

# 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 Three Cents

## 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.

## COCKTAIL CLASSICI € 15

Distillati premium: maggiorazione da € 3 a € 5

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

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

Non si accettano conti separati.

# I NOSTRI COCKTAILS

## FIORI ROSA, FIORI DI PESCO € 14

Analcolico - Distillato analcolico a base di botaniche, fiori e frutta, Kombucha di fiori e lychee, Passion fruit, Limone

## SOLE DI SICILIA € 14

Analcolico - Distillato analcolico a base di spezie e agrumi, Estratto di capperi, Zuccheri, Tonica

## NEGRONI DEL ROOF € 17

Rum infuso alla scorza di pompelmo rosa e lampone, Old sailor coffee, Vermut bianco, Bitter bianco

## PISCO AVVENTURA € 17

Pisco, Sciroppo di Kiwi, Mastiha, Limone, Acquafaba, Cardamomo

## TONICO MEDITERRANEO € 18

Hendrick's, Sherbet limone e rosmarino, Vermut del Professore ambrato, Tonica

## TROPICO € 16

Rum bianco, Estratto di ananas bruciato, Caramello salato, Lime, Menta

## PALESTRO SPRITZ € 16

Bitter Fusetti, Liquore al Lychee, Falernum, Prosecco

## ADAMO ED EVA € 17

Gin alla mela, Chartreuse Verde, Sciroppo d'acero, Limone, Tè Darjeeling

## POP MULE € 18

Tequila Reposado 1800, Mezcal Bruxo n.1, Lime, Agave, Liquore noce e pop corn, Ginger Beer

## L'ORA D'ORO € 17

Rye Whiskey, Liquore alla pesca, Amaro Tosolini, Cedrata Tassoni

## FRESCONE € 16

Gin Bunch, Limone, Zuccheri, Aloe Vera, Liquore alla violetta, Basilico

## MARGHERITA € 16

Tequila Calle 23, Lillet Blanc, Cordiale al cetriolo, Crusta di sale nero

## TRAMONTO D'ORIENTE € 16

Vodka infusa alle foglie di Shiso, Orzata di riso, Lime, St. Germain, Ribes

## SANTO E PECCATORE € 17

Gin Portofino, Maraschino, Zuccheri, Lime, Infuso di Palo Santo e timo

# GLI SPUNTINI

I NOSTRI FRITTINI: CROCCHETTE, € 14  
ARANCINE, PANNELLE   

SELEZIONE DI FORMAGGI E € 15  
CONFETTURE FATTE IN CASA 

"PATANEGRA ITALIANO" € 19  
DEI MONTI NEBRODI

BATTUTA DI FASSONA € 18

PAN BRIOCHE, CREMA DI FORMAGGIO, € 15  
ACCIUGHE, INSALATINA   

TARTARE DI SALMONE\* € 17  
MARINATO, AVOCADO,  
GRANELLA DI PISTACCHI  

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 € 13

## FRANCIACORTA

**Brut**, Mosnel € 16  
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

## CHAMPAGNE

**Brut Cuvée**, Nominé Renard € 20  
Chardonnay Pinot Nero, Meunier

## BIANCHI

**Blangé Langhe (bio)**, Ceretto € 13  
Arneis - Piemonte

**Chablis**, Gilbert Picq € 16  
Chardonnay - Borgogna

## ROSSI

**Barolo**, Gillardi € 20  
Nebbiolo - Piemonte

**Pinot Noir La Vignée**, Bouchard Père & Fils € 16  
Pinot nero - Borgogna

## CHAMPAGNE

**Brut Cuvée**, Nominé Renard € 100  
Chardonnay, Pinot Nero, Meunier 1,5L € 200

**Blanc de Blancs**, Delamotte € 140  
Chardonnay 1,5L € 280

**Brut Rosé**, Nominé Renard € 120  
Chardonnay, Meunier

## BOLLICINE

**Oro Rosso Ris.**, Dosaggio Zero, Cembra € 70  
Chardonnay - Trentino 1,5L € 140

**Franciacorta Brut**, Mosnel € 55  
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero  
Lombardia 1,5L € 110

**Franciacorta Dosage Zéro**, Ca' del Bosco € 100  
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero - Lombardia

## ROSSI

**Ripassa Valpolicella Ripasso**, Zenato € 50  
Corvina, Rondinella, Oseleta - Veneto 1,5L € 100

**Harys**, Gillardi € 80  
Syrah - Piemonte 1,5L € 160

## BIANCHI

**Winkl**, Terlan € 50  
Sauvignon Blanc - Alto Adige 1,5L € 100

**Blangé Langhe (bio)**, Ceretto € 49  
Arneis - Piemonte 1,5L € 98

**Vermentino Vign'Angena**, Capichera € 75  
Vermentino - Sardegna

**Chablis**, Gilbert Picq € 70  
Chardonnay - Borgogna 1,5L € 150

## ROSÉ

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

**Hapton Water**, Gérard Bertrand € 50  
Grenache, Cinsault, Mourvedre, Occitanie

**Barolo**, Gillardi € 90  
Nebbiolo - Piemonte

**Fontalloro**, Fèlsina € 120  
Sangiovese - Toscana 1,5L € 240

**Pinot Noir La Vignée**, Bouchard Père & Fils € 70  
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.