



MENÙ





MENÙ →

PIZZE →

CARTA DEI VINI →

DRINK LIST →

APERITIVI →

ANTIPASTI

Tacos Reserva ^{4-5-14*}

Tacos con salmone e polpo di nostra selezione, misticanza The Circle e mayo allo yuzu

8€

Baccalà CBT ^{1-5*}

Baccalà cotto a bassa temperatura, accompagnato da misticanza The Circle e guarnito con polvere di olive nere laziali

10€

Ceviche di pescato ^{5*}

Pescato del giorno tagliato a coltello condito con jalapeño, coriandolo, lime, aceto e pepe

12€

Capasanta Green ^{2-3-5*}

Capasanta scottata con pesto di rucola e burrata di Andria

18€

Cartoccio occhi di canna ^{1-4-9-14*}

Frittura di seppie infarinata con semola, farina 00, scorza di agrumi e yuzu

6€

Verdure di stagione in tempura (proposta vegana) ^{7*}

Tempura di verdure con farina di riso e soia

5€

Antipasto x 2 Green Reserva ^{1-4-5-9-12-14*}

- Polpette di pesce con mayo allo yuzu
- Baccalà al nero di seppia con acqua di pomodoro
- Carpaccio del pescato del giorno olio e sale
- Tacos con tartare di salmone o polpo arrosto
- Julienne di calamaro con cialda croccante

30€



CRUDI

Crudo x 2 ^{5*}

Scampi, gamberi rossi di Mazara del Vallo, mazzancolle e carpaccio del
pescato del giorno ^{5-8*} **45 €**

Tartare di tonno olio e sale ^{5-8*} **10 €**

Tartare di salmone olio e sale ^{5*} **8 €**

Tartare di spigola olio e sale ^{5*} **9 €**

Mix di tartare olio e sale ^{5*} **16 €**

PRIMI

Risotto agli scampi ^{8-12*}

Risotto Intrepido con bisque di scampi di Mazara del Vallo, polvere di alga
di mare, tartare di scampo crudo e olio al prezzemolo **18 €**

Raviolo di mare ^{5-8-9-12-14*}

Ravioli freschi di ricciola con bisque di crostacei, tartare di gambero rosso
di Mazara del Vallo e timo limone The Circle **20 €**

Spaghettone Mancini con crostacei ^{8-9-12*}

Spaghettone Mancini con mazzancolla Sicilia, gambero rosso, scampi di
Mazara del Vallo, pomodoro datterino e olio al prezzemolo **16 €**

Gnocco asparagi e vongole ^{4-9-14*}

Gnocchi, crema di asparagi, vongole veraci Scardovari e punte di asparago
scottate (variante vegana asparagi e tartufo) **14 €**



SECONDI

Polpo alla mediterranea ^{4-9*}

Polpo verace arrosto condito con acqua di pomodoro cuore di bue, cetriolo alla julienne e brunoise di pane tostato

14 €

La Giardiniera (proposta vegana) ^{7*}

Brunoise di zucchine, melanzane e peperoni su letto di carote sbollentate, cetriolo coppato, soya e punte di asparagi scottati

8 €

Lingotto di Tonno ^{4-5*}

Tonno pinna gialla Albacares su letto di nero di seppia con pak choi

16 €

Frittura di calamari e gamberi ^{1-4-8-9*}

Frittura di calamari e gamberi rosa Sicilia infarinati con semola e farina doppio 00

16 €

Mix di crostacei minimo 2 persone ^{8*}

Guazzetto di gambero rosso, scampi di Mazara del Vallo e mazzancolle Sicilia

28 €

CONTORNI

Cicoria di campo ripassata

5 €

Pak choi alla griglia

5 €

Patate al forno di Avezzano

5 €

Asparagi scottati con mayo home made ^{1-14*}

6 €

Chips

5 €

Misticanza The Circle, con mela verde e alici del Cantabrico

6 €



MENÙ PIZZA

Fritti

Supplì al telefono ^{1-3-9-14*} 3 €

Supplì con bisque di scampi ^{1-3-8-9-12-14*} 4 €

Baccalà al nero di seppia con mayo allo yuzu ^{1-4-5-9-14*} 4 €

Fiore di zucca scomposto con alici del Cantabrico ^{1-3-5-9*} 3 €

Olive all’ascolana 5 pz. ^{1-9-12-14*} 6 €

Mozzarella in carrozza, panatura di cornflakes, alici del Cantabrico e acqua di pomodoro ^{1-3-5-9-14*} 5 €

3 Tranci

- Gambero rosso, burrata e zeste di limone ^{3-8-9*}
 - Salmone marinato al mirtillo, rucola e mayo allo yuzu ^{2-5-9-14*}
 - Cicoria e calamaro julienne ^{4-9*}
- 12 €

PIZZE CLASSICHE

Margherita ^{3-9*}

Pomodoro San Marzano, fior di latte d’Agerola, olio evo e basilico fresco 9 €

Napoli ^{3-5-9*}

Pomodoro San Marzano, alici del Cantabrico, fior di latte d’Agerola e origano cubano fresco The Circle 10 €

Bufala e Reggiano ^{3-9-14*}

Pomodoro San Marzano, bufala fresca, scaglie di grana e olio al basilico 11 €

Fiori di zucca e alici ^{3-5-9*}

Fiori di zucca croccanti, alici del Cantabrico e fior di latte d’Agerola 11 €



Capricciosa Green Reserva ^{3-9-14*}

Polvere di olive nere, uovo alla Bismarck, prosciutto toscano cotto a legna e petali di carciofo

12€

Diavola ^{3-9*}

Pomodoro San Marzano, salame piccante ferro di cavallo, Nduja e fior di latte d'Agerola

