

FOMO.

COCKTAILS AND KITCHEN

Cocktails

Signature Cocktails

Negroni Reposado

€ 12

Campari, Carpano rosso, Mezcal, rabarbaro zucca e sciroppo d'agave

Modenese

€ 12

Carpano rosso, campari, riduzione di aceto balsamico e soda

Il Mary del FOMO.

€ 12

Tequila infusa in peperone cipolla e peperoncino con succo di pomodoro, succo di limone e salsa di soia

[6]

Siesta

€ 12

Tequila, Campari, succo di limone, succo di pompelmo, zucchero liquido e sale

Midnight stinger

€ 12

Bourbon, BrancaMenta, zucchero liquido e succo di lime

Zen Plantetion

€ 12

Ananas e zenzero fresco, Rum scuro e succo di lime

Basil smash

€ 12

Cin, limone, zucchero, albumina e basilico

Classici

Negroni

€ 10

Campari, vermouth rosso, gin

Spritz

€ 8

Aperol, prosecco e soda

Hugo Spritz

€ 10

Sait Germain, prosecco, soda e menta fresca

Americano

€ 8

Campari, vermouth rosso e soda

Mojito

€ 10

Mojito cubano, Rum cubano giovane, menta fresca e lime

Paloma

€ 10

Tequila, soda al pompelmo e lime

Cocktail Martini

€ 10

London dry gin, Lillet blanc

Boulevardier

€ 10

Dry whisky, Campari e Vermouth rosso

Stinger

€ 10

Cognac e creme de ment white

Gin

Gin Tonic

€ 8

Bombay, Beefeater

Gin Tonic Premium

€ 13

Malfy arancia, Malfy rosa, Malfy original, Tanqueray Ten, Tanqueray sevilla, Tanqueray rangpour, Bobby's, Hendriks, Gvine, Brockmans, Citadelle, Aviation, Plymouth, london n 1, bombey bramble

Gin Tonic Superior

€ 15

Plymouth navy strenght, Elephant, Ki No Bi Kyoto dry, Silent pool, bobby's spice blend,

Birre

Vikingen 0,20

€ 4

Vikingen 0,40

€ 6

IPA Camerons 0,20

€ 5

IPA Camerons 0,40

€ 7

Analcolici

CocaCola /Zero

€ 4

Tonic water

€ 4

Cedrata Tassoni

€ 4

FOMO. Zero

€ 8

Succo d'arancia, succo di pompelmo, succo di ananas e sciroppo di fragola

Skyvasser

€ 8

Succo di limone, acqua tonica e sciroppo di lamponi

Cocktails

E per il Brunch?

C'è Mugs



Ci trovi proprio di fronte!

Signature Cocktails

Negroni Infuso al caffè

€ 12

campari, carpano, gin, infusi in chicchi di caffè

Modenese

€ 12

Carpano rosso, campari, riduzione di aceto balsamico e soda

Il Mary del FOMO.

€ 12

Tequila infusa in peperone cipolla e peperoncino con succo di pomodoro, succo di limone e salsa di soia

[6]

Siesta

€ 12

Tequila, Campari, succo di limone, succo di pompelmo, zucchero liquido e sale

Basil smash

€ 12

Gin, limone, zucchero, albumina e basilico

Negroni

€ 10

Campari, vermouth rosso, gin

Spritz

€ 8

Aperol, prosecco e soda

Hugo Spritz

€ 12

Sait Germain, prosecco, soda e menta fresca

Americano

€ 8

Campari, vermouth rosso e soda

Mojito

€ 12

Mojito cubano, Rum cubano giovane, menta fresca e lime e soda

Paloma

€ 12

Tequila, soda al pompelmo e lime

Cocktail Martini

€ 12

London dry gin, vermouth dry

Boulevardier

€ 12

rye bourbon Campari e Vermouth rosso

Stinger

€ 12

Cognac e creme de ment white

Margarita

€ 12

tequila, lime, contreau

Moscow mule

€ 8

vodka, lime, ginger beer

Old fashioned

€ 12

bourbon, angostura, zucchero, scorze arancia

Gin

Gin Tonic

€ 10

Bombay, Beefeater

Gin Tonic Premium

€ 13

Malfy arancia, Malfy rosa, Malfy original, Tanqueray Ten, Tanqueray sevilla, Tanqueray rangpur, Bobby's, Hendriks, Gvine, Brockmans, Citadelle, Aviation, Plymouth, London n 1, Bombay bramble

Gin Tonic Superior

€ 15

Plymouth navy strenght, Elephant, Ki No Bi Kyoto dry, Silent pool, Bobby's spice blend

