



Menu

Menù business lunch

Antipasti

Tartare di tonno

€ 15.00

tartare, 100 gr. ca, accompagnata da frutti rossi e perlage al limone

Tartare di salmone

€ 15.00

tartare, 100 gr. ca, accompagnata da frutti rossi e perlage al limone

Impepata di cozze

€ 12.00

Allergeni: *Molluschi*

Sautè di vongole, lupini e cozze

€ 18.00

Allergeni: *Glutine, Molluschi*

Seppia alla scapece con chips di zucchine

€ 14.00

Allergeni: *Sedano, Anidride solforosa, Molluschi*

Insalata di polpo e verdure croccanti

€ 16.00

Allergeni: *Crostacei, Pesce, Molluschi*

Tagliere misto Salumi e formaggi

€ 13.00

Allergeni: *Glutine, Uova, Latte, Frutta a guscio*

Primi piatti

Calamarata con bolognese di mare € 15.00

Allergeni: *Glutine, Crostacei, Pesce, Sedano, Molluschi*

Scialatielli ai frutti di mare € 20.00

Allergeni: *Glutine, Crostacei, Pesce, Molluschi*

Bottoni ripieni al gambero rosso con burrata al lime e gambero rosso di "Mazara del Vallo" scottato € 23.00

Allergeni: *Glutine, Crostacei, Uova, Soia, Senape*

Spaghettoni con vongole veraci € 18.00

Allergeni: *Glutine, Molluschi*

Linguine all'astice canadese € 25.00



Allergeni: *Glutine, Crostacei*

Linguine all'astice blu € 32.00



Allergeni: *Glutine, Crostacei*

Paccheri alla Nerano € 14.00

Allergeni: *Glutine, Latte*

Secondi Piatti

Zuppa di cozze alla napoletana € 25.00

Allergeni: *Glutine, Crostacei, Pesce, Molluschi*

Braciola di tonno € 18.00

Allergeni: *Pesce, Latte*

Bistecca di tonno alla griglia € 16.00

Allergeni: *Pesce*

Gamberoni saltati in padella al rum Dictator 12 anni € 25.00

5 pezzi

Allergeni: *Crostacei, Pesce*

Gamberoni alla griglia € 20.00

5 pezzi

Allergeni: *Crostacei*

Seppia alla griglia con verdure grigliate € 15.00

Allergeni: *Molluschi*

Frittura di totani € 16.00

Allergeni: *Glutine, Crostacei, Molluschi*

Frittura di gamberi e totani € 20.00

Allergeni: *Glutine, Crostacei, Pesce*

Frittura mista € 20.00

Allergeni: *Glutine, Crostacei, Pesce, Molluschi*

Hamburger Black Angus 200gr.

€ 13.00

Con contorno di patate al forno

Entrecote di manzo alla griglia 0,220 kg ca

€ 18.00

Contorno a scelta tra: patate al forno insalata mista verdure grigliate

Contorni

Patatine fritte € 3.00

Chips cacio e pepe € 3.00

Allergeni: *Glutine*

Chips di patate € 3.00

Allergeni: *Glutine*

Insalata mista € 3.00

Patate al forno € 5.00

Verdure grigliate € 5.00

Dolci

Sinfonia arachidi e caramello

€ 6.00

Parfait alle arachidi con cuore e glassa al caramello salato, susablé friabile al cacao

Allergeni: *Glutine, Uova, Arachidi, Latte, Frutta a guscio*

Quadrotto Sestomisù

€ 6.00

Quadrotto di crema al mascarpone aromatizzato al Marsala, con biscotto Savoiaro imbevuto al caffè

Allergeni: *Glutine, Uova, Soia, Latte, Frutta a guscio*

Acqua

Acqua minerale Valverde 25 cl € 1.50

Acqua minerale/naturale depurata 75cl € 1.00

Acqua Min. Valverde 75cl. € 2.50

Acqua Naturale Valverde 75cl € 2.50

Bibite

Tonica Cortese 150 ml

€ 3.00

Naturalmente Tonica, con l'inconfondibile fragranza dei limoni di Sicilia e il chinino naturale della corteccia di china.
Tonica Made In Italy

