



APERITIVI ANALCOLICI

- Crodino / Sanbitter — € 5,00
- Cocktail alla frutta — € 7,00
- Succo di pomodoro condito — € 6,00
- Bibite / Succhi di frutta — € 5,00
- Virgin Mojito — € 7,00
- Spritz (analcolico) — € 7,00
- Hugo Spritz (analcolico) — € 7,00
- Gin Tonic (analcolico) — € 8,00

APERITIVI ALCOLICI

- Aperol Soda — € 5,00
- Campari Soda — € 5,00
- Spritz Italiano — € 7,00
- Campari Spritz — € 7,00
- Hugo Spritz — € 7,00
- Dahu Spritz — € 7,00
- Limoncello Spritz — € 7,00
- Violetta Spritz — € 7,00
- Negroni — € 8,00
- Negroni Sbagliato — € 8,00
- Americano — € 8,00
- Mojito — € 9,00
- Cuba Libre — € 8,00
- Bloody Mary — € 8,00
- Moscow Mule — € 7,50
- London Mule — € 7,50
- Cocktail Frutta Alcolico — € 9,00
- Caipirinha — € 9,00
- Caipiroska — € 9,00
- Gentil Bianco / Rosso — € 6,50
- Martini Bianco / Rosso — € 6,50
- Gin Tonic — € 10,00
- Gin Lemon — € 10,00

(Tutti i prezzi degli aperitivi sono comprensivi di stuzzichini)

LA NOSTRA SELEZIONE DI GIN

(Tutti i Gin € 10,00)

Hendrick's Gin (Scozia, 44% Vol.)

Gusto morbido e aromatico — Note di cetriolo e petali di rosa.

Taurus Gin (Italia, 42% Vol.)

Gusto intenso ed originale (Gin nero) — Note di pepe e zenzero.

Tanqueray (London Dry, 43,1% Vol.)

Gusto secco ed aromatico — Note di ginepro, coriandolo e liquirizia.

Roku Gin (Giappone, 43% Vol.)

Gusto elegante e bilanciato — Note floreali e agrumate.

Gin Mare (Spagna, 42,7% Vol.)

Gusto fresco ed erbaceo — Note di rosmarino, timo e basilico.

Acqueverdi (Italia, 43% Vol.)

Gusto alpino e minerale — Note di ginepro ed erbe di montagna.

Nordés (Spagna, 40% Vol.)

Gusto fresco e aromatico — Note floreali, fruttate e agrumate.

Generous Gin (Francia, 44% Vol.)

Gusto fresco ed elegante — Note di agrumi, pepe rosa e fiori.

Gin Marconi 42 (Italia, 42% Vol.)

Gusto fresco e balsamico — Note di ginepro, menta e pino mugo.

Gin Marconi 44 (Italia, 44% Vol.)

Gusto intenso e mediterraneo — Note di ginepro, agrumi e menta.

Bickens Pompelmo Rosa (Italia, 37,5% Vol.)

Gusto fresco e agrumato — Intense note di pompelmo rosa.

VINI

BOLLICINE **(Calice / Bottiglia)**

Prosecco Rosé — € 5,00 / € 25,00
Bernardi Prosecco Brut — € 5,00 / € 25,00
Crémant Brut — € 7,00 / € 35,00
Montina Rosé — € 7,50 / € 38,00
Moscato Garrone — € 5,00 / € 25,00

BIANCHI **(Calice / Bottiglia)**

Roero Arneis (Marsaglia) — € 5,00 / € 25,00
Chardonnay (Russolo) — € 5,00 / € 25,00
Vermentino (Quarto Moro) — € 6,00 / € 30,00
Ribolla (Torre Rosazza) — € 5,00 / € 25,00
Gentil Hugel d'Alsazia (Hugel) — € 8,00 / € 40,00
Rosato Classico Fermo — € 5,00 / € 25,00

ROSSI **(Calice / Bottiglia)**

Barbera d'Asti (F. Mondo) — € 5,00 / € 25,00
Refosco (Russolo) — € 6,00 / € 30,00
Amarone (Tommasi) — € 9,00 / € 50,00
Nebbiolo (Bricco del Guazzi) — € 5,00 / € 25,00
Le due Vite (Toscana Super Tuscan) — € 8,00 / € 40,00

BIRRE

BIRRE ALLA SPINA

(0,20 cl / 0,40 cl)

Birrificio Angelo Poretti — Chiara "4 Luppoli" (5,5% Vol.) — € 3,00 / € 6,00

Birrificio Angelo Poretti — Rossa "6 Luppoli" (7,0% Vol.) — € 3,50 / € 6,50

Birrificio Angelo Poretti — IPA "9 Luppoli" (5,9% Vol.) — € 3,50 / € 6,50

Tucher Weizen (5,3% Vol.) — € 3,00 / € 6,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

Beck's (0,33 cl) — € 5,00

Corona (0,33 cl) — € 5,00

Poretti Analcolica — € 5,00

BIRRE ARTIGIANALI — SELEZIONE ANIMA

(0,33 cl / 0,75 cl)

Anastasia (Bionda, 4,9% Vol.) — € 7,00 / € 13,00

Cleopatra (Bionda IPA, 5,2% Vol.) — € 7,00 / € 13,00

Leonardo (Bionda Doppio Malto, 6,7% Vol.) — € 7,00 / € 13,00

Newton (Ambrata Doppio Malto, 6,7% Vol.) — € 7,00 / € 13,00

Mozart (Ambrata Doppio Malto, 7,0% Vol.) — € 7,00 / € 13,00

Dante (Rossa Doppio Malto, 7,8% Vol.) — € 7,00 / € 13,00

Isabella (Bionda, 4,9% Vol.) — € 7,00 / € 13,00

LE PINSE

Classica: Passata di pomodoro, mozzarella, crema di basilico

€ 11,00

Robusta: Passata di pomodoro, mozzarella, salame piccante

€ 12,00

Romagnola: Passata di pomodoro, crudo, burrata

€ 14,00

Tirolese: Mozzarella, passata di pomodoro, speck, brie

€ 14,00

PANINI

Speck e Brie € 6,00

Crudo di Parma e Mozzarella € 7,00

Salame Nostrano e Toma Ossolana € 6,00

Prosciutto Cotto e Toma delle Valli € 6,00

Tonno, Pomodoro e Insalata (Salse a richiesta) € 6,00

Maxi Toast (Prosciutto e formaggio) € 5,00

PIATTI FREDDI

Tagliere misto di Salumi nostrani € 12,00

Selezione di Formaggi con composte di frutta € 13,00

Finissima di crudo di Parma e mozzarella € 14,00

Tartare di Fassona battuta al coltello con pane tostato € 16,00

Insalatona mista di stagione € 10,00