11€

Green Delight ^{3-7-9*}

Brunoise di zucchine, melanzane e peperoni, soia, fior di latte d'Agerola, olio al prezzemolo, misticanza The Circle e punte di asparago

11€

PIZZE SPECIALI

Amatriciana di scampi ^{3-8-9-12*}

Pomodoro San Marzano, bisque di scampi, guanciale croccante di Amatrice e scampi crudi

18€

Norvegese ^{2-3-5-9-14*}

Pesto di rucola, salmone marinato al mirtillo e mayo allo yuzu

15€

Tartufo di mare ^{3-5-9*}

Carpaccio di spigola, scaglie di tartufo e misticanza The Circle

18€

Bufala e braciola ^{3-9-11*}

Patate di Avezzano, pulled pork CBT e crema di bufala

15€



FOCACCE RIPIENE

Bufala, rucola, prosciutto iberico e acqua di pomodoro ^{3-9*}	14 €
Patate di Avezzano, ciauscolo, fior di latte e stracchino ^{3-9*}	12 €
Focaccia olio e sale	4 €

DOLCI

Tiramisù Green Reserva ^{3-9-14*}	8 €
Solero ^{1-3-9*}	8 €
Panna cotta ^{3-9*}	8 €
Dolce Green Reserva ^{2-3-9-14*}	8 €
Frutta di stagione	8 €

Note: potrà essere aggiunto su ogni portata tartufo fresco, in base alla stagionalità del prodotto, al costo di 5 €



CARTA DEI VINI

BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene Superiore Docg brut Bisol	23€
Prosecco Valdobbiadene Superiore Docg Extra Dry Bisol	25€
Prosecco D.O.C.G. brut Toblar	25€
Gaudensius blanc de noir Firriato	40€
Gaudensius blanc de blancs Firriato	40€
Gaudensius Pas dosè Firriato	45€
Gaudensius Rosè Firriato	45€
Ribolla gialla Extra Brut “metodo classico” Puiatti	30€
Franciacorta D.O.C.G. cuvée n. 7 brut Lo Sparviere	42€
Franciacorta D.O.C.G. Extra Brut Lo Sparviere	40€
Franciacorta D.O.C.G. Rosè Monique Lo Sparviere	46€
Franciacorta D.O.C.G. Dosaggio Zero Riserva 2015 Lo Sparviere	58€
Franciacorta Brut Grande Cuvée “Alma” Bellavista	50€
Franciacorta Extra Brut “Cuvée Prestige” Ca' del Bosco	75€
Maximum Blanc de Blancs Ferrari	40€
Maximum rosè Ferrari	44€
Perlè Millesimato Ferrari	55€
Champagne premier cru A.O.C Extra Brut Autreau	60€



Champagne premier cru A.O.C. Brut Rosè Autreau	65€
Champagne A.O.C. Brut Réserve Leclerc Briant	82€
Champagne Brut Blanc de Blancs Abelé 1757	110€
Champagne Brut Rosè Abelé 1757	100€
Champagne Brut Ruinart	130€
Champagne Brut Dom Perignon	280€

VINI BIANCHI

Alto Adige

Sauvignon D.O.C. Steinhaus	26€
Gewürztraminer Steinhaus	30€
Chardonnay “Cardellino“ Elena Walch	35€
Gewürztraminer Elena Walch	27€
Sauvignon Elena Walch	24€
EWA cuveè Elena Walch	28€
Pinot bianco Kristallberg Elena Walch	35€
Pinot grigio Elena Walch	27€
Riesling Castel Ringberg Elena Walch	36€
Sauvignon Sanct Valentin San Michele Appiano	50€



Friuli Venezia Giulia

Friulano Colli Orientali D.O.C. Vignaioli specogna	26 €
Ribolla gialla Colli Orientali D.O.C. Vignaioli specogna	30 €
Malvasia Colli Orientali D.O.C. Vignaioli specogna	27 €
Ribolla gialla Puiatti	24 €
Sauvignon blanc Puiatti	23 €
Friulano Puiatti	20 €
Pinot grigio Puiatti	24 €

Veneto

Serole soave classico D.O.C. Bertani	22 €
Lugana “Le Quaiare” Bertani	25 €

Lombardia

Lugana Ca dei frati	25 €
---------------------	------

Piemonte

Langhe Arneis “Il Nespolo” Prinsi	26 €
Langhe DOC Chardonnay “Serbato” Batasiolo	33 €
Roero Arneis DOCG “Soulmarino” Batasiolo	27 €
Langhe DOC “Sunsì” Batasiolo	25 €
Gavi DOCG “Granèe” Batasiolo	25 €



WINE

Toscana

L'iracondo Bolgheri vermentino D.O.C. Podere sette	25€
Plinio vermentino maremma toscana D.O.C. Bruni	23€