Tonica Con Ireos Toscano - Lurisia 150ml

€ 3.00

L'Ireos toscano o Iris fiorentina è un fiore prezioso che viene esportato in tutto il mondo: simbolo per eccellenza della regione Toscana è conosciuto come 'il Giglio di Firenze' e viene anche comunemente chiamato 'giaggiolo'. Proprio da questo fiore, Lurisia prende spunto per intraprendere un vero e proprio viaggio nelle eccellenze territoriali: dalle colline della tradizione toscana, la celebre azienda ha colto l'anima dell'Ireos e l'ha aggiunta all'acqua tonica, creando una base perfetta per la mixability, in particolare con il Gin. La vena amaricante è data proprio dalla radice di questo raro fiore. Punto di forza: questa tonica è a ridotto contenuto di zucchero, 45 Kcal per 15cl: tra le più basse nel mercato.

Fever Tree Indian/Mediterranean/Pink Grapefruit

€ 3.00

Chinotto Bio - Cortese 275ml

€ 4.00

Il chinotto italiano piacevolmente dolceamaro La bevanda tipica della tradizione nazionale, dal colore scuro e un sapore pieno ed intenso



Limonata Bio - Cortese 275ml

€ 4.00

La limonata fresca, frizzante, italiana Una bevanda ottenuta dal succo dei migliori limoni siciliani, per regalare un sapore fresco e agrumato che appaga anche i palati più esigenti.



Ginger Beer Fever Tree

€ 3.00

Coca Cola 33cl

€ 2.50

Coca Cola zero 33cl

€ 2.50

Fanta 33cl € 2.50

Lemonsoda € 2.50

Crodino € 3.00

Campari soda € 3.00

Birre

Guinness Spillata 55CL

€ 7.00

La Guinness è una birra di tipo stout (scure e corpose), prodotta in Irlanda dal 1759 dalla Arthur Guinness Son & Co., nella sua fabbrica di Dublino. La guinness è probabilmente una delle birre stout più famose e amate in tutto il mondo, dall'aspetto e sapore inconfondibili.

Birra Ceres 7,7% 33cl

€ 3.00

Charles Quint Blonde 8.5% 33 cl

€ 5.00

La Charles Quint Blonde (Belgian Strong Ale) è una birra di alta fermentazione dal colore biondo dorato, il gusto è amabile e speziato con un leggero retrogusto luppolato e secco. La schiuma è compatta e resistente. E' una birra "imperiale" destinata ad un pubblico estimatore

Super 8 Blanche 5,1% 33cl

€ 2.50

La birra "blanche" della famiglia Super 8, è una vera birra di frumento. Naturalmente torbida, non filtrata e dal colore giallo paglierino. Birra dalla schiuma persistente e cremosa e dal suo inconfondibile gusto dissetante. Per farla distinguere da tutte le altre della categoria è stata aggiunta una buona dose di spezie, il coriandolo fresco e le scorze d' arancia.

Carlsberg Pilsner 5.0% 33cl

€ 2.50

Birra Lager dorata, con sentori di cereali e con amaro equilibrato dalla dolcezza del malto d'orzo.

Becks 5.0% 33cl

€ 2.50

IPA 9 luppoli 5,9% - Angelo Poretti 33 cl

€ 2.50

Birra speciale non filtrata in stile IPA di Poretti che esalta l'utilizzo del luppolo Cascade. Agrumata ed amara, risalta in abbinamento a formaggi e grigliate.

Fravort Vento "IPA" 5,6% 33cl

€ 6.00

Colore: Oro carico con riflessi ramati Gusto: decisamente amaro con sentori floreali, equilibrato e persistente

Fravort Sidero " Tripel 30 IBU" 8,0% 33cl

€ 6.00

La Fravort Triple è una birra semplice e allo stesso tempo complessa. Si distingue dalle altre triple per la sua bevibilità e perché, dopo averla ingerita, lascia la bocca asciutta. Per ottenere questo risultato è stato utilizzato un mix di alti e diverse qualità di luppoli. Non filtrata e non pastorizzata.

