

## FORMULA TRIS | 20 €

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

### TAPAS ALLA CARTA

11:00 - 17:00

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

Cheesecake alla zucca e frutti rossi  
*Pumpkin and red fruit cheesecake* **5 €**

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

Cappuccino di montagna con spuma al taleggio, porcini e crumble di nocciole  
*Mountain cappuccino with taleggio cheese mousse, porcini mushrooms and hazelnut crumble* **6 €**

Rombo\*\* confit su porri bruciati e salsa Teryiaky  
*Turbot fish\*\* confit on burnt leeks and Teryiaky sauce* **5 €**

Vellutata di pollo con funghi e crostini  
*Chicken cream with mushrooms and croutons* **5 €**

Panzerotto di carne ripieno di crema di pistacchi, prosciutto cotto e formaggio  
*Meat panzerotto filled with pistachio cream, ham and cheese* **5 €**

Cozze\*\* alla francese  
*French mussels\*\** **5 €**

Frittura di ciuffi di calamari\* e mazzancolle\* con chutney di ananas  
*Squid tufts\* and shrimps\* fry with pineapple chutney* **6 €**

Uovo morbido con topinambour in due consistenze  
*Soft egg with Jerusalem artichoke in two consistencies* **5 €**

Tacos vegano con tofu, piselli, cavolo viola, melanzane e salsa Teryiaky  
*Vegan tacos with tofu, peas, purple cabbage, eggplant and Teryiaky sauce* **5 €**

Filetto di maialino\*\* alla birra cotto a bassa temperatura con mele al burro  
*Pork fillet\*\* with beer cooked at low temperature and buttered apples* **5 €**

12:00 - 15:00

### COCKTAIL BAR

**Mr Black:** Mr. Black Coffee Liqueur, Ratafia di ciliegie Giovanni Rapa, Lambrusco Rosè Extra Dry Bio Operarosa  
**Mr Black:** Mr. Black Coffee Liqueur, Giovanni Rapa cherry ratafia, Lambrusco Rosè Extra Dry Bio Operarosa **9 €**

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

**FruitMe:** Martell V.S. infuso alle nocciole, sciroppo arancia e chiodi di garofano DrogMade, lime, pompelmo, ananas, Ginger Beer  
**FruitMe:** Cognac Martell V.S. hazelnut infusion, orange and clove syrup, lime, grapefruit, pineapple, Ginger Beer **8 €**

**Bloody Flora** (Mezcal Yuu Baal Joven, shrub al sedano DrogMade, wasabi, sale, pepe, pomodoro, soia)  
**Bloody Flora** (Mezcal Yuu Baal Joven, celery shrub DrogMade, wasabi, salt, pepper, tomato, soy) **9 €**

**Berry** (Sciroppo di lamponi, limone, ananas, soda - ANALCOLICO)  
**Berry** (Raspberry syrup, lemon, pineapple, soda - ALCOHOL FREE) **6 €**

Il servizio al tavolo ed il coperto hanno un prezzo complessivo di 15 € a persona. In base alla reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati (\*) o abbattuti (\*\*).

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Table service and cover charge have a total price of € 15 per person. Depending on availability, some products may be frozen (\*) or knocked down (\*\*).

Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff.