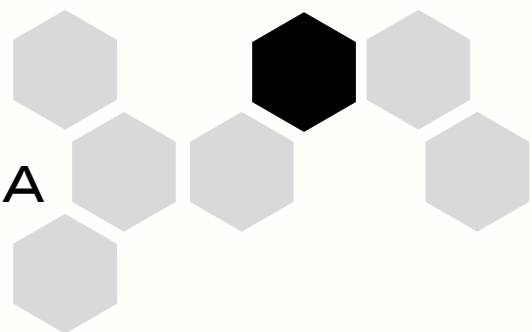


COCKTAIL & TAPAS

TAPAS ALL'ITALIANA



Mondeghili fritti con salsa di peperone rosso agrodolce (1,3,7,12)	2pz	€ 5
Galletto fritto con salsa all'Albese (1,3,4,6,7,10)	2pz	€ 4
Crostone di pane con baccalà mantecato e polvere di olive taggiasche (1,4,7)	1pz	€ 4
Churros di patate con salsa bravas (1,3,7,12)	2pz	€ 4
Olive ascolane (1,3,7,12)	5pz	€ 5
Foglia di shiso in tempura, emulsione al dragoncello e caviale siberiano (1,3,4,12)	1pz	€ 5



CRUDI

Piatto di prosciutto crudo (120g) "Marco D'Oggiono" con pane tostato (1)	€ 15
Pan brioche, burro salato e acciughe del mar Cantabrico (1,3,4,7)	€ 16
Carpaccio di carne celtica "Marco D'Oggiono", maionese al tartufo e parmigiano 40 mesi (3,7,12)	€ 15
Battuta di fassona piemontese come una cotoletta alla milanese (1,7)	€ 16
Carpaccio di gamberi rosa marinato al lime, olio al mandarino e semi di sesamo tostati (2,11)	€ 16





SIGNATURE COCKTAILS

SUNSET SPRITZ

Aperol, vino al Maracuja, soda, polvere di arancia

€ 12

AMNESIA

Tequila, soda al pompelmo rosa, succo di lime, sale

€ 12

HEISENBERG

Bourbon al panettone, bitter, vermouth rosso, vino passito, nocciola

€ 15

FAKE TONIC

Gin, "fake lime", tonica alla lavanda

€ 12

UNCONSCIOUS

Gin, cordiale cetriolo e zenzero, soda

€ 12

MARY IS GONE

Bloody Mary chiarificato aromatizzato ai capperi

€ 14

