SIGNATURE COCKTAIL SELECTION BY ELENA LIMONGELLI:

CASA EMILIA: € 10
Lambrusco Rosé Reggiano, Campari al lampone,
choya, sfera di vermouth
(leggero, fruttato, italiano)

BUCO DEL SIGNORE: € 10
Porto, liquore di shiso, pesca bianca,
millesimato, maestrale
(fresco, elegante, delicato)

NAZZARENO: € 10
Tequila, italicus, mango salato, agrumi, tajin, alga nori
(fresco, sapido, esotico)

BORIS: € 10
Mezcal, kiwi, liquore al mais, agrumi,
drop assenzio, aria di mare
(fresco, smoky, tropicale)

INCEPTION: € 10
Bourbon whisky, rapa rossa, passion fruit, lime, rafano
(equilibrato, fresco, profondo)

SEVEN EVEN: € 10
Campari, vermouth al grasparossa, balsamico
all'arancia, elisir di susina, velluto pop corn
(amaro, agrodolce, intigrante)

SANTO MITO: € 10
Bitter luxardo, barolo chinato, soluzione salina,
rabarbaro, ostia, palo santo
(intenso, elegante, meditativo)

NEGRONI AL VIEW CARRÉ: € 10

La nostra rivisitazione del Negroni emulsionando gli ingredienti del view (whisky, benedictine, vermouth rosso, cognac)
(ricco, strutturato, iconoco)

AMPOLLA: € 10

Scegli il gusto che vuoi ottenere e avrai creato un cocktail unico col tuo nome

Tutti i grandi classici	€ 9
Spritz Aperol / Campari / Select / Hugo	€ 7

GIN & TONIC:

Gin Berto	Dry	€ 10
Gin Old Tom Berto	Less Dry	€ 10
Gin Brokers	Dry	€ 10
Gin Mare	Botanical	€ 10
Gin Panarea Sunset	Botanical	€ 10
Gin Poli	Dry	€ 10
Gin Blackwood	Dry	€ 10
Gin Nordes	Botanical	€ 10
Gin Brockmans	Fruity	€ 10
Gin Malfy rosa	Citrusy	€ 10
Gin Tabar	Less Dry	€ 10
Gin Apium	Less Dry	€ 10
Gin Roku	Balanced Dry	€ 10
Gin Etsu	Less Dry	€ 10
Gin Tanquery ten	Dry	€ 10
Gin Martin Miller	Dry	€ 10
Gin Tanquery 00		€ 10

GIN & TONIC DELLA CASA:

Infuso di Gin al pompelmo rosa, tè dell'oriente	€ 10
Infuso di Gin al caffè e arancio	€ 10
Infuso di Gin lampone, foglie di fico e alloro	€ 10
Infuso di Gin ai tre pepi	€ 10

(per i Gin fuori lista chiedere al personale)

SIGNATURE COCKTAIL ALCOL FREE BY ELENA LIMONGELLI:

BHUGO: € 8
Spumante 00, menta, sciroppo di fiori di sambuco, white balsamic

ORANGE IS THE NEW BITTER: € 8
Vermouth bianco 00, bitter 00, orange balsamic, essenza di ginepro

TOBACCO MULE: € 8
Gin 00, sciroppo al tabacco, lime, ginger beer

PANAMA: € 8
Rum gold 00, passion fruit, lampone, lime, fiori edibili

WHITCHY SOUR: € 8
Whisky 00, lime, orzata, essenza d'abete rosso

ULUWATU: € 8
The bianco, agrumi, frutti rossi, lime, fiori edibili

AMARETTO SOAVE: € 8
Amaretto 00, lime, sour, drop aromatico

BOLLE:	*Bottiglia*	*Calice*
Champagne Lonclas Blanc de Blancs	€ 45	
Champagne Philip nat pas dosé	€ 68	
Ca' del Bosco Cuvè Prestige 48 edizione	€ 50	
Cremant de Bourgogne Marsigny	€ 35	
Blanchette de Limoux Blanc de Blancs aoc	€ 28	€ 7
Trento Doc Torre dell'Orso	€ 30	€ 7
Trento Doc rosè Torre dell'Orso	€ 30	
Prosecco Kurner millesimato	€ 22	

BIANCHI:		
Muscadet Les priers 2024	€ 28	€ 7
Ribolla Cantina Arlanch	€ 25	
Vermentino di Sardegna Doc Elighe	€ 25	€ 6
Pecorino biologico Ju Zirè	€ 25	€ 6
Etna Bianco La Gelsomina	€ 28	

