

SIGNATURE

- PUNCH** 13€
morbido · fresco · equilibrato
diplomático reserva exclusiva, tè nero,
lime sherbet, limone, latte, zucchero
- DIKI DIKI** 13€
agrumato · caldo · aromatico
calvados, punch, pompelmo, miele
- CALYPSO** 13€
fresco · solare · sapido
seis escaladores tequila, cordiale melone
& anguria, amarica agave, sale
- PASSION FRUIT COLLINS** 13€
esotico · vivace · rinfrescante
vodka, passoã, passion fruit,
soluzione citrica ph limone, zucchero
- MANGO COLLINS** 13€
tropicale · morbido · delicato
vodka, liquore al mango, purea di mango,
soluzione citrica ph limone, zucchero
- PEACH COLLINS** 13€
vellutato · rotondo · esotico
rum al cocco, lustau sherry, lime sherbet, pesca
- PALO SANTO** 13€
legnoso · balsamico · evocativo
gin mare, paragon palo santo, limone, zucchero
- CUCARACHA TWIST** 13€
intenso · speziato · pungente
seis escaladores tequila, passion fruit, lime, agave,
zucchero, vaniglia, tajín
- RUBY JAM** 13€
ricco · fruttato · persistente
gin beefeater, porto, soluzione citrica ph limone,
marmellata frutti rossi, zucchero
- COCONUT & CHERRY** 13€
cremoso · fresco · goloso
rum al cocco, limone, zucchero, soda,
ciliegia, spuma cocco

SOME CLASSICS & GIN CORNER

SOME CLASSICS

| | |
|---|-----|
| HEMINGWAY DAIQUIRI rum, maraschino, pompelmo, lime | 11€ |
| DIABLO seis escaladores tequila, crème de cassis, lime, ginger beer, tabasco | 11€ |
| PORNSTAR MARTINI vodka alla vaniglia, passoã, purea di passion fruit, zucchero, vaniglia, prosecco | 11€ |
| ESPRESSO MARTINI vodka, liquore caffè ideale, zucchero, espresso | 11€ |
| EAST SIDE gin monkey 47, limone, zucchero, cetriolo | 12€ |
| LAST WORD gin plymouth navy strenght, chartreuse verde, maraschino, lime | 12€ |
| TOM COLLINS gin, limone, zucchero, soda | 11€ |
| SATURN ford's gin, falernum, lime, sciroppo spicy mango, orzata | 11€ |

GIN CORNER

| | |
|---|-----|
| PLYMOUTH NAVY STRENGTH - inghilterra | 14€ |
| TANQUERAY LONDON DRY - inghilterra | 12€ |
| TANQUERAY N° TEN - inghilterra | 13€ |
| HENDRICK'S - inghilterra | 12€ |
| BEEFEATER 0.0 - inghilterra | 10€ |
| BOMBAY SAPPHIRE - inghilterra | 12€ |
| NO.3 LONDON DRY - inghilterra | 13€ |
| MONKEY 47 - germania | 14€ |
| ELEPHANT - germania | 14€ |
| NIKKA COFFEY - giappone | 13€ |
| ROKU - giappone | 12€ |
| ALKKEMIST - spagna | 14€ |
| NORDÉS - spagna | 12€ |
| MARE - spagna | 12€ |
| MARE CAPRI - italia | 13€ |
| MALFY ROSA - italia | 12€ |
| MALFY CON ARANCIA - italia | 12€ |
| SUPERFINE TASSONI - italia | 12€ |

WINES, BEERS & SPIRITS

BOLLICINE AL CALICE

| | |
|---|-----|
| PROSECCO SANTA MARGHERITA <i>glera</i> | 6€ |
| FRANCIACORTA CAMOSSII <i>chardonnay, pinot nero</i> | 10€ |

BIANCHI AL CALICE

| | |
|---|-----|
| PINOT GRIGIO RIFF <i>pinot grigio</i> | 7€ |
| CALANCO SPOK ELLERI <i>trebbiano, albana - macerato</i> | 8€ |
| CHABLIS DOMAINE COLBOIS <i>chardonnay</i> | 10€ |

ROSATI AL CALICE

| | |
|--------------------------------------|----|
| TERRE ANTICHE R(OSE) <i>cesanese</i> | 8€ |
|--------------------------------------|----|

BIRRE

| | |
|------------------------------|----|
| CORONA - spina 0,3L | 6€ |
| GOOSE ISLAND - spina 0,3L | 6€ |
| CORONA - bottiglia 33cl | 6€ |
| CORONA CERO - bottiglia 33cl | 6€ |

DISTILLATI

| | PORZIONE | COCKTAIL |
|---|----------|----------|
| TEQUILA HERRADURA PLATA - messico | 9€ | 12€ |
| TEQUILA PATRÓN SILVER - messico | 10€ | 13€ |
| TEQUILA FORTALEZA REPOSADO - messico | 12€ | 15€ |
| TEQUILA KAH BLANCO - messico | 10€ | 13€ |
| MEZCAL DEL MAGUEY VIDA - messico | 10€ | 13€ |
| MEZCAL NOCK JOVEN - messico | 9€ | 12€ |
| RAICILLA ARRIZÓN - messico | 10€ | 14€ |
| RAICILLA COSTA SOLÍS - messico | 10€ | 14€ |
| SOTOL WHEELERI - messico | 10€ | 14€ |
| RUM DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA - venezuela | 10€ | 13€ |
| RUM SANTA TERESA 1796 - venezuela | 10€ | 12€ |
| RUM GOSLING'S - bermuda | 8€ | 11€ |
| RUM CLAIRIN LE ROCHER AGRICOLE - haiti | 11€ | 13€ |
| RUM FLOR DE CAÑA 18Y - nicaragua | 12€ | |
| RUM J. BALLY 7Y - martinica | 10€ | |

