



PRANZO AL QUISIBEVE



I NOSTRI PANINI

Focaccia con maiale alla birra, salsa barbecue della casa e cheddar	€ 10,00
Hamburger di Manzo, Pomodoro, Formaggio fuso, Insalata, mayonese alle nocciole	€ 7,00
Bagel con Salmone Affumicato in casa, Zucchine alla Menta, Mayo al Basilico	€ 8,00
Bagel con zucca al forno, timo, pomodori secchi, crema di anacardi al limone	€ 6,00
Focaccia Salame / Prosciutto Cotto	€ 4,00

LE NOSTRE INSALATE

MARE – gamberi, totani, zucchine, carote, pomodorini, olive taggiasche ed insalata mista	€ 12,00
MONTI – bocconcini di pollo al balsamico, songino, olive nere, pecorino morbido ed insalata mista	€ 12,00

PER STUZZICARE

Patatine Fritte	€ 4,00
Fritto di Calamari	€ 7,00
Toast	€ 4,00
Gamberi in pasta kataifi croccanti con riduzione di aceto di mele e miele	€ 10,00

PER ACCOMPAGNARE

Spremuta Arancia / Pompelmo	€ 4,00
Estratto, Carota, Mela, Sedano e Zenzero	€ 5,00
Pomodoro Condito	€ 5,00
Acqua Microfiltrata	€ 1,00

BEVANDE CALDE

Caffè	€ 1,50
Tesoro d'Himalaya – the nero biologico nepalese, vegetale	€ 5,00
Noce di cocco – miscela di differenti the neri, cocco	€ 7,00
French Blu – the nero, bergamotto e fiordaliso	€ 6,00
Casablanca – the verde e nero, menta marocchina e bergamotto	€ 5,00
Mao Feng – the verde ritorto dalla Cina, delicato	€ 5,00
Tisana Malvilla biologica - Fiori e foglie di malva, rooibos, camomilla e lavanda	€ 4,00
Tisana Digestiva biologica – verbena, semi di finocchio, zenzero, menta	€ 4,00

PER ALZARSI

Tiramisù	€ 4,00
Tortino al Cioccolato con Crema al Mascarpone	€ 5,00

I NOSTRI DRINK

<p>EL BURRO (L'ASINO) tequila reposado, lime e ananas, pastis, ginger beer</p>	€ 8,00	<p>CELERY SNAPPER bloody mary al gin arricchito dalle note fresche ed amaricanti del sedano</p>	€ 9,00
<p>PANETTONE SOUR rum al panettone milanese, pedro ximenez, limoni ed arance spremute</p>	€ 9,00	<p>SAINT MARY IN LOVE variante intrigante e floreale con sherry secco e liquore ai fiori di sambuco... passionale</p>	€ 9,00
<p>SENZA ASPETTARLO DA TE vodka, banane del brasile, ananas e limoni - milk washing -</p>	€ 9,00	<p>MALAVOGLIA Con vellutata di datterini gialli e tequila all'origano vi portiamo direttamente alle pendici dell'etna</p>	€ 9,00
<p>IL GABBIANO ROSA Gin rosa, limoni e lime spremuti, sciroppo mediterraneo, bitter al cardamomo, soda</p>	€ 9,00	<p>ELDER FASHIONED plymouth gin, liquore ai fiori di sambuco, orange bitter</p>	€ 10,00
<p>MARIA LACERBA Il bloody mary della casa, con tabasco verde e vodka al peperoncino della casa</p>	€ 9,00	<p>LATE CITY NIGHT rye whiskey, strega, galliano, angostura bitter, orange bitter, spanish bitter</p>	€ 10,00
<p>SMOCKEY MARY Bloody mary arricchito da whisky torbato e sale affumicato al legno di faggio italiano</p>	€ 9,00	<p>THE QUINCEY whiskey di segale, mandarine napoleon, drambuie, angostura e orange bitter</p>	€ 10,00
<p>BLOODY MARIE GALANTE Rhum agricolo, falernum e coriandolo. Un altro magnifico risultato</p>	€ 9,00	<p>OLD CAMILLO gin, liquore di fiori di camomilla, chartreuse verde, brancamenta, miele d'agave, angostura</p>	€ 10,00
<p>MARIA FUMADORA Ananas cotto nel mezcal..non rimane che immaginarci con un sombrero a rilassarci sotto il sole</p>	€ 9,00	<p>OAXACAN OLD FASHIONED mezcal, tequila espolon reposado, sciroppo di agave, angostura, orange bitter</p>	€ 10,00
<p>BLOODY MARY Q.B. Variante con tequila, basilico e liquore alla cannella</p>	€ 9,00	<p>MONCALIERI grappa di franciacorta, select, vermouth dolce, assenzio, fernet</p>	€ 10,00
<p>YELLOW SUB - MARIA tequila infusa al peperone giallo e una spolverata di curcuma, che altro dire?</p>	€ 9,00	<p>ROSALIA tequila infusa all'origano, marsala semi secco, campari, vermouth secco italiano</p>	€ 9,00
<p>MCMARY classico bloody mary con vodka infusa al cipollotto bianco, per singoli incalliti o per coppie (af)fiatate</p>	€ 9,00	<p>BARBA POLARE mezcal, vermouth bianco italiano, liquore di menta, succo di lime, zucchero, menta</p>	€ 10,00

