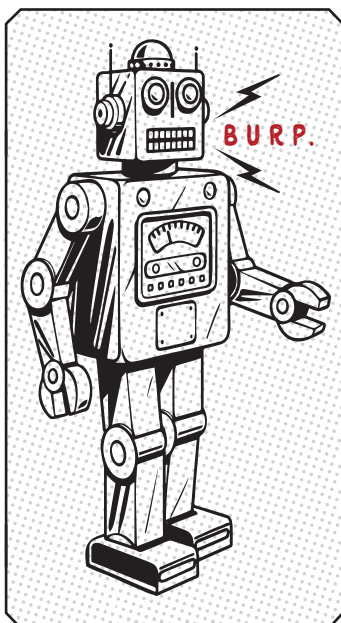


• VINI •

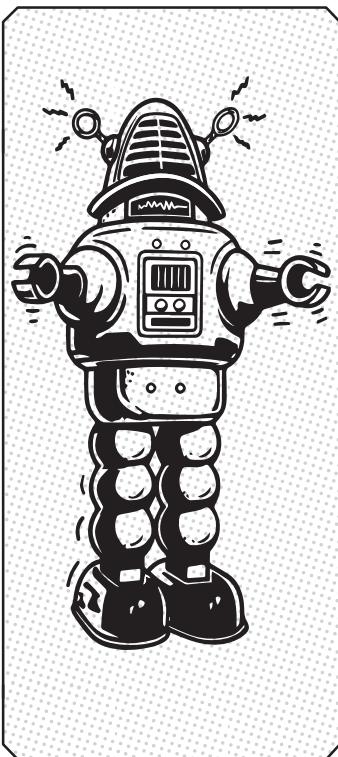
BOTTIGLIA

DESPINA BOLLA - VOL. 11,5 Quarticello	19
PROSECCO BOLLA - VOL. 11 Casa Coste Piane	21
IL MIO MALVASIA BOLLA - VOL. 11,5 Camillo Donati	24
CHAMPAGNE BOLLA - VOL. 12 Prudhomme	53
MALVA BIANCO - VOL. 11 Indigeno	22
FIANO DI AVELLINO BIANCO - VOL. 13 Ciro Picariello	25
VITOSKA VERDE BIANCO - VOL. 12 Zidarich	28
MATA HARI BIANCO - VOL. 13,5 Les Cigales	32

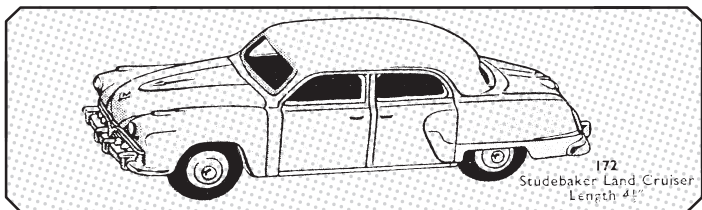
FOR OUR SPECIALS ASK TO THE CREW



X-RAY VISION!!!



INDIGENO ROSATO - VOL. 10,5 Indigeno	22
MEGABLEND ROSATO - VOL. 10,5 Indigeno	25
MONASTRELL ANCESTRAL ROSATO - VOL. 12,5 Cueva	29
VINO TINTO COSECHA ROSSO - VOL. 13 Cueva	23
CHATONS DE GARDE ROSSO - VOL. 13 Andrea Calek	28
NEBBIOLO ROSSO - VOL. 14 Giuseppe Cortese	28



• FERMENTI •

FERMENTATI ALLA SPINA

GIN SOUR	FERMENTATO	
Latta		6

VINI ALLA MESCITA

FIANO DI AVELLINO	BIANCO	
VOL. 12,5% Ciro Picariello		6
CUEVA	ROSSO	
VOL. 13% By Mariano		6

SIDRO ALLA SPINA

GINGER FOR MY HONEY	
VOL. 3% Blakstoc	6
URBAN ORCHARD	
VOL. 4,5% Hawkers	6

BIRRE ALLA SPINA

SALASSO	
GOSE - VOL. 3,4% La Casa di Cura	6
LISA	
LAGER - VOL. 5% Birra Del Borgo	6
NEW ZEALAND	
GLUTEN FREE IPA - VOL. 7% CR/AK	6

A PROPOSITO DEI FERMENTATI

I fermentati sono le più antiche bevande alcoliche prodotte dall'uomo, rappresentano la vita stessa il territorio e l'ingegno umano.

