

D R O P

BAR 8—24 | CUCINA 12—22

Best of the Day

Ogni giorno una proposta diversa, semplice e tradizionale nell'offerta, complessa e ricca nelle materie prime.

da 20 a 35

Inspiration from the BBQ

Hamburger con patate fritte ^{1,3,5,7} 28

Bun, angus, bacon, caciotta, lattuga romana, pomodoro, salsa BBQ

Cappello del prete di vitello al pepe verde e purè di patate ^{7,9,10} 28

Calamari, platano e ceci ^{9,14} 28

Crudo di Fassona e verdure primaverili ⁶ 28

From the Street

Club sandwich al salmone ^{1,3,4,5,7} 22

Pane in cassetta, Red King affumicato, formaggio fresco, radicchio rosso, avocado

Tacos di mais, baccalà mantecato e peperoni ⁴ 22

Pollo in salsa jerk, riso e birra ⁶ 22

Be Green

Caesar salad ^{1,3} 20

Insalata, parmigiano, uova sode, crostini di pane, petto di pollo, salsa caesar

Healthy salad ⁷ 20

Pomodoro corbarino, quartirolo, cetrioli, basilico, salsa tzatziki

Pizza

Margherita ^{1,7} 14

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico, olio evo

Super Bufala ^{1,7} 16

Pomodoro San Marzano, bufala campana, ricotta di bufala, basilico, olio evo

Torna Pesto ^{1,7,8} 18

Fior di latte al forno, pesto genovese, crema di zucchine trombetta, caciocavallo stagionato, pinoli tostatati

4P ^{1,7} 18

Provola affumicata, pepe selvatico, pomodorini arrostiti, pancetta Marco d'Oggiono

Tonno Deluxe ^{1,4} 18

Filetto di tonno sott'olio, pomodori camone, olive nere di Cetara, cipolla rossa caramellata

Alice ^{1,7} 18

Fior di latte Costanzo, pomodorino di Ercolano, alici di Cetara, olive taggiasche, capperi fritti

Bel Muso di Paolo Ghidini ^{1,7} 18

Passata di pomodoro San Marzano DOP, taleggio DOP, Grana Padano DOP, funghi porcini

Lovely & Sweet

Monoporzioni ^{1,3,7,8} 8

Maritozzo ^{1,3,7,8} 8

Piccola pasticceria ^{1,3,7,8} 8

*LE NOSTRE PIZZE SONO DISPONIBILI DALLE 12 ALLE 15 E DALLE 18.30 ALLE 22.30 TUTTI I GIORNI TRANNE MERCOLEDÌ

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 12—22

Cocktails

STARTERS

Spritz 10

Aperol/Bitter Campari/Select, prosecco, soda

Hugo 12

St. Germain, prosecco, menta, lime, soda

MI_TO 14

Bitter Campari, vermouth chinato

Negroni 14

London dry gin, Bitter Campari, vermouth rosso

CONTEMPORARY

Moscow Mule