Fravort Cupro "Strong Ale" 8,1% 33cl

€ 6.00

Ottenuta dall'acqua filtrata dalle rocce della catena dei Monti Lagorai e da una miscela di malti con diverse caratteristiche che le conferiscono il colore ambrato, grazie all'aggiunta di quattro tipologie di luppolo diverse è una birra con un caratteristico sapore gradevolmente amaro. Non filtrata e non pastorizzata.

Doge Apa "gluten free" 4.8% 33cl

€ 6.00



Mescita

Calice prosecco Rosè NaoNis Extra Dry € 6.00

Calice Ribolla Gialla brut Naonis € 6.00

Calice Cuvée Extra Dry - Tallero € 6.00

Calice Prosecco NaoNis Extra Dry € 6.00

Calice Tallero Rosè extra dry € 6.00

Calice Vino Rosso € 6.00

Calice Vino Bianco € 6.00

Calice Vino Rosato € 6.00

Vini Rosati

Rosegold - Cantina Di Barone € 20.00

Nero di Troia Gelso Rosa - Podere 29 € 23.00

Schiava Gentile - Bottega Vinai € 20.00

La Schiava Gentile è una varietà autoctona Trentina coltivata da tempo nella Vallagrina, non solo per la produzione del Lagrein, ma anche per il rosato. Per una vinificazione in rosato, le uve selezionate, devono essere sottoposte a un breve periodo, si tratta di poche ore, di macerazione con le bucce. La fermentazione e l'affinamento in acciaio inox ne preservano la fragranza e la freschezza aromatica e strutturale. Il rosato è apprezzato maggiormente se bevuto giovane ed è adatto per ogni occasione.

Vetere Rosato - San Salvatore € 35.00

Vini Bianchi

Fiano Sileno - Cantina Di Barone € 20.00

Fiano di Avellino IGT "Corridore" - I Favati € 25.00

Proveniente dai vigneti di Atripalda, questo Fiano viene vinificato con cura per preservarne la freschezza e l'intensità aromatica. Varietà 100% Fiano

Fiano di Avellino DOCG 2022 Pietramara etichetta nera - I Favati € 35.00

Il Pietramara Etichetta Nera proviene da sole uve Fiano dell'avellinese vinificate in purezza. I grappoli derivano dagli appezzamenti più bassi del cru Atripalda, esposto a sud-ovest. Varietà 100% Fiano

Fiano - Santacosta € 22.00

Fiano di Avellino DOCG - Guido Marsella € 55.00

Costa D'Amalfi Furore - Marisa Cuomo € 55.00

L'uva che cresce aggrappata alla roccia di Furore è esposta alla magica azione del sole e del mare della Costa d'Amalfi. L'uvaggio usato è Falanghina al 60% e Biancolella al 40%. L'affinamento è per 4 mesi in silos d'acciaio. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdolini

Costa D'Amalfi Tramonti bianco - Tenuta San Francesco € 30.00

Questo vino bianco di Tenuta San Francesco è ottenuto da un equilibrato assemblaggio di Falanghina, Biancolella e Pepella, coltivate nel territorio di Tramonti, in Costiera Amalfitana, su terreni terrazzati a forte pendenza tra i 300 e i 600 metri sul livello del mare.

Greco - Santacosta € 22.00

Greco di Tufo Ponte Dei Santi - Villa Raiano € 40.00

Il 'Ponte dei Santi' di Villa Raiano è un Greco di Tufo in purezza che nasce nella parte superiore della frazione Ponte dei Santi del comune di Altavilla Irpina in provincia di Avellino, da una vigna di 1,3 ettari a 550 metri sul livello del mare. E' un vino bianco pieno ed avvolgente dallo stile ricco, elegante e leggermente evoluto.