Marche

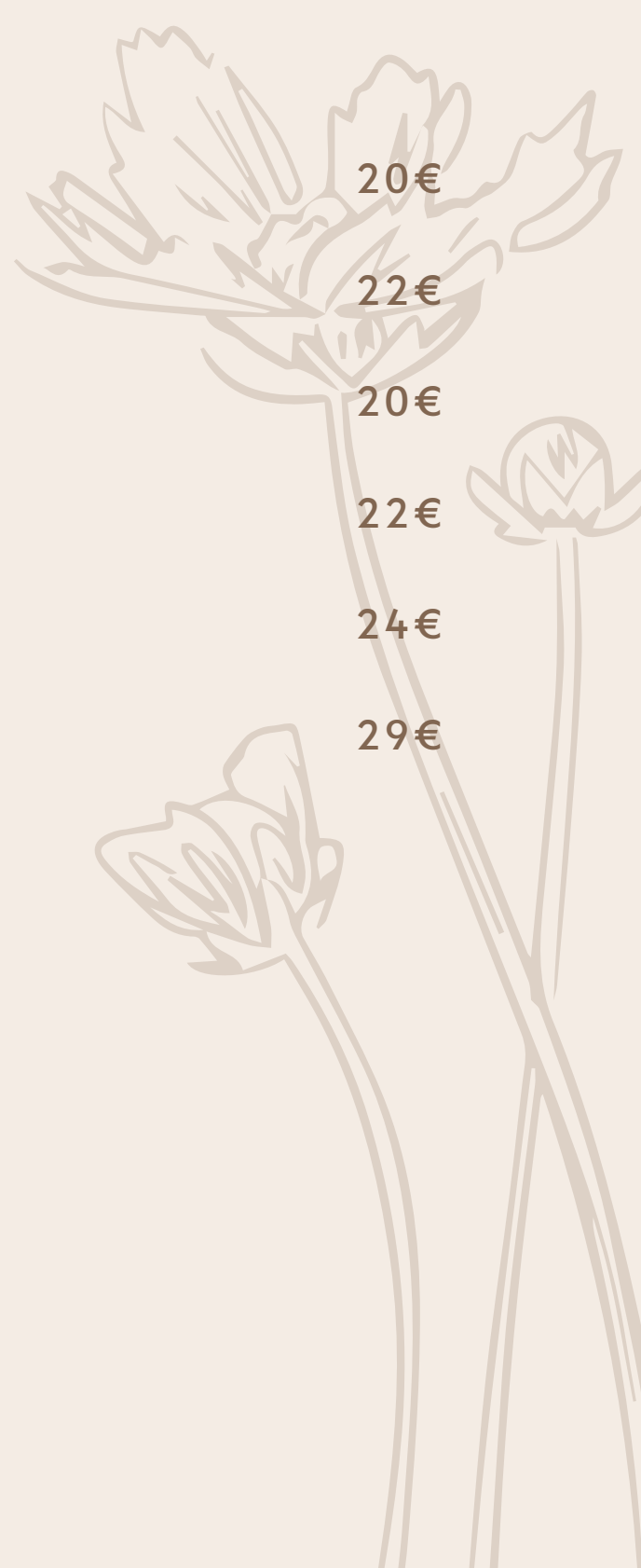
Anforetta Verdicchio dei castelli di Jesi D.O.C. Montecappone	25€
San sisto “Verdicchio dei castelli di Jesi Riserva” Tenute san sito	30€

Umbria

Conte della vipera Antinori	48€
Cervaro della sala Antinori	110€
Chardonnay Pietragrande Tenute Lunelli	22€

Abruzzo

Pecorino Riseis Agriverde	20€
Passerina Riseis Agriverde	22€
Trebbiano d’Abruzzo superiore D.O.C. Orlandi Contucci Ponno	20€
Sauvignon Ghiaiolo Orlandi Contucci Ponno	22€
Pecorino Abruzzo superiore D.O.C.G. Orlandi Contucci Ponno	24€
Chardonnay Labyrintho Orlandi Contucci Ponno	29€



Campania

Falanghina del Sannio “Svelato” Terre stregate	24€
Greco del Sannio “Aurora” Terre stregate	24€
Fiano del Sannio “Genius loci” Terre stregate	25€

Puglia

Battigia chardonnay Paololeo	23€
Calaluna Fiano Paololeo	24€

Sicilia

Quater vitis Firriato	25€
Sabbie dell’Etna Firriato	26€
Chiaramonte inzolia Firriato	22€
Chiaramonte chardonnay Firriato	24€
Jasmin “Zibibbo vinificato in secco” Firriato	28€

Sardegna

“Rìas” Vermentino di Gallura DOCG Gregu	23€
“Selenu” Vermentino di Gallura DOCG Superiore Gregu	30€
Montidimola Surrau	45€



Francia

Petit chablis A.O.C. Domaine des hates	35€
Chablis A.O.C. Domaine des hates	40€
Sancerre “Le Chene Marchand” A.O.C. François Crochet	60€
Rully premier cru A.O.C. LES CLOUX Domaine belleville	80€
Bourgogne A.O.C. RENAISSANCE Dormy	40€
Sancerre Rouge A.O.C. François Crochet	55€

VINI ROSSI

Piemonte

Dolcetto d’alba D.O.C. Fortemasso	24€
Langhe nebbiolo D.O.C Fortemasso	30€

Veneto

Ripasso Valpantena Bertani	27€
Sabbie dell’Etna Firriato	26€

Toscana

Brunello di Montalcino Val di suga	48€
Chianti classico Castello di Radda	28€
Rosso di Montalcino Val di suga	29€
L’invidio Podere sette	30€



Umbria

Ziggurat Tenute Lunelli

27€

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo Riseis Agriverde

25€

Campania

Aglianico “Idilio” Terre Stregate

20€

Puglia

Susumaniello Paololeo

22€

Primitivo “Passo del cardinale” Paololeo

23€

Sicilia

Quater vitis rosso Firriato

32€

Sabbie dell'Etna Firriato

26 €

VINI ROSATI

Soffio Bruni

23 €

Susumaniello alture valle d'Itria Paololeo

25€

Grecia Paololeo

22€

Pinot nero rosé Alto Adige D.O.C. Steinhaus

28€

Sabbie dell'Etna Rosato Firriato

22€

Gjola Rosato Surrau

24€

“Sirè” Cannonau Rosato Gregu

24€

Cerasuolo d' Abruzzo "Solarea" Agriverde Rosato Gregu

20€



CALICI

BOLLICINE

Prosecco D.O.C.G brut Toblar	6 €
Ribolla gialla extra brut Puiatti	8 €
Maximum Blanc de Blancs Ferrari	10 €

