

# DROP

BAR 8—24 | CUCINA 11—22

## ANTIPASTI E OLTRE...

- Caprese di bufala campana 18  
Salumi Marco d'Oggiono e  
formaggi stagionati e non 25
- Tartare di Fassona, tuorlo croccante e burrata 22
- Insalata di mare con condimento al limone 25
- Poke di riso con salmone, arance,  
noci e misticanza 20
- Insalata nizzarda 20
- Fritto misto napoletano 18

## PRIMI PIATTI

- Gnocchi di patate alla norma  
e pesto di basilico 20
- Orecchiette alla puttanesca 20
- Scialatielli ai frutti di mare 22

## SECONDI PIATTI

- Coppa di maialino arrosto  
con sedano rapa e spinaci 30
- Tagliata di manzo con verdure grigliate  
e fondo al vino bianco 35
- Pescato del giorno all'acqua pazza  
con patate al limone e menta 35

## 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
- Cheesecake ai frutti di bosco 12
- Selezione di frutta e gelato alla vaniglia 12

\*DISPONIBILE TUTTI I GIORNI DALLE 18 ALLE 22, ESCLUSO IL MERCOLEDÌ.  
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