

SIGNATURE

PUNCH

13€

morbido · fresco · equilibratodiplomático reserva exclusiva, tè nero,
lime sherbet, limone, latte, zucchero

DIKI DIKI

13€

agrumato · caldo · aromatico

calvados, punch, pompelmo, miele

CALYPSO

13€

fresco · solare · sapidoseis escaladores tequila, cordiale melone
& anguria, amarica agave, sale

PASSION FRUIT COLLINS

13€

esotico · vivace · rinfrescantevodka, passoã, passion fruit,
soluzione citrica ph limone, zucchero

MANGO COLLINS

13€

tropicale · morbido · delicatovodka, 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 · pungenteseis escaladores tequila, passion fruit, lime, agave,
zucchero, vaniglia, tajín

RUBY JAM

13€

ricco · fruttato · persistentegin befeater, porto, soluzione citrica ph limone,
marmellata frutti rossi, zucchero

COCONUT & CHERRY

13€

cremoso · fresco · golosorum al cocco, limone, zucchero, soda,
ciliegia, spuma cocco

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€

BOLLICINE AL CALICE

PROSECCO SANTA MARGHERITA glera	6€
FRANCIACORTA CAMOSSÌ chardonnay, pinot nero	10€

BIANCHI AL CALICE

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

ROSATI AL CALICE

TERRE ANTICHE R(OSE) cesanese	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€	

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 ùmbar, 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€

DALLA PIZZERIA

H 18:00 - 22:00

PIZZE ROSSE

MARGHERITA ^[1-7] 	10€
pomodoro Az. Agr. Marasca, fior di latte e basilico	
MARINARA ^[1] 	8€
pomodoro Az. Agr. Marasca, olio all'aglio e origano	
NAPOLI ^[1-4-7]	12€
pomodoro Az. Agr. Marasca, fior di latte e acciughe del Cantabrico	
COSACCA ^[1-7] 	8€
pomodoro Az. Agr. Marasca, pecorino romano e basilico	
BUFALINA ^[1-7] 	14€
pomodoro Az. Agr. Marasca, bufala in uscita Caseificio Agro Pontino e basilico	
TONNO SUBITO ^[1-4]	13€
pomodoro Az. Agr. Marasca, tonno, cipolla agrodolce e olive	
ORTOLANA VEG ^[1-8] 	14€
pomodoro Az. Agr. Marasca, zucchine, melanzane, peperoni, pinoli, uvetta e salsa di basilico	

PIZZE BIANCHE

GRICIA, PATATE E MENTA ^[1-7]	14€
fiordilatte, patate, guanciale, pecorino, menta e olio evo	
CROSTINO ^[1-7]	12€
fior di latte e prosciutto cotto	
FIORI E ALICI ^[1-4-7]	14€
fiordilatte, fiori di zucca e alici	
BOSCAIOLA ^[1-7]	14€
fior di latte, funghi e salsiccia	
FRIGGITELLI E VENTRICINA ^[1-7]	14€
fior di latte, friggittelli saltati e ventricina di Montecompatri	

FOCACCE AL PADELLINO

FOCACCIA OLIO EVO E SALE ^[1] 	7€
FOCACCIA CON PORCHETTA CONTESSA TAGLIATA FINA ^[1]	14€

FOOD SELECTION

DALLA CUCINA

H 18:00 - 22:00

CRUDI

TARTARE DI TONNO, POMODORO E ORIGANO ^[1-3-4] 17€
concassé e mayo di pomodoro, cipolla agrodolce e pane all'origano

TARTARE DI PESCATO LOCALE ^[1-4] 20€
peperone dolce, pomodoro, porro croccante, lime e tabasco

CRUDO DI PESCATO LOCALE SALE E OLIO ^[4] 25€
disponibilità giornaliera, chiedere al personale di sala

OSTRICA DIVINE NORMANDIA ^[14] 6€ / CAD

SCAMPI E GAMBERI ROSSI ^[2] 7€ / CAD

SFIZI

ALICI MARINATE AL GIN TONIC ^[4] 15€
arancia e finocchetto

CAPONATA DI BACCALÀ E PEPERONE CRUSCO ^[4-8] 17€
melanzana, cipolla stufata, uvetta e pinoli

FRESELLA SPEZZATA ^[1-12]  15€
pomodori, origano, melanzane sott'olio e cipolla agrodolce

HUMMUS DI CANNELLINI E BARBABIETOLA ^[1-6-11]  16€
taralli, maionese al sesamo e chips di platano

FRITTURE

FRITTURA DI ALICI ^[1-2-3-4-14] 17€
con maionese al lime

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI ^[1-2-4-14-15] 22€
del mar Tirreno

PATATINE FRITTE ^[1-2-14-15]  7€

ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che nella nostra attività sono presenti allergeni, pertanto si invitano le persone allergiche e/o intolleranti a chiedere informazioni al personale. Tutti i prodotti ittici destinati ad essere consumati crudi sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva in conformità alle prescrizioni del reg. ce 853/2004.

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