Bollicine

Le Bollicine

o

Naonis Prosecco doc Brut

€ 30

Friuli Venezia Giulia - Prosecco doc Brut

Naonis Prosecco doc Extra Dry

€ 30

Friuli Venezia Giulia - Prosecco doc Extra Dry

Cesarini Sforza Trento doc Brut

€ 40

Trentino Alto Adige - Trento doc Brut

Cesarini Sforza Trento doc 1673 Extra Brut

€ 50

Trentino Alto Adige - Trento doc 1673 Extra Brut

Legras & Haas Champagne Intuition Brut

€ 70

Champagne, Francia - Champagne Intuition Brut

Vino

Al calice

€ 8

Chiedi cosa abbiamo in mescita stasera

I Vini Bianchi

°

Cantina Terlano Winkl Sauvignon Blanc

€ 38

Alto Adige

Cantina Terlano Chardonnay

€ 33

Alto Adige

Cantina Terlano Pinot Bianco

€ 33

Alto Adige

Lomellina Marchese Raggio Gavi di Gavi

€ 28

Piemonte, Raggio Gavi di Gavi

Tenuta Argentiera Eco di Mare

€ 30

Toscana, Vermentino

Cantine Su Entu Su Imari

€ 28

Sardegna, Vermentino di Sardegna

I Vini Rosati

°

Cantine Su Entu Nina Bovale

€ 30

Sardegna

I Vini Rossi

o

Cantina Terlano Pinot Nero

€ 35

Alto Adige

Cantina Terlano Lagrein

€ 35

Alto Adige

Lomellina Marchese d'Azeglio Langhe

€ 35

Piemonte, Nebbiolo

Tenuta Argentiera Poggio ai Ginepri

€ 35

Toscana, Bolgheri Rosso

Cantine Su Entu Su Anima

€ 30

Sardegna, Cannonau di Sardegna

Cantine Su Entu Su Diterra Bovale

€ 28

Sardegna, Marmilla Rosso

Birre

Vikingen Special 0,20 vol 5,2%

€ 4

Vikingen Special 0,40 vol 5,2%

€ 6

IPA Camerons 0,20 vol 6,2%

€ 5

IPA Camerons 0,40 vol 6,2%

€ 7

Analcolici

CocaCola /Zero

€ 4

Tonic water

€ 4

FOMO. Zero

€ 8

Succo d'arancia, succo di pompelmo, succo di ananas e sciroppo di fragola

Skyvasser

€ 8

Succo di limone, acqua tonica e sciroppo di lamponi

Amari

Fenet Branca

€ 7

Brancamenta

€ 7

Di Saronno

€ 7

Jagermeister

€ 7

Montenegro

€ 7

Bayles

€ 7

Jefferson

€ 7

Braulio

€ 7

Del Capo

€ 7

Tapas

Tapas bar

Crocchette ossobuco

€ 9

Crocchette fritte di ossobuco e zeste di lime

[1,7]

Battuta di fassona

€ 10

Al profumo di tartufo estivo in crosta di pane

[1,10]

Bao alla genovese

€ 10

Tipico panino cinese farcito con ragù napoletano alla genovese

[1]

Mini lobster roll

€ 12

Caldo panino al latte con astice, maionese, sedano e limone

[1,2,7,9]

Acciughe e stracciatella

€ 9

Crostini di pane segale e maionese

[1,8]

Pane e caponata

€ 9

Caponata siciliana in agrodolce con pane bruschettato

[4]

Gamberi crunch

€ 12

Gamberi impanati in pane panko con salsa agrodolce ai peperoni

[1,2]

Tacos al salmone

€ 12

Tacos con dadini di salmone con avocado, semi di papavero e yuzu

[1,4]

Tacos vegano

10

Tacos con verdure saltate in agrodolce

Tagliere misto

€ 12

Salumi e formaggi con confettura di fichi

[7]

Antipasti

Per Cominciare

Moscardini e polenta

€ 12

Moscardini in umido con olive nere di gaeta e crostini di polenta

[8,14]

Parmigiana di mare

€ 13

sgombro, melanzane, mozzarella e pomodoro

Tartare di Manzo

€ 15

Tartare di manzo con zabbaione salato e carciofi fritti

[1,3,5,7]

Tartare di salmone

€ 16

Tartare di salmone con cavolo viola

[4]

Hummus di ceci

€ 10

Hummus di ceci, crauti viola e guacamole servito con pane guttiau

[1]

Sashimi di pesce azzurro

€ 13

Avocado, lime e ravanello

Piatti

I Piatti Principali

Paccheri all'astice

€ 25

Paccheri freschi di Gragnano con pomodorini datterini rossi con succoso astice nord americano

[1,2]

Linguina ai polipetti

€ 22

moscardini, pomodorini e olive taggiasche

Tagliolino

€ 20

Tagliolini di pasta fresca cacio e pepe

[1,7]

Tagliata di manzo

€ 20

Tagliata di manzo al pepe verde con patate arrosto

[7]

Salmone piastrato

€ 22

Trancio di salmone con, asparagi e uova di lombo

[4,7]

FOMO Burger

€ 16

Classico bun con hamburger 200 gr con formaggio fuso, bacon croccante, insalata, pomodoro e salsa FOMO

[1,3,7]

Shrimp bun

€ 16

Gamberi scottati, julienne di zucchine saltate, stracciata di bufala

[1,2,7]

Veggie Burger

€ 16

Burger vegetale con verdure spadellate e crema di avocado

[1]

Dessert

I Dessert

Tortino fondente e lamponi

€ 8

Tortino di mousse al cioccolato fondente con lamponi

[3,7]

Tiramisù

€ 8

Classico tiramisù con crema al mascarpone e cacao

[1,3,7]

Lemon Tart

€ 8

Croccante tartelletta al limone

[1,3,7]

Info

Info

Benvenuti da FOMO. Il costo del coperto è di 3,00€

Acqua microfiltrata offerta dalla casa

Numero	Allergene	Descrizione
1	Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
2	Crostacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
3	Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima...
4	Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce...
5	Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti...
6	Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.
7	Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie...
8	Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni...
9	Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe...
10	Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti...
11	Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane...
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve...
13	Lupini e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan...
14	Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta...