



DALLE 19.30 ALLE 22.30

SAN VALENTINO

OPEN COCKTAIL

ROMA BRACCIANO

Bitter Campari, Carpano Antica Formula,
Rabarbaro Zucca e Orange bitter.

SERENISSIMA

Spumante Trento DOC, Italicus Rosolio
di bergamotto, pesca bianca
e lamponi.

LA BELLE VIE

Champagne Premier Cru,
liquore ai fiori di sambuco
e bitter alla lavanda.

WOLF, I SOLVE PROBLEMS

Gin, Orange dry Curaçao,
assenzio, sour mix e club soda.

PUNTO C

Vodka, estratto di mela Granny Smith,
cetriolo e succo di limone.

FLAMINGO

Vodka, liquore ai fiori di sambuco,
lamponi, menta e sour mix.

ROSARIO

Tequila, Mezcal, liquore all'arancia,
lime e sangrita.

FINGER FOOD SERVITO AL TAVOLO

CALAMARETTI SPILLO E CHIPS DI PATATE VIOLA

CARPACCIO DI RICCIOLA E FRAGOLE CON CITRONETTE AGLI AGRUMI

POLPO, PUNTARELLE E MANDORLE

MACCARELLO MARINATO ALLA SOIA E CAMELLATO

GAMBERONE AL VAPORE CON MAIONESE AL BASILICO

PACCHERO, TONNO FRESCO, DATTERINO, OLIVE TAGGIASCHE E ZEST DI AGRUMI

BACCALÀ AFRODISIACO

ESSENZA DI CIOCCOLATO

€ 70,00