VINI BIANCHI

Gewürztraminer Elena Walch	8 €
Ribolla Colli Orientali Vignaioli Specogna	8 €
Pinot grigio Puiatti	7 €
Chardonnay Pietragrande Tenuta Lunelli	6 €
Pecorino Riseis Agriverde Tenuta Lunelli	6 €
Passerina Riseis Agriverde	6 €
Jasmin “Zibibbo vinificato in secco” Firriato	8 €

VINI ROSATI

Cerasuolo d’Abruzzo Agriverde	7 €
Grecia Paololeo	7 €
Susumaniello rosato Paololeo	7 €

VINI ROSSI

Montepulciano d’Abruzzo Riseis Agriverde	8 €
Susumaniello Paololeo	7 €



DRINK LIST

Paloma

Tequila, succo di pompelmo, succo lime, soda

10 €

Pesca Lemon

Maraschino, granatina, purea di pesca, succo lime

10 €

Negroni

Gin, campari, vermouth rosso

10 €

Negroni Sbagliato

Campari, vermouth rosso, prosecco

10 €

Mojito

Rum bianco, succo limone, zucchero di canna, lime, menta

10 €

Mojito Passion Fruit

Rum bianco, liquore passion fruit, succo lime, granatina, zucchero di canna, lime, menta

10 €

Martini Passion Fruit

Passoa, vodka vaniglia, succo di limone

10 €

Sex on the beach

Vodka, liquore, pesca, succo di arancia, succo lampone

10 €

Margarita

Tequila, triple sec, succo di limone

10 €

Tropical Pineapple

Vodka, tonica “London Essence ananas”, lime, sciroppo cocco

10 €

Moscow Mule

Vodka, tonica “London Essence ginger beer”

10 €

Gin Ginger

Gin, agave, “London Essence ginger ale”

10 €



Blu Sweet

Gin, blue curacao, sciroppo lampone, prosecco

10 €

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, soda

10 €

Campari Spritz

Campari, prosecco, soda

10 €

Hugo Spritz

Liquore sambuco, prosecco, soda

10 €

Limoncello Spritz

Limoncello, prosecco, soda

10 €

Green Reserva

Gin Martin Miller, tonica “London Essence lampone e rosmarino”, sciroppo lampone, granatina

12 €

Furuutei

Gin, agave, tonica “London Essence pompelmo”, succo di limone

12 €

Nigai

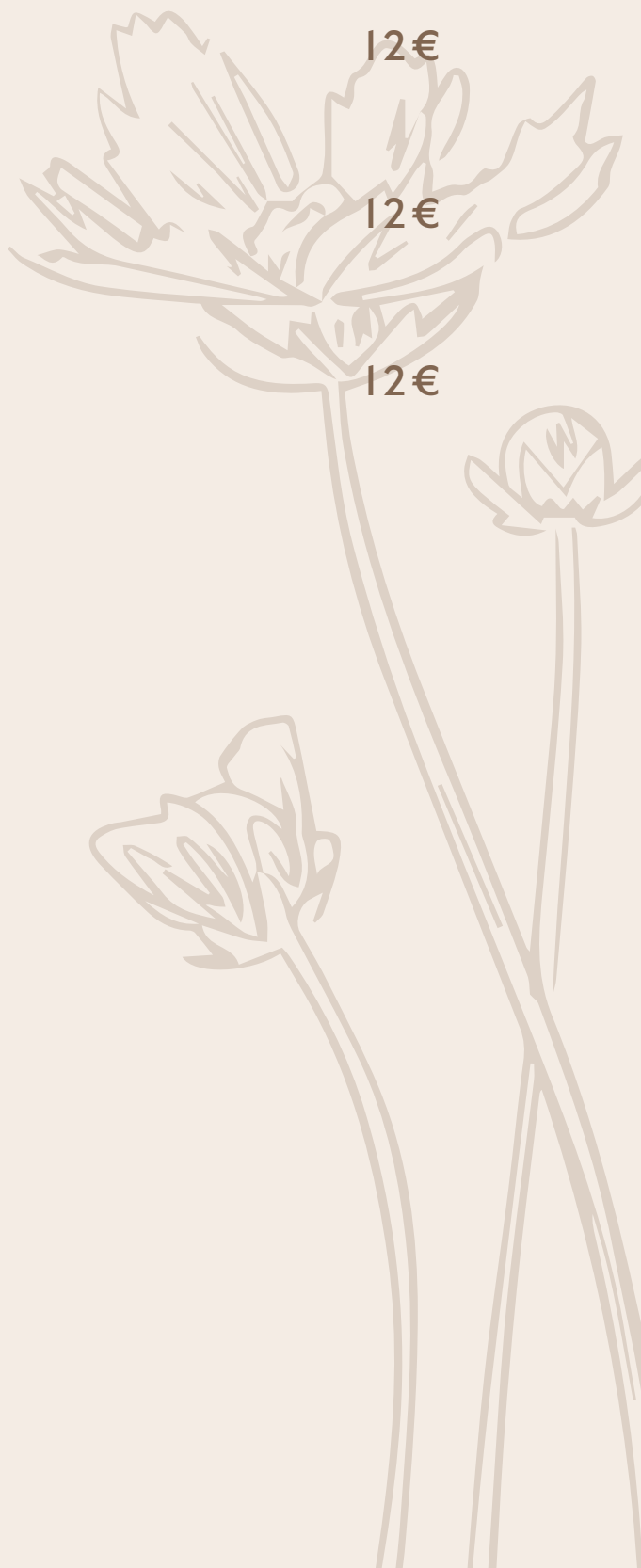
Gin, vermouth rosso, Campari, sciroppo cocco, succo di limone