ROSSI FERMI:		
Nebbiolo Langhe di Guido Bono	€ 28	€ 7
Valpolicella Doc Murari	€ 25	
Etna Rosso La Gelsomina	€ 28	
Syrah Cantine Vitese Bio	€ 25	€ 6

BIRRE ALLA SPINA:	
Stiegl Pils 0,4	€ 6
Grenn Dog Ipa 0,4 (Birrificio Agricolo)	€ 6

SOFT DRINK:

Lemon	€ 4
Tonica	€ 4
Ginger beer	€ 4
Chinotto	€ 4
Succo mirtillo	€ 4
Succo melograno	€ 4
Coca Cola	€ 4
Coca Zero	€ 4
Acqua	€ 2

I NOSTRI DISTILLATI:

WHISKY:

Bourbon Wild turkey rye	€ 8
Bourbon Bullet	€ 8
Bourbon Bullet rye	€ 8
Bourbon Woodford reserve	€ 8
Irish Jameson	€ 8
Irish Jameson black barrel	€ 8
The whistler irish calvados task	€ 8

WHISKEY:

Yukisato blended	€ 8
Nikka from the barrel	€ 8
Hatozaki	€ 8
Glengrant 10	€ 8
Laphroig 10	€ 8
Talisker 10	€ 8
Eagle rare 10	€ 8
Chivas 12	€ 8
The glenlivet 12	€ 8
Lagavulin 16	€ 8
Ardbeg 10	€ 8
Oban	€ 8

(per gli Scotch fuori lista chiedere al personale)

RUM:

Havana 3	€ 6
Clairain	€ 7
Pampero anniversario	€ 6
Havana 7	€ 7
Barcelo imperial	€ 7
Bambu original	€ 7
Saint james agricolo	€ 7
Kraken	€ 7
Diplomatico riserva	€ 7
Don Papa	€ 7

VERMOUTH:

Carpano classico	€ 6
Punt e mes	€ 6
Berto torino	€ 6
Casa martelletti 1700	€ 6
Carpano dry	€ 6
Vermouth bianco Matilde	€ 6
Vermouth grasparossa	€ 6
Lillet blanch	€ 6

VODKA:

	50 ml.	*Shot 30 ml.*
Beluga	€ 8	€ 6
Belvedere	€ 8	€ 6
Three Sixty	€ 7	€ 4

TEQUILA:

Patron Anejo	€ 7
Espolon Blanco	€ 5
Espolon Reposado	€ 5
Iguamas Reposado 100% Agave	€ 7

MEZCAL:

Mezcal Beneva	€ 4
Mezcal Amarras	€ 5
Montelobos	€ 5
Mezcal Scorpion Reposado	€ 6

BRANDY/COGNAC:

Seven Tails x0	€ 7
Carlos 1	€ 8
Remy Martin	€ 7

AMARI E LIQUORI:

Amaro del Capo	€ 4
Montenegro	€ 4
Rabarbaro	€ 4
Unicum	€ 5
Cynar	€ 4
Jefferson	€ 5
Amarica al Rum e Agave	€ 5
Genziana	€ 4
Frangelico	€ 4
Sambuca	€ 4
Anima Nera	€ 4
Disaronno	€ 5
Bayles	€ 4
Chartruse	€ 6
Ramazzotti	€ 4
Italicus	€ 6
Jagermaister	€ 4
Averna	€ 5

(Per gli amari fuori lista chiedere al personale)

APPETIZER VEGETARIANI E VEGANI:

1. FOCACCIA BARESE: € 9
Olive, pomodori confit, origano

2. FOCACCIA AI CEREALI ANTICHI: € 9
Salsa di radicchio, verdure grigliate, scamorza affumicata

3. ERBAZZONE: € 8
Nostrano e Erbazzone ai cereali e pecorino

4. HUMMUS E PANE AI 5 CEREALI: € 10

5. TAGLIERE DEL GIORNO: € 16
(x 2 pax)

6. NACHOS CON SALSE: € 7
Cheddar, salsa al radicchio e messicana

7. CONO DI PIZZA MARGHERITA: € 6

DOLCE DEL GIORNO: (Chiedere al personale) € 5

Per il libro degli allergeni chiedere al personale indicando il numero accanto ad ogni descrizione del piatto.