

◆ MENÙ ◆

RAQU[◆]UEL

ALMA EXPERIENCE

◆ SPECIAL APERITIF ◆

dalle ore 18:00 alle ore 20:30

MENÙ 15,00€

roll a scelta dello chef 8 pz +

tempura di verdure 4 pz +

nachos guacamole +

calice di vino / drink

VARIAZIONE PER DRINK PREMIUM + 3,00 €

MENÙ 20,00€

roll a scelta dello chef 8 pz +

tempura di gambero 4 pz +

nigiri al salmone 2 pz +

nachos guacamole +

aperitif drink/ soft drink

VARIAZIONE PER DRINK PREMIUM + 3,00 €

♦ PARA INICIAR ♦

Eleonora: futomaki, alga nori, riso, kataifi, salmone, mousse, barbarbietola, teriyaki, granella di pistacchio **4pz** **8,00€**

Eleonora: futomaki, nori seaweed, rice, kataifi, salmon, mousse, beetroot, teriyaki, chopped pistachios

1 2 4 6 8

Verdure in tempura **4pz** **6,00€**

Tempura vegetables

1 2 4

Delizioso **7,00€**

Gamberetti con farina di panko, mayo sriracha e erba cipollina

Shrimp with panko flour, sriracha mayo and chives

1 2 4

Gamberi in tempura **8,00€**

con salsa mayo sriracha e mayo giapponese **4pz**

with sriracha mayo sauce and Japanese mayo

1 2 4

Gamberi in pasta kataifi **10,00€**

salsa agrodolce e erba cipollina **4pz**

Prawns in kataifi paste, sweet and sour sauce and chives

1 2 4

Platano fritto **5,00€**

Fried plantain.

Tonno cube: tonno, salsa molecolare al cavolo rosso, maionese giapponese e sale maldon **10,00€**

Tuna cube: tuna, red cabbage molecular sauce, Japanese mayonnaise and maldon salt

4

Tartara gamberetti, more, mousse di carote, sale maldon **9,00€**

Shrimp tartare, blackberries, carrot mousse, maldon salt

4

TARTARE:

20,00€

Tris di tartare pesce bianco, tonno , salmone
ed altri ingredienti di accompagnamento a scelta dello chef

Trio of white fish tartare, tuna, salmon
and other ingredients accompaniment chosen by the chef

4

3

6

7

8

11

◆YAKISOBA◆

Yakisoba salmone

10,00€

Noodles, carote, zucchine, salmone, salsa yakisoba,soia

Noodles, carrots, courgettes, salmon, yakisoba sauce, soy

1

4

5

6

7

8

9

10

Yakisoba gambero

10,00€

Noodles, carote, zucchine, gambero, salsa yakisoba,soia

Noodles, carrots, courgettes, shrimp, yakisoba sauce, soy

1

4

5

6

7

8

9

10

Yakisoba mix

12,00€

Noodles, carote, zucchine, gambero, salmone, salsa yakisoba, soia

Noodles, carrots, courgettes, shrimp, salmon, yakisoba sauce, soy

1

4

5

6

7

8

9

10

Yakisoba pollo

10,00€

Noodles, carote, zucchine, pollo, salsa yakisoba, soia

Noodles, carrots, courgettes, chicken, yakisoba sauce, soy

1

4

5

6

7

8

9

10

♦ I CEVICHE ♦

CEVICHE SALMONE

13,50€

Salmone, coriandolo, salsa ceviche, pomodori datterini, mango, ravanello, cipolla di tropea, Peperoncini rossi verdi dolci, patata viola

Salmon ceviche: salmon, coriander, ceviche sauce, datterini tomatoes, mango, radish, tropea onion, sweet green red chillies, purple potato



CEVICHE TONNO

13,50€

Tonno, coriandolo, salsa ceviche, sedano, pomodori datterini, mango, cetrioli, fragole

Tuna ceviche: tuna, coriander, ceviche sauce, celery, datterini tomatoes, mango, cucumber, strawberries



CEVICHE MIX

13,50€

salmone, tonno, pesce bianco, gamberi Argentini, polpo, coriandolo, salsa ceviche, cipolla di Tropea, peperoncini rossi e verdi dolci, pomodoro datterini, mango, fragole

salmon, tuna, white fish, Argentinian prawns, octopus, coriander, ceviche sauce, Tropea onion, red chillies and sweet greens, datterini tomatoes, mango, strawberries



