

I NOSTRI DRINK

COCKTAIL

GIN TROPIC

Gin, succo di limone, passion fruit, liquore alla vaniglia

MOSCOW MULE

Vodka, succo di lime, ginger beer

MOJITO

Rum, succo di lime, zucchero, menta, soda

PORNSTAR MARTINI

Vodka, passion fruit, vaniglia, succo di limone, bollicine

CAIPIROSKA

Vodka, lime, zucchero di canna bianco

PALOMA

Tequila, succo di lime, agave, soda al pompelmo

MARGARITA

Tequila, cointreau, succo di lime

MANHATTAN

Whiskey, vermouth rosso, angostura

LONG ISLAND

Gin, vodka, rum bianco, triple sec, Coca Cola

LYCHEE FIZZ

Vodka, succo di lychee, purea di lamponi sweet & sour

SEX ON THE BEACH

Vodka, vodka alla pesca, succo di arancia, granatina

OLD FASHIONED

Bourbon, angostura, zucchero, soda

BANANA COLADA

Baileys, sciroppo di banana, crema di cocco

PIÑA COLADA

Rum bianco, succo d'ananas, crema di cocco

BLOODY MARY

Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, salsa Worcestershire, tabasco

TUTTI I COCKTAIL 8



RIPASSO

APERITIVI

SPRITZ APEROL, CAMPARI, SELECT

Con prosecco e soda

6

HUGO

Sciroppo ai fiori di sambuco, prosecco, soda, menta

6

GARIBALDI

Campari, spremuta d'arancia

6

NEGRONI

Campari, vermouth rosso, gin

6.5

NEGRONI SBAGLIATO

Campari, vermouth rosso, prosecco

6

AMERICANO

Campari, vermouth rosso, soda

6

ANALCOLICI

TEMPTATION

Succo di lychee, sciroppo fragola, lime, zucchero di canna

TROPICAL PASSION

Succo di ananas, ginger beer, succo di limone, passion fruit

LYCHEE COOLER

Succo di lychee, limone, lamponi

VIRGIN MOJITO

Lime, zucchero, Lemonsoda, menta e soda

SHIRLEY TEMPLE

Ginger ale, granatina

GIN TONIC ZERO

Tanqueray 00, tonica Schweppes

MANGO MULE

Succo di mango, lime, ginger beer

VIRGIN COLADA

Latte di cocco, succo di ananas

TUTTI GLI ANALCOLICI 6

GIN TONIC

GIN

BOTANIST (Scozia)

Persistente amarezza dei tocchi di pepe, pera e aromi di sale marino.

11.5

ROBY MARTON (Italia)

Dorato, artigianale. Prevalgono liquirizia, zenzero e chiodi di garofano.

10

CUBICAL KISS (Inghilterra)

Unione di grano inglese di alta qualità, acqua di sorgente e frutti rossi.

11.5

BROCKMANS (Inghilterra)

Speciale combinazione di frutti di bosco e botaniche selvagge.

11

HENDRICK'S (Scozia)

Sapiente miscela scozzese dal gusto morbido e contraddistinta da un tocco di pepe.

10

NORDÈS (Spagna)

Fusione di 11 botaniche galiziane danno origine ad un gin fuori dagli schemi.

11

MALFY POMPELMO (Italia)

Note di pompelmo rosa unite in modo armonico alla freschezza dei fiori bianchi.

11

PORTOFINO (Italia)

Inondazione di limone e lavanda provenienti dalla nota baia ligure.

12

MARE (Spagna)

Impronta mediterranea per eccellenza.

11.5

TANQUERAY SEVILLA (Scozia)

L'arancia di Siviglia si rivela protagonista dell'iconico gin inglese.

9.5

MONKEY 47 (Germania)

Complessità unica conferita dalla combinazione di 47 botaniche della Foresta Nera.

12

ROKU (Giappone)

Perfetto accordo tra fiori di ciliegio, tè verde e 6 botaniche giapponesi

10

GIN PREMIUM

THE ILLUSIONIST (Germania)

Elegante e raffinato. Il suo colore violaceo diventa rosa con l'aggiunta della tonica.

14

AMUERTE BLACK (Belgio)

Creato con foglie di coca peruviane, frutto del drago, tamarillo, papaya.

14

ALKKEMIST (Spagna)

Distillato dodici volte all'anno in corrispondenza della luna piena.

14

ADAMUS (Portogallo)

Caratterizzato da aromi floreali e fruttati; con un equilibrio straordinario.

14

IMPAVID LUXURY (Italia)

Al naso sprigiona note agrumate e floreali. Al palato il ginepro bilancia questi sentori.

14

TONICHE

Scegli la tonica che preferisci per comporre il tuo drink!

L'ARTIGIANALE VIA PRIULA

Esalta le botaniche del gin, senza modificarle

FEVER-TREE MEDITERRANEAN

Delicata e floreale

FEVER-TREE PREMIUM INDIAN

Morbida con note all'arancia

SCHWEPES

Classica dal sapore dolce amaro

GIN TONIC DEL GIORNO

Gin a nostra scelta e tonica Fever-Tree

12

GIN TONIC BASE

Gin Tanqueray e tonica Schweppes

9

BIBITE

PREMIUM BIO

TÈ AL LIMONE, ZENZERO E MIELE
TÈ VERDE
TÈ BIANCO
MELOGRANO
BERGAMOTTO
LIMONATA
SUCCO DI MIRTILLO
SUCCO DI POMODORO condito
TUTTI I PREMIUM BIO 4.5

CLASSICHE

BIBITA IN BOTTIGLIA	3.5
ESTATHÉ limone o pesca	3.5
RED BULL	4
COLD BREW COFFEE 100% arabica	4
ACQUA naturale/frizzante 0,33 in lattina	1.5
SUCCO 100% FRUTTA BIO Pesca, pera, albicocca, ace, ananas, mela	4

SPIRITS

AMARI	4	RUM	5-8	BRANDY	5
GRAPPE	4	COGNAC	7	WHISKEY	5-9

Su richiesta lista completa di amari, rum e whiskey disponibili

BIRRE

ALLA SPINA

MAXLRAINER HELL	3.5-5
Birra classica bavarese, pregiata, aromatica e dal gusto fresco. Di colore dorato e con una favolosa schiuma compatta.	
PAULANER MARZEN	4-6
Birra rossa con un piacevole contrasto tra il dolce del malto caramellato e l'amaro del luppolo. Percettibili note tostate, speziate, torbate.	

IN BOTTIGLIA

ARTIGIANALE da noi selezionate	6
ICHNUSA non filtrata	5
CORONA EXTRA	5
MENABREA	5
BECK'S	5
PERONI senza glutine	5
LE ZERO ALCOL MORETTI, PERONI, HEINEKEN	5



I NOSTRI VINI

FRANCIACORTA

Bollicine, dose del bicchiere 10 cl		
BELLAVISTA	7.5	50
Alma Gran Cuvée Brut		
CONTADI CASTALDI	6.5	35
Satèn		
QUADRA	7	38
Dosaggio Zero		
CA' DEL BOSCO	/	50
Cuvée Prestige		
TENUTA MARTINELLI	/	35
Brut		
VILLA	/	39
Brut millesimato biologico		
IL DOSSO	/	35
Rosé millesimato		

BIANCHI

Dose del bicchiere 12.5 cl		
MONTE DEL FRÀ	5.5	27
Lugana Lombardia		
LA MARCA DI SAN MICHELE	5.5	26
Verdicchio Marche		
RONC DAL DIAUL	6	30
Ribolla gialla Friuli Venezia Giulia		
STURM	/	30
Sauvignon Friuli Venezia Giulia		
PROSECCO SUPERIORE DOCG	5	25
Valdobbiadene - Conegliano Veneto		

CHAMPAGNE

Dose del bicchiere 10 cl		
LOUIS DOUSSET	/	60
Brut nature 65% Pinot Nero, 35% Chardonnay		
LORIOT PAGEL	/	65
Rosé brut 72% Meunier, 10% Chardonnay, 10% Pinot Nero, 8% vino rosso		
LORIOT PAGEL	/	69
Brut nature 95% Meunier, 3% Pinot Nero, 2% Chardonnay		
ELODIE D	/	75
Premier Cru - Blanc de Blancs 100% Chardonnay		

ROSSI

Dose del bicchiere 12.5 cl		
LE BIGNELE	6	30
Ripasso Valpolicella Veneto		
DEL PERO	6	25
Nebbiolo Piemonte		
LAUMANCO	/	28
Nanipa Curtefranca Lombardia		
CAMPACCIO (MAGNUM 1.5L)	/	40
Sangiovese, Cabernet, Merlot Toscana		
BARABANT	/	25
Cabernet Sauvignon Lombardia		

FOOD MENÙ

TERRA E MARE

TAGLIERE DA CONDIVIDERE 16-24

PER DUE PERSONE
PER TRE PERSONE
Una nostra selezione di salumi e formaggi accompagnata da Giardiniera Luciana

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA 14

Piatto caratteristico di Roma invidiato da tutto il mondo

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE 15

Con vongole veraci e olio al prezzemolo

GNOCCHI AL RAGÙ 14

Di filetto di fassona tagliato al coltello

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE 16

Con cozze, calamari, polpo, vongole e gamberi

POLPO ALLA PLANCHA 16

Su cremosa di patate con verdure e olio allo zenzero

SALMONE SCOTTATO 15

Servito con verdure e salsa allo zafferano

COSTOLETTE DI AGNELLO 16

Servite con purè di patate

FILETTO ALLA GRIGLIA 19

Di vacca italiana servito con le nostre patate al forno

BURGER BAR

CLUB SANDWICH AL POLLO 12

DISPONIBILE ANCHE INTEGRALE
Pollo, bacon, pomodorini e maionese.
Servito con chips

CLUB SANDWICH AL SALMONE 12

Con salmone, avocado e maionese al lime
Servito con chips

RIPASSO BURGER 13

Hamburger di manzo, pomodoro, insalata, cheddar e maionese

BRUSCHETTONA 12

Con burrata, pesto alla genovese homemade e pomodorini confit

SALAD

NIZZARDA 11

Insalata con tonno, acciughe, bocconcini di mozzarella di bufala, pomodorini e uova

CAESAR 11

Insalata con pollo, scaglie di grana, pomodorini, salsa yogurt e crostini

*In mancanza del fresco, il prodotto potrebbe essere congelato all'origine e abbattuto in loco
**Per gli allergeni rivolgersi al personale di sala

FUSION FOOD

SPRING POKE 12

Con polpo, pomodorini, piselli e carote

SUNNY POKE 11

Con salmone, avocado, edamame e alghe wakame

NOODLES ALLE VERDURE 10

Tipica pasta orientale con verdure croccanti e salsa sriracha

GAMBERI SALE E PEPE 14

Con salsa teriyaki

COPERTO 1.5

GOURMET

PIZZA BUFALA 16

Con mozzarella di bufala campana, prosciutto crudo fiocchetto

FOCACCIA PRIMAVERA 16

Con burrata e salmone marinato

LA NOSTRA PIZZA MARGHERITA 14

Con mozzarella di bufala campana, pomodorini confit e olio al basilico

CHEF MARCO GERARDINI

DOLCI FATTI IN CASA

TORTA

TIRAMISÙ

GELATI E SORBETTI

100% naturali

CROSTATINA

Con crema pasticcera

TUTTI I DOLCI 5

PER CONCLUDERE

AMARI

GRAPPE

WHISKEY

COGNAC

DA 4 A 10

Su richiesta lista completa disponibile



Menù alla carta disponibile dalle 12 alle 14.30 e dalle 19 alle 22
Esclusi lunedì e martedì tutto il giorno, mercoledì e giovedì sera