



Aperi +

TUTTI I GIORNI
dalle 11.30 alle 14.00 & dalle 18.30 in poi

Un drink base e un piatto proposto dallo Chef
15

Vini a calice

Bollicine	a partire da	6 a 12
Bianchi	a partire da	6 a 12
Rossi	a partire da	6 a 12

Birre

Selezione Birrificio Italiano – 33cl

“Tipopils” Pils	6
“Huxley” Ipa	7
“Bibock” Rossa	7

Analcolici

Bibite (tè/coca-cola/fanta/gingerino/crodino/tonica)	4
Analcolico “Di Rocco”	5
Kombucha 33 cl	6

Classici

Hugo
4

Spritz
5

Americano
8

Moscow Mule
8

Daiquiri
8

Old Fashioned
8

Gin Fizz
8

Milano Torino
10

Negroni
10

Paloma
10

Scegli il tuo Bitter

Campari

Roger – Vecchio Magazzino Doganale

Marina – Mark Spirits

Rosa Alpina – Distilleria dell'Alpe

Special

Mini Gin "Etsu Japanese"

(Ginepro, yuzu, arancia, coriandolo, liquirizia, angelica)

6

Mini Gin "Puppy"

(Ginepro, lime, anice stellato, semi di finocchio)

7

Fernet & Mr. Three

(Liquore Mr. Three, Fernet, soda)

7

Grand Margarita

(Grand Marnier, tequila, lime)

8

Daiquiri Melograno

(Rum, succo melograno, limone, sciroppo zucchero)

8

Spillo

(Bitter Roger, sciroppo zucchero, limone, tonica)

8

Aperol Gin

(Aperol, gin, limone, zenzero)

9

Americano Tardivo

(Amaro Tardivo, vermuth bianco, soda)

9

"In base alla stagionalità/periodo ci potrebbero essere delle specialità aggiuntive.
Richiedi al personale"

Assaggi

Crudi

Ostrica Gillardeau al pz

5

Scampo al pz

5

Gambero viola al pz

5

Tartare del giorno 50 gr

10

Tris crudo

(scampo, gambero, ostrica)

13

Cotti

Baccalà mantecato e polenta taragna al pz

4

Gambero croccante e maio al rafano al pz

4

Polpetta vegetariana al pz

3

Chips con la buccia

4

Tris cotto

(baccalà, gambero, polpetta)

10

"In base alla stagionalità/periodo ci potrebbero essere delle specialità aggiuntive.
Richiedi al personale"

Di Rocco

R i s t o r a n t e

