



MENU' APERITIVO

Sorseggia uno dei nostri aperitivi accompagnato da un assaggio di stuzzichini proposti dal nostro Chef

- COCKTAILS -

MI - TO

Vermouth Carpano - Bitter Campari

Americano

Vermouth Rosso - Bitter Campari - Soda

Spritz

Aperol - Spumante - Soda

Passion Daiquiri

Rum Bianco - Succo di Limone fresco - Sciroppo di Zucchero - Passion fruit fresco

Tommy's Margarita

Tequila - Succo di lime fresco - Sciroppo di Agave

Bramble

Gin - Liquore di More- Succo di limone fresco

Moskow Mule

Vodka - Ginger Beer- Lime Fresco

Vanilla Vodka Sour

Vodka con infusione alla vaniglia- Succo di Limone - Sciroppo di Agave

French Martini

Vodka - Liquore di lamponi - Succo di Ananas

Boulevardier

Whiskey - Campari - Vermoth Rosso

Cosmopolitan

Vodka - Triple Sec - Succo di Mirtillo rosso - Succo di Lime fresco

TUTTI I COCKTAILS DEL MENU' € 6,00

(i Cocktails extra menù potrebbero subire una maggiorazione)

-VINO -

Prosecco

Valdobbiadene Calice € 5,00 - Cartize Calice € 6,00

Bianco

Greco di Tufo - Gewürztraminer Calice € 5,00

Rosso

Chianti - Negroamaro Calice € 5,00

-BIRRA-

Chimay Doreè

Belgian Pale Ale 4,8% - € 6,00

Chimay Rouge

Belgian Abbey Dubbel 7% - € 6,00



STUZZICHERIA

Se l'appetito cresce e hai voglia di stuzzicare altro assaggia le nostre proposte che ti accompagneranno per un altro Drink

Tagliere Completo € 8,00

Prosciutto Crudo - Salame - Coppa - Formaggi - Miele - Gnocco Fritto

Tagliere di Salumi € 6,00

Prosciutto Crudo - Salame - Coppa - Gnocco Fritto

Tagliere di Formaggi € 6,00

Mix di formaggi - Miele - Marmellate - Gnocco Fritto

Spiedino di Bufala € 5,00

Burratina - Pomodoro Pachino - Salsa di Basilico

Arrosticini € 6,00 4 pz

Spiedino di carne Ovina - Pomodori Pachino

Cuoppo € 6,00

Calamari & Gamberi

Cuoppo Vegetariano € 4,00

Zucchine - Melanzane - Peperoni

Burrata con Alici del Mar Cantabrico € 10,00

Burrata - Alici - Salsa di Basilico

Pinsa Romana Normale € 6,00 Maxi € 10,00

Burrata: Pomodorini gialli - Burrata - Crema di basilico

Crudo: Stracchino - Crudo - Rucola

Verdure: Zucchine - Melanzane - Scamorza affumicata

Salsiccia: Salsa di pomodoro - Mozzarella - Salsiccia - Nocciole tostate



MENU' CENA

Rilassati con un aperitivo mentre scegli il tuo piatto preferito dal nostro menù, un ambiente rilassante e un sottofondo musicale completeranno la tua esperienza

- ANTIPASTI -

Tagliere di salumi e formaggi con miele confetture
giardiniera e gnocco fritto € 12,00

Polipo arrostito in crema di cannellini € 14,00

Code di Gambero argentini con pomodorini
feta e olive taggiasche € 14,00

Tortino di zucca in fonduta di taleggio
e Praga croccante € 14,00

Lonzino affumicato con julienne di finocchi
croccanti e pecorino € 14,00

- PRIMI -

Gnocchetti di patate viola in crema di zucca
e guancialetto croccante € 15,00

Tagliatelle al ragù di capriolo € 14,00

Risotto al Barbera con porcini trifolati
e cialda di castelmagno € 16,00

Ravioli di capesante e gamberi in fumetto
di zafferano e crema di zucchine € 15,00

Linguine all'astice € 16,00



- SECONDI -

Filetto di manzo ai Porcini € 23,00

Spiedone di manzo con guanciaiale croccante e salsa aioli € 22,00

Trancio di salmone in crema di cavolfiori € 23,00

Filetto di ombrina ai carciofi € 23,00

Fritto Imperiale con filanger di verdure croccanti € 22,00

- DOLCI -

Crema Catalana al pistacchio € 6,00 - Tiramisù € 6,00

Cialda con gelato e frutti di bosco € 6,00

Cannolo fai da te € 6,00 - Salame al cioccolato € 6,00