

LA DROGHERIA

VINI • LIQUORI

LA FORMULA APERITIVO • APERITIF FORMULA | 12 €

EXTRA (prodotti Premium o Signature Cocktail) | +4 € sul prezzo del bicchiere/cocktail

BEVANDA (o cocktail internazionali)

+ **STUZZICHINI** + servizio al tavolo

Crostino di segale con salmone** marinato,
burro alle acciughe e aneto

Peperoncini ripieni

Cous Cous con verdure

Gamberetto* in tempura e salsa sweet chili

Crocchè di riso con patate, zucchine e rosmarino

Cetrioli in rosa

Tortillas de patatas

Tramezzino con roast beef, senape, rucola e cipolla rossa agro

Caprese liquida su crostino

Olive

DRINK (or international cocktail)

+ **APERITIF** + table service

*Rye crouton with marinated salmon**, anchovy butter and dill*

Stuffed peppers

Cous Cous with vegetables

Tempura shrimp and sweet chili sauce*

Rice croquette with zucchini, potatoes and rosemary

Pink cucumbers

Potato tortillas

Tramezzino with roast beef, mustard, rocket and sour red onion

Liquid caprese on crouton

Olives

Tutti i giorni dalle 18:00 alle 22:00 Every day from 18:00 to 22:00

LE TAPAS

Tutti i giorni dalle 17:00 alle 22:00, sabato e domenica dalle 12:00

Every day from 17:00 to 22:00, saturday and sunday from 12:00

Involentino di rana pescatrice** su crema di patate, porri e fondo bruno

*Monkfish** roulade on potatoes cream, leeks and brown base*

6 €

Petto di anatra confit con pak choi e fondo ai lamponi

Confit duck breast with pak choi and raspberry base

6 €

Sushi di carne *Meat sushi*

5 €

Tacos vegano con melanzane affumicate, crema di piselli, tofu scottato e verza rossa marinata alla soia

Vegan tacos with smoked aubergines, pea cream, seared tofu and soy marinated red savoy cabbage

4 €

Asparagi scottati con uovo pochè fritto e parmigiano in due consistenze

Seared asparagus with fried egg and parmesan in two consistencies

4 €

Sgombro confit con sedano, ricotta, limone candito, salsa d'acciughe e sedano croccante

Mackerel confit with celery ricotta candied lemon sauce Anchovies and crispy celery

5 €

Barbabietole arcobaleno con glassa all'aceto di more homemade e burratina

Rainbow beetroots with homemade blackberry vinegar glaze and burratina

5 €

Tagliere di salumi e formaggi (consigliato per 2 persone) *Cold cuts and cheeses platter (suggested for 2)*

10 €

Il servizio al tavolo ed il coperto hanno un prezzo complessivo di 1,5 € 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 € 1.5 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.