NO ALCOHOL ZONE

COCKTAIL ANALCOLICI

THE HORIZON 9€
purea di mango, purea di passion fruit, succo pesca

FRAGOLA ZERO 9€
beefeater 0.0, purea di fragola, super juice limone, zucchero

PEACH BREEZE 10€
feral, purea di pesca, super juice limone, zucchero

PALOMA ZERO 10€
almavè blu agave úmbar, sciroppo d'agave, lime, soda al pompelmo

| FERAL fermentati botanici | CALICE | BOTTIGLIA |
|--|--------|-----------|
| N.1 barbabietola bianca, luppolo, e pepe di szechuan | 8€ | 30€ |

KOMBUCHA LAVERVE fermentati di tè

CEDRO 6€
ARANCIA AMARA 6€
PERA E BASILICO 6€

SOFT DRINKS

ACQUA - 50cl 2€
ACQUA - 75cl 3€
COCA-COLA / ZERO 5€
FANTA 5€
CRODINO 5€
GAZZOSA LURISIA 5€
TÈ SAN BENEDETTO - pesca · limone 5€
TASSONI - cedrata · cedrata zero · chinotto · tonica · ginger beer · pompelmo 5€
SUCCHI DI FRUTTA- pesca · pesca e mango · ananas · ace · pera 5€
ESTRATTO ARANCIA 5€
ESTRATTO SPA - mela, sedano, finocchio, lime, spinaci, tè alla menta 7€
ESTRATTO TIME OUT - fragola, arancia, mela, tè verde al gelsomino 7€



CAFFETTERIA

CAFFÈ 2€
CAFFÈ DECAFFEINATO 2,5€
CAFFÈ CORRETTO 3€
CAPPUCCINO 2,5€
CAPPUCCINO DECAFFEINATO 3€
CAPPUCCINO NO LATTOSIO 2,5€
CAPPUCCINO DI SOIA 3,2€
CREMA CAFFÈ 4,5€
ORZO / GINSENG 2,5€

FOOD SELECTION






DALLA CUCINA

H 18:00 - 22:00

| | |
|--|----------|
| TARTARE DI TONNO, POMODORO E ORIGANO ^[1-3-4] concassé e mayo di pomodoro, cipolla agrodolce e pane all'origano | 17€ |
| TARTARE DI PESCATO LOCALE ^[1-4] peperone dolce, pomodoro, porro croccante, lime e tabasco | 20€ |
| CRUDO DI PESCATO LOCALE SALE E OLIO ^[4] disponibilità giornaliera, chiedere al personale di sala | 25€ |
| OSTRICA DIVINE NORMANDIA ^[14] | 6€ / CAD |
| SCAMPI E GAMBERI ROSSI ^[2] | 7€ / CAD |
| ALICI MARINATE AL GIN TONIC, ARANCIA E FINOCCHIETTO ^[4] | 15€ |
| INSALATA DI BACCALÀ ^[4] patata dolce, chips di topinambur e la sua mayo al tabasco | 17€ |
| FRESELLA SPEZZATA ^[1-12]  | 15€ |
| HUMMUS DI CECI, FORMAGGIO DI SOIA E CHIPS DI TOPINAMBUR ^[6-11]  | 16€ |
| FRITTURA DI ALICI CON MAIONESE AL LIME ^[1-2-3-4-14] | 17€ |
| FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI DEL MAR TIRRENO ^[1-2-4-14-15] | 22€ |

DALLA PIZZERIA

H 18:00 - 22:00

| | |
|---|-----|
| MARGHERITA ^[1-7]  | 10€ |
| pomodoro, fiordilatte, basilico e olio evo | |
| MARINARA ^[1]  | 8€ |
| pomodoro, origano e olio all'aglio | |
| NAPOLI ^[1-4-7] | 12€ |
| pomodoro, fiordilatte, olio all'aglio, acciughe e origano | |
| COSACCA ^[1-7]  | 9€ |
| pomodoro, pecorino, basilico e olio evo | |
| MEDITERRANEA ^[1-4-7]  | 14€ |
| pomodoro, fior di latte, basilico, olive, capperi e ciliegino fresco | |
| GRICIA, PATATE E ROSMARINO ^[1-7] | 14€ |
| fiordilatte, patate, guanciale, pecorino, rosmarino e olio evo | |
| FOCACCIA AL PADELLINO ^[1]  | 7€ |
| olio evo e rosmarino | |
| FOCACCIA AL PADELLINO CON MORTADELLA ^[1] | 10€ |

LEGENDA ALLERGENI

1 glutine - 2 crostacei - 3 uovo - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latte e derivati - 8 frutta a guscio - 9 sedano - 10 senape - 11 semi di sesamo - 12 diossido di zolfo - 13 lupini - 14 molluschi - 15 prodotto surgelato