12 €

Bosou Shita

Gin, succo di limone, prosecco

12 €



SELEZIONE GIN

Tanqueray 10 €

Sant Ana 12 €

Etsu classico 12 €

The G’Vine 10 €

Martin Miller’s Rosemary
and artich thyme 12 €

N°3 london dry gin 10 €

Drumshanbo Gunpowder
with Sardinian citrus 12 €

Gin Mare Capri 12 €

Ginraw 12 €

Grifu pilloni 10 €

Hendrick’s “Flora Adora” 12 €

Akori 12 €

Whitley Neill “original” 10 €

Sabatini 10 €

Etsu Double Yuzu 12 €

Etsu pacific
ocean water 12 €

Martin Miller’s 12 €

Macaja 12 €

Drumshanbo
Gunpowder 12 €

Gin Mare 12 €

Silen Pool 12 €

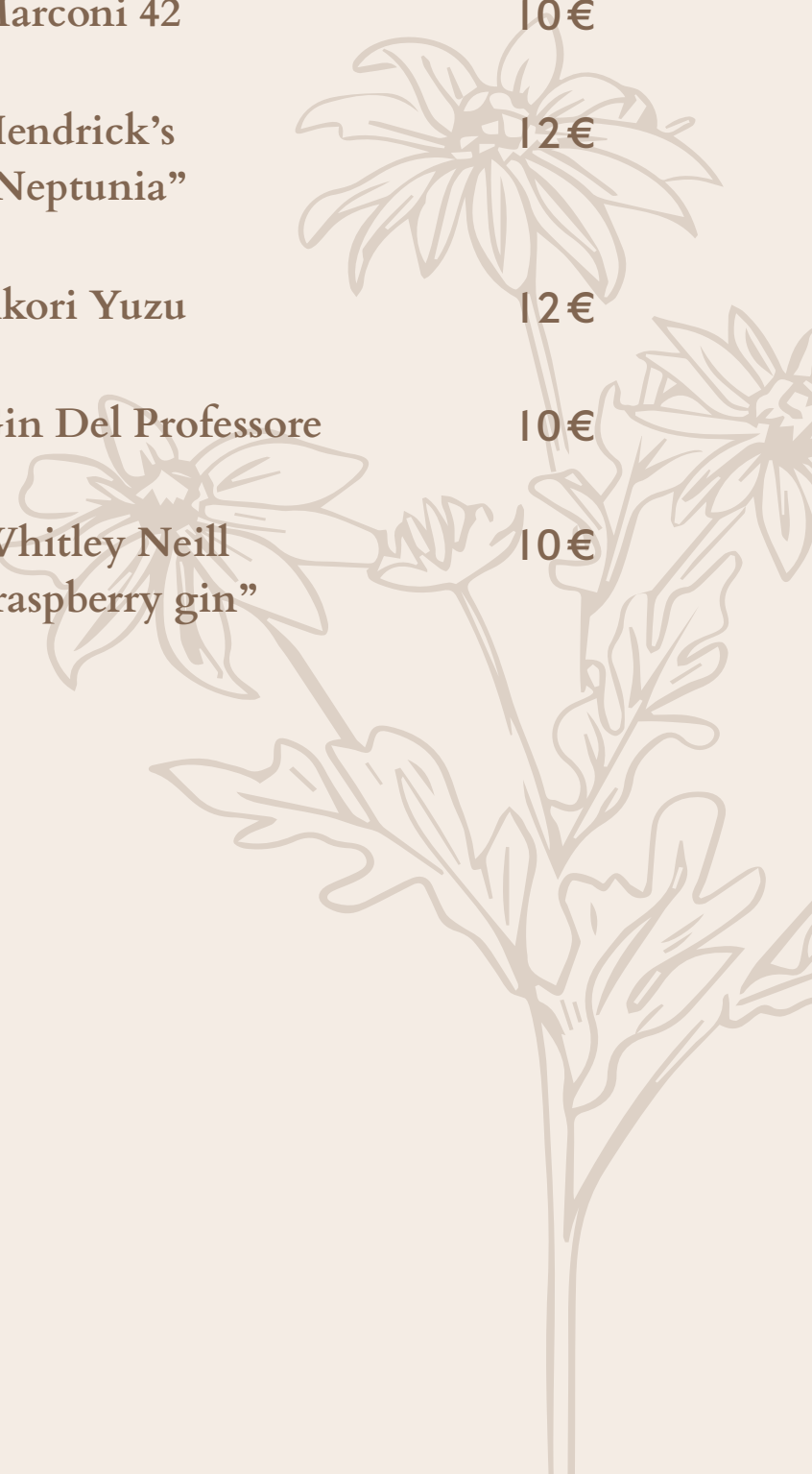
Marconi 42 10 €

Hendrick’s
“Neptunia” 12 €

Akori Yuzu 12 €

Gin Del Professore 10 €

Whitley Neill
“raspberry gin” 10 €



Whitley Neill
“London dry gin”

10 €

1836 “Belgian
organic gin”

12 €

Roku gin

12 €

Amazzoni

10 €

Elephant gin

12 €

Whitley Neill “rhubarb
& ginger gin”

10 €

F de Formentera

12 €

Portofino

12 €

N° Ten

10 €

SPECIAL GIN

Cubical

15 €

Saigon Baigur

15 €

Adamvs dry gin

15 €

Gin bacur

15 €



DESCRIZIONI GIN

Santa Ana

Prodotto nelle Filippine, Santa Ana Gin è un viaggio organolettico nel cuore dell'Asia.

