

APERITIVO & DRINKS

GRANDI CLASSICI E CREAZIONI ESCLUSIVE

VENEZIANO SELECT, VINO BIANCO, SODA	€6
PADOVANO APEROL, PROSECCO, SODA	€6
CAMPARI CAMPARI BITTER, PROSECCO, SODA	€6
HUGO ST GERMAIN, FOGLIE DI MENTA, PROSECCO, SODA	€8
TEQUILA FUSION	€12
TEQUILA AI FRUTTI DI BOSCO HOMEMADE, STREGA, COINTREAU, LIME, SALE AFFUMICATO	
PIAAPPLE EXPRESS	€12
RUM SCURO, ESTRATTO DI ARANCIA, ANANAS CAMELLATO, ITALICUS, LIMONE	
BRULÉ SOUR	€10
BOURBON WHISKEY, LIMONE, SCIROPPO DI ZUCCHERO, TOP VIN BRULÉ, ALBUME	
APPLE HONEY "TIK-TI"	€12
GLEN GRANT, MELA COTOGNA, MIELE DI CASTA, LIME, BITTER ORANGE	
JAQ	€10
HENDRICK'S, ST GERMAIN, POMPELMO ROSA, FOGLIE DI MENTA FRESCA	
CHUTNEY MARTINI	€10
VODKA, GRAND MARNIER, LIMONE, CHUTNEY MELA E CURCUMA	
ONION	€12
CIPOLLE CAMELLATE, LIMONE, SCIROPPO DI ZENZERO HOMEMADE, AFFUMICATURA A LEGNO D'ULIVO	

bollicine

Alta Langa docg brut Luigi Coppo COPPO	€38
Franciacorta docg brut bio CLARABELLA	€30
Franciacorta docg saten bio CLARABELLA	€35
Franciacorta docg rosè Annalisa Failer bio CLARABELLA	€42
Prosecco di Valdobbiadene docg Fagher brut LE COLTURE	€25
Torbato brut rosè SELLA & MOSCA	€22

BIRRA DEL BORGO € 6

LISA LAGER 5%

CORTIGIANA BLANCHE 4,5%

MY ANTONIA IMPERIAL PILSNER 7,5%

MALETTA BELGIAN ALE 6,2%

REALE IPA 6,4%