

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 | €35 |
| FRANCIACORTA DOCG BRUT BIO CLARABELLA | €35 |
| FRANCIACORTA DOCG SATEN BIO CLARABELLA | €40 |
| FRANCIACORTA DOCG ROSÉ ANNALISA FAILER BIO CLARABELLA | €40 |
| PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG FAGHER BRUT LE COLTURE | €25 |
| TORBATO BRUT ROSÉ SELLA & MOSCA | €30 |

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%