Isabella Salento IGT - Monte Castello	€ 20.00
Chardonnay - Podere 29	€ 23.00
Trebbiano d'Abruzzo DOC - Bisanzio	€ 16.00
Chardonnay - Bottega Vinai	€ 23.00
Sauvignon - Bottega Vinai	€ 25.00
Gewurztraminer - Terlano	€ 38.00

Vini Rossi

Montepulciano D'Abruzzo - Tirabuccia € 16.00

Valpolicella Classico - Monte Del Frà € 16.00

Cabernet - Ornella Molon € 20.00

Pinot Nero - Cantina Toblino € 24.00

Costa D'Amalfi Tramonti Rosso - Tenuta San Francesco € 25.00

Mariò Cabernet senza solfiti - Tesori D'Italia € 25.00

Rosso di Montalcino - Cantina di Montalcino € 30.00

Antoglia Primitivo 14,5% - Monte Castello € 35.00

Bollicine

Cuvée Extra Dry - Tallero € 25.00

Trento Doc Riserva Graal - Altemasi € 90.00

Il Trento Doc Riserva Graal è la prima etichetta prodotta nel 1993 nonché la più prestigiosa della cantina, una Riserva prodotta in quantità limitate, solo nelle migliori annate e con oltre 60 mesi di permanenza sui lieviti. Una bollicina piena, profonda e aristocratica, perfetta a tutto pasto.

Prosecco Rosè Extra Dry - Naonis € 25.00

Valdobbiadene Superiore Millesimato DOCG Brut - Naonis € 30.00

Valdobbiadene Superiore Millesimato Extra Dry DOCG - Naonis € 30.00

Trento Doc - Altemasi € 50.00

Franciacorta Nitens - Le Marchesine € 50.00

Franciacorta Muratori Dosaggio Zero € 60.00

Champagne Veuve Clicquot € 100.00

Digestivi

Passito di Pantelleria € 4.00

Amaro Tintura Stomatica € 8.00

Amaro Underberg € 4.00

Amaro Panorama € 5.00

Amaro Averna € 3.50

Amaro Del Capo € 3.50

Amaro Jagermeister € 3.50

Amaro Fernet Branca € 3.50

Amaro Lucano € 3.50

Amaro Petrus € 3.50

Caffè € 1.00

Grappa Bianca 903 € 4.00

Grappa Barricata distilleria di Franciacorta

€ 4.00

Sambuca Molinari

€ 3.50

Gin

Gin Portofino

€ 12.00

Prodotto in un'antica distilleria italiana, il Dry Gin Portofino è composto da 21 tra bacche e botaniche diverse, selezionate con cura: limone, ginepro, lavanda, rosmarino, maggiorana, salvia, iris e rosa, uniti ad altri ingredienti dell'area di Portofino. Ogni lotto viene realizzato utilizzando una combinazione di metodi tradizionali e contemporanei. Da un antico alambicco italiano in rame - utilizzato per distillare le singole botaniche - a un Rotavapor© di ultima generazione, che tramite la distillazione sottovuoto preserva gli aromi più delicati delle botaniche.

Gin Generous London Dry

€ 8.00

London Dry Gin francese prodotto nella zona del Cognac. Profumato e agrumato, contenuto in una bottiglia che ricorda un vaso Ming

Gin Hendrick's

€ 8.00

Gin Neptunia Hendrick's

€ 7.00

Vero viaggio sensoriale ispirato al mare, Neptunia utilizza una miscela segreta di botaniche costiere scozzesi, che donano inediti aromi rinfrescanti al classico stile rotondo di Hendrick's gin. Il carattere fresco e profondo delle erbe e delle botaniche marine evolve in un finale agrumato pulito e vibrante, che alleggerisce l'intero profilo.

Gin Hendrick's Oasium

€ 8.00

Aroma: bouquet sontuoso di frutta tropicale e spezie esotiche Gusto: Al palato, ai classici aromi di cetrioli e petali di rosa, si affianca una variegata selezione di papaia, guava e verbena limone. Finale: Finale fruttato

Gin Hendrick's Flora Adora

€ 8.00

Aroma: Un bouquet floreale accompagnato da un carattere fresco di erbe aromatiche. Gusto: Anche qui c'è un giardino in fiore, perfettamente bilanciato da ginepro, coriandolo ed erbe fresche. Finale: persistente, fresco e floreale.