◀ I POKE ▶

POKE SALMONE

13,00€

Riso bianco, salmone, mango, avocado, wakame, fragole, maionese spicy, salsa Teriyaki, scaglie di mandorle

Salmon Poke: white rice, salmon, mango, avocado, wakame, strawberries, spicy mayonnaise, Teriyaki sauce, flaked almonds

4 6 7 8

POKE TONNO

13,00€

Riso bianco, tonno marinato, avocado, mango, wakame, salsa Teriyaki, fragole, granella di pistacchio

Tuna Poke: white rice, marinated tuna, avocado, mango, wakame, Teriyaki sauce, strawberries, chopped pistachios

4 6 7 8

POKE MIX

13,50€

Riso bianco, salsa poke , salmone , tonno, pesce bianco, gamberi Argentini, avocado, mango, wakame, edamame, salsa Teriaki, maionese spicy, semi di sesamo, tobiko

Poke mix: white rice, poke sauce, salmon, tuna, white fish, Argentinian prawns, avocado, mango, wakame, edamame, Teriaki sauce, spicy mayonnaise, sesame seeds, tobik

4 6 7 8

POKE PRIMAVERA

12,00€

Riso bianco, mela verde, fragole, mango, pesca, cetriolo, misticanza

Spring Poke: white rice, green apple, strawberries, mango, peach, cucumber, mixed salad

POKE VEGGY

12,00€

Riso bianco, ceci, tofu, avocado, pomodori datterini, basilico, scaglie di mandorle

Veggy Poke: white rice, chickpeas, tofu, avocado, datterini tomatoes, basil, almond flakes

6 8

◆ NIGIRI ◆

Nigiri salmone **2 pz** **3,50€**
Salmon

Nigiri tonno **2 pz** **3,50€**
Nigiri tuna

Nigiri avocado **2 pz** **3,50€**

Nigiri mango **2 pz** **3,50€**

Nigiri gambero **2 pz** **3,50€**
Shrimp nigiri

◆ I ROLLS ◆

Salmone

BEIJA FLOR **13,50€**

Baccalà, alga Soya, riso rosa, salmone impanato, maionese giapponese, erba cipollina

Cod, soya seaweed, pink rice, breaded salmon, Japanese mayonnaise, chives

1 2 4

MEU AMOR **12,00€**

Alga nori, riso bianco, avocado, salmone, Philadelphia, fragole, salsa Teriyaki

Meu Love: Nori seaweed, white rice, avocado, salmon, Philadelphia, strawberries, Teriyaki sauce

2 4

PACIFICO **12,50€**

Alga nori, riso bianco, salmone, gambero argentino, avocado, olio evo, scorza di lime arancia, menta

Pacific: nori seaweed, white rice, salmon, Argentinian prawn, avocado, extra virgin olive oil, orange lime zest, mint

2 4

SABIA **11,00€**

Riso bianco, salmone, avocado, mango, mayonese giapponese, salsa teriyaki

Sabia: white rice, salmon, avocado, mango, japanese mayo, sauce teriyaki

4 6 2

CHANTY11,00€

Salmone impanato, alga nori, Banana, Philadelphia, salsa teriyaki

Chanty: Breaded salmon, nori seaweed, banana, Philadelphia, teriyaki sauce

1467

MEXICANO12,00€

Alga nori, riso bianco, tortilla di nachos, togarashi, salmone, avocado, guacamole

Mexican: nori seaweed, white rice, nacho tortilla, togarashi, salmon, avocado, guacamole

4

BRASIL11,50€

Riso bianco, salmone, avocado, salsa agropiccante

Brazil: white rice, salmon, avocado, spicy and sour sauce

46

◆ I ROLLS ◆

Gambero

DELICIA13,00€

Alga nori, riso al sesamo bianco, gambero in tempura, mousse alla barbabietola, salsa Teriyaki, mango

Delicia: nori seaweed, white sesame rice, tempura shrimp, Beetroot mousse, Teriyaki sauce, mango

12467

RIO DE JANEIRO13,00€

Alga nori, riso bianco, gambero in tempura, pasta kataifi salmone, maionese giapponese, salsa Teriyaki

Rio de Janerio: Nori seaweed, white rice, tempura shrimp, kataifi paste salmon, Japanese mayonnaise, Teriyaki sauce

1246

CORAÇÃO VERDE14,00€

Alga nori, riso bianco, gambero in tempura, avocado, mousse alla barbabietola, salsa Teriyaki