SPICY NEGRONI mezcal, campari, gin, vermouth dolce italiano, habanero bitter	€ 10,00	COLLINE ROTOLANTI irish whiskey, curacao secco, maraschino, assenzio, boker's bitter	€ 9,00
BRUCIA IL PIROMANE mezcal, tequila blanco, liquore di pino mugo, sciroppo di zucchero, orange bitter	€ 10,00	MONTECASSINO Rye whiskey, chartreuse gialla, dom benedictine, limoni spremuti	€ 10,00
SANGUE AMARO campari, sangue morlacco, amaro formidabile, lime spremuti, zucchero	€ 9,00	FAKE TROPICAL cachaca, islay scotch whisky, succo di lime, purea di maracuja, zucchero	€ 9,00
PARMA NEGRONI campari, gin, succo di pompelmo, zucchero, angostura bitter, acqua tonica	€ 9,00	BITTER SWEET SIMPHONY rum giamaicano, rum demerara, rabarbaro zucca, creme de cassis, succo di lime, sciroppo di lamponi	€ 9,00
DISCORSO ARITMENTICO ALLA FIDANZATA campari, americano cocchi rosa, aperitivo alla china, soda	€ 9,00	ALPINO gin, liquore al pino mugo e rabarbaro, cordiale al lime, bitter al sedano	€ 9,00
POLIBIBITA VIGOROSA biancosarti, liquore di genziana, lime, prosecco, spanish bitter	€ 9,00	CASABLANCA gin infuso al the marocchino, liquore all'arancia, cordiale di lime, succo di limone, noce moscata	€ 9,00
CALCINCULO Campari, lambrusco, melograno, ginger ale	€ 9,00	10 RAGAZZE Vodka, americano cocchi, orzata, bitter alla lavanda, succo di limone, tanto amore	€ 9,00
HEY HEY cognac, cointreau, liquore al fico, lillet rose, succo di limone	€ 9,00	BASIL AND HONEY Vodka, basilico, lime e pompelmo, sciroppo di miele	€ 9,00
AMBRE' CARRE' cognac, rye whiskey, vermouth ambrato, gran classico bitter, psycheaud's bitter, assenzio	€ 9,00	TUTTI PAZZI PER MARY Proposta bloody analcolica con distillato di acque aromatiche alchol free	€ 9,00
GOLD RUSH Bourbon, bourbon ad alta gradazione, limone, sciroppo di miele	€ 9,00		
THE SAINT bourbon, lillet blanc, liquore di pompelmo, succo di limone, sciroppo di zenzero	€ 9,00		