

D R O P

ANTIPASTI

Gamberi rossi, bufala e mandarino	22
Polpo arrosto e la sua emulsione, zuppetta di patate alle foglie di limone e fagiolini	22
Tartare di Fassona piemontese, burrata e tuorlo d'uovo morbido croccante	22
Culatello di Zibello, giardiniera di verdure e crescentine fritte	22
Crudo di mare, crostacei e non solo	40

PRIMI PIATTI

Spaghettoni ai pomodori del Vesuvio Terramagna	20
Gnocco di patate, ragù di finferli, Parmigiano Reggiano e timo	20
Tagliolini tirati a mano aglio, olio e peperoncino, spuma di patate arrosto e ristretto di zuppa di pesce	20
Ravioli di cacio e pepe con cozze e zucchine	20

SECONDI PIATTI

Faraona arrosto, salsa di Parmigiano Reggiano, patate novelle e tartufo	32
Tagliata di Fassona, sauté di verdure, intingolo aromatico al rosmarino e vino bianco	32
Branzino arrosto con scarole ripassate e fagioli cannellini	32
Baccalà alla pizzaiola, soffice e pane fritto	32

DESSERT

Dolce panzanella, vaniglia e anguria	10
Babà con crema chantilly alle fragoline e gelato al limoncello	10
Profiterole al gianduia e crema di latte	10
Millefoglie alle mele, uvetta e pinoli con gelato allo zabaione	10

MENU DEL GIORNO | Antipasto, primo piatto, dessert, acqua e caffè 45
DISPONIBILE A PRANZO DA LUNEDÌ A VENERDÌ

I prodotti freschi potrebbero subire processi di abbattimento, atti a garantirne la perfetta conservazione.
Vi preghiamo di indicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze. L'elenco degli allergeni è consultabile su richiesta.
Ai sensi del Reg. UE 853/2004 i prodotti della pesca somministrati crudi sono stati trattati per 24 ore a una temperatura inferiore ai -20°C al fine della bonifica preventiva.

DROP

ACQUA E CAFFETTERIA

- San Pellegrino 0,75L 6
- Acqua Panna 0,75L 6
- Perrier 0,33L 5
- Espresso 3
- Decaffeinato 3
- Latte Macchiato 3
- Americano 4
- Cappuccino 4
- Caffè all'orzo 4
- Caffè al ginseng 4
- Selezione di tè e infusi 5

SOFT DRINKS

- Cola 1959 Cortese 7
- Gazzosa Cortese 7
- Spuma Bionda Cortese 7
- Chinotto Cortese 7
- Cedrata Cortese 7
- Limonata Cortese 7
- Nettari alla frutta Alain Milliat 10

BIRRE A KM ZERO

- Blanche La Bianchina DuLac 10
- Köln Style La Casciaball DuLac 12
- Session IPA Tel Chi DuLac 12
- Red IGA La Desiderada DuLac 0,75L 30

COCKTAILS

PRE-DINNER 12

SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda

KIR ROYAL

Champagne, Creme de Cassis

UN AMERICANO A BORMIO

Braulio Riserva, Bitter, Soda,
Essenza all'abete rosso

UN CONTE IN BIANCA

Dry Vermouth, Italicus, Gin

NON È UNO SPRITZ

Aperol, Gin, Pompelmo, Limone, Zucchero

APERITIVO ITALIANO

Vermouth, Tonic, Angostura

ALL-DAY 16

RUMBLE

Rum bianco, Lime, Zucchero, Frutti di bosco

IPISCO SOUR

Pisco, Sciroppo di ibisco, Pompelmo,
Bitter Amaro Chunchu

HOLLYWOOD

Rye whiskey, Angostura, Soda, Pop-corn,
Sciroppo di noci caramellate

CHAMPS-ÉLYSÉES

Cognac, Chartreuse verte, Limone, Zucchero,
Angostura

ESPRESSO RUMTINI

Rum speziato, Caffè, Bitter al cioccolato,
Sciroppo al brownie

MOCKTAILS 10

TRAMONTO SUL LAGO

Limone, Arancia, Ginger beer, Granatina,
Sciroppo di mango e peperoncino

SPREATZ

Cetriolo, Zenzero, Sedano, Lime, Tabasco,
Sciroppo al cardamomo, Mela verde

NEGRONI SBAGLIATO

Bitter analcolico, Chinotto, Pompelmo