

DROP

BAR 8—24 | CUCINA 11—22

PIATTI FREDDI E OLTRE...

- Salmone, bufala e limone 18
- Caprese di bufala campana, pomodorini marinati e crostoni di pane soffiato 17
- Insalata di polipo, patate e fagiolini alla mediterranea 18
- Insalata nizzarda 18
- Fritto misto napoletano 16

PRIMI PIATTI

- Gnocchetti di patate con cozze e pomodorini gialli 15
- Scialatielli alle erbe mediterranee allo scarpariello 15

DALLA GRIGLIA

- Club sandwich con patatine fritte 22
- Bun con hamburger di Fassona, lattuga, provola affumicata, pomodoro e chips di verdure 22

POKE

- Riso giapponese, salmone, arance, burratina e misticanza 18
- Farro, condimento dall'orto crudo, cotto e marinato 18

PIZZA*

- Margherita stracciata** 15
Pomodoro San Marzano, stracciata di bufala pugliese, salsa di basilico, olio evo
- Bianca** 20
Provola affumicata di bufala, pepe, coppa di maialino nero, carciofino arrosto
- Parmigiana** 20
Crema di melanzane al funghetto, parmigiano, mozzarella, basilico greco
- Bruschetta contemporanea** 20
Salsa di mozzarella, pomodori marinati battuti, alici di Cetara, origano siciliano
- Fuoco e fiamme** 20
Mozzarella, 'nduja calabrese, datterini alla diavola, salsa di rucola, mandorle
- Free-ariello** 20
Mozzarella di bufala, salsiccia di maialino nero, friarielli del Vesuvio
- Degustazione** 25

PREZZO PER PERSONA, MINIMO 2 PERSONE

DESSERT

- Tiramisù moderno 12
- Babà con crema di latte e lamponi 12
- Tagliata di frutta con gelato alla vaniglia 10

*DISPONIBILE TUTTI I GIORNI DALLE 18 ALLE 22, ESCLUSO IL MARTEDÌ.
AI TAVOLI CON 5 O PIÙ OSPITI VERRÀ SERVITA UNA DEGUSTAZIONE DELLE PIZZE IN CARTA.

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

BAR 8—24 | CUCINA 11—22

COCKTAILS

BIANCA SPRITZ 16

Sakè, Aperol, Soda

SPRITZ 10

Aperol/Campari, Prosecco, Soda

NEGRONI 14

Bitter Bordiga, Vermouth Bèrto, Gin Bombay

NEGRONI IN FRANCIACORTA 14

Campari, Martini Rosso, Franciacorta

ITALIAN MULE 14

Vodka Siciliana, Ginger Beer, Lime Fresco

TEQUILA SUNRISE 12

Tequila, Succo di Arancia, Granatina

GIN TONIC 12

Gin Bombay, Tonica Schweppes

GIN TONIC TAILOR-MADE da 14

Con la Nostra Selezione Premium di Gin e Acque Toniche

SHIRLEY TEMPLE 10

Granatina, Ginger Ale

TRAMONTO SUL LAGO 12

Mango, Peperoncino, Succo di Limone, Granatina, Spremuta di Arancia, Tonica Fever-Tree Elderflower

CAFFETTERIA

Acqua Panna 75 cl / San Pellegrino 75 cl 5

Espresso / Decaffeinato / Orzo 3

Cappuccino / Latte Macchiato / Ginseng 4

Selezione di tè e infusi Dammann 5

VINI AL CALICE

Champagne 18

Franciacorta 12

Vino Bianco 10

Vino Rosso 14

BIRRE

Birra DuLac 10

L'Oasi Fruit IPA 33 cl

La Casciaball Köln Style 33 cl

La Bianchina Blanche 33 cl

Ghe Sem Lager Ambrata Doppio Malto 33 cl

Birra Dolomiti Fabbrica di Pedavena 8

Pils 33 cl

Rossa 33 cl

Birra Menabrea 8

Bionda 33 cl

Ambrata 33 cl

SOFT DRINKS

Bevande Lurisia 7

Limonata / Aranciata / Chinotto / Gazzosa
Acqua Tonica con Limone e Chinotto

Bevande Bio Galvanina 7

Tè alla Pesca / Tè al Limone

Bevande Fever-Tree 7

Tonica Indian / Tonica Mediterranean
Tonica Elderflower / Limonata di Sicilia

Coca-Cola / Coca-Cola Zero 7

Crodino 7