PIATTINI

CUCINA APERTA DOM-LUN-MAR **FINO ALLE 22:00** / MER-GIO-VEN-SAB **FINO ALLE 23:00**

PAN TOMATE vegan **5,00€**
La bruschetta spagnola fatta con pan de cristal* e pomodoro grattugiato e condito

PAN TOMATE E JAMON IBERICO **12,00€**
Pan tomate e prosciutto di maialino iberico

HUMMUS vegan **8,00€**
Hummus di ceci servito con zucca o zucchina al forno e Lingue di Gavi

POLPETTE VEGETARIANE **8,00€**
Polpette di verdure e funghi servite con salsa al curry e zenzero

ACCIUGHE DEL CANTABRICO **9,00€**
Servite su pan brioche artigianale e burro montato

GUACAMOLE E NACHOS vegan **10,00€**
Guacamole servito con pico de gallo e nachos artigianali

FAVE E CICORIA vegan **10,00€**
Purè di fave servito con cicorie ripassate e lingue di Gavi

CARDONCELLI FRITTI **10,00€**
Funghi cardoncelli panati e fritti accompagnati da salsa tartara

PARMIGIANA DI MELANZANE **10,00€**
La classica parmigiana della nonna (poi certo; dipende dalla nonna)

MONDEGHILI **10,00€**
Polpette di carne alla milanese servite con maionese allo zafferano

CROCCHETTE CON JAMON IBERICO **10,00€**
Crocchette di besciamella con jamon iberico

SPECIALITÀ SU TAGLIERE

FOCACCIA AL FORMAGGIO (TIPO RECCO) **9,00€**
Focaccia di pasta stirata e ripiena di crescenza (cotta al forno)

FOCACCIA PUGLIESE CON PROSCIUTTO CRUDO **9,00€**
Focaccia soffice con pomodorini e prosciutto crudo di Parma

FOCACCIA ERBAZZONE **10,00€**
Focaccia di pasta stirata e ripiena di biete, spinaci ripassati e grana (cotta al forno)

FARINATA DI CECI CON VERDURE vegan **9,00€**
Specialità a base di farina di ceci servita con zucca e zucchina al forno

FARINATA DI CECI CON PANCETTA DOLCE **10,00€**
Specialità a base di farina di ceci servita con pancetta dolce

IL TAGLIERE **16,00€**
Tagliere di prosciutto crudo di Parma dop e coppa di Langhirano servito con squacquerone e gnocco fritto

PANINI & CO.

TOAST LISCIO **9,00€**
Con prosciutto di Praga e Fontina valdostana

TOAST VEGANO vegan **10,00€**
Con hummus di ceci pomodori secchi zucchine al forno e peperone arrostito

LA PORCHETTA **13,00€**
Pan de cristal* farcito con Porchetta di Ariccia , salsa verde e pecorino toscano

BACON CHEESEBURGER **13,00€**
Bun* al sesamo, carne di Fassona (180 gr), Cheddar, bacon croccante, pomodoro, cipolla insalata e senape servito con patate al forno

HOT DOG **13,00€**
Bun artigianale da hot dog con salsiccia luganega di antica macelleria Gigi Viganò cavolo cappuccio e maionese allo zafferano servito con patate al forno

IL POLPO **13,00€**
Pan de cristal* servito con polpo* scottato cicoria ripassata e maionese al pomodoro

• * prodotto che potrebbe essere congelato all'origine.
• per problemi di allergia alimentare rivolgersi al personale di sala o consultare il materiale disponibile in cassa.

