

DRINK LIST

Film giallo	10
Tanqueray London dry gin, Ketel One vodka al lime kefir, passata di pomodoro giallo homemade, rafano, sale, pepe e limone	
G.I.O	9
vermouth rosso, mastiha Skinos, amaro Petrus, bitter alle olive	
Mai Tom	11
Winestillery Old Tom gin, curacao, orzata di nocciole e rosa homemade, lime	
ACID/DC	11
Tanqueray London dry gin al tè nero, sciroppo di maracuja homemade, lime, yuzu, salicornia	
Florentia	9
Campari al ginepro, Winestillery Tuscan vermouth, soda	
PiscoPabile	10
pisco, vermouth dry, liquore Strega, lime, ananas, zenzero, miele	
Shi'so good	10
gin Hendrick's, curacao, sciroppo di shiso homemade, limone, acquafaba	
Vesper Mar(y)tini	10
Tanqueray London dry gin, Mary botanical spirit, Americano Cocchi	
Old School camomilla	10
Bulleit bourbon alla camomilla, vermouth rosso, acquavite, Drambuie, bitters	
Capers	12
Don Julio tequila blanco, Talisker scotch whisky, amaro Amara, lime, agave, polveri di capperi	

KITCHEN

(Dalle 19.00 alle 23.00)

Pinchone doppia focaccia fatta in casa, una con fiocco di culatello, stracciatella e pomo confit, l'altra con carpaccio di salmone marinato con barbabietola, avo, wakame, rafano ed erbe aromatiche *(1, 3, 4, 7, 11)	10
Hummus con pita soffice, olio al coriandolo e semi di sesamo *(1,9)	6
Pollo panko bocconcini di pollo panati con mix di semi e quinoa soffiata, serviti con salsa BBQ fatta in casa *(1, 3, 11)	6
Carousel petto di anatra affumicato con gazpacho di cetriolo carosello, rucola, clorofilla di basilico, pane nero e briciole di olive *(1)	10
Al coltello battuta di filetto con uovo di quaglia, fiori di capperi, acciughe, briciole di olive, cipolla in agro, olio evo & sale Maldon *(3)	12
Trippa light fritturina leggera e croccante, accompagnata da giardiniera fatta in casa e maio al rafano *(1, 3, 12)	11
Ho riso risotto mantecato al caprino con riduzione di bisque e crudo di gamberi** al lime *(4, 7)	15
Old school ravioli fatti a mano come una volta, ripieni di patate e fagiolini e conditi con pesto di piselli, basilico, spinacino, pomodoro confit e mandorle *(1, 3, 8)	12

Coperto 2

*ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ DI MERCATO.
IL PESCE DESTINATO A ESSERE CONSUMATO CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO PREVENTIVO CONFORMEMENTE
ALLE PRESCRIZIONI DI LEGGE.
I NOSTRI PIATTI SU RICHIESTA POSSONO ESSERE REALIZZATI ANCHE PER CELIACI CON APOSITI PRODOTTI E DOVUTA CURA DA PARTE DEL NOSTRO STAFF.
ALMENO UNO DI QUESTI INGREDIENTI POTREBBE ESSERE PRESENTE NEI NOSTRI PIATTI: (1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE, (2) CROSTACEI, (3) UOVA, (4) PESCE, (5) ARACHIDI,
(6) SOIA, (7) LATTE, (8) FRUTTA A GUSCIO, (9) SEDANO, (10) SENAPE, (11) SEMI DI SESAMO, (12) ANIDRIDE SOLFOROSA O SOLFITI, (13) LUPINI, (14) MOLLUSCHI E DERIVATI.
SE AVETE DELLE INTOLLERANZE VI PREGHIAMO DI COMUNICARLO AL NOSTRO STAFF.

KITCHEN

(Dalle 19.00 alle 23.00)

Strana Catalana baccalà, sedano, pomodorini, Tropea fresca, mela verde, salsa amarillo, pinoli e basilico *(4, 8, 9)	14
Capo nata verdure di stagione cotte e condite con pesto di pistacchi e crostini *(1, 8)	10
Clutches polipo** alla plancia servito con purea di patata affumicata, caponata e dressing agrodolce *(7, 12)	15
Twist on Craxi vitello tonnato classico anni 80 ma arricchito da mirtilli, insalata belga e "carbone" *(3, 4)	13
Ombra ceviche di ombrina marinata in rum agricole e leche de tigre al mango, servita con cipolla rossa, avo, coriandolo, mais cholo e marmellata di jalapeno *(4)	16
Deus burger (manzo, lattuga, pomodoro, cheddar, cipolla caramellata, uovo fritto, bacon e guacamole, servito con patatine) *(1, 3, 7)	13
Vegan burger (burger di ceci e barbabietola, verdure grigliate, vegan mayo alla Sriracha, pomodoro e lattuga, servito con patatine fritte) *(1, 11)	12
Club sandwich (pane tostato, pollo, bacon, uovo sodo, lattuga, pomodoro, formaggio e salsa Deus, servito con patatine fritte) *(1, 3, 7)	12
DOLCI	6
Tiramisù estivo *(3, 7)	
Carrot cake *(3, 8)	
Sorbetto al mango	

