

Cocktail

Nuovo Inizio

Vermouth rosso, zenzero e arancia amara,
bitter, lime, ginger beer
15

Like a tea+

Liquore al tea, lime, zucchero, vodka, birra IPA
15

Il Conte Bruciato

Vermuth rosso, bitter campari,
mezcal, olio al porro bruciato
15

Spicy Mango

Purea di mango, Tequila reposada, lime,
ancho reyes verde, lapsang tea
15

Smoky bramble

Kilckoman bramble, limone, mela
15

Dirty daiquiri

Trade G savanna rum, lime, zucchero, salamoia oliva
15

Last world

Gin, chartreuse verde, maraschino, lime
13

SPECIALE DEL MESE

Martini del Mar

Gin infuso con alga kombu, vermouth dry,
inula, bitter al sedano, ostrica
22

No Alcol & Soft Drink

Kombucha

Bevanda fermentata acida e frizzante
10

Otro

Una bevanda analcolica, parzialmente fermentata, che
mantiene le dinamiche e l'utilità di un vino senza esserlo e
che sa parlare di frutta senza diventare succo.

Rosso

Bevanda a base di ribes
8

Birra

Birrificio Jungle Juice Roma

End Game

DDH IPA gluten free • 6,5 %
6

Gin & Tonic

Francia • Anae bio

43% • 15

UK • Lakes Gin

46% • 14

Scotland • Red Door

45% • 15

Belgium • Sir Edmond

40% • 14

Italy • Bandito

45% • 15

Italy • Selvatiq Mediterranean Gin

43,1% • 13

Italy • Selvatiq Himalayan Gin

45,1% • 15

Italy • Selvatiq Desert Gin

48,6% • 13

New Zeland • Scapegrace Classic Gin

42,2% • 12

New Zeland • Scapegrace Gold Gin

57% • 15

India • Greater Than

40% • 14

Danimarca • Geranium

45 % • 14

Vietnam • Song Cai Dry Gin

45% • 13

Japan • Wa bi Gin

45% • 13



Nell'ottica di essere un punto di riferimento
per una ristorazione etica e consapevole,
abbiamo deciso di collaborare con BWT,
azienda di riferimento nello sviluppo
di prodotti e servizi per il trattamento dell'acqua.

L'eliminazione dell'acqua in bottiglia
ci permette di abbassare le emissioni dovute
alla produzione, al trasporto e allo smaltimento.

L'acqua che portiamo al tavolo,
naturale o frizzante, proviene dal territorio,
viene filtrata e affinata rispettando
gli standard di igiene e sicurezza,
eliminando la presenza di microplastiche
ed elevando la percezione del gusto.

Con questa scelta, speriamo di ispirare anche
altre realtà a fare lo stesso, verso la costruzione
di un futuro più sostenibile in cucina e non.

Change the World - sip by sip.