Le classiche bacche di ginepro, il coriandolo, la radice di angelica e l'iris si mescolano all'ylang-ylang, all'alpinia e agli agrumi del calamansi per una fragranza incantevole degna di un Cabaret Tropicale.

Etsu Double Yuzu

Il Gin "Double Yuzu" della distilleria giapponese Etsu è un prodotto dell'Hokkaido fresco e agrumato che con un solo sorso è capace di trasportare la nostra mente in Oriente. Viene realizzato con le acque purissime delle sorgenti delle montagne Teisetsu e con l'utilizzo di botaniche locali come scorze di arance amare, tè, liquirizia, angelica, ginepro e in percentuale maggiore Yuzu. Il colore è cristallino brillante mentre gli aromi sprigionati sono ricchi ed intensi, al sorso risulta dritto, agrumato, speziato e fresco.

Etsu The Original

Viene prodotto con un'infusione di scorze di arance amare, tè, liquirizia, angelica, ginepro, fiori, l'agrume giapponese Yuzu e acqua purissima proveniente dalle sorgenti delle montagne Teisetsu. Nel bicchiere si presenta trasparente e limpido, con aromi di agrumi, sfumature di fiori bianchi, delicati cenni speziati e note di erbe officinali, su un sottofondo balsamico.

Etsu Pacific Ocean Water

Il Gin 'Pacific Ocean' Etsu è un gin giapponese fresco e salino, che deve le sue distintive note iodate all'uso di acqua dell'Oceano Pacifico durante la distillazione. Le botaniche scelte per aromatizzare e arricchire questo gin sono ginepro, angelica, coriandolo, liquirizia, arancia e yuzu, che gli donano un gusto morbido e bilanciato.

G'Vine

G'vine Floraison è un Gin francese particolarmente vellutato e fortemente speziato che si differenzia per una grande complessità aromatica, dovuta alle particolari botaniche impiegate. La ricetta originale prevede infatti la distillazione, in piccoli alambicchi di rame a ciclo discontinuo, del prezioso fiore verde dell'uva Ugni Blanc, quella utilizzata per il Cognac, più altre nove botaniche tradizionali. Ma è proprio il fiore a caratterizzarlo, dandogli un gusto morbido e delicato che gli ha permesso di ottenere il titolo di migliore Gin del mondo da Drinks International. Ideale nella preparazione di Dry Martini, oltre che di altri cocktail, riserva gradevoli sorprese anche liscio.

Trasparente e cristallino, presenta al naso profumi riconducibili all'uva, sentori fruttati di lime e mela verde, qualche accenno di pepe bianco, tutto in un sottofondo di note tostate di mandorla e nocciola, con qualche accenno vanigliato. L'assaggio esprime un gusto secco e definito, con un corpo morbido e vellutato, saporito nelle sensazioni vegetali di erbe di campo e ricco sul finale di ritorni fruttati, con una percezione quasi vinosa.



N.3 London Dry

Questo Gin in stile London Dry deve il suo nome al civico in cui, da ben 2 secoli, risiede l'azienda produttrice, Berry Bros. & Rud, situata al numero 3 di Saint James Street. Un mix perfetto di ginepro italiano, arance spagnole e pompelmi, distillati secondo tradizione, danno vita ad una base piena di vivacità che costituisce la spina dorsale sulla quale poggiano tutti gli elementi della tavolozza aromatica e gustativa! Coerente e raffinato, saprà conquistare al primo sorso. Curiosità: la chiave che si trova sul fronte della verde bottiglia è copia della chiave antica che apriva il caveau nel quale erano custodite le bottiglie più preziose. Trasparente e cristallino, ha naso potente di ginepro e note mentolate, insieme a sprazzi esotici di lime e mango, in sottofondo speziato che ricorda la noce moscata e il coriandolo. L'assaggio è dolce, avvolgente, quasi untuoso, ha ricordi di latte di mandorla, insieme a sensazioni fruttate dolci, verso un finale lungo e persistente di agrumi.

1836 Gin

1836 Organic Gin è il primo gin belga certificato Biologico, autenticamente realizzato in ogni fase del suo processo. Per questa ricetta unica, infondiamo 11 dei classici aromi di gin, bacche di ginepro, fiori di sambuco, bergamotto, scorza di arancia e limone, coriandolo, radice di angelica, scorza d'arancia, cardamomo, lavanda e cannella, in un distillato a base di cereali biologici certificati.

Al naso presenta un bouquet complesso di fiori, spezie ed erbe alpine con un leggero aroma di scorza di agrumi. Al gusto è deciso, alcolico, persistente e complesso, ritornano le note agrumate e quelle balsamiche delle erbe per aprirsi in una nota speziata inaspettata.