LISTA VINI

BOLLICINE	CALICE	BOTT.
Prosecco di Valdobbiadene DOCG – Sutto Glera Veneto	6	30
Franciacorta "Sampiterre" Cuvée Brut DOCG - I Barisei Chardonnay, Pinot nero Lombardia	10	45
Champagne Tradition Brut d'assemblage – Brocard Pierre Pinot nero, Chardonnay, Pinot blanc Champagne-Francia	12	60
Franciacorta "Nature" Cuvée Millesimata 2016 – I Barisei Chardonnay, Pinot nero Lombardia		50
Champagne "Sans Soufre" Brut Nature – Maison Drappier Pinot nero Champagne-Francia		60
Champagne Brut "nature" – Maison Drappier (ROSE') Pinot nero Champagne-Francia		65
ROSATI		
Fattoria Sardi  Sangiovese, Cilieggiolo Toscana	7	26
Rosato Tenuta Meraviglia Syrah, Merlot Toscana		28
Magali Saint André de Figuière Cinsault, Grenache, Syrah, Cabernet Provence - Francia		30

LISTA VINI

BIANCHI	CALICE	BOTT.
Capezzana  Chardonnay Toscana	7	26
Langhe Poderi Cellario  Favorita Piemonte	7	26
Ninfa del Nera  Grechetto, Trebbiano toscano, Malvasia Toscana	6	24
Palazzo Tronconi "Fatia"  Malvasia puntinata Friuli		28
La Viarte Ribolla gialla Friuli		32
La Viarte Pinot grigio Friuli		32
Bolgheri DOC - Tenuta Meraviglia Vermentino Toscana		28
Kurtatsch "Kofl" Sauvignon Blanc Trentino-Alto Adige		35
Agriverde "Eikos"  Pecorino Abruzzo		24
Monchiero Carbone Gavi DOC Cortese Piemonte		26
Longarico "Nostrale"  Catarratto non filtrato Sicilia		28

LISTA VINI

	CALICE	BOTT.
Alessandro Viola "Note di Bianco"  Grillo Sicilia		30
Domaine Maillard Père & Fils Chardonnay Bourgogne-Francia		38
Patrick Piuze (Chablis) - La Grande Vallée 2018 Chardonnay Bourgogne-Francia		60
ROSSI	CALICE	BOTT.
Capezzana "Barco Reale"  Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Cabernet Franc Toscana	7	26
I Vini del Cavaliere "Granatum" Aglianico Campania	7	26
Uvainera  Dolcetto Piemonte	7	26
Monchiero Carbone "Monbirone" Barbera D'alba DOC Piemonte		25
Claudio Alario "Cascinotto" Nebbiolo D'alba DOC Piemonte		35
Fattoria Sardi "Valle buia"  Sangiovese Toscana		27
Prime Altire "Monsieur" Pinot Nero IGP Lombardia		42

LISTA VINI

	CALICE	BOTT.
Ca' Rugate Valpolicella Ripasso Superiore Corvina, Corvinone, Rondinella Veneto		30
Kurtatsch Pinot nero Trentino-Alto Adige		45
La Viarte Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc Friuli		45
Palazzo Tronconi "MòCeVò"  Lecinaro, Ulivello spinoso Lazio		40
Domaine Gerard Julien & Fils- Cote de Nuits Villages 2017 Pinot Noir Bourgogne-Francia		60
Domaine Maillard Père & Fils- Bourgogne Pinot Noir Bourgogne-Francia		38
Pavillon de Taillefer Saint-Emilion Grand Cru 2016 Merlot Bordeaux-Francia		65

BEVERAGE

CAFFÉ

Espresso	1
Macchiato	1.2
Americano	1.5
Cappuccino	2
Latte macchiato	2.5
Decaffeinato	1.2
Té e tisane	4

BIBITE 3.5

Coca cola / Coca zero	
Chinotto Lurisia	
Tonica	
Ginger beer	
Soda al pompelmo rosa	
Succhi di frutta (Pesca, mirtillo, cranberry, pomodoro)	
Limonata homemade	
Redbull	4.5
Acqua Panna / San Pellegrino 50cl	1.5

BEVERAGE

BIRRE

PICCOLA MEDIA

Lager Stella Artois

3

5

IPA Goose Island

3.5

6

Weiss Franziskaner

3.5

6

BIRRE IN BOTTIGLIA

5

Corona 33 cl

Lefte blonde 33 cl

Daura 33 cl (gluten free)

Beck's 33 cl (0% ABV)

AMARI / GRAPPE / SPIRITS

(chiedi al nostro staff)

a partire da 5