nostro personale.

I prodotti contrassegnati da * possono essere di origine congelata.

Si segnala inoltre che VINO, SPUMANTE e CHAMPAGNE, contengono **solfiti** e la BIRRA contiene **glutine** da **orzo** o **frumento**.