



MENU APERITIVO



Aperitif Menu

Vini al calice *Wines by the glass*

Prosecco "Millesimato"	<i>Contarini</i>	6,00
Franciacorta CuveeRoyale	<i>Antinori</i>	8,00
Franciacorta Rosé	<i>Antinori</i>	8,00
Champagne AOC Brut	<i>Piper Heidsieck</i>	12,00
Pinot Grigio Friuli	<i>Rodaro</i>	6,50
Vermentino Toscana	<i>Marsiliana</i>	6,00
Chardonnay Friuli	<i>Rodaro</i>	6,50
Sangiovese Rosato Toscana	<i>Venusio</i>	6,00
Chianti Classico	<i>Castello di Albola</i>	6,00

Cocktails & Long Drinks **11,00**

Spritz Aperol/Campari	Americano
Spritz Alternativo	Mimosa
Negroni	Martini
Hugo	Moscow Mule
Margarita	Gin and Tonic
Black Russian	Long Island
Caipirina/Caipiroska	Screwdriver
Cuba Libre	Tequila Sunrise
Mojito	Pina Colada
Daiquiri alla frutta	Blue Hawaiian
Chianti wine & spice	Alcohol-free fruit cocktail

Spritz Champagne *Piper Heidsieck* **15,00**

(+3,00€ distillati Top e Special)

Crodino, Sanbitter *Non-alcoholic aperitif* **4,50**





MENU APERITIVO



Aperitif Menu

Mini panino del giorno <i>Small sandwich of the day</i>	3,50
Schiacciate farcite <i>Focaccias</i>	7,00
Bruschette al pomodoro e basilico <i>Bruschette with tomato and basil</i>	8,00
Bruschette al burro e acciughe <i>Bruschette with anchovies and butter</i>	9,00
Bruschette gratinate ai carciofi e grana <i>Bruschette with artichokes and grana cheese "au gratin"</i>	9,00
Polpettine fritte di baccalà e gamberi <i>Deep fried cod and shrimps balls</i>	14,00
Tagliere di salumi e insaccati <i>Selection of cold cuts</i>	14,00
Tagliere di pecorini con confettura di frutta <i>Selection of pecorino cheese with fruit mustard</i>	14,00
Gran tagliere di salumi e pecorini (per 2 persone) <i>Selection of cold cuts and pecorino cheeses (for 2 persons)</i>	26,00
Carpaccio di salmone affumicato e pan brace <i>Smoked salmon with bread croutons</i>	16,00