Green coração: Nori seaweed, white rice, tempura shrimp, avocado, Beetroot mousse, Teriyaki sauce

12467

SAN PAOLO

15,00€

Alga nori, riso bianco, gambero in tempura, cetriolo, mango, tonno, salsa mango, salsa Teriyaki, erba cipollina e alga nori arrostita

San Paolo: nori seaweed, white rice, tempura shrimp, cucumber, mango, tuna, mango sauce, Teriyaki sauce, chives and roasted nori seaweed



RAQUEL

13,50€

Alga nori, riso bianco, avocado, gambero in tempura, fettina di tonno scottato nella salsa Teriyaki, granella di pistacchio

Raquel: nori seaweed, white rice, avocado, tempura shrimp, slice of seared tuna in Teriyaki sauce, chopped pistachios



♦ I ROLLS ♦

Tonno

NOITE CARIOCA

14,00€

Alga nori, riso bianco al sesamo bianco, tartare di tonno, erba cipollina, mayo Sriracha, salsa Teriyaki

Noite Carioca: nori seaweed, white rice with white sesame, tuna tartare, chives, Sriracha mayo, Teriyaki sauce



SABOROSO

14,50€

Alga nori, riso bianco, tonno, avocado, fettina di tonno scottata alla maionese giapponese, pasta kataifi, olio alla menta e basilico, salsa Teriyaki

Saboroso: nori seaweed, white rice, tuna, avocado, seared tuna slice with Japanese mayonnaise, kataifi pastry, mint and basil oil, Teriyaki sauce



◆ I ROLLS ◆

Pesce Bianco

VILA VELHA

10,00€

Alga nori, riso bianco, pesce bianco impanato al togarashi, maionese giapponese, datterini, sale rosa Himalaya

Vila Velha: Nori seaweed, white rice, white fish breaded with togarashi, Japanese mayonnaise, datterini tomatoes, Himalaya salt

◆1◆2◆4◆8

LUCÌA

12,00€

Alga nori, riso bianco, pesce bianco, avocado, guacamole e cipolla croccante

Lucia: nori seaweed, white rice, white fish, avocado, guacamole and crispy onion

◆1◆2◆4◆8

◆ I ROLLS ◆

Veggy

VEGGY TOFU

12,00€

Tofu affumicato, olio Evo, sale rosa, mayo vegana rosa, fili di peperoncino

Smoked tofu, extra virgin olive oil, pink salt, pink vegan mayo, chilli pepper threads

◆6

VEGGY GOSTOSA

11,50€

Alga Soya, riso rosa, mango, avocado, fragole, salsa mango

Soya seaweed, pink rice, mango, avocado, strawberries, mango sauce

◆6

◆ PRATOS DE PICANHA ◆

FILETTO DI PICANHA

20,00€

Pure di patate dolci, riso basmati e platano fritto.

Mashed sweet potatoes, basmati rice, fried plantain.



SPIEDINO DI PICANHA

14,00€

Vinagrette , insalatina

Vinagrette, salad



ROLL PICANHA

18,00€

Riso bianco, alga nori, tartara di picanha, erba cipollina, picanha scottata all'olio stesso della carne, sale rosa Himalaya, porro fritto e vinagrette

White rice, nori seaweed, picanha tartare, chives, picanha seared

in the same oil as the meat, Himalaya salt, fried leek and vinaigrette



PICANHA CRIANÇA

17,00€

Riso , patatine fritte, picanha

Rice, french fries, picanha



PRATO DE FRANGO

12,00€

Pollo panato saltato con soia, riso basmati e purè di patata dolce

Breaded chicken sautéed with soy, basmati rice and sweet potato puree

◆ MENÙ CENA X2 ◆

MENÙ 33,00€ A PERSONA

platano fritto
ceviche mix
nigiri salmone 2 pz
nigiri tonno 2 pz
nachos
gambero tempura 3 pz
roll pacifico 8 pz
roll rio de janeiro 8 pz
roll noite carioca 8 pz
roll meu amor 8 pz

MENÙ 25,00€ A PERSONA

verdure in tempura
nigiri salmone 2 pz
nigiri tonno
nigiri mango 2 pz
nachos
roll lucia 8 pz
roll saporoso 8 pz
roll raquel 8 pz

◆ MENÙ PRANZO ◆

SOLO DI SABATO
DALLE 12:00 ALLE 14:30

MENÙ 15,00€
UNA SCELTA TRA

POKE TONNO/SALMONE/PRIMAVERA/VEGGY/MIX

CEVICHE SALMONE/TONNO/MIX

NIGIRI AL TONNO/SALMONE /
MANGO/AVOCADO COMPRESO 2 PZ
ACQUA E CAFFÈ COMPRESO.