Con una bassa gradazione alcolica ed una moderata acidità, sono stati per millenni, insostituibili compagni nella dieta giornaliera.

BE PART OF THE STORY

OUR FAVORITE DRINK IS THE NEXT ONE

• MISCELE •

HIGHBALL

APERITIVO & TONICA	
Aperitivo del Professore, Acqua Brillante Recoaro	10
BITTER & SODA	
Bitter Campari, Soda	10
AMERICANO	
Vermouth del Professore Chinato, Bitter Campari	10
GIN & TONIC	
Tanqueray Gin, Acqua Brillante Recoaro / Acqua Tonica San Pellegrino / Acqua Tonica Organic	10
VODKA & TONIC	
Stolichnaya Vodka, Acqua Brillante Recoaro / Acqua Tonica San Pellegrino / Acqua Tonica Organic	10
MOSCOW MULE	
Stolichnaya Vodka, Special Cordial Mule	10
GIN MULE	
Tanqueray Gin, Special Cordial Mule	10
WOOD & GINGER	
Wild Turkey Bourbon, Special Cordial Mule	10
DARK 'N' STORMY	
Gosling's Rum, Lime juice, Special Cordial, Ginger Beer	10
CUBA LIBRE	
Havana 3 yo Rum, Coca-Cola, Lime Juice	10
MOJITO	
Havana 3 yo Rum, Coca-Cola, Lime Juice	10

...E DEGLI HIGHBALL

L'Highball viene definito "The High Priest of tall drinks". Sono drink semplici, freschi ma allo stesso tempo complessi.

Un bicchiere ghiacciato, un ottimo spirit e delle bolle a completare l'opera.

E ovviamente il "secret touch" del nostro bar lab.

DON'T WORRY, DON'T CRY
HAVE AN HIGHBALL AND FLY!



	BURRO E ALICI Pane ai cereali, alici, burro alle erbe e agrumi	7
	BRUSCHETTE Pane rustico, avocado, trota affumicata, mimosa di uovo, cipolla fermentata	8
	VEG Pane rustico, avocado, mimosa di uovo, cipolla fermentata	6
	TACOS Tortilla di mais, porchetta, puntarelle, kefir di panna	8
	VEG Tortilla di mais, cavoli in foglie, mandarino, parmigiano, rapa rossa	7
	SALUME DEL MESE Tagliere di mortadella marchigiana	8
	CLUB SANDWICH Pane ai semi, pastrami, cetriolini, maionese di senape, cavolo rosso fermentato, lattuga	13
	SACCOTTINO SALATO Saccottino al cacao, ripieno di coda alla vaccinara	9
	HOT-DOG Pane, wurstel, salsa ketchup e senape	8
	BUN Bun, lingua marinata, salsa tonnata	8
	MARINATI Carpaccio di manzo marinato, misticanza di erbe bruciata, limone candito, maionese di rapa	9
	VEG Rapa rossa marinata, misticanza di erbe bruciata, limone candito, maionese di rapa	7
	INSALATA Lattughe croccanti, formaggio erborinato, senape del contadino, zucca fermentata, uovo, nocciole, semi	7
	BANANA BUN Banana parfait, arachidi, panna, cacao	5
	CIOCCOLATO BIANCO Mousse di cioccolato bianco, mandorle e corniole	6
	TIRAMISÙ Savoardi, riduzione di cold brew, terra salata al cacao	4

GOOD FOOD 'N' MOOD

* Nei piatti possono essere presenti ingredienti in grado di provocare allergie o intolleranze, è a disposizione nel locale, il registro degli allergeni. Alcuni prodotti preparati da noi con materie fresche, potrebbero essere congelati, per assicurarne una migliore conservabilità.