

DAYTIME COCKTAIL BAR

My perfect Bloody: carota, zucca, sale, pepe, salsa Worcestershire, a scelta: Gin Gil Peated, Whisky Black Bull Peated, Mezcal Artesanal Encantado	
My perfect Bloody: carrot, pumpkin, salt, pepper, Worcestershire sauce, Choice: Gin Gil Peated, Whisky Black Bull Peated, Mezcal Artesanal Encantado	8 €
Mrs. Bric: Cognac Martell VS, Bareksten Absinthe Illsint, Jardin Bleu tea, zucchero	
Mrs. Bric: Cognac Martell VS, Bareksten Absinthe Illsint, Jardin Bleu tea, zucchero	8 €
Bitter is better: Gin Bombay dry, amaro Angostura, Zibibbo Intorcìa	
Bitter is better: Gin Bombay dry, amaro Angostura, Zibibbo Intorcìa	8 €
Sweet dream: crema di cocco, marmellata di fichi, zenzero	
Sweet dream: coconut cream, fig jam, ginger	8 €
Mop it up: daikon, finocchio, mela, passion fruit, menta fresca	
Mop it up: daikon, fennel, apple, passion fruit, fresh mint	8 €

TAPAS BAR

11:00 - 17:00

Semifreddo all'amaretto con coulis di frutta di stagione <i>Amaretto semifreddo with seasonal fruit coulis</i>	4 €
Panino con salsiccia di Bra, pesto di nocciole e senape, acciughe e rucola <i>Sandwich with Bra sausage, hazelnut and mustard pesto, anchovies and rocket</i>	6 €
Tagliere di salumi e formaggi (per due persone) <i>Cold cuts and cheeses platter (for 2 people)</i>	15 €

12:00 - 15:00

Salmone norvegese** salmistrato con riso venere e salsa tzatziki <i>Marinated Norwegian salmon** with venere rice and tzatziki sauce</i>	6 €
Vitello tonnato alla vecchia maniera <i>Vitello tonnato in the old way</i>	7 €
Fiore di zucca in pastella ripieno di ricotta e menta <i>Battered pumpkin flower stuffed with ricotta cheese and mint</i>	5 €
Polpo** cotto a bassa temperatura con hummus di ceci, yogurt greco, pimento e cipolla agrodolce <i>Octopus** with chickpea hummus, Greek yogurt, allspice and sweet and sour onion</i>	7 €
Insalata di calamari** con patate, maionese al limone, erba cipollina, valeriana e sedano <i>Squid** salad with potatoes, lemon mayonnaise, chives, valerian and celery</i>	6 €
Panzanella con ricotta e acciughe del Mediterraneo <i>Panzanella with ricotta cheese and Mediterranean anchovies</i>	5 €
Tomino vaccino con verdure in escapeche, pomodori secchi e olive verdi <i>Tomino cow's milk with vegetables in escapeche, sun-dried tomatoes and green olives</i>	5 €
Melanzana al forno con mozzarella di Bufala campana e pomodori confit <i>Baked eggplant with Buffalo mozzarella from Campania and confit tomatoes</i>	5 €
Scaramella** con patate, rucola, senape all'ancienne, cipolla sott'aceto e fondo bruno <i>Scaramella** with potatoes, rocket, ancienne mustard, pickled onion and brown stock</i>	6 €

In collaborazione con macelleria Il Macellaio, caseificio Ollera, pescheria Gallina e salumeria Cavaliere Umberto Boschi
In collaboration with butcher Il Macellaio, Ollera dairy, Gallina fish market and Cavaliere Umberto Boschi delicatessen

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.

