

DROP

BAR 8 - 24 | RISTORANTE 12 - 22

ANTIPASTI

Caesar salad ^{1,3,5,7,8,10}	20
Selezione di salumi e formaggi ⁷	24
Baccalà alla pizzaiola con olive, capperi e cremoso di patate ^{1,4,7,9}	22
Bresaola, rucola e Parmigiano Reggiano ⁷	20

PRIMI PIATTI

Lasagna tradizionale bolognese ^{1,3,7,9}	22
Farro tiepido con pesto di basilico, tonno sott'olio e pomodori secchi ^{4,8}	20
Gnocchi di patate, zucca e parmigiano 36 mesi ^{1,4,7}	22
Orecchiette con broccoli baresi, alici e olive nere ^{1,4,7}	22

SECONDI PIATTI

Ricciola all'acqua pazza ^{2,4}	30
Guancia di vitello, patate al burro e salsa al vino rosso ^{6,7,9}	30
Controfiletto di Fassona, patate arrosto e friarielli ^{6,7,9}	35

DESSERT

Torta di mele e cannella con zabaione al Marsala ^{1,3,7,8,12}	12
Tiramisù morbido al bicchiere ^{1,3,7,8}	12
Delizia al limone ^{1,3,7,8}	12

COPERTO RISTORANTE: 3 per persona

I prodotti freschi potrebbero subire processi di abbattimento, atti a garantirne la perfetta conservazione.
Vi preghiamo di indicare al personale di sala eventuali allergie, intolleranze e/o alimenti non graditi. L'elenco degli allergeni è consultabile su richiesta.

I prodotti destinati ad essere consumati crudi sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Tutti i prezzi sono espressi in EURO

DROP

BAR 8 - 24 | RISTORANTE 12 - 22

COCKTAILS

STARTERS

Spritz 10

Aperol / Bitter Campari / Select, prosecco, soda

Hugo 12

St. Germain, prosecco, menta, lime, soda

MI_TO 12

Campari Bitter, vermouth chinato

Negroni 14

London dry gin, Bitter Campari, vermouth rosso

CONTEMPORARY

Moscow Mule 12

Vodka, lime, ginger beer

Pisco Sour 12

Pisco, lime, zucchero, albumina, Amargo Chuncho

Clover Club 14

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

Paloma 14

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

TROPICAL

Daiquiri 14

Rum blanco, lime, zucchero

Tommy's Margarita 14

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

Piña Colada 14

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

Con Mucho Cariño 16

Cachaça, lime in pezzi, zucchero semolato, passion fruit

GIN TONIC TAILOR-MADE 14

Con la nostra selezione di premium gin e acque toniche

ANALCOLICI 12

Con la nostra selezione di ingredienti freschi

VINI AL CALICE

Vino Bianco 10

Vino Rosè 10

Vino Rosso 12

Franciacorta 12

Franciacorta Rosè 12

Champagne 16

BIRRE

Birrificio Artigianale DuLac

La Ciara (Pilsner) 33 cl 10

La Bianchina (Blanche) 33 cl 10

L'Oasi (Fruit IPA) 33 cl 10

LIQUORI E DISTILLATI

PORTO / SHERRY / VERMOUTH da 8

AMARI 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

COPERTO BAR: 2 per persona

DROP

BAR 8 - 24 | RISTORANTE 12 - 22

CAFFETTERIA

Espresso	2,50
Espresso decaffeinato	3
Caffè d'orzo	3
Cappuccino	4
Latte macchiato	4
Caffè selezione India	4
Espresso doppio	4,50
Caffè al ginseng	4,50
Cappuccino soia	5
Caffè selezione Guatemala	5
Caffè selezione Perù - BIO	6

TÈ E INFUSI

Tè nero	5
Tè Jasmine	5
Tè earl grey	5
Tè ai frutti rossi	6
Tè verde	6
Camomilla	6
Tisana alla verbena	6

ACQUA E SOFT DRINKS

Acqua Panna 75 cl / San Pellegrino 75 cl	4
Bevande Lurisia Aranciata / Chinotto / Gazzosa	6
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	6
Crodino/ Sanbittér	6
Bevande Fever-Tree Tonica Indian / Tonica Mediterranean Tonica Elderflower / Limonata di Sicilia / Ginger Beer	7
Estathé Tè alla Pesca / Tè al Limone	5

SUCCHI E SPREMUTE

Succhi di frutta Pesca / Pera / Ananas / ACE / Mirtillo / Pomodoro	6
Succo al mango e maracuja	7
Spremuta d'arancia fresca	8

COPERTO BAR: 2 per persona