

Oltre ai grandi classici...

da €5 a €7

SELECT SPRITZ

€5

...l'originale dal 1920...

Select,prosecco,soda

NEGRONI IMPORTANTE

€8,5

...tanti sono aperitivi, pochi sono importanti

Carpano classico,dry gin, Jefferson ,angostura bitter

BLOODY CAPRISUIS

€8,5

...il twist che stimola l'appetito

Caprisius gin, succo di pomodoro, tabasco,worcester sauce, succo di limone

BASIL MULE

€8

...il mule perfetto per un aperitivo ...

Vodka, ginger beer,basilico e limone

SPICY MARGARITA

€9

...una nota piccante per un drink intramontabile...

Tequila al peperoncino ,cointreau, succo di lime

CLUB JULEP

€8,5

...dal Kentucky con affetto...

Bourbon whiskey, succo di lime, soda

Frozen Cocktail

DAIQUIRI FROZEN

€7

...un classico ...

Rum Havana 3y, succo di lime, sciroppo di zucchero

DISARONNO COLADA

€7

...la versione saronnese della colada ...

Disaronno Originale ,succo di ananas ,crema di cocco ,succo di lime

PINA COLADA

€7

...ogni sorso è un piccolo viaggio ai caraibi ...

Rum Havana 3y, succo di ananas,crema di cocco,succo di lime

Analcolici

FRESCO

€6

Succo di arancia, succo di ananas, passion fruit

AURORA

€7

Cranberry ,passion fruit,succo di lime ,soda al pompelmo rosa

MOCKITO

€6

Menta e lime,zucchero di canna ,ginger ale

FLORIDA

€6

Succo di arancia, succo di pompelmo,succo di limone,soda

Taste

dalle 18:00 alle 20:00

CRUDITA' DI PESCE

Ostrica Cristalda del Gargano Italia n°III (14) € 4

Gambero Rosso di Mazara (2) € 2

Scampetto di Mazara (2) € 3

TONNO (4)

Carpaccio di Tonno con passion fruit

€ 6

SALMONE (4)

Tartare di Salmone e avocado

€ 5

TAGLIERE (1)

Salumi dei colli romagnoli serviti
con fagioli cannellini pasticciati ai Porcini e fornarina al rosamrino

Taste € 8 Normale € 14

FORMAGGI (7)

Selezione di formaggi DOP e IGP

Taste € 6 Normale € 10

PANCETTA & SALVIA (1)

Focaccia con Pancetta steccata e salvia

€ 5

BURRATA & ACCIUGHE (1,4,7)

Focaccia con stracciatella e filetti di Acciughe Sicilia

€ 7

FORNARINA (1)

Focaccia al Rosmarino e Sale di Cervia

€ 4

Urban Sandwich

accompagnati da Chips e Salse

Le ricette dei nostri sandwich sono state create per potervi garantire la giusta esperienza di gusto.
Per questo NON facciamo modifiche

TUNA (1,3,7,4)

€11

Burger di Tonno, burratina,
Pesto di pomodori secchi, iceberg

PRAWNS (1,2,3,7)

€11

Burger di gamberi, bacon, stracciatella,
carciofi grigliati in olio EVO, iceberg

POLPO (1,2,14,7)

€11

Polpo alla brace, pomodoro grigliato ,
Stracciatella, olive taggiasche ,olio al basilico

BACON LOVER (1,3,7)

€10

Burger di manzo, formaggio fuso, bacon,
lattuga, pomodoro, ketchup e maionese

Le Pizze

Le ricette delle nostre pizze sono state create per potervi garantire la giusta esperienza di gusto.
Per questo NON facciamo modifiche

. . . RITA (1,7)

€7

Pomodoro San Marzano , Mozzarella Fior di Latte IGP, Olio EVO e Basilico

NAPOLI (1,7,4)

€8

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte IGP, Filetti di Acciughe Siciliane e Origano

CALABRESE (1,7)

€8

Pomodoro San Marzano , Mozzarella Fior di Latte IGP, Spianata Calabra Piccante DOP, fili di peperoncino ,Olio EVO

4 STAGIONI (1,7)

€10

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte IGP, Carciofi grigliati, Funghi Porcini spadellati, Olive nere, Prosciutto Cotto Amalia DOP e Olio EVO

