

## FORMULA TRIS | 20 €

Tre tapas a scelta, acqua, una bevanda a scelta, il coperto, il servizio al tavolo  
*Three tapas of your choice, water, a drink of your choice, cover charge, table service*

### TAPAS ALLA CARTA

11:00 - 17:00

Tagliere di salumi e formaggi (per due persone) *Cold cuts and cheeses platter (for 2 people)* **10 €**

Sandwich con pancia di maiale, mayo al wasaby, salsa Teryaky e sesamo  
*Pork belly sandwich, wasaby mayo, Teryaky sauce and sesame* **5 €**

Bunet  
*Bunet* **4 €**

Coniglio\*\* cotto a bassa temperatura su crema di patate dolci e pesto alle erbe  
*Rabbit cooked at low temperature on sweet potato cream and herbal pesto* **5 €**

Polpo\*\* scottato su crema di ceci, cocco e chips di platano  
*Seared octopus on chickpea cream, coconut and plane tree chips* **6 €**

Ceviche di salmone\*\* e branzino\*\* con mela verde, cipolla agrodolce e gel di limone  
*Salmon and sea bass ceviche with green apple, sweet and sour onion and lemon gel* **6 €**

Taco con gamberi\* e arachidi, mayo al coriandolo, salsa chipotle e verza  
*Taco with prawn\* and peanut, coriander mayo, chipotle sauce and cabbage* **5 €**

Magnum di salsiccia, cime di rapa e scamorza affumicata  
*Magnum of sausage, turnip greens and smoked scamorza cheese* **5 €**

Trota in carpione  
*Trout in carpione* **5 €**

Uovo fritto su asparagi scottati e parmigiano in due consistenze  
*Fried egg on seared asparagus and Parmesan in two consistencies* **4 €**

Fiori di zucca in pastella ripieni di burrata e acciughe  
*Pumpkin flowers stuffed with burrata and anchovies* **6 €**

Gyoza al babaganoush e salsa di soia  
*Gyoza with babaganoush and soy sauce* **5 €**

12:00 - 15:00

### COCKTAIL BAR

**Coffee Mama:** Rum Diplomatico Mantuano, Honduras coffee cold brew, panna, cocco  
*Coffee Mama: Rum Diplomatico Mantuano, Honduras coffee cold brew, cream, coconut* **8 €**

**Tea O'clock:** Liquore T+, sciroppo alla salvia DrogMade, limone  
*Tea O'clock: T + liqueur, DrogMade sage syrup, lemon* **8 €**

**Al'fado:** Ginja D'obidos, Martini Bitter Riserva Speciale, tonica infusa al carcadet, old fashion bitter  
*Al'fado: Ginja D'obidos, Martini Bitter Riserva Speciale, tonic water infused with carcadet, old fashion bitter* **8 €**

**Bloody Flora:** Mezcal Illegal Joven, shrub al sedano DrogMade, pomodoro, wasabi, sale, pepe, soia  
*Bloody Flora: Mezcal Illegal Joven, celery shrub DrogMade, tomato, wasabi, salt, pepper, soya* **9 €**

**Color Miel:** Nocciola, lime, pompelmo, mango e guava  
*Color Miel: Hazelnut, lime, grapefruit, mango and guava* **8 €**