

# APERITIVO

## APERITIF

DALLE H 19.00 ALLE 22.00

FROM H 19.00 TO 22.00

<b>HOME MADE SMOKED RIBS</b> <sup>1, 8,10</sup> COSTOLETTE DI MAIALE COTTE A BASSA TEMPERATURA E AFFUMICATE SERVITE CON SALSA BBQ PORK RIBS SLOW COOKED AND SMOKED WITH BBQ SAUCE	16,00 euro
<b>FRITTO MISTO DI PESCE</b> <sup>1, 2, 4,14*</sup> ANELLI DI CALAMARO, CIUFFI E GAMBERONI FRIED SQUID AND KING PRAWNS	22,00 euro
<b>NACHOS</b> <sup>1, 7, 8</sup> TORTILLAS, FORMAGGIO FUSO, JALAPEÑO TORTILLAS, MELTED CHEESE, JALAPEÑO	8,00 euro
<b>MIX BRUSCHETTE</b> <sup>1, 4, 7</sup>	8,00 euro
<b>YAKITORI DI POLLO IN LEMONGRASS</b> <sup>1, 4, 6</sup> SPIEDINI DI POLLO IN LEMONGRASS, PEPPERONI, PANCETTA, CIPOLLOTTO FRESCO E SALSA TERIYAKI CHICKEN SKEWERS WITH LEMONGRASS, PEPPERS, BACON AND FRESH SPRING ONION AND TERIYAKI SAUCE	16,00 euro

## PIZZE PIZZAS

[tutte le pizze vengono già tagliate a spicchi]  
[all the pizzas are already cut into slices]

<b>MARGHERITA</b> <sup>1, 7</sup> POMODORO, MOZZARELLA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE	6,00 euro
<b>FOCACCIA BIANCA</b> <sup>1</sup> FLAVOURED FLAT BREAD	4,00 euro
<b>PROSCIUTTO</b> <sup>1, 7</sup> POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, HAM	8,00 euro
<b>VEGETARIANA</b> <sup>1, 7</sup> POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCHINE, PEPPERONI E MELANZANE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, COURGETTES, PEPPERS AND AUBERGINES	8,50 euro
<b>NAPOLI</b> <sup>1, 7, 4</sup> POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE E ORIGANO TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, ANCHOVIES OREGANO	8,00 euro

Servizio senza tovagliato, pane e condimenti. I prezzi non includono le bevande.

Il coperto è compreso nei prezzi applicati.

Service without tablecloths, bread and dressing. Drinks not included.

Table setting is included in the prices applied.

I numeri a fianco dei prodotti indicano gli allergeni presenti.

1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI 2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI 3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA  
4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE 5) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI 6) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA 7) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO) 8) FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE,  
NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI 9) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO 10) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE 11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN  
CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE 13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI 14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

# COCKTAILS

COCKTAILS CLASSICI CLASSIC COCKTAILS	7,50 euro
MILANO-TORINO Vermouth (punt e mes), bitter campari Vermuth, campari	7,50 euro
MARTINI ROYALE Martini rosato, prosecco	8,50 euro
CAMPARI PASSION Campari, succo di maracujà, soda Campari, maracuja juice, soda	8,50 euro
A26 Bitter Campari, San simone, bitter arancio, soda Campari, San Simone, orange bitter, soda	8,50 euro
BLOODY MARY	8,50 euro
ESPRESSO MARTINI Vodka, kahluà, caffè	8,50 euro
BABY YODA Midori, triple sec, lime	8,50 euro
MOJITO FIDEL Rum chiaro, lime, menta, zucchero, birra chiara Withe rum, lime, mint, sugar, blond beer	8,50 euro
BAHIA Rum ambrato, crema di cocco, succo d'ananas succo di pompelmo Amber rum, coconut cream, pineapple juice grapefruit juice	8,50 euro
TOMMY'S MARGARITA Tequila, Succo di lime, sciroppo d'agave Tequila, lime, agave syrup	8,50 euro
77 SUNSET STIP gin, vodka, rum scuro, triple sec, sprite, succo d'ananas, granatina gin, vodka, dark rum, triple sec, sprite, pineapple juice, grenadine,	8,50 euro
DARK 'N' STORMY Rum scuro, ginger beer, lime Dark rum, ginger beer, lime	8,50 euro
MEINA BEACH CLUB Cocktail a base di frutta, vodka Fruit cocktails, vodka	8,50 euro
PINA COLADA Rum bianco, succo d'ananas, crema di cocco White rum, ananas juice, cocco cream	8,50 euro
HUGO prosecco, St. Germain (liquore ai fiori di sambuco) prosecco, St. Germain (elderflower liqueur)	9,00 euro