

CLASSICO DEL MESE

LEMON DROP

(Norman Jay Hobday — 1973)

**Grey Goose Vodka,
maraschino, curacao, limoni spremuti**



4



1

10

PROPOSTE DEL MESE

LIFE IS A BEACH

**Tanqueray n.10 Gin,
anguria fresca, sciroppo di miele e cordiale di agrumi**

CON ghiaccio 

2



2

10

LACRIME SPRECAE

drink chiarificato con yogurt alla pesca senza lattosio

**Jose Cuervo Tradicional Tequila Reposado,
amaretto, verjus salato***



3



2

12

PRIDE GROG

**blend di rum Plantation (Cut&Dry, Fiji, Gran Reserve)
lime freschi spremuti, sciroppo di zucchero, bitter alle noci**

CON ghiaccio 

3



2

12

TIKI-DRINK

POISON DART

(Craig Herman – 2010)

**Maker's Mark Bourbon Whisky,
liquore ai carciofi, liquore di pimento*,
sciroppo di mandorle e cannella, limoni spremuti freschi**

CON ghiaccio 

4



3

BLOODIES CORNER

***tutte le nostre proposte contengono Succo di Pomodoro,
Tabasco, salsa Worcester, sale, pepe***

MARIA L'ACERBA

il bloody mary della casa, con tabasco verde e vodka Grey Goose al peperoncino della casa

SMOCKEY MARY

bloody mary arricchito da whisky torbato Laphroaig 10 e sale affumicato al legno di faggio italiano

BLOODY MARIE GALANTE

rum agricolo, falernum* e coriandolo. Un altro magnifico risultato

MARIA FUMADORA

ananas cotto nel mezcal...immaginiamoci con un sombrero a rilassarci sotto al sole

BLOODY MARY Q.B.

variante con tequila, basilico e liquore alla cannella

YELLOW SUB-MARIA

tequila infusa al peperone giallo e una spolverata di curcuma, che altro dire?

McMARY

bloody mary con vodka infusa al cipollotto bianco, per singoli incalliti o per coppie (af)fiatate

CELERY SNAPPER

bloody mary al gin arricchito dalle note fresche ed amaricanti del sedano

SAINT MARY IN LOVE

variante intrigante e floreale con sherry secco e liquore ai fiori di sambuco...passionale

MALAVOGLIA

datterini gialli e tequila all'origano...vi portiamo direttamente alle pendici dell'etna

**MARTINI CORNER**

***tutte le proposte Martini sono molto forti alcolicamente
(ovviamente potete anche chiedere i classici riff sui martini)**

OYSTER MARTINI

Grey Goose Vodka, Noilly Prat, ostrica, soluzione marina

 1
15

SCILLA

Tanqueray Ten Gin, Italicus al Bergamotto calabrese, pastis

 1,5
14

CARIDDI

**Tanqueray Ten al Pompelmo, china,
curacao di arance rosse siciliane**

 2
10

DONNA LUISA

**Vodka Vulcanica all'origano, marsala secco,
liquore di pesche e albicocche, bitter alla liquirizia**

 1
10

VESPER MARTINI

Tanqueray Ten Gin, Ketel One vodka, lillet blanc, americano

 1
10

MATADOR

Jose Cuervo Traditional Tequila, vermouth secco, curacao

 2
12

DERBY

Sipsmith Gin, bitter alla pesca, menta fresca

 1
12

SISMA

Patron Anejo Tequila, Del Maguey Vida Mezcal, assenzio

 1
16

NUOVE PROPOSTE

LE BONBON

Grey Goose Vodka, limoncello, limoni spremuti, sciroppo di caramello salato e vaniglia

CON ghiaccio  3  4
10

ASGHANAWANA!

Maker's Mark Whiskey, orzata di arachidi e cacao*, lime fresco, cola

CON ghiaccio  2,5  3
9

THE GIRL FROM MYKONOS

Leblon Cachaca, Skinos Mastiha, sciroppo di maracuja e menta, limoni spremuti

 3  3,5
12



ABBIATEGRASSO

Knob Creek Rye in fat wash*, Italicus Rosolio di Bergamotto, Noilly Prat vermouth secco, bitter

CON ghiaccio  4,5  1
12

MANDINGO


Don Julio Tequila Reposado, banane brasiliane piccanti, lime fresco, agave all'habanero

 3,5  3
12

A LETTO SENZA CENA

Del Maguey Vida Mezcal, montenegro, orzata di mandorla e pimento giamaicano, limoni



 3,5 2,5
14

IL BALOCCO

Casamigos Reposado Tequila, liquore strega alle albicocche, sciroppo di mandorle salate, lime spremuti

 3  4
12

IL GIORNALISTA

Plantation 3stars Rum, curacao, brandy all'albicocca aromatizzato al lapsang, lime e pompelmi spremuti

 4  2
9

PAPER POSTER

Jagermeister Manifest, rye whiskey, select, limone e zucchero

 4  2
12

Studio su l'Americano

AMERICANO MARTINI

Martini Riserva Bitter
Martini Riserva Rubino
Soda



9

A STENDERE!

Martini Riserva Bitter
Martini Riserva Rubino
Liquore di Rabarbaro
Birra



ALCOHOL-FREE

tutte le nostre proposte contengono Distillati di Acque Aromatiche

FREE COLLINS

Tanqueray Zero Alcohol, limoni spremuti, sciroppo di Earl Grey al bergamotto e petali di fiordaliso, soda

CON ghiaccio  2

COSNOPOLITAN

Tanqueray Zero Alcohol, limoni spremuti, succo di cranberry dolce

 2

PANOMA

Seedlip Spice, pompelmi spremuti freschi, miele d'agave, soda al pompelmo

CON ghiaccio  3

LOLITA MARGARITA

Seedlip Garden, estrato di ananas, lime spremuti, miele d'agave, peperoncino habanero

CON ghiaccio  3,5

SPICED MULE

Seedlip Spice, nettare di zenzero, lime spremuti, soda allo zenzero

CON ghiaccio  2

10

BIRRE

Brooklyn Pilsner
Stati Uniti — 4,8%

Media

6

Aperitivo
8

Menabrea Bionda Bottiglia
Biella — 4,8%

5

Aperitivo
8

Birre Artigianali

Porcellina
Blanche 4,7% — 12,6 IBU

6

Aperitivo
8

Badilata
Strong Ale 8% — 30 IBU

8

9

LunaPark
DDH IPA 5,8% — 38 IBU

7

9

VINI AL CALICE

Vini Fermi

Da 6 a 12

Aperitivo
Da 8 a 12

Prosecco Di Valdobbiadene Superiore
DOCG — 11,5%

6

8

Franciacorta Saten Castello di Gussago
DOCG — 12,5%

8

10

Per la lista dei vini chiedete al personale

PER PLACARE LA FAME

Toast prosciutto cotto e fontina	5
Toast Vegetariano con melanzane grigliate, mozzarella e pomodorini secchi	6
Toast Farcito con 'nduja, provola silana e schiacciata calabra	7
Gamberi croccanti con riduzione di aceto di mele	15
Fritto di calamari e gamberi in semola di grano duro con zucchine croccanti	20
Selezione di salumi con bocconcini di bufala	15
Battuta di manzo al coltello con pomodori secchi e crema di bufala alla senape	16
Patatine fritte tagliate a bastoncino, con salse	5
Tiramisù classico con savoiardi, crema al mascarpone, caffè e cacao	7
Cheese-cake con crema ai frutti di bosco	7