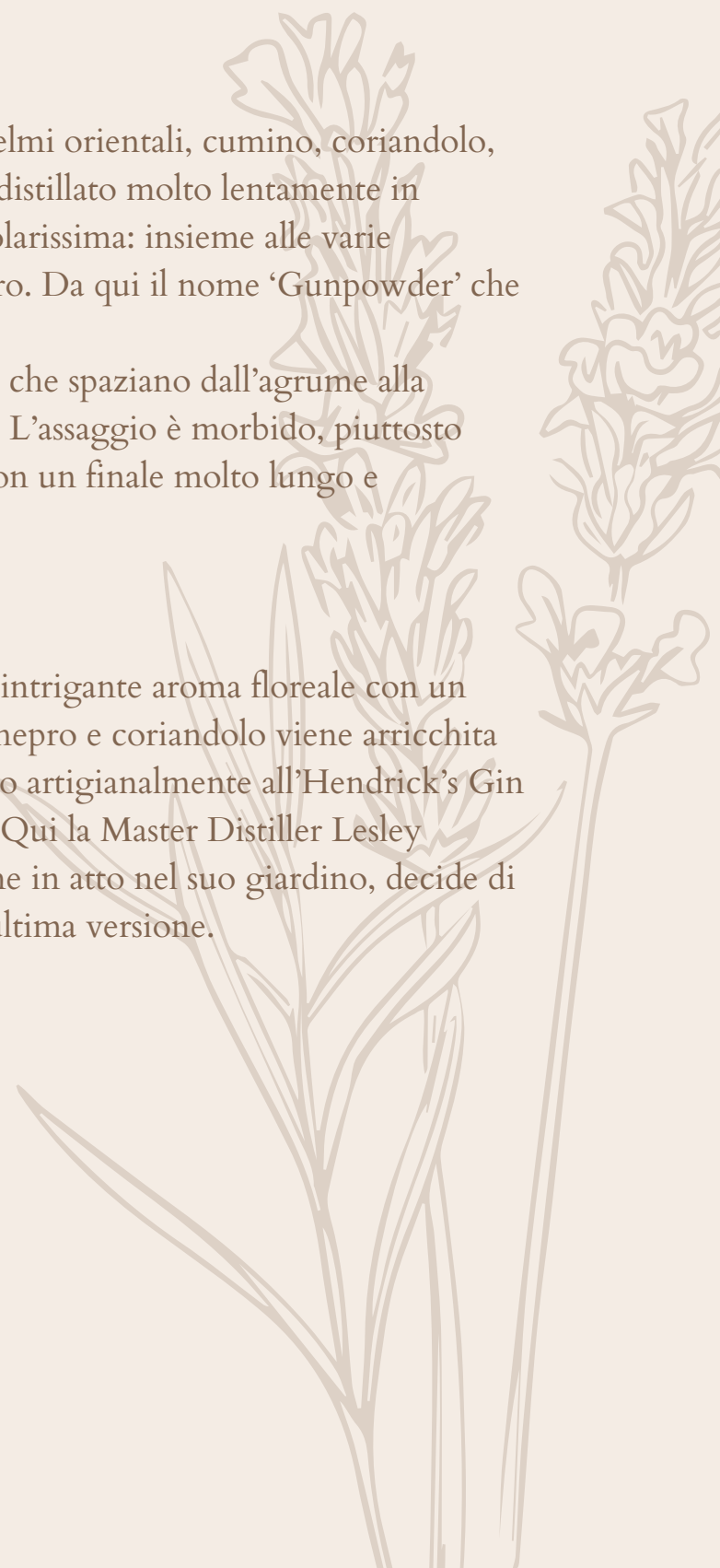
Drumshanbo

Gin irlandese distillato a partire da tigli cinesi, radice di angelica, pompelmi orientali, cumino, coriandolo, cardamomo e ovviamente l'immane ginepro, il Gunpowder viene distillato molto lentamente in antichi alambicchi di rame a vaso e si distingue per una curiosità particolarissima: insieme alle varie botaniche vede anche la presenza di tè cinese lavorato in polvere da sparo. Da qui il nome 'Gunpowder' che già apre il preludio ad un gusto... esplosivo!

Trasparente e cristallino, al naso presenta un insieme variegato di aromi che spaziano dall'agrumi alla speziatura passando per le erbe aromatiche, con un tocco di balsamicità. L'assaggio è morbido, piuttosto fresco nella nota mentolata e ricchissimo di ricordi di spezie orientali, con un finale molto lungo e persistente. Ideale per chi ama i Gin Tonic speziati ed agrumati.

Hendrick's Flora Adora

Perfetto per tutte le occasioni, Hendrick's Flora Adora è animato da un intrigante aroma floreale con un carattere fresco di botaniche tipiche dello stile Hendrick's. La base di ginepro e coriandolo viene arricchita da elementi floreali rigogliosi e meravigliosamente dolci. Viene prodotto artigianalmente all'Hendrick's Gin Palace lungo la frastagliata costa dell'Ayrshire nel sudovest della Scozia. Qui la Master Distiller Lesley Gracie, trovando estremamente affascinante il processo di impollinazione in atto nel suo giardino, decide di utilizzare i suoi adorati fiori come fonte di ispirazione per creare quest'ultima versione.



Portofino

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.

Bottega Gin Bacur

Il Distilled Dry Gin Bacûr deve il suo carattere unico ai botanicals con cui viene prodotto, raccolti ai piedi delle Alpi, in Veneto: bacche di ginepro, foglie di salvia e scorze di limone vengono lasciate macerare a lungo, fino ad ottenere un distillato elegante, dal bouquet fine e pulito, con un'evidenza al naso di note profumate di agrumi, erbe aromatiche e spezie.

Cubical

Gin Cubical si caratterizza per la sua freschezza mediterranea che gli conferisce un carattere unico; merito della fusione fra il migliore grano inglese e le botaniche utilizzate, tra le quali spicca la 'mano di Buddha', una particolare varietà di cedro apprezzata per il suo sapore dolce ma intenso.

Ginepro, mandarino, lime e cannella vanno a completare il quadro, insieme ad una tripla distillazione che contribuisce a presentare un distillato di altissima qualità, ideale per creare cocktail moderni e grandi classici. Limpido e cristallino, all'olfatto presenta aromi freschi ed agrumati nei quali spicca il cedro con accenni speziati e mandorla tostata in sottofondo. L'assaggio è morbido, rotondo ed avvolgente, con prevalenza della nota agrumata e ottima persistenza.



