



# APERITIVI

## YUZU AMERICANO

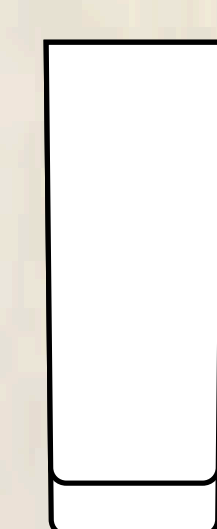
Yuzu Sake, Cocchi Americano, Genziana,  
Ginger Beer

8



GARIBALDI TROPICALE  
Campari, Arancia, Ananas.

8



## ITALICUS SGROPPINO

Italicus Rosolio di Bergamoto, Malibran Brut  
Valdobbiadene Superiore, Sorbetto al Limone  
Gelateria Arminio

10

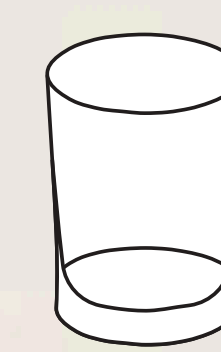


# I NOSTRI CLASSICI

## TOMMY'S MARGARITA

Tequila Altos, Del Maguey Mezcal, Agave, Lime,  
Chipotle

10



## FRENCH 75

Beefeater 24, limone, Miele di Asfodelo del  
Partenio, Champagne Godmè Reserve

12



## FLORADORA

Havana 3 Rum, Liquore di Lamponi, Melograno  
Lime, Ginger Ale

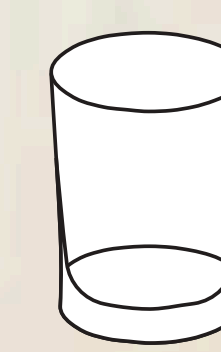
9



## PENICILLIN

Jonny Walker Black Label, Laphroig 10, Miele,  
Zenzero, Limone

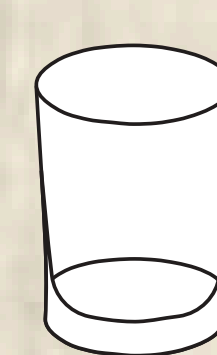
10



## JUNGLE BIRD

Rum Jamaicano, Campari, Ananas, Lime

8



2



## Frozen Strawberry Daiquiri

Havana 3 Rum, Lime, Zucchero, Fragole

9

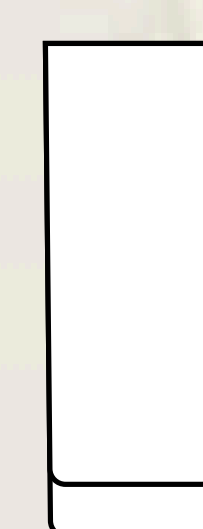


## I NOSTRI SIGNATURE

### SALTY MONKEY

Monkey 47 Gin, Italicus Rosolio di Bergamotto ,  
Lime, Pompelmo Rosa e Soda alle Fragole

10



### FLOR DE JAMAICA

Altos Tequila, Liquore di Chile Poblano,  
Infuso di Timo e Ibisco, Soda al Pompelmo Rosa

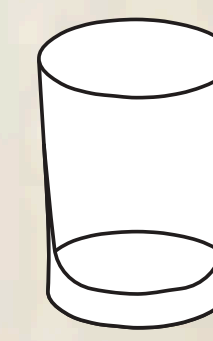
10



### FREDDOLONE SOUR

Woodford Reserve Bourbon, Sciroppo di Ciliegie  
Burlat, Tintura al Cacao, Limone.

