

DRINK LIST

RABBIT TONIC (analcolico) 10 €

Distillato analcolico a base di erbe aromatiche, piselli e fieno, tonica

FOX MULE (analcolico) 10 €

Distillato analcolico a base di spezie, corteccia di rovere e agrumi, lime, ginger beer

VINO AL CALICE 10 €

Vini di nostra selezione

CHAMPAGNE AL CALICE 20 €

Champagne di nostra selezione

BIRRE ARTIGIANALI BALADIN 8 € (330 ml)

BLANCHE 5% vol.

Di color giallo paglierino, schiuma fine e moderata. Al naso esprime piacevoli note agrumate e una delicata speziatura. Al palato: sentori di cereali, agrumi, note floreali e speziate. Finale leggermente erbaceo.

BLONDE ALE 6,5% vol.

Di colore giallo intenso con una schiuma bianca e fine di buona persistenza. I profumi delicati sono il risultato di un'armonia tra parti fruttate, erbacee e maltate. Al palato, note di camomilla e agrumi, in equilibrio con l'amaro delicato del luppolo italiano la rendono semplicemente complessa.

COCKTAIL CLASSICI 10 €

Distillati premium su richiesta: maggiorazione 3 €

Dalle 18:30 alle 21:30, i drink saranno accompagnati da dry snacks e da una selezione di finger food della nostra cucina. Se la fame ti stuzzica, puoi ordinare uno dei nostri "Spuntini".

I NOSTRI COCKTAILS

ROOF GARDEN 12 €

Farmily Mediterraneo, gin, ginger beer, assenzio, salvia, lime, cardamomo

RIO 0033 11 €

Crème de Cassis, Lillet Blanc, Cachaça, Carpano bianco

NEGRONI DEL MARINAIO 12 €

Campari, Vermouth del Professore, Old Sailor Coffe, Mezcal Bruxo n. 1

MADE IN ITALY 12 €

Ramazzotti, Rabarbaro Zucca, Vermouth del Professore rosso, acquavite d'uva

PINK VIBES 12 €

Lillet Blanc, Maraschino, Pisco, zucchero, pompelmo, Carcadet Damman Frères

CEDRAMARO SPRITZ 10 €

Aperol, prosecco, Acqua di cedro, rabarbaro

JAMAICA WISH 13 €

Farmily Asia, Myers's Rum, zucchero, erbe aromatiche, Pimento Dram, Apricot Brandy

PEACH TONIC 14 €

Farmily Mediterraneo, Tanqueray Gin, Peach Tree, St. Germain, Tonica

ADAM'S MULE 12 €

Lime, Calvados, Vodka, Disaronno, Falernum, ginger beer

SMASH 'N' FRESH 12 €

Basilico, cetriolo, Bombay Gin, limone, zucchero, cedrata Tassoni

TEQ ME TO IBIZA 13 €

Hierbas, Tequila Reposado 1800, sciroppo d'agave, lime, bitter al coriandolo

MAPLE MANHATTAN 12 €

Vermouth mix, Maple spirit, agave, Abbots bitter

GLI SPUNTINI

STRACCIATELLA CON DATTERINI, NOCCIOLE E CRUMBLE AL LIMONE 12 €

SAN DANIELE, MELONE, MENTA E FOCACCIA ROMANA 13 €

ROAST BEEF, CUORE DI BUE ALL'ORIGANO E CITRONETTE ALLA SENAPE 14 €

PANE PUGLIESE CON RICOTTA, ACCIUGHE DEL CANTABRICO E LIMONE CANDITO 12 €

TARTARE DI SALMONE, AVOCADO E SALSA AL LIME 14 €

* 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.