

DRINK LIST

Dalle **18.30** alle **21.00**: consumazione minima €12

I drink saranno accompagnati da dry snacks e da una selezione di finger food della nostra cucina.

SOFT DRINK € 8

Coca Cola, Coca zero, Tonica Fever Tree, Ginger beer Fever Tree, Cedrata Tassoni, Chinotto Lurisia, Sicilian lemonade Fever Tree, Pink grapefruit Fever Tree

BIRRE ARTIGIANALI (330 ml) € 12

BALADIN ISAAC BLANCHE 5% vol.

Fresca al palato, corpo leggero, profumi e sapori agrumati.

BALADIN NAZIONALE BLONDE ALE 6,5% vol.

Perfetto equilibrio tra parti fruttate, erbacee e maltate.

ANALCOLICI € 12

Agrumato / Aromatico / Erbaceo / Fruttato

COCKTAIL CLASSICI € 13

Distillati premium: maggiorazione da € 3 a € 5

GIN: Aviation, Bols genever, Bombay Sapphire, Bunch, Engine, Hendrick's, Ginepraio, Ginnurc, Gin Mare, Nikka Coffey Gin, Plymouth, Monkey 47, Portofino, Tanqueray

VODKA: Beluga, Belvedere, Grey Goose, Nikka Coffey Vodka

Non si accettano conti separati.

I NOSTRI COCKTAILS

RESTO IN VIA PALESTRO € 15

Hendrick's, Italicus, Indian Tonic, Angostura, oli essenziali di limone e rosmarino

NOT A SPRITZ € 14

Ginnurc, St. Germain, prosecco, menta, cannella, Peychaud bitter

WOOD € 16

Lot. 40 Rye Whiskey, Lagavulin, Dom Bénédicte, estratto di mela Annurca, origano e coriandolo

MARÌ MARÌ € 16

Rum mix, Mezcal, Secret Bloody mix, limone

NEGRONI DEL ROOF € 17

Campari, Brugal 1888, Punt E Mes, Pimento Dram, liquore alla liquirizia

ST. BASIL € 15

Gin cetriolo e basilico, St. Germain, limone, sciroppo di zenzero, Angostura, basilico

L'ANTICO RIMEDIO € 18

Pisco, Mezcal, rabarbaro, vermut rosso, orange bitter, ciliegia al whiskey

SOUR NURC € 15

Ginnurc, limone, sciroppo di zafferano

BANANA JOE € 16

Mezcal, Golden Falernum, sciroppo di miele, lime, velluto di liquore alla banana

PISCO PASSION € 15

Pisco, Disaronno, passion fruit, limone

SPICY MULE € 15

Vermut mix, Pimm's, ginger beer, spicy cordial

MA...MANGO LO SAI € 15

Rum bianco infuso alla cannella, Family Mediterraneo, Tropical mix, Pimento Dram, lime, ginger beer

PUPARUOL € 16

Mezcal, Mastiha, lime, estratto di ananas, peperoni e zenzero, ginger beer

PALOMA? NO...RITA € 15

Tequila, Mezcal, Maraschino, lime, velluto di Bitter Fusetti

GLI SPUNTINI

I NOSTRI FRITTINI: CROCCHETTE, ARANCINE, PANNELLE € 13

SELEZIONE DI FORMAGGI E CONFETTURE FATTE IN CASA € 15

"PATANEGRA ITALIANO" DEI MONTI NEBRODI € 17

BATTUTA DI FASSONA, PUNTARELLE, ACCIUGHE E GRANA € 19

CANNOLI CON AVOCADO, SALMONE MARINATO*, SALSA AGLI AGRUMI € 14

I CRUDI:

- OSTRICA € 5 Cad.
- GAMBERO ROSSO € 6 Cad.
- SCAMPO € 6 Cad.

In conformità a quanto previsto dal Regolamento europeo n. 1169/2011, si prega di segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari, saremo lieti di potervi accompagnare nelle scelte.

*Prodotto abbattuto all'origine.

WINE LIST

La nostra selezione vini per l'ora dell'aperitivo

AL CALICE

Di nostra selezione	€ 12	BIANCHI	
		Blangé Langhe (bio), Ceretto	€ 13
		Arneis - Piemonte	
CHAMPAGNE		Chablis, Gilbert Picq	€ 15
Blanc de Blancs, Nominé Renard	€ 20	Chardonnay - Borgogna	
Chardonnay			
		ROSSI	
FRANCIACORTA		Barolo, Gillardi	€ 20
Brut, Il Mosnel	€ 15	Nebbiolo - Piemonte	
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero		Pinot Noir La Vignée, Bouchard Père & Fils	€ 15
		Pinot nero - Borgogna	

CHAMPAGNE

Blanc de Blancs, Delamotte € 140
Chardonnay

Cuvée Prestige, Taittinger € 115
Chardonnay, Pinot Nero

Brut Rosé, Nominé Renard € 120
Chardonnay, Meunier

BOLLICINE

Oro Rosso Ris., Dosaggio Zero, Cembra € 70
Chardonnay - Trentino

Franciacorta Satèn Magnificentia, Uberti € 90
Chardonnay - Lombardia

Franciacorta Dosage Zéro, Ca' del Bosco € 90
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero - Lombardia

ROSSI

Ripassa Valpolicella Ripasso, Zenato € 45
Corvina, Rondinella, Oseleta - Veneto

Harys, Gillardi € 80
Syrah - Piemonte

Barolo, Gillardi € 90
Nebbiolo - Piemonte

BIANCHI

Winkl, Terlan € 50
Sauvignon Blanc - Alto Adige

Blangé Langhe (bio), Ceretto € 48
Arneis - Piemonte

Fiano di Avellino CampoRe, Terredora € 65
Fiano - Campania

Vermentino Vign'Angena, Capichera € 75
Vermentino - Sardegna

Chablis, Gilbert Picq € 65
Chardonnay - Borgogna

ROSÉ

I Pianali Rosato, Tenuta Argentiera € 45
Syrah, Cabernet Sauvignon - Toscana

Chianti classico Ris. Rancia, Fèlsina € 80
Sangiovese - Toscana

Pinot Noir La Vignée, Bouchard Père & Fils € 65
Pinot nero - Borgogna

Si richiede l'ordine di una bottiglia ogni 4 persone.

Per una maggiore scelta di referenze in bottiglia è disponibile la carta dei vini del ristorante.