CLASSICI & LONG DRINK

GIN/VODKA a partire da 8€
tonic/lemon

CUBA LIBRE 8€
rum, cola cola

CUBOTTO 8€
rum, chinotto

WHISKY & COLA 9€
whisky, coca cola

PIMM'S 9€
Pimm's, limon soda

GIN FIZZ 9€
gin, succo di limone, zucchero, soda

GIN GIMLET 9€
gin, cordiai lime, succo di lime

WHITE LADY 9€
gin, Cointreau, succo di limone

VODKA GIMLET 9€
vodka, cordiai lime, succo di lime

SCREWDRIVER 8€
vodka, succo d'arancia

BLACK RUSSIAN 8€
vodka, liquore al caffè

WHITE RUSSIAN 9€
vodka, liquore al caffè, panna

GODMOTHER 9€
vodka, amaretto

GODFATHER 9€
whisky, amaretto

RUSTY NAIL 9€
Drambuie, whisky

MINT JULEP 9€
whisky, zucchero, menta fresca, soda

OLD FASHIONED 10€
whisky, zucchero, angostura, soda

MANHATTAN 10€
rye whisky, vermouth rosso, angostura

COSMOPOLITAN 9€
vodka, Cointreau, cranberry juice, succo di limone

SEX ON THE BEACH 8€
vodka, liquore alla pesca, succo d'arancia, cranberry juice

PIÑA COLADA 9€
rum chiaro, succo d'ananas, Balida de coco, panna, ananas fresco

DAIQUIRI 9€
rum chiaro, succo di limone, zucchero

GINGER DAIQUIRI 10€
rum chiaro, succo di limone, zucchero, zenzero fresco

JAPANESE SLIPPER 9€
liquore al melone, Cointreau, succo di limone

VERMOUTH & BITTER

AMERICANO 8€
Campari, Vermouth rosso, soda

NEGRONI 8€
Campari, vermouth rosso, gin

NEGRONI SBAGLIATO 8€
Campari, vermouth rosso, spumante

NEGRONI PEPATO 8€
Campari, vermouth rosso, succo di limone, zucchero, tabasco, soda

NEGROSKI 8€
Campari, vermouth rosso, vodka

NEGRONI DEL MARINAIO 10€
Campari, Vermouth del Professore, mezcal, liquore al caffè

NEGRONI DEL PROFESSORE 10€
Campari, Vermouth del Professore, gin Bulldog

MILANO-TORINO 8€
Campari, vermouth rosso

TORINO-MILANO 8€
Campari, vermouth rosso, crema al cacao

BRONX 8€
vermouth rosso, vermouth dry, gin, succo d'arancia

CARDINALE 8€
Campari, vermouth dry, gin

GIUDA BALLERINO 8€
Campari, gin, chinotto, succo d'arancia

GARIBALDI 8€
Campari, succo d'arancia

BOULEVARDIER 9€
Campari, vermouth rosso, bourbon whisky

CAMPARI SHAKERATO 9€
Campari shakerato due volte

CAMPARI SHAKERATO (CON GIN) 9€
Campari, gin

SPRITZ

SPRITZ APEROL **7€**
SPRITZ CAMPARI **7€**
SPRITZ SELECT **7€**
SPRITZ CYNAR **7€**
SPRITZ ALLA ROSA **8€**
SPRITZ POMPELMO ROSA **8€**
HUGO **8€**
MEZZO E MEZZO **6€**
LIQUORE DI BASSANO E SODA