3 MAGGI & FICHI (1,7)

€10

Base Bianca con Mozzarella Fior di Latte IGP
Blu di Capra Provola affumicata IGP, confettura ai fichi

PROSCIUTTO & FUNGHI (1,7)

€9

Pomodoro San Marzano , Mozzarella Fior di Latte IGP, Prosciutto Cotto Amalia DOP e Funghi Porcini spadellati

LA BUFALA (1,7)

€10

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte IGP, Mozzarella di Bufala DOP e Pomodorino Pachino e Olio EVO al Basilico

Lounge drink

ITALICUS TINI

€8

Vodka, Italicus (rosolio al Bergamotto) ,succo di limone

AGUA BLANCA

€9

Rum Plantation 3 stars, Acqua Bianca,succo di lime

PORNSTAR

€8

Vodka, Passion fruit ,vaniglia, Succo di lime

FRIDA

€8,5

Tequila ,liquore alla violetta ,succo di lime ,tonica al pompelmo

CARDINALE

€9

London dry gin ,Carlo Alberto extra dry,Campari

CLUB TIKI

€9

Havana 3, Myers's rum, Rum Flor de cana,Italicus ,succo di limone,succo di pompelmo

PEAT SOUR

€10

Bourbon whiskey,succo di limone,zucchero,float di scotch whisky

I classici intramontabili

<u>MOSCOW MULE</u>	€7,5
Vodka, succo di lime, ginger beer	
<u>COSMOPOLITAN</u>	€7
Vodka Citron ,cointreau, cranberry, succo di lime	
<u>BLACK RUSSIAN</u>	€8
Vodka Russian standard ,old sailor coffee	
<u>PALOMA</u>	€9
Tequila ,succo di lime, tonica al pompelmo	
<u>LAST WORD</u>	€8
London Dry Gin, succo di lime ,Maraschino, Chartreuse verde	
<u>BRAMBLE</u>	€8
Beefeater Gin, succo di limone ,Liquore alla mora	
<u>OLD FASHIONED</u>	€8
Bourbon whiskey ,zucchero di canna, Angostura bitter	

Gin selection

<u>GIN MARE</u>	€10	<u>NIKKA COFFEY</u>	€16	serviti con acqua tonica
Sapore Mediterraneo		Japan Premium Gin		
<u>HENDRICK'S</u>	€12	<u>THE LONDON N°1</u>	€10	
Ginepro e petali di rosa		Agrumato ,Balsamico		
<u>CAPRISIUS</u>	€10	<u>ENGINE</u>	€15	
Spiccata sapidità		Salvia,ginepro e limone		
<u>ELEPHANT GIN</u>	€14	<u>WINESTILLERY GIN</u>	€13	
Ispirazione africana		Distillato a partire dall'uva		

Le Pizze Speciali

Le ricette delle nostre pizze sono state create per potervi garantire la giusta esperienza di gusto.
Per questo NON facciamo modifiche

APULIA (1,7) **€11**

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte IGP, Spianata Piccante DOP, Cime di Rapa, Stracciatella IGP, Pomodori secchi

TAVOLIERE (1,7) **€11**

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte IGP
Pomodori secchi, sfilacci di cavallo, stracciatella, rucola e olio al limone

ASPARAGI & CRUDO "DIVINO" (7) **€12**

Base Bianca con Crema di Asparagi , Mozzarella Fior di Latte IGP ,
Testine di Asparago , Prosciutto Crudo DiVino
Scaglie di Grana Padano **24** mesi

LITTLE ITALY (1,7) **€11**

Pomodoro San Marzano , Mozzarella Fior di Latte IGP,
Filetti di Acciughe Sicilia , Mozzarella di Bufala DOP ,
Olive Taggiasche, Pomodori Secchi e Olio EVO al Basilico

SALSICCIA FRIARIELLI E N'DUJA (7) **€11**

Base Bianca con Mozzarella Fior di Latte IGP,
Salsiccia fresca , Friarielli, N'duja

FLOWER POWER (4,7) **€12**

Base Bianca con Crema di Zucchine, Mozzarella Fior di Latte IGP,
Fiori di zucca , Filetti di Acciughe Sicilia

BE FOUR (7,8) **€12**

base bianca con mozzarella fior di latte IGP,
Mortadella IGP, Burratina di Andria, Ricotta , zest di limone non trattato,
Pistacchio di Bronte, basilico