



Lounge

SPRITZ

5

APEROL	Prosecco DOC Treviso Extra Dry Grandi Vigne, Aperol, Soda
CAMPARI	Prosecco DOC Treviso Extra Dry Grandi Vigne, Campari, Soda
MELA VERDE	Prosecco DOC Treviso Extra Dry Grandi Vigne, Cointreau, succo di mela verde, Soda
LEMON-BASIL	Prosecco DOC Treviso Extra Dry Grandi Vigne, basilico, succo di limone, Soda

CLASSICI

5

GIN TONIC	Gin, Tonica
NEGRONI	Gin, Vermouth rosso, Bitter
SBAGLIATO	Prosecco DOC Treviso Extra Dry Grandi Vigne, Campari Bitter, Vermouth rosso
AMERICANO	Vermouth rosso, Bitter, Soda
HUGO	Prosecco DOC Treviso Extra Dry Grandi Vigne, sciroppo di sambuco, soda, menta
SEX ON THE BEACH	Vodka, liquore alla pesca, arancia, mirtilli
LONG ISLAND	Vodka, Gin, Rum, Triple Sec, Lime Sour, Cola
CUBA LIBRE	Rum, Lime Sour, Cola
SHIRLEY TEMPLE (ANALCOLICO)	Mirtilli, lime sour, ginger ale

CRODINO

4

SAN BITTER ROSSO

4

I NOSTRI SPECIALI

6

NEGRONI DEL	Gin, Vermouth Mu, bitter
SBAGLIATO DEL	Vermouth Mu, Prosecco DOC Treviso Extra Dry Grandi Vigne, Campari Bitter
AMERICANO DEL	Vermouth Mu, bitter soda

MOJITO

5

MOJITO	Rum, lime sour, menta, soda
VIRGIN MOJITO (ANALCOLICO)	Lime sour, menta, soda

GIN TONIC

HENDRICK'S	Gin Hendrick's (Scozia), Fever Tree acqua tonica 8
MALFY ROSA	Gin Malfy rosa (Italia), Fever Tree acqua tonica 8
MARE	Gin Mare (Spagna), Fever Tree acqua tonica 8
ACQUEVERDI	Gin Acqueverdi (Italia), Fever Tree acqua tonica 9
ROKU	Gin Roku (Giappone), Fever Tree acqua tonica 9
DEL PROFESSORE MONSIEUR	Del Pofessore Monsieur (Italia), Fever Tree acqua tonica 9
MONKEY	Gin Monkey (Germania), Fever Tree acqua tonica 11

MOSCOW MULE

5

GIN-GIN MULE	Gin, lime sour, menta, Fever Tree ginger beer, Angostura
MOSCOW MULE	Vodka, lime sour, Fever Tree ginger beer
BERRY MULE (ANALCOLICO)	Fragola, lime sour, Fever Tree ginger beer

TAGLIERE APERITIVO DEL

1 · 7 · 8

Prosciutto di Parma DOP, Mortadella Bologna IGP, Pancetta piacentina DOP, pecorino di Pienza, olive verdi, patatine, focaccia 10

Per ciascun piatto sono indicati gli allergeni contenuti nello stesso. I piatti indicati nel presente menù sono preparati in un laboratorio che lavora cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, molluschi, solfiti, semi di sesamo, frutta a guscio, latte, senape, soia, sedano, lupini, arachidi: tali sostanze potrebbero, quindi, essere presenti in tracce. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.

* Ingrediente surgelato/congelato all'origine. **Ingredienti utilizzati ed allergeni contenuti dipendono dal piatto

***Prodotto sottoposto a bonifica preventiva secondo Reg. (CE) 853/2004

I prezzi sono da intendersi in €

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE	2 CROSTACEI	3 UOVA	4 PESCE	5 ARACHIDI	6 SOIA	7 LATTE
8 FRUTTA A GUSCIO	9 SEDANO	10 SENAPE	11 SEMI DI SESAMO	12 SOLFITI	13 LUPINI	14 MOLLUSCHI