APERITIVI

YUZU AMERICANO



Yuzu Sake, Cocchi Americano, Genziana,
Ginger Ale
9

GARIBALDI TROPICALE



Campari,Arancia, Ananas.
9

ITALICUS SGROPPINO



Italicus Rosolio di Bergamoto, Malibran Brut
Valdobbiadene Superiore, Sorbetto al Limone
Gelateria Arminio
10

COCKTAILS



APERITIVI

YUZU AMERICANO



Yuzu Sake, Cocchi Americano, Genziana,
Ginger Ale
9

GARIBALDI TROPICALE



Campari,Arancia, Ananas.
9

ITALICUS SGROPPINO



Italicus Rosolio di Bergamoto, Malibran Brut
Valdobbiadene Superiore, Sorbetto al Limone
Gelateria Arminio
10

COCKTAILS



ELISIR ROYALE



Yellow Charteause,Codigo 1503 Tequila Blanco,
Menta, Champagne Billecart Reserve
13

FREDDOLONE SOUR



Woodford Reserve Bourbon, Sciroppo di Ciliegie
Burlat, Tintura al Cacao, Limone.
10

FRIDA KHALO



Altos Tequila, Yogurt alla pesca, Lemon Verbena,
Absinthe blanc, Agave, Lime
10

CHOCOLATE MEXICAN FASHONED



Codigo 1530 Reposado, Del Maguey Mezcal, Nixta
Liquore al Mais, Cioccolato.
12

TOMMY'S MARGARITA



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

10

FRENCH 75



Beefeater 24, limone, Miele di Asfodelo del Partenio, Champagne Billecart Rèserve

13

FLORADORA



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

10

PENICILLIN



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

10

I NOSTRI NEGRONI

RHUBARB E CHINA NEGRONI



Gin, Cocchi Dopoteatro Vermouth, Branca Menta, Liquore al Rabarbaro

10

MEZCAL NEGRONI



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

10

WHITE NEGRONI



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

10

FREE ALCHOL

VETIVER GIMLET

Beefeater 0.0, Monin Vetiver Cordial, Lime

8

RONALDO'S MARGARITA

Almave Ambar, Nettare di agave, Lime

9

ADRIATICO SOUR 0.0

Adriatico Amaretto 0.0,
Limone, Zucchero

9

NEGRONI ANALCOLICO

Beefeater 0.0,
Bitter Analcolico, Martini Vibrante

8

SHIRLEY TEMPLE

Melograno, Frutti Rossi, Lime, Ginger Ale

7

SNACK BAR

TACOS DI COCHINITA PILBIL 8,00
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 14,00
Pesto di basilico, tartare di pomodoro e calamaro scottato

JAMON IBERICO PATANEGRA	28,00 80gr
EMPANADAS DEL GIORNO	8,00
CROCCHETTA DEL GIORNO	8,00
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	5,00
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, PUNTO3.

