

LISTA
DEI
COCKTAILS

Vini & Birre

Frizzanti / Spumanti

Prosecco Brut 'San Boldo' DOCG, Marsuret – 5 €

Franciacorta Extra Brut 'Golf 1927' DOCG, Barone Pizzini – 11 €

Lacrima Spumante Rosato Brut, Bollarossa – 7 €

Bianchi

Gewurztraminer 'Bio' DOC, Cantina Toblino 2024 – 7 €

Bianchello del Metauro DOC, Crespialla 2023 – 5 €

Pecorino Artemisia 'Offida' DOCG, Tenuta Spinelli 2023 – 6 €

Verdicchio dei Castelli Jesi DOC Classico Superiore, Collebianco – 6 €

Rossi

Colli Pesaresi Sangiovese Riserva 'Timoteo', Di Sante 2022 – 6 €

Rosso Conero 'Villa Malacari' DOC, Malacari – 6 €

Langhe Nebbiolo DOC, Vajra 2024 – 8 €

Birre

Alpirsbacher Dunkel – 5 €

Alpirsbacher Kloster Helles – 5 €

Kuchlbauer Tur Welsse – 6 €

Mastio Blanche Litha – 6 €

Mastio American IPA 'Corrosipa' – 7 €

Cocktails & Cibo

Cocktails Speciali

Passione Piccante – Tequila Reposado, Passion Fruit, Chartreuse Verte, Infuso alla Salvia, Lime, Peperoncino – 11 €

Gin Fresco – Hendrick's Gin, Cetriolo, Menta, Sambuco, Acqua Tonica – 12 €

N/C Mule – Vodka, Fragola, Rosmarino, Zenzero, Lime, Ginger Beer (anche analcolico) – 11 €

N/C Old Fashion – Brother's Bond Rye, Zucchero Filato, Bitter all'Arancio, Ciliegia al Maraschino – 12 €

Profumato – Bombay Sapphire Gin, St Germain, Crema di Violetta, Mirtilli, Limone, Zucchero – 11 €

La Margherita del Contadino – Mezcal al Coriandolo, Tequila Blanco, Pompelmo, Zenzero, Peperone Rosso, Lime, Basilico – 11 €

Quasi Tiky – Flor de Caña 7y, Clarin Comunal Rum, Campari, Luxardo, Orzata, Ananas, Lime – 11 €

Cocktails Classici – 8 €

Spritz – 7 €

Cocktails Analcolici – 7 €

Negroni 0 – Roots Divino, Bitter Monin, Tanquery 0.0

Falso Americano – Roots Divino, Bitter Monin, Acqua Soda

Maracuja Frizz – Succo della Passione, Cetriolo, Agrumi, Acqua Soda

Stuzzicherie – Servite dalle 17:30 alle 19:30

Coni di salmone (3 pezzi / 5 pezzi) – 12 € / 17 €

Tartare di salmone, crema d'avocado, dea verde, semi di sesamo

Polpette di agnello – 14 €

Con sugo al pomodoro, Parmigiano Reggiano

Bacon Cheeseburger – 16 €

Doppio smashed burger, formaggio cheddar, cipolla di Tropea caramellizzata, bacon, salsa N/C

Pinzimonio – 7 €

Vegetali misti, balsamic binagraette

Tagliere N/C – 16 €

Salumi e formaggi misti del territorio

Patatine fritte – 4 €

Patate N/C – 5 €

ALLERGENI -Gentile cliente, alcuni dei nostri piatti possono contenere (o venire a contatto con) i seguenti allergeni:

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e derivati)

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, noci macadamia)

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi

“Si invitano i clienti a segnalare al personale eventuali allergie o intolleranze alimentari. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati all’origine o sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura.”