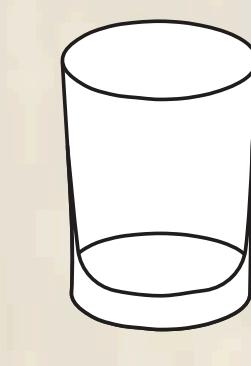


## APERITIVI

### AMERICANO AL CARCIOFO

House Blend Vermouth, Campari, Soda al  
Carciofo

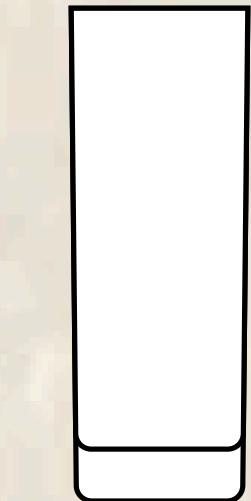
8



### GARIBALDI TROPICALE

Campari, Succo di Arancia, Succo di Ananas

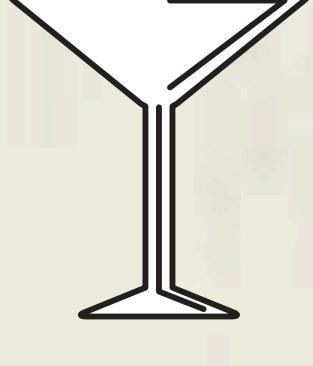
8



### CHUPADEDOS MARTINI

Umami Gin, Plymouth Gin, Baldoria Umami  
Vermouth, Chupadedos Olives.

9

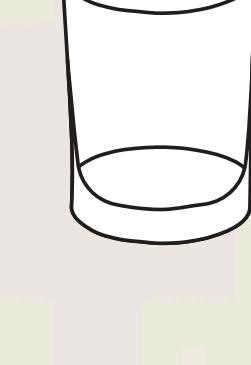


## I NOSTRI NEGRONI

### CLASSIC NEGRONI

Beefeater gin, House Vermouth Blend, Campari

8



### MEZCAL NEGRONI

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

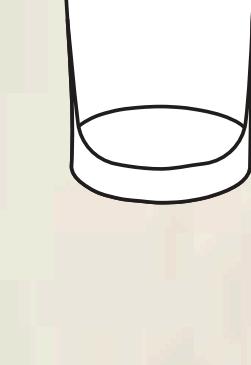
9



### WHITE NEGRONI

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

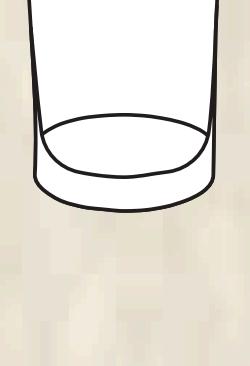
10



### TROPICAL NEGRONI

Rum Bumbu, Rum Myer's, Liquore alla Banana,  
Campari, Oloroso, Vermouth Cocchi

9



# I NOSTRI SIGNATURE

## FLOR DE JAMAICA

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

10

## APFELSHORLE 2.0

Jameson Black Barrel, Uvetta, Soda di mela  
Granny Smith e cannella

10

## FRIDA KHALO

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

10

## REBROTE SANGRIA

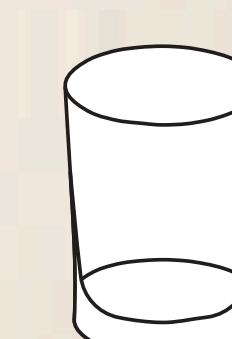
Altamura Vodka, Sake, Confettura di Sangria,  
Limone

10

# I NOSTRI CLASSICI

## TOMMY'S MARGARITA

Tequila Altos, Del Maguey Mezcal, Agave, Lime,  
Chipotle  
9



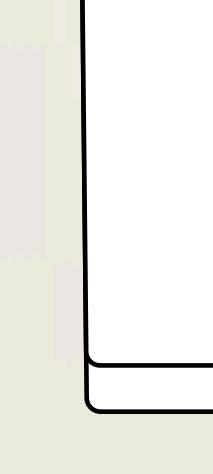
## FRENCH 75

Gin, limone, miele, Champagne  
12



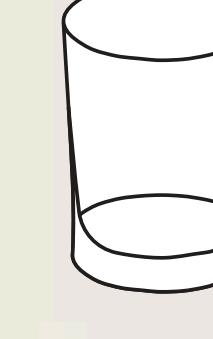
## FLORADORA

Havana 3 Rum, Liquore di Lamponi, Melograno  
Lime, Ginger Ale  
9



## PENICILLIN

Jonny Walker Black Label, Laphroig 10, Miele,  
Zenzero, Limone  
9



## IRISH COFFEE

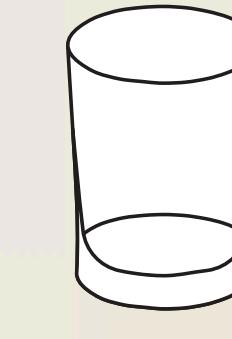
Jameson Black Barrel, Caffè Caldo, Zucchero di  
canna, Panna e Noce Moscata  
9



# FREE ALCHOL

## NEGRONI ANALCOLICO

Tanqueray 0.0,  
Bitter Analcolico, Martini Vibrante  
7



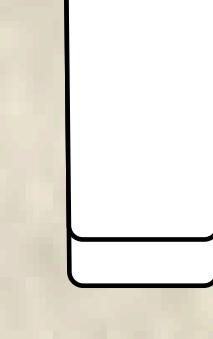
## SHIRLEY TEMPLE

Melograno, Frutti Rossi, Lime, Ginger Ale  
6



## CINNAMON APFELSHORLE

Soda di mela Granny Smith e Cannella  
6



# 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

10,00

Pan Brioche, bresaola di picana, caviale di melanzane, salsa al parmigiano 36 mesi, pomodoro semidry

## SANDWICH DI SCOTTONA

10,00

Sandwich con tartare di manzo, crema cacio e pepe e mayo al rafano

## TUNA ROLL

15,00

panino soffice al burro con Tartare di tonno rosso del mediterraneo, sriracha mayo e lattuga croccante

## BUN IL CONTADINO

12,00

hamburger di scottona 200gr, scamorza affumicata, prosciutto crudo, chips di patate, melanzane grigliate e rucola, con mayo e salsa chimichuri

## BUN IL PESCATORE

15,00

polpo croccante, stracciata di bufala, variazione di zucchine

## BRUSCHETTA MAIORCHINA

13,00

pesto di basilico, tartare di pomodoro e calamari scottati

JAMON IBERICO PATANEGRA	18,00 50gr
EMPANADAS DEL GIORNO	6,00
CROCCHETTA DEL GIORNO	6,00
TAGLIERE IBERICO	24,00
FRITTURA GAMBERI E CALAMARI	16,00
PANE BURRO E ALICI DEL CANTABRICO	10,00
PATATE TRIPLA COTTURA	5,00
PATATINE FRENCH FRIES	4,00

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.

