



## Cocktails

<b>AMERICAN PIE</b> Vodka, liquore mela verde, liquore nocciola (8), succo di limone, zucchero e albume (3)	12,00
<b>OLD WITTY</b> Rum anejo, Sherry Pedro Ximenez (12), tintura di caffè, chocolate bitter	12,00
<b>TANGERI</b> Spiced Rum, Di Saronno, succo di mandarino, foglie di menta, zucchero	12,00
<b>BITTERSWEET SIMPHONY</b> Old Tom Gin, Campari, Rabarbaro Zucca, sciroppo lampone homemade, succo di pompelmo rosa	12,00
<b>CORALLO</b> London dry Gin, Campari infuso ai lamponi, Biancosarti aperitivo	12,00
<b>PINK PANTHER</b> Tequila reposado, succo di lime, sciroppo d'agave, succo di pompelmo rosa, pepe rosa	12,00
<b>SMOKED &amp; FAMOUS</b> Mezcal Espadin Joven, Campari, Chartreuse Jaune, albume pastorizzato (3)	12,00
<b>PENICILLIN</b> Scotch Whisky, Single malt Whisky, succo di limone, miele d'acacia, zenzero	12,00
<b>RUSH</b> Campari, Vermouth rosso, Cynar, liquore alla nocciola (8), chocolate bitter	12,00
<b>WHITEY</b> Aperitivo Cocchi Americano, Rosolio di bergamotto, sciroppo al timo homemade, vino bianco (12)	12,00
<b>ONE NIGHT WITH ERNESTO</b> Campari, Cynar, Cedrata	12,00
<b>WANNA BE A NEGRONI</b> JNPR distillato analcolico, Bitter analcolico, estratto di uva rossa acidificato, soda (alcool free)	12,00
<b>GOOD MORNING VIETNAM</b> infuso di the Lapsang Suchong, estratto di ananas, aceto balsamico, sciroppo al cocco (alcool free)	12,00
<b>MARRAKECH EXPRESS</b> infuso di the Karkadé, sciroppo ai fiori di rosa, succo di limone, ginger ale (alcool free)	12,00
<b>PETILLANT SAZERAC</b> Rye Whiskey, Cognac, zucchero, Peychaud's bitter, Assenzio, vino Spumante Brut (12)	12,00



## **Gin & Tonic**

Con tonica Fever Tree Indian

Martin Miller	10,00
Beefeater 24	11,00
Citadelle	11,00
Elephant	14,00
Gin Mare	12,00
Hendrick's	11,00
Star of Bombay	10,00
Tanqueray n. Ten	11,00
Nordes	12,00

## **Birre – Birrificio Hammer**

7,00

Bundes Pils  
Koral Pacific IPa  
Spring Amber Ale

## **Cocktail classici** secondo indicazione IBA

a partire da € 9,00

## **Calice di vino bianco/ rosso/ spumante**

8,00

## **Amari e liquori**

a partire da € 5,00



Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II:

*Our waiting staff will be pleased to provide you with any information you require regarding the nature and origin of the ingredients used and how the dishes on the menu are prepared. Please let our waiting staff know if you require your food free from any allergens before ordering. While preparing the dishes, accidental contamination cannot be ruled out, so our dishes may contain the following allergens, pursuant to EU Reg. no. 1169/11, Annex II:*

1. Cereali contenenti glutine - *Cereals containing gluten*
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - *Crustaceans and products thereof*
3. Uova e prodotti a base di uova - *Eggs and products thereof*
4. Pesce e prodotti a base di pesce - *Fish and products thereof*
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - *Peanuts and products thereof*
6. Soia e prodotti a base di soia - *Soybeans and products thereof*
7. Latte e prodotti a base di latte - *Milk and products thereof*
8. Frutta a guscio - *Nuts*
9. Sedano e prodotti a base di sedano - *Celery and products thereof*
10. Senape e prodotti a base di senape - *Mustard and products thereof*
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - *Sesame seeds and products thereof*
12. Anidride solforosa e solfiti - *Sulphur dioxide and sulphites*
13. Lupini e prodotti a base di lupini - *Lupin and products thereof*
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi - *Molluscs and products thereof*