

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

CROSTONE CON ZOLA € 15

Sedano e mela verde 1,7,9

"PATANEGRA ITALIANO" € 19

Pane tostato, tartare di pomodoro 1,12

FRITTINO VENEZIANO € 17

Sarde*, cipolla, salvia e maionese al rafano 1,3,4,5,8

STRACCIATELLA, GAMBERI ROSSI* € 18

Pomodorini, basilico 2,7,12

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.

1. Cereali contenenti glutine | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 5. Arachidi | 6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte | 8. Frutta a guscio | 9. Sedano | 10. Senape
11. Semi di sesamo | 12. Anidride solforosa e solfiti | 13. Lupini | 14. Molluschi

*Prodotto abbattuto ai sensi del Reg. CE 852/04.

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.