

D R O P

BAR 8—24 | CUCINA 11—22

ANTIPASTI E OLTRE...

- Salumi Marco d'Oggiono e selezione di formaggi 25
Polipo come alla Luciana con polenta morbida 24
Tartare di Fassona, tuorlo croccante e burrata 22
Insalata nizzarda 20
Salmone marinato avocado e lime 22
Zuppa di fagioli, farro e buröla di Marco d'Oggiono 22

PRIMI PIATTI

- Gnocchi di zucca burro e salvia 23
Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano 25
Tagliatelle alla Bolognese 23

SECONDI PIATTI

- Sella di maialino con purea di patate e spinaci 30
Ricciola arrosto con verdure grigliate e salmoriglio 35
Bun di Fassona e bufala affumicata con patate 25
Toast all'italiana con patate fritte 20

DESSERT

- Babà con chantilly e lamponi 12
Éclair alla nocciola 12
Tortino morbido con cuore al pistacchio e gelato alla vaniglia 15

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

STARTERS

Spritz 10

Aperol/Campari Bitter, prosecco, soda

Hugo 12

St. Germain, prosecco, menta e lime, soda

Mi-To 12

Campari Bitter, Punt&Mes

Martini Cocktail 14

London dry gin/Vodka, dry vermouth

Negroni 14

London dry gin, Campari Bitter, vermouth rosso

TROPICAL

Daiquiri 14

Rum blanco, lime, zucchero

Tommy's Margarita 14

Tequila (agave 100%), lime, sciroppo d'agave

Cum Mucho Carino 16

Cachaça, lime in pezzi, zucchero semolato, passion fruit

Piña Colada 14

Rum blanco, estratto d'ananas, purea di cocco, lime

TIKI

Mai Tai 16

Rum mix (Agricole&Jamaican), orange curaçao, lime, orzata

Don Beach Special 16

Rum mix (Jamaican&Portorican), passion fruit, miele, lime

Missionary Downfall 14

Portorican rum, liquore alla pesca, ananas, menta, lime, miele

Jungle Bird 14

Dark rum, Campari Bitter, estratto d'ananas, lime, zucchero

CONTEMPORARY

Moscow Mule 12

Vodka, lime, ginger beer

Clover Club 14

London dry gin, dry vermouth, lampone, limone, albumina

Bramble 14

London dry gin, limone, zucchero, creme de mure

Paloma 14

Tequila (agave 100%), lime, sciroppo d'agave, soda al pompelmo rosa

Pisco Sour 12

Pisco, lime, zucchero, albumina

WHISKY/EY LOVERS

Manhattan 14

Rye whiskey, vermouth rosso, maraschino, angostura bitter

Penicillin 14

Blended scotch whiskey, limone, miele&zenzero, Islay single malt (float)

Old Fashioned 14

Bourbon, zucchero, angostura&orange bitters

Sazerac 14

Rye/Bourbon whiskey, assenzio, zucchero, Peychaud's Bitter

GIN TONIC TAILOR-MADE da 14

Con la nostra selezione di premium gin e acqua tonica

ANALCOLICI 12

Con la nostra selezione di ingredienti freschi

DROP

BAR 8—24 | CUCINA 11—22

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

SOFT DRINKS

- Bevande Lurisia 6
Limonata / Aranciata / Chinotto / Gazzosa
Acqua Tonica con Limone e Chinotto
Bevande Bio Galvanina 6
Tè alla Pesca / Tè al Limone
Bevande Fever-Tree 6
Tonica Indian / Tonica Mediterranean
Tonica Elderflower / Limonata di Sicilia
Coca-Cola / Coca-Cola Zero 5
Crodino 5

VINI AL CALICE

- Champagne 18
Franciacorta 12
Vino Bianco 10
Vino Rosso 14

BIRRE

Birrificio Artigianale DuLac

- La Bianchina_Blanche 33 cl 10
La Casciaball_Köln Style 33 cl 10
L'Oasi_Fruit IPA 33 cl 10
Centenario_Smoked Strong Ale 33 cl 10
La Malia_White Italian Grape Ale 37,5 cl 12
La Murusa_Red Italian Grape Ale 37,5 cl 12
La Desiderada_Red Italian Grape Ale 37,5 cl 15

LIQUORI E DISTILLATI

- PORTO / SHERRY / VERMOUTH da 8
AMARI NAZIONALI E INTERNAZIONALI da 8

BRANDY / GRAPPA da 8

COGNAC / ARMAGNAC da 15

RUM da 15

Spagnolo / Demerara / Agricole / Jamaican

WHISKY / WHISKEY da 15

Scotch / Japanese / Irish / American

AGAVE da 15

Tequila / Mezcal