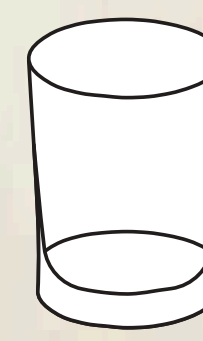
10



### FRIDA KHALO

Tequila Altos, Yogurt alla pesca, Lemon Verbena,  
Absinthe blanc, Agave, Lime

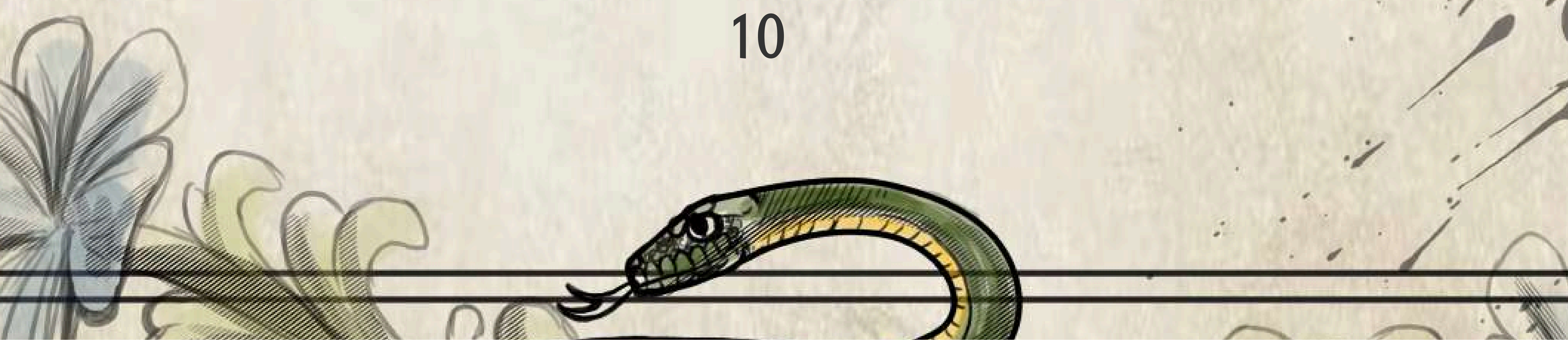
10

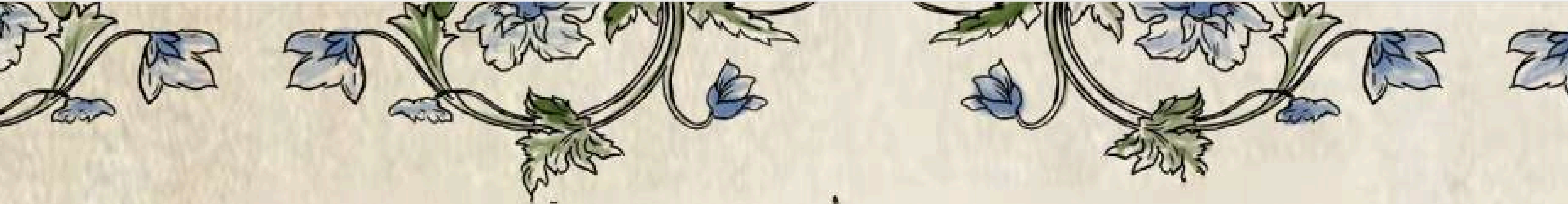


### REBROTE SANGRIA

Altamura Vodka, SaKe, Confettura di Sangria,  
Limone

10

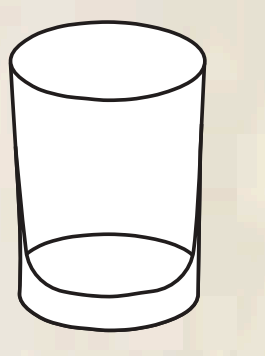




# I NOSTRI NEGRONI

## CLASSIC NEGRONI

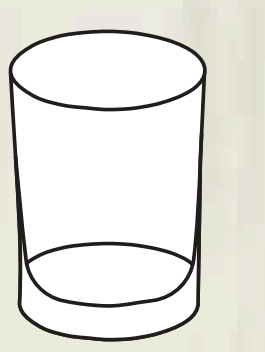
Beefeater gin, House Vermouth Blend, Campari  
8



## MEZCAL NEGRONI

Del Maguey Vida Mezcal, Gin, Campari, Amaro  
Santoni, Vermouth Mancino Rosso

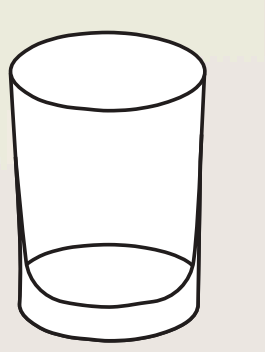
10



## WHITE NEGRONI

Playmouth Gin, Italicus Rosolio di Bergamotto,  
Lillet Blanc, Liquore di genziana