Gin Hendrick's Grand Cabaret

€ 8.00

Il Gin Hendrick's Grand Cabaret è caratterizzato da sentori di frutta gialla - albicocca e pesca - e di fiori come camomilla e sambuco. Il finale persistente e fruttato rivela una fresca eleganza.

Gin Roku Sakura Bloom Limited Edition

€ 7.00

Ispirato alla primavera giapponese, Roku porta nel bicchiere uno straordinario gin in edizione limitata. Aroma: aromi primaverili di delicati fiori di ciliegio, circondati da una freschezza delicata. Gusto: eleganti e delicatamente dolci, le note leggermente salate sono completate da fiori di ciliegio. Finale: un rigoglioso bouquet di fiori di sakura in filigrana si congela costantemente.

Gin Superbono London Dry

€ 7.00

Gin Superbono Arance e Zenzero

€ 7.00

Gin Elephant Sloe Gin

€ 9.00

Un gin che si ispira all'Africa ed ama gli elefanti Gin Elephant Sloe nasce dall'idea di voler creare un gin che si ispirasse all'Africa, alla sua atmosfera selvaggia ed incontaminata, animato da una missione davvero speciale: la salvaguardia degli elefanti africani. A ragion veduta la maggior parte delle botaniche utilizzate provengono proprio da questo continente e, in particolare, il procedimento (in pieno stile London dry) prevede l'infusione per alcuni mesi delle bacche di prugnolo selvatico a seguito della tradizionale distillazione in alambicco di rame. Nasce così un prodotto di nicchia, che arriva sul mercato in poche centinaia di bottiglie, rendendolo di conseguenza ancora più prezioso. Le bacche di prugnolo gli conferiscono un'inconfondibile tonalità scura. Il profumo è intenso, con aromi dolci e fragranti di frutta, affiancati da un leggero accenno di noci. L'assaggio è coerente al naso, morbido, succoso, equilibrato tra la componente zuccherina e quella speziata, con sottili nuances di pepe nero. Ottimo come base per il gin tonic e per rinfrescanti cocktail estivi, ma anche da solo, servito liscio con ghiaccio.

Gin Elephant London Dry

€ 9.00

Il gin che fa bene alla natura Gin di provenienza tedesca, Elephant parla di una nobile causa tutta africana, quella della salvaguardia degli elefanti: il 15% del ricavato di questo distillato è infatti destinato a 2 enti che si occupano di proteggere questo grande mammifero. Le botaniche impiegate sono 14, tra le quali spiccano l'assenzio africano e il frutto del baobab, la bottiglia è curata in ogni singolo dettaglio, dall'etichetta evocativa della causa che rappresenta fino al cordino intorno al tappo di sughero. I lotti sono piccolissimi, tanto che ogni bottiglia è numerata: un progetto dalle solide basi che raccoglie numerosi consensi. Incolore, al naso offre note dolci di mela e più scure di ginepro, lievi accenni di agrume in sottofondo e refoli delicati di fiori bianchi, con una punta di vegetale. L'assaggio è morbido, gentile e raffinato, solletica il palato e ci fa giungere alla conclusione di essere un gin così ben fatto da non necessitare la miscelazione con nient'altro.

Gin Mare Capri

€ 9.00

Visione mediterranea Release speciale di Gin Mare, che vuole confermare il suo splendido rapporto con una delle meraviglie del Mediterraneo, l'isola di Capri, questo distillato in edizione limitata è diventato il tormentone della mixology estiva! Ispirato ai meravigliosi paesaggi dell'isola e al suo stile di vita rilassato ed elegante, Gin Mare Capri nasce dalla base del Gin Mare classico ma con l'aggiunta di un ingrediente Premium: bergamotti e limoni della penisola sorrentina. Questi due ingredienti contribuiscono a creare un distillato dal carattere inedito, per una visione di gusto ancor più profondamente mediterranea! Si riconosce subito che è Gin Mare all'olfatto, con tratti aromatici completamente nitidi di erbe aromatiche e balsamicità ma, allo stesso tempo, si avverte la differenza di un qualcosa in più che è la decisa impronta citrica del bergamotto, un'impronta fresca e scura allo stesso tempo. Percezione gustativa elegante, senza titubanze, è fresco, sapido e dalla facilissima beva, incredibilmente dissetante nella gustosa nota verde che resta sul finale.?