GRAPPE

Sibona Barrique 2009 10 €

Sibona Whisky, Rum,
Porto, Madeira 6 €

Grappa Ceschina
Barrique 6 €

Sibona Bianca
Moscato 5 €

Sibona XO 8 €

Tre Soli Tre 10 €

Sibona Bianca
Chardonnay 5 €

WHISKY

Jim Beam 6 €

Lagavulin 8 €

Nikka 10 €

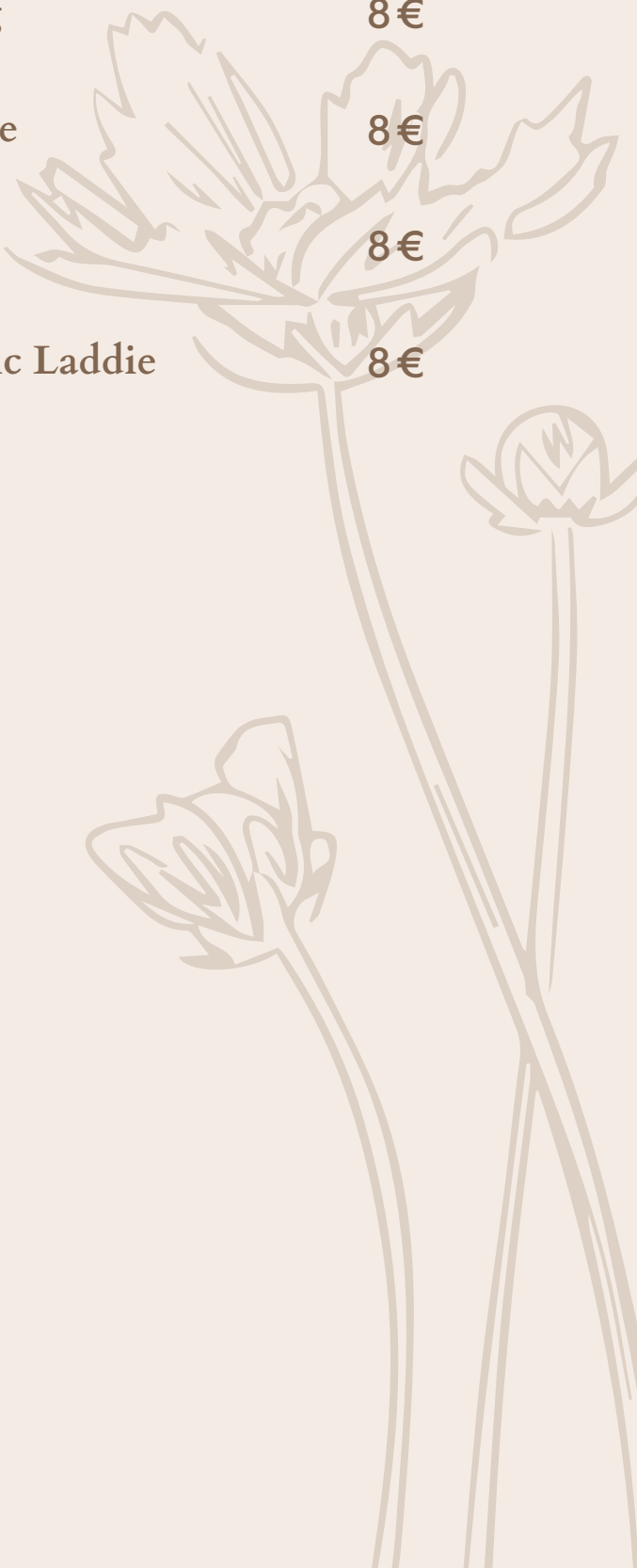
Port Charlotte 8 €

Laphroaig 8 €

Bulleit Rye 8 €

Caol Ila 8 €

The Classic Laddie 8 €



SELEZIONE RUM

Mount Gay 8 €

Zacapa 8 €

El Dorado 8 €

Diplomatico
Mantuano 8 €

Plantation XO 10 €

Zapaca Edicion Negra 12 €

Don Papa Baroko 8 €

Rhum Vieux
de la Reunion 12 €

Santissima Trinidad 8 €

Zacapa XO 12 €

Diplomatico 8 €

Plantation 8 €

Don Papa 8 €

Bumbu XO 10 €

Don Papa Masskara 8 €



APERITIVI

Proposta 1

- Supplì al telefono ^{1-3-9-14*}
- Mozzarella in carrozza, panatura cornflakes, alici del Cantabrico e acqua di pomodoro ^{1-3-5-9-14*}
- Chips di patate ^{1-9*}

15€

Proposta 2

- Gambero rosso, burrata e zeste di limone ^{3-8-9*}
- Salmone marinato al mirtillo, rucola e mayo allo yuzu ^{2-5-9-14*}
- Cicoria e calamaro julienne ^{4-9*}

15€

Proposta 3

- Cartoccio occhi di canna ^{1-4-9-14*}
- Polpette di pesce e mayo yuzu ^{1-5-9-12-14*}
- Chips di patate ^{1-9*}
- Baccalà pastellato al nero di seppia ^{1-4-5-9-14*}

15€

Note: tutte le proposte aperitivo includono una consumazione a scelta tra calice di vino, cocktail, bevanda analcolica; sono escluse bottiglie di vino e acqua



ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

- | | |
|----|------------------------------|
| 1 | Arachidi e derivati |
| 2 | Frutta a guscio |
| 3 | Latte e derivati |
| 4 | Molluschi |
| 5 | Pesce |
| 6 | Sesamo |
| 7 | Soia |
| 8 | Crostacei |
| 9 | Glutine |
| 10 | Lupini |
| 11 | Senape |
| 12 | Sedano |
| 13 | Anidride solforosa e solfiti |
| 14 | Uova e derivati |

* Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.
La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