◆ BIRRE ◆

Blanc 0,33	4,00€
Blanc 0,50	6,00€
Brooklyn 0,4	6,00€
IPA 9 luppoli 0,4	7,00€

◆ DOCES ◆

CHEESECAKE7,00€

Cioccolato *Chocolate*



Frutti di bosco *Berries*



Mango



Fragole *Strawberries*



Caramello cioccolato bianco *White chocolate caramel*



◆BOLLICINE◆

Dai profumi fruttati, con riconoscimenti che vanno dalla mela alla ginestra, dalla crosta di pane e lieviti alla frutta secca e al pane tostato. Al palato si presentano con spiccata acidità e freschezza, struttura e alcolicità in perfetto equilibrio, lunga persistenza.

With fruity aromas, with recognitions ranging from apple to broom, from bread crust and yeast to dried fruit and al toasted bread. On the palate they present themselves with marked acidity and freshness, structure and alcohol content in perfect balance, long persistence.

Spumante Rosé Extra Dry Ricciolo

 35,00€

Aleatico | Giuliani, Puglia

Al naso si presenta riccamente fruttato, more, marasca e ciliegie, ricordi di frutta fresca. E poi, fini sentori floreali di rose. In bocca è un'esplosione di frutta matura, sorretto da una sorprendente vena acida e delicatamente tannica.

The nose is richly fruity, blackberries, morello cherries and cherries, memories of fresh fruit. And then, fine floral hints of roses. In the mouth it is an explosion of ripe fruit, supported by a surprising acidic and delicately tannic vein

Prosecco Docg Vigna del Cuc

 5,00€  30,00€

Glera | Col Sandago, Veneto

Nasce dalle migliori uve Glera, un vino spumante dal gusto secco, che si racconta nel suo colore giallo paglierino, nell'aspetto brillante, nella spuma fine e persistente, preceduta e percorsa da un profumo fruttato, con note di mela verde.

Born from the best Glera grapes, a sparkling wine with a dry taste, which is told in its straw yellow color, in its brilliant appearance, in the fine and persistent foam, preceded and permeated by a fruity aroma, with notes of green apple.

Laurent - Perrier Champagne Brut

 110,00€

Colore brillante giallo oro, le bollicine fine alimentano una mousse persistente, al palato è suadente con note di fiori bianchi, frutta, note fruttate di pompelmo agrume, note leggere di pan briosche.

F. Ili Berlucchi Franciacorta Freccianera Blanc De Blancs Brut 25 DOCG

 45,00€

Bianco spumante brut Lombardia DOCG

Brut white sparkling wine Lombardia DOCG

◆ VINI BIANCHI ◆

Dai profumi variegati con riconoscimenti che vanno dalla confettura di frutta bianca alla vaniglia con sfumature finali di burro. Al palato, esprimono avvolgenza e buon equilibrio, con decisa morbidezza finale particolare persistenza gusto olfattiva.

With varied aromas with flavors ranging from white fruit jam to vanilla with final nuances of butter.

On the palate, they express envelopingness and good balance, with a decided final softness and particular taste-olfactory persistence

Chardonnay Igt Bianco di Caprolace



5,00€



24,00€

Chardonnay | Villa Gianna, Lazio

Di un bel giallo paglierino cristallino. Al naso esprime aromaticità, finezza e morbidezza. Al gusto è fresco, persistente e sapido. Finale vellutato e leggermente sapido.

Of a beautiful crystalline straw yellow. On the nose it expresses aromaticity and finesse and softness. The taste is fresh, persistent and savory. Velvety finish and slightly savory.

Pecorino Igp Diamine



28,00€

Pecorino | Marchesi de' Cordano, Abruzzo

Bouquet intenso e complesso, con sentori di frutta fresca ed esotica e fiori gialli. Note minerali e salmastre. Al gusto è corposo con piacevole freschezza e spiccata acidità. Alta bevibilità e giusta persistenza.

Intense and complex bouquet, with hints of fresh and exotic fruit and yellow flowers.