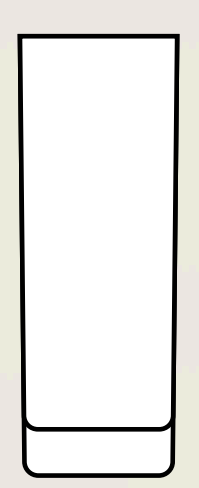
10



# FREE ALCHOL

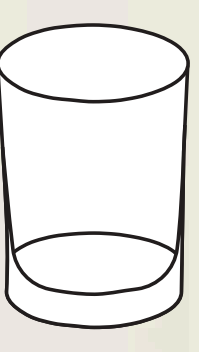
## STRWBERRYSPARKL

Estratto Chiarificato di Fragole Biologiche,  
CO2  
8



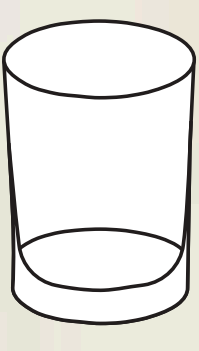
## RONALDO'S MARGARITA

Almave Blanco, Nettare di agave, Lime  
9



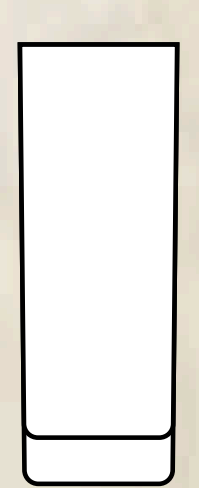
## NEGRONI ANALCOLICO

Beefeater 0.0,  
Bitter Analcolico, Martini Vibrante  
7



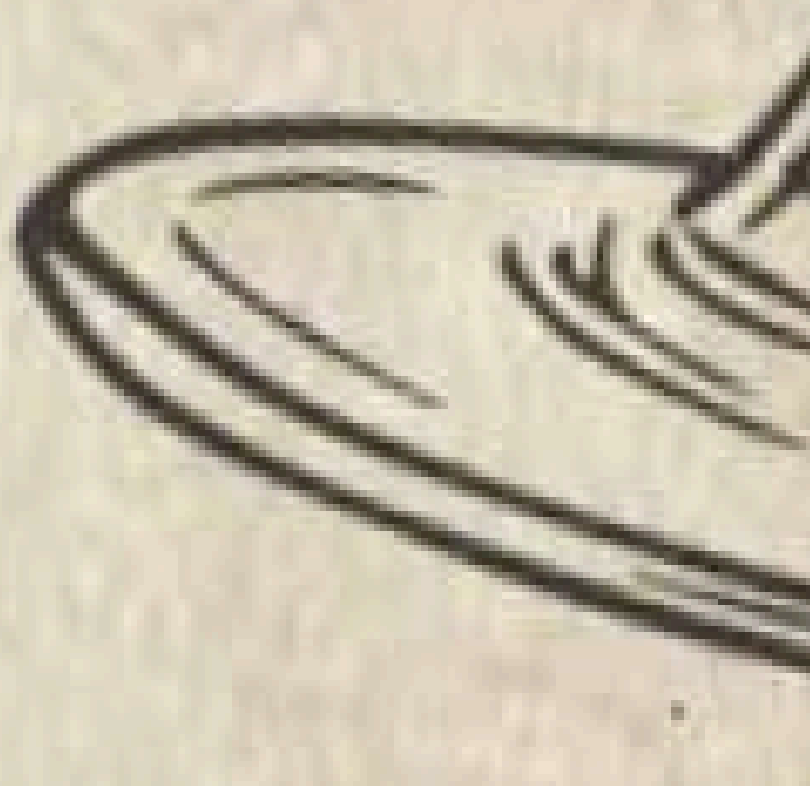
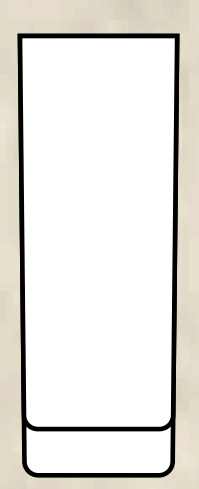
## SHIRLEY TEMPLE

Melograno, Frutti Rossi, Lime, Ginger Ale  
6



## BITTER ALMOND

Succo di Pompelmo Rosa, Orzata, Menta  
7



# SNACK BAR

- TACOS DI COCHINITA PILBIL** 7,00  
Tortillas di mais, purè di avocado, stracotto di maiale, achiote, cipolle marinate
- TACOS DI RICCIOLA** 10,00  
Tortillas di mais, purè di avocado, tartare di ricciola del mediterraneo, stracciata di bufala, alga wakame
- BRIOCHE DI PICANA** 12,00  
Pan Brioche, bresaola di picana, caviale di melanzane, salsa al parmigiano 36 mesi, pomodoro semidry
- SANDWICH DI SCOTTONA** 12,00  
Sandwich con tartare di manzo, crema cacio e pepe e mayo al rafano
- TUNA ROLL** 12,00  
Panino soffice al burro con Tartare di tonno rosso del mediterraneo, sriracha mayo e lattuga croccante
- BUN IL CONTADINO** 15,00  
Hamburger di scottona 200gr, scamorza affumicata, prosciutto crudo, chips di patate, melanzane grigliate e rucola, con mayo e salsa chimichuri
- BUN IL PESCATORE** 16,00  
Polpo croccante, stracciata di bufala, variazione di zucchine
- BRUSCHETTA MAIORCHINA** 13,00  
Pesto di basilico, tartare di pomodoro e calamaro scottato



JAMON IBERICO PATANEGRA

28,00  
80gr

EMPANADAS DEL GIORNO

DA 6,00

CROCCHETTA DEL GIORNO

DA 6,00

TAGLIERE IBERICO

24,00

FRITTURA GAMBERI E CALAMARI

16,00

PANE BURRO E ALICI DEL  
CANTABRICO

10,00

PATATE TRIPLA COTTURA

6,00

PATATINE FRENCH FRIES

4,00

PATATINE DOLCI

6,00



LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE  
PROVOCANO  
ALLERGIE E INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE  
IN SERVIZIO.

IN TUTTI I NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE PRESENTI LE SOSTANZE  
ALLERGENICHE. ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI. PRODOTTI  
CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG (CE) 853/2004, ALLEGATO III,  
SEZIONE VII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3.

