

DRINK LIST & TAPAS

BIRRE ARTIGIANALI

SIGERIC dal Birrificio San Gimignano, birra biologica stile Golden Ale. Equilibrata, come da tradizione britannica, in bocca sentori di miele, frutta gialla, arancia. 33 cl___€ 6

ERRANTE dal Birrificio San Gimignano, birra biologica stile Wheat Saison. Del territorio, come da tradizione italiana, da grani antichi toscani con sentori di anice e bergamotto 33 cl___€ 6

ROMA dal Birrificio San Gimignano, birra biologica stile Ipa. Luppolo, come da tradizione d'oltremare, con sentori di mango, pompelmo e cardamomo 33 cl___€ 6

DETOUR dal Birrificio San Gimignano, birra ambrata con una sorprendente componente olfattiva e gustativa di luppoli che regalano sensazioni di susine, uva fragola, cola. 33 cl___€ 6

JPILS dal Birrificio J63, birra a bassa fermentazione, stile Pilsner. Al naso sentori erbacei e delicate note maltate, miele d'acacia, discreta nota di mela verde. In bocca delicato gusto di malto, frutta a polpa bianca, aromi erbacei, resinosi, luppoli Premiant e Saaz. 33 cl___€ 6 / 75 cl___€ 12

JBLONDE dal Birrificio J63, birra ad alta fermentazione, stile Blonde. Al naso sentori di pompelmo rosa, arancia e banana. In bocca sensazione di malto e note agrumate seguite da erbaceo consistente, dovute all'utilizzo di luppoli Chinook, Centennial e Cascade. 33 cl___€ 6 / 75 cl___€ 12

JIPA dal Birrificio J63, birra ad alta fermentazione, stile India Pale Ale. Al naso profumi tropicali. In bocca corpo pieno e ricercato, contrastato da un amaro importante ma equilibrato. 33 cl___€ 6 / 75 cl___€ 12

Chiedi allo staff per le nostre birre gluten free

VINI AL CALICE E IN BOTTIGLIA

LE BOLLICINE

Valdobbiadene Prosecco Superiore - Col Vektoraz___ € 5 / € 20
Glera100%

Brut Rosè 12 lune - Col Vektoraz_____ € 5 / € 20
Pinot Nero 100%

Franciacorta Brut - Solouva_____ € 7 / € 32
Chardonnay 100%

Trento Brut - Maso Martis_____ € 7 / € 33
Chardonnay 70% Pinot Nero 30%

I VINI BIANCHI

A.A.Gewurztraminer 2017 - Elena Walch_____ € 6 / € 23
Gewurztraminer 100%

Ribolla Gialla - Masut Da Rive_____ € 5 / € 20
Ribolla Gialla 100%

Soave "Monte Carbonare" 2016 - Suavia_____ € 5 / € 22
Garganega 100%

I VINI ROSSI

Valpolicella Classico Sup. 2015 - Monte dall'Ora € 6 / € 25
Corvina 50% Corvinone 30% Rondinella 20%

Rosso Piceno "Di Gino" - Fattoria San Lorenzo___ € 4 / € 16
Montepulciano 60% Sangiovese 40%

Romagna Sangiovese Sup. - Paolo Francesconi_____ € 4 / € 18
Sangiovese 100%

PER IL DESSERT

Passito bianco IGT biologico - Feudo Montoni_____ € 5 / € 35
Corvina 50% Corvinone 30% Rondinella 20%

SIGNATURE DRINKS

GARDEN VIEW

gin Beefeater24, liquore allo cherry, sciroppo di hibiscus, lime, top pompelmo_____ € 8

BEAUTY ELIXIR

gin Hendrick's, sciroppo di basilico, lime, cetriolo, top rosè_____ € 9

MEDITERRANEAN BREEZE

gin Tanqueray, liquore masthia, lime, sciroppo di rosmarino, top tonica_____ € 9

QUE LO QUE

rum Carta Blanca, maraschino, succo d'ananas, lime, sciroppo orgeat, dash angostura_____ € 7

NIAGARA FALLS

Canadian Club, succo limone, sciroppo d'acero, succo di mela, dash orange bitter_____ € 8

SEDUCTION

vodka infusa in zenzero e liquirizia, triple sec, succo di limone, miele, top tonica_____ € 8

STAY SMOKY

mezcal, grappa barrique, sciroppo di basilico, lime, dash di lemon bitter_____ € 9

CLASSICI...E NON SOLO

Spritz, Americano, Negroni, Margarita, Bloody mary, Mojito, Moscow mule, London mule, Hugo, Caipiroska, Daiquiri, Gin tonic, Gin fizz, Martini, Pina colada, White lady, Whiskey sour, Tommy's margarita, Analcolici....

LIQUORI E DIGESTIVI

AMARI

Montenegro, Amaro del Capo, Disaronno

DIGESTIVI

Limoncello, Sambuca Molinari, Hierbas, Roots Mastiha

WHISKY

Caol Ila, Oban, Bush Mills, Bulleit Burboun, Bullet Rye

RUM

Zacapa Centenario, Matusalem Gran Riserva, Plantation Trinidad, Plantation Barbados, Nation Reunion, Don Papa

GRAPPE

Prime Uve, Prime Uve nere, Maschio 903 Barrique

TEQUILA

Don Julio Anejo, Don Julio Reposado, Mezcal San Cosme

TAPAS (dalle 18 alle 19:30)

HUMMUS & CARASAU assortimento di hummus del giorno servito con nachos di pane carasau___€ 4

VEGGIE TORTILLA tortilla di grano con verdure miste saltate, insalatina, granella di arachidi e crema di avocado home made___€ 5

NUGGETS straccetti di pollo croccanti al forno con salsa Pappare' (maio-barbecue)___€ 5

ROASTED POTATOES patate arrosto rustiche profumate e speziate con salsa Pappare' e salsa Dijo___€ 4

I TRE PORCELLINI tagliere di salumi e formaggi con pane rustico pugliese tostato___€ 7

VEGGIE CROISSANT croissant multicereali servito tiepido con verdure fresche, crema di yogurt greco alla curcuma e polpettine vegetariane ai legumi___€ 5