Mineral and brackish notes. The taste is full-bodied with pleasant freshness and marked acidity. High drinkability and correct persistence.

Pinot Nero V.B. Petillant



6,00€



34,00€

Isimbarda | Lombardia

Dal gusto delicato e netto con aromi di frutta acerba ed un lieve sentore di pane tostato. Piacevolmente acido e armonico con un retrogusto ammandorlato, tipico del vitigno

Delicate and clean taste with aromas of unripe fruit and a light hint of toasted bread.

Pleasantly acidic and harmonious with an almond aftertaste, typical of the grape variety.

Gewürztraminer Dop Pendici del Baldo



34,00€

Gewürztraminer | Mori Colli Zugna, Trentino

Di colore giallo paglierino carico con un profumo intenso, persistente e speziato che ricorda i chiodi di garofano e i fiori d'arancio. Sapore morbido ed equilibrato con una persistenza aromatica intensa.

Deep straw yellow in color with an intense aroma, persistent and spicy reminiscent of cloves and orange blossoms. Soft and balanced flavor with an intense aromatic persistence.

Riesling Renano Doc Bio

 30,00€

Riesling Renano | Isimbarda, Lombardia

Le intense note floreali rivelano appieno l'aromaticità caratteristica del vitigno, conferendo al vino un profilo olfattivo distintivo. Al palato, si presenta sapido ed elegante.

The intense floral notes fully reveal the characteristic aroma of the grape variety, giving the wine a distinctive olfactory profile. On the palate, it is savory and elegant.

Ribolla Gialla Igt Venezia Giulia

 6,00€  26,00€

Ribolla Gialla | Valpanera, Friuli

Giallo paglierino tenue con riflessi verdolini. Al naso è intenso, con profumi di frutta fresca e fiori. Persistente, leggermente aromatico, rotondo e di equilibrata acidità.

Pale straw yellow with greenish reflections. The nose is intense, with aromas of fresh fruit and flowers. Persistent, slightly aromatic, round and with balanced acidity.

◆ VINI ROSSI ◆

Dai profumi eterei e speziati, con riconoscimenti che vanno dalle confetture al tabacco. Al palato, si sviluppano note calde, morbide e di grande complessità finale. Vini longevi, adatti a piatti strutturati.

With ethereal and spicy aromas, with flavors ranging from jams to tobacco. Warm, soft notes with great final complexity develop on the palate. Long-lived wines, suitable for structured dishes.

Primitivo Doc Lavarossa Bio

 26,00€

Primitivo | Giuliani, Puglia

Fine carica fruttata oltre a note balsamiche e speziate. Al gusto, colpisce per i tannini importanti e morbidi. Bella sapidità e freschezza. Piacevoli sentori di frutti rossi. Al palato risulta piacevolmente asciutto, rotondo e delicatamente brioso.

Fine fruity charge as well as balsamic and spicy notes. The taste is striking for its important and soft tannins. Nice flavor and freshness. Pleasant hints of red fruits. On the palate it is pleasantly dry, rounded and delicately lively.

Chianti Docg Bio

 5,00€  24,00€

Sangiovese | Pasolini Dall'Onda, Toscana

Al naso si apre con un bouquet intenso e vinoso.

The nose opens with an intense and vinous bouquet.

Montepulciano d'Abruzzo Dop Aida

 28,00€

Montepulciano | Marchesi de' Cordano, Abruzzo

Sentori di frutta rossa matura, ciliegie, prugne e note floreali. Al gusto i tannini morbidi regalano grande bevibilità e piacevolezza.

Hints of ripe red fruit, cherries, plums and floral notes.

On the palate, the soft tannins give great drinkability and pleasantness

◆ VINI DOLCI E DA DESSERT ◆

Da uve profumate, con sentori intensi e complessi, note di confettura, fiori secchi, arance candite e frutta secca. Al gusto esprimono una dolcezza ben dosata ed equilibrata dalla freschezza dell'alcol e, nel lungo finale, ritornano le note dolci delle confetture.

From fragrant grapes, with intense and complex aromas, notes of jam, dried flowers, candied oranges and dried fruit. On the palate they express a well-measured sweetness balanced by the freshness of the alcohol and, in the long finish, the sweet notes of the jams return.

Passito Primitivo Igt 1922

 8,00€  55,00€

Primitivo | Giuliani, Puglia

Rosso rubino profondo. Fruttato di more, prugne e amarene mature, confettura di ciliegie, fichi e frutta secca. Fini sentori floreali ed erbacei, note speziate di liquirizia e anice stellato.