Gin Mare

€ 7.00

Gin Bobby's Schiedam

€ 9.00

Fusione perfetta tra Est e Ovest, il Gin Bobby's è il punto di incontro tra l'esperienza e la tradizione dell'Olanda e i profumi speziati dell'Indonesia. La memoria gustativa è il suo punto di forza, perchè una volta assaggiato sarà difficile dimenticare il ricordo piccante e fresco del lemongrass! Ginepro, rosa canina, agrumi, zenzero e chiodi di garofano si mescolano qui sapientemente, seguendo l'antica ricetta di Bobby Alfons, nonno dell'attuale proprietario, cui questo splendido nettare è dedicato. Trasparente e limpido, ha naso caleidoscopico di spezie, quasi un mercato o un'erboristeria, di incredibile intensità olfattiva, che si rincorrono come al naso anche all'assaggio, in una montagna russa di freschezza, percezione alcolica ed aromaticità, nella lunghissima persistenza piccante di scorza di lime.

Gin Tassoni

€ 6.00

Gin Santa Muerte

€ 6.00

Gin Juniper

€ 7.00

Juniper Green Organic Bio, London Dry Gin biologico con un aroma che cattura l'essenza pura del ginepro, regalando una sensazione fresca ed entusiasmante per i sensi. Il sapore si manifesta istantaneamente sul palato, offrendo un finale prolungato e delicato. Questo gin si compone di soli quattro elementi botanici: il ginepro FairWild accuratamente selezionato e maturo, il coriandolo biologico armoniosamente bilanciato con Angelica e Santoreggia organiche, coltivate appositamente, raccolte a mano ed essiccate in meno di un'ora dalla Organic Herb Trading Co, situata nel suggestivo Somerset, in Inghilterra.

Gin Xamorfos

€ 9.00

Gin Piero Dry Gin € 8.00

Gin Piero L'Italiano € 8.00

Gin Piero Old Tom € 9.00

Gin Piero 58 Navy Strenght € 10.00

Vodka

Vodka Belvedere

€ 8.00

Vodka Beluga

€ 9.00

Vodka Ukiyo

€ 10.00

Ukiyo Rice Vodka è una vodka artigianale giapponese, prodotta a partire da riso coltivato localmente e ispirata al concetto estetico di Ukiyo – “il mondo fluttuante”, ovvero il vivere il momento con grazia e leggerezza. Distillata in alambicchi tradizionali a partire da sh?ch? di riso, questa vodka si distingue per una texture setosa, una purezza impeccabile e un profilo rotondo, delicato e floreale, con accenni di cereale e una chiusura elegante e asciutta.

Vodka Kiev

€ 7.00

Rum

Rum Kingston White 62 € 5.00

Rum Plantation 3 star white € 5.00

Rum Plantation Dark € 5.00

Vodka Ukiyo Japanese Rice Vodka € 9.00

Ukiyo, mondo fluttuante. Il termine ukiyo si riferisce a uno stato d'animo che enfatizza il vivere nel momento, distaccato dalle difficoltà della vita. La vodka di riso dell'isola tropicale di Okinawa è stata accuratamente elaborata a partire da uno spirito tradizionale giapponese Awamori che si trova solo su quest'isola. Lo spirito Awamori è creato da una base di riso ed è triplicato in piccoli lotti in alambicchi tradizionali. Il riso è noto in Giappone per produrre solo gli alcolici più puri.

