

Assaggi

Crudi

Ostrica 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

13

*In base alla stagionalità / periodo ci potrebbero essere delle specialità aggiuntive sia per gli **aperitivi** che per gli **assaggi**.
Richiedi sempre al nostro personale.*

Aperiti+

TUTTI I GIORNI

*D'estate in giardino,
durante il resto dell'anno
nella sala dedicata interna.*

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

calice a partire da

6 a 12

Bianchi

calice a partire da

6 a 12

Rossi

calice a partire da

6 a 12

Birre

Selezione Birrificio Italiano - 33cl

"Tipopils"

Pils

6

"Huxley"

Ipa

7

"Bibock"

Rossa

7

Aperitivi Classici

Hugo
4

Spritz
5

Americano
8

Moscow Mule
8

Daiquiri
8

Old Fashioned
8

Negroni
10

Paloma
10

Scegli il Tuo Bitter

Roger - Vecchio Magazzino Doganale

Marina - Mark Spirits

Rosa Alpina - Distilleria dell'Alpe

Scegli il Tuo Vermouth

Riserva speciale Rubino - Martini

Storico Vermouth Torino - Cocchi

Antica formula - Carpano
10

Aperitivi Special

Mini Gin "Etsu Japanese"
Ginepro, yuzu, arancia, coriandolo, liquirizia, angelica

6

Mini Gin "Old Tom"
Ginepro selvatico, assenzio

7

Fernet & Mr. Three
Liquore Mr. Three, Fernet, soda

7

Grand Margarita
Grand Marnier, tequila, lime

8

Daiquiri Melograno
Rhum, succo melograno, limone, sciroppo zucchero

8

Spillo
Bitter Roger, sciroppo zucchero, limone, tonica

8

Aperol Gin
Aperol, limone, zenzero

9

Americano Tardivo
Amaro Tardivo, vermouth bianco, soda

9

Aperitivi Analcolici

Bibite
tè/coca-cola/fanta/crodino/gingerino/tonica

4

Analcolico "Di Rocco"

5

Kombucha 33 cl

6