Deep ruby red. Fruity of blackberries, plums and ripe black cherries, cherry, fig and dried fruit jam. Fine floral and herbaceous scents, spicy notes of licorice and star anise.

Sandeman Porto Ruby

 7,00€

Discendente dai vini Porto di color rubino brillante originariamente spediti da George Sandeman nel 1790.

Provenienza: Portogallo

Vitigno: Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinto Cão. Profondi sentori di frutti rossi, prugne e fragole che lo rendono un vino molto aromatico ed equilibrato. Sapore ricco, rotondo ed equilibrato al palato, con sapori evidenti di prugne fresche e frutti rossi.

Descended from Port wines with a bright ruby color originally shipped by George Sandeman in 1790. Origin: Portugal

Grape variety: Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinto Cão.

Deep hints of red fruits, plums and strawberries that make it a very aromatic and balanced wine.

Rich, round flavor and balanced on the palate, with evident flavors of fresh plums and red fruits.

◆ AMARI ◆

Jefferson	5,00€
Braulio	5,00€
Limoncello	5,00€
Amaro Del Capo	5,00€
Amaro Formidabile	5,00€

◆ DISTILLATI ◆

VODKA

Beluga	
Grey Goose	8,00€
	8,00€

RUM

Rum Zacapa	
Rum El Dorado invecchiato 12 anni	9,00€
Rum Bumbu	8,00€
	7,00€

WHISKEY

Laphoraig 10 anni	
Talisker 10 anni	9,00€
Oban 14 anni	9,00€
Akashi Oak Blended	9,00€
	8,00€

TEQUILA

Espolon Blanco	
Casamigos	7,00€
Don Julio Reposado	9,00€
	10,00€

MEZCAL

Mezcal Casamigos	
	11,00€

◆ DRINK LIST SIGNATURE ◆

12,00€

RAQUEL SOUR

Vodka
Succo di Lime
Sciroppo ai petali di rose e frutti rossi

PURPLE MULE

Vodka infusa ai butterfly prea flowers tea
Succo di Lime
Ginger beer

RAQUEL STAR

Vodka
Succo di Lime
Estratto di passion fruit
Top di spumante

TOMMY ROYAL

Mezcal
Succo di Lime
Sciroppo d'Agave
Estratto di Tamarindo

CALVADOS DAIQUIRI

Calvados
Succo di Lime
3 teaspoon di zucchero

SOFT DRINKS:

Coca Cola	4,00€
Coca Cola Zero	4,00€
Tonica	4,00€
Tonica Lemon	4,00€
Ginger Beer	4,00€
Pompelmo Rosa	4,00€
Succo Ananas	4,00€
Succo Arancia	4,00€
Cocktail di Frutta	7,00€
Caffè	1,20€

SCEGLI IL TUO GIN:

Tanqueray 10	10,00€
Roku	12,00€
Hendrick's	10,00€
Elephant	12,00€
Monkey 47	12,00€
Gin Mare Capri	12,00€
Bulldog	10,00€

GRANDI CLASSICI:

Negroni	9,00€
Negroni Sbagliato	9,00€
Vodka Tonic/ Lemon	9,00€
Gin Tonic / Lemon	9,00€
Martini Cocktail	9,00€
Daiquiri	9,00€
Paloma	9,00€
Mojito	9,00€
Caipiroska	9,00€
Caipirinha	9,00€
Aperol Spritz / Campari / Limoncello	7,00€
Hugo Spritz	9,00€
Pornstar Martini	9,00€
Pina Colada	9,00€
Disaronno Sour	9,00€
Tommy's Margarita	9,00€
Tommy's Mezcal	9,00€
Moscow Mule	9,00€

Per il resto chiedere al nostro barman.

LISTA ALLERGENI

- 1)** Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati;
- 2)** Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- 3)** Uova e prodotti a base di uova;
- 4)** Pesce e prodotti a base di pesce;
- 5)** Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- 6)** Soia e prodotti a base di soia;
- 7)** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
- 8)** Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti;
- 9)** Sedano e prodotti a base di sedano;
- 10)** Senape e prodotti a base di senape;
- 11)** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- 12)** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 Mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale;
- 13)** Lupini e prodotti a base di lupini;
- 14)** Molluschi e prodotti a base di molluschi