Rum Aluna Coconut € 5.00

Rum Matusalem 15 anni € 7.00

Rum Matusalem 23 anni Gran Riserva € 8.00

Rum Brugal 1888 Reserva Familiar € 8.00

Rum Dictator 12 anni € 7.00

Whisky

Laphroaig 10 anni € 8.00

Wild Turkey Bourbon € 6.00

Wild Turkey Rye € 8.00

Talisker 10 anni € 9.00

Lossit Classic Blended Malt Whisky € 10.00

Baby Bourbon Hudson € 20.00

Jameson € 4.00

Distillati

Tequila Cofradia reposado

€ 8.00

Cognac Camus Grand VSOP

€ 8.00

Cocktail

Spritz Marina Bitter € 10.00

Spritz Violetta € 8.00

Spritz Campari € 7.00

Spritz Cynar € 7.00

Spritz Aperol € 7.00

Spritz Tassoni € 8.00

Bitter del Lago Tassoni, Prosecco Extra Dry e soda

Spritz St. Germain € 10.00

Spritz Select € 7.00

Spritz Italicus Bergamotto € 10.00

Apertas € 7.00

Cocktail Analcolico € 6.00

Rosso in rada € 6.00

Twist su negroni

French Negroni	€ 10.00
St. Germain, vermouth rosso, bitter rosso e dry gin	
<hr/>	
Negroni	€ 7.00
Bitter rosso, Vermouth rosso e Gin	
<hr/>	
Negroni sbagliato	€ 7.00
Bitter rosso, vermouth rosso e prosecco	
<hr/>	
Americano	€ 6.00
Bitter Rosso, Vermouth Rosso e Soda	
<hr/>	
Milano Torino	€ 6.00
Vermouth Rosso e Bitter Rosso	
<hr/>	
Manhattan	€ 10.00
Vermouth Rosso, Rye Whisky e Dash Angostura Bitters	
<hr/>	
Boulevardier	€ 10.00
Bitter Rosso, Vermouth Rosso e Bourbon Whisky	
<hr/>	
Sbajatonic	€ 8.00
Amaro sbajato. Gin Superbono arance e zenzero e tonica	
<hr/>	
Aviation	€ 7.00
London Dry Gin, maraschino. succo di limone e creme de violette	
<hr/>	
Martinez	€ 10.00
Dry Gin, vermouth rosso, bar spoon marashino e dash orange bitters	
<hr/>	

Fernet Mule € 7.00
Amaro Fernet, sciroppo di zucchero, succo di lime e top Ginger Beer

Jager Mule € 7.00
Amaro Jägermeister, sciroppo di zucchero, succo di lime e top Ginger Beer

Daje Superbono Gin Tonic € 10.00

Gin Tonic Tassoni € 8.00
Gin superfine al cedro, Tonica superiore Tassoni

Bittertass € 6.00
Bitter del Lago Tassoni e cedrata Tassoni

Tassoni Mule € 9.00
Gin superfine al cedro Tassoni, Ginger Beer Tassoni, Succo di lime

Tassoni Power € 8.00
Gin superfine al cedro Tassoni e cedrata Tassoni

Servizio

Servizio al tavolo

€ 2.00

Consulta la lista degli Allergeni

Glutine

Contenuto nei cereali e nei derivati

Crostacei

Gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

Uova

Tutti i prodotti a base di uova e derivati

Pesce

Prodotti che contengono pesce o derivati

Arachidi

Creme e condimenti anche in piccole dosi

Soia

Prodotti a base di Soia

Latte

Prodotti caseari, latticini e derivati

Frutta a guscio

Mandorle, nocciole, noci, pistacchi

Sedano

A pezzi o nei preparati vegetali

Senape

Si può trovare nelle salse e nei condimenti

Semi di Sesamo

Nel pane o in alcuni tipi di farine

Anidride solforosa

Conserve, cibi sott'aceto (solfiti)

Lupini

Legume proteico presente nei cibi vegan

Molluschi

Vongole, ostriche, cozze e simili

Legenda Caratteristiche



Contiene alimenti Surgelati



Contiene alimenti Abbattuti



Prodotto Vegetariano



Prodotto senza Lattosio



Prodotto senza Glutine



Prodotto Piccante



Prodotto Vegano



Prodotto Biologico
