

APERITIVO

SMALL BITES

GAMBERO ROSSO CON STRACCIATELLA BIO PUGLIESE*	(2,7,10)	12
BLINIS AL CAVIALE OSCIETRA*	(1,3,4,5,6,7,8)	PP 16
POLPO ALLA CATALANA*	(4,9,10,14)	12
PROSCIUTTO IBERICO 100% BELLOTA PATA NEGRA CON BISTOCCU AL POMODORO*	(1,8)	30
HUMMUS DI CECI E RAPA ROSSA CON SCROCCHIARELLA	(1,8,9,11)	8
TACOS RIPIENO DI GUACAMOLE E CAPESANTE	(1,4,5,6,8,9,10,14)	16
GAMBERI CROCCANTI CON MAYO AROMATIZZATA AL LIME	(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12)	14

SELEZIONE DI CRUDI

TONNO*	(2,4,6,9,10)	12
RICCIOLA*	(2,4,6,9,10)	12
CAPASANTA*	(2,4,6,9,10)	10
GAMBERO ROSSO*	(2,4,6,9,10)	10
SCAMPO*	(2,4,6,9,10)	10
OSTRICA GILLARDEAU*	(2,4,6,9,10)	10

CAVIALE

30 G BELUGA	(1,3,4,5,6,7,8)	200
30 G OSCIETRA	(1,3,4,5,6,7,8)	120

servito con blinis e panna acida

SIGNATURE COCKTAIL

EMERALD SPRITZ	16
Venturo aperitivo mediterraneo, bergamotto, mirto bianco, bollicine	
DAWN & DUSK SPRITZ	16
passion fruit & mango aperitif, St Germain, menta, cedro, bollicine, soda al pompelmo rosa	
GENTI ARRUBIA	17
Casamigos blanco tequila, cocomero, bergamotto, soda al pompelmo rosa	
SUNBURN	17
Ketel one vodka, Aperol, amaro Nonino, frutto della passione, ananas, citrus	
MIRAGGIO	18
Casamigos blanco tequila al cetriolo, liquore al chilli verde, kiwi, agave, citrus	

SPARKLING COCKTAILS

BELLINI	16
pesca bianca, bollicine	

GIN & TONIC

TANQUERAY 10 (SCOZIA)	18
tonica indiana, ginepro & pompelmo rosa	
GENESI (SARDEGNA)	16
tonica mediterranea, mirto & limone	
GIN MARE (SPAGNA)	18
tonica mediterranea, rosmario & olive	
SEATRUS (ITALIA)	17
tonica indiana, olive	

MOCKTAIL

VIR-GIN & TONIC	15
Tanqueray 0.0, tonica indiana	
V-MOJITO ZENZERO	15
Seedlip Garden, menta, zenzero, soda	
SUNNY DAYS	15
frutto della passione, ananas, menta, soda al rosmarino e bergamotto	

BIRRE

HEINEKEN

lager - Paesi Bassi

7

ICNUSA

lager - Italia

7

CORONA

lager - Messico

7

ACQUA

PANNA 0.50

4

SAN PELLEGRINO 0.50

4

PANNA 0.75

5

SAN PELLEGRINO 0.75

5

BIBITE

COCA COLA, COLA ZERO, FANTA, SPRITE,
CEDRATA, CHINOTTO

6

THÉ

limone, pesca

6

Se soffre di allergie alimentari, la preghiamo di avvisare il nostro personale in sala.

Allergeni: 1 glutine - 2 crostacei - 3 uova - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latte e derivati
8 frutta a guscio - 9 sedano - 10 senape - 11 semi di sesamo - 12 diossido di zolfo - 13 lupini - 14 molluschi

*Tutto il pesce fresco destinato ad essere consumato crudo o quasi crudo viene sottoposto ad abbattimento termico (-20°) e conservato a bassa temperatura, come previsto dal vigente regolamento CE 853/2004.

**Alcuni alimenti potrebbero essere stati sottoposti a congelamento.

V Vegetariano VG Vegano