• MULE •

MOSCOW MULE 9€
vodka, ginger beer, succo di lime, angostura

LONDON MULE 9€
gin, ginger beer, succo di lime, angostura

MILANO MULE 9€
campari, ginger beer, succo di lime

JALISCO MULE 9€
tequila, ginger beer, succo di lime, angostura

DARK'N'STORMY 9€
rum scuro, ginger beer, succo di lime

I MARTINI

MARTINI COCKTAIL TEN **15€**
VERMOUTH DRY, GIN TANQUERAY N° TEN

MARTINI COCKTAIL **10€**
VERMOUTH DRY, GIN TANQUERAY LONDON DRY

DIRTY MARTINI **10€**
VERMOUTH DRY, VODKA, SALAMOIA OLIVE

VODKATINI **10€**
VERMOUTH DRY, VODKA

ESPRESSO MARTINI **10€**
VODKA, LIQUORE AL CAFFÈ, CAFFÈ ESPRESSO, ZUCCHERO

SOUR

AMARETTO SOUR 10€
amaretto, succo di limone, zucchero

VODKA SOUR 9€
vodka, succo di limone, zucchero

CHATTANOOGA SOUR 10€
vodka, succo di limone, zucchero, liquore al the

VODKA SOUR MARACUJA 10€
vodka, maracuja, succo di limone, zucchero

BASILICO SOUR 10€
vodka, basilico fresco, succo di limone, zucchero

SALVIA SOUR 10€
vodka, salvia fresca, succo di limone, zucchero

POMPELMO SOUR 10€
vodka, crema di pompelmo rosa, succo di limone, zucchero

LAMPO SOUR 10€
vodka, lampone, succo di limone, zucchero

GINGER SOUR 10€
vodka, zenzero fresco, succo di limone, zucchero

WHISKY SOUR 10€
whisky, succo di limone, zucchero

NEW YORK SOUR 10€
whisky, succo di limone, zucchero, top di vino rosso

FORBIDDEN SOUR 10€
whisky, succo di limone, zucchero, liquore al melograno

AMALCOLICI

IL GABRIELE 7€
orzata, succo di lime, soda, basilico fresco

FRUIT LEMONADE 7€
succo di limone, d'arancia, ginseng, lemonsoda

VIRGIN MOJITO 8€
lime, zucchero di canna, menta fresca, aranciata amara

VIRGIN COLADA 8€
succo d'ananas, cocktail di cocco, panna, ananas fresco

VIRGIN JAMAICA 8€
frutta mista, zucchero di canna, menta, ginger ale

HANOI ICE TEA 8€
lime, zucchero di canna, menta fresca, tè verde, zenzero

CEYLON ICE TEA 8€
lime, arancia, zucchero di canna, mela verde, tè nero

APPERÒ SOUR 9€
bitter analcolico, limone, zucchero

TOMMY'S MARGARITA ZERO 9€
tequila 0, lime, sciroppo agave

PALOMA ZERO 9€
tequila 0, succo di lime, soda di pompelmo rosa

TANQUERAY 0.0 TONIC 8€

PESTATI

JAMAICA JULEP 10€
rum, lime, arancia, zucchero di canna, menta, frutta fresca

CAIPIRIÑA 9€
cachaca, lime, zucchero di canna

CAIPIROSKA 9€
vodka, lime, zucchero di canna

CAIPIRISSIMA 9€
rum, lime, zucchero di canna

MOJITO 9€
rum, lime, zucchero di canna, menta fresca

MOJITO AL BASILICO 9€
rum, lime, zucchero di canna, basilico

TROPIQUIÑA 9€
cachaca, lime, zucchero di canna, ananas, maracuja

LEONARD 9€
essenza rum, lime, zucchero di canna, menta

TYTA 9€
essenza cachaca, lime, zucchero di canna, zenzero

BAULAIRE 9€
assenzio, vermouth dry, lime, zucchero di canna, menta fresca

TEQUILA & MEZCAL

MARGARITA 10€
tequila, cointreau, succo di lime*

TOMMY'S MARGARITA 10€
tequila, succo di lime, sciroppo agave*

SMOKY MARGARITA 12€
tequila, cointreau, sciroppo, succo di lime*

MEZCAL MARGARITA 12€
mezcal, Cointreau, succo di lime

MEZCAL PASSION 12€
mezcal, ginger beer, maracuja, succo di lime

PANCHITO 12€
mezcal, succo di lime, liquore al pompelmo rosa

MONO LOCO 12€
mezcal, liquore al peperoncino, succo d'ananas, pepe, succo di lime

TEQUILA SUNRISE 9€
tequila, succo d'arancia, granatina*

PALOMA 10€
tequila, succo di lime, sale, soda al pompelmo rosa*

con tequila Casamigos Blanco: 15€

ICE TEA / 9€

LONG ISLAND ICE TEA
gin, rum chiaro, vodka, triple sec, succo di limone, zucchero, Coca Cola

JAPANESE ICE TEA
gin, rum chiaro, vodka, liquore al melone, succo di limone, zucchero, lemon soda

CAMPARI ICE TEA
Campari, rum chiaro, vodka, triple sec, succo di limone, zucchero, Sprite

BIBITE

BIBITE GASSATE **4€**
BIBITE LURISIA **4,5€**
CEDRATA TASSONI **4€**
CHARITEA **5€**
GREEN / BLACK

I POMODORI

POMODORO CONDITO 5€
succo di pomodoro, succo di limone, pepe, sale, Worcester sauce, tabasco

BLOODY MARY 9€
vodka, succo di pomodoro condito

BLOODY MARIA 9€
tequila, succo di pomodoro condito

RUDDY MARY 9€
gin, succo di pomodoro condito

LIQUORI

AMARI a partire da **4€**
WHISKY a partire da **5€**
RUM a partire da **5€**
GRAPPA a partire da **5€**

VINO

consulta la lavagna al banco o chiedi a qualcuno di noi

BIRRA ALLA SPINA

MEDIA

MENABREA CHIARA 5,5€
MENABREA AMBRATA 6€
MENABREA STRONG CHIARA 6€
MENABREA NON FILTRATA 6€
MENABREA ROSSA 6€
WEIHENSTEPHANER 6€
GUINNESS 6,5€
IPA PLURALE 6,5€

IN BOTTIGLIA

birra cl 33 --> da 5€
sidro cl 33 --> 7€
consulta la lavagna al banco o chiedi a noi

I PREZZI RIPORTATI POSSONO SUBIRE VARIAZIONI IN BASE AGLI ALCOLICI RICHIESTI.