

## APERITIVO

### VINI

(al calice una selezione della nostra cantina)

#### BOLLICINE

Sullali	
Franciacorta Extra Brut, Lombardia	€ 8,00
Foss Marai	
Rosato Brut, Veneto	€ 6,00
Bianca Vigna	
Prosecco Brut 2015, Veneto.	€ 5,00

#### VINI BIANCHI

Sandro de Bruno	
Soave Doc, Veneto	€ 6,00
Girland	
Pinot Grigio 2017, Alto Adige	€ 6,00
Cantina Angelinetta	
Bianco IGT Terre Lariane, Lombardia	€ 6,00

#### VINI ROSATI

Santa Barbara	
Sensuade 2016, Marche	€ 6,00
Pasetti	
Cerasuolo d'Abruzzo 2017, Abruzzo	€ 6,00

#### VINI ROSSI

Bellutti	
Lago di Caldaro 2016, Alto Adige	€ 7,00
Fiorano	
Rosso Marche 2014, Marche	€ 7,00
I Cavallini	
Morellino di Scansano 2017, Toscana	€ 6,00

#### BIRRE BALADIN

33 cl.€ 5,00  
75 cl.€14,00

#### NAZIONALE

ISAAC  
SUPER BITTER  
NORA  
WAYAN

#### BIRRE BALADIN speciali

75 cl.€14,00

#### MAMA KRIEK

NOEL CAFFE'

METODO CLASSICO €30,00

### COCKTAILS

Alcolici  
(Tutti i Grandi Classici) € 8,00

#### SPECIALITA'

GIN TONIC  
Botanist € 9,00  
Whitley Neil € 10,00  
Tanqueray € 8,00  
Hendrick's € 9,00

#### VODKA TONIC

Beluga € 12,00  
Grey Goose € 8,00  
Ketel One € 8,00

#### ANALCOLICI

€ 7,00

#### AGRUMATO

Spremuta d'arancia e pompelmo, granatina

#### POMODORO CONDITO

Succo di pomodoro, sale, pepe, succo di limone

### DALLA CUCINA

(Oltre agli snack di cortesia) dalle ore 18,00 alle 21,00

TAGLIERE GOURMET/ VEG. € 6,00

Breve presentazione dei nostri antipasti (anche in versione vegetariana).

PATE' DI FEGATINI AL COGNAC € 8,00

PANE, BURRO, ACCIUGHE E SARDA € 10,00

TOFU MANTECATO CON PAPRIKA E BARBABIETOLA € 8,00

#### TAL QUALI

Sarda di Spagna cad. € 4,00

Acciughe di Cetara € 6,00

Robiola tre latti di Langa € 5,00

Scamorza affumicata naturale € 6,00

Strolghino € 6,00

Coppa della bassa € 7,00

Carne salada in casa € 8,00

#### SUGGERIMENTI:

Franciacorta Sullali + acciughe .....€ 15,00

Soave Doc + Sarda .....€ 9,00

Rosso Marche + patè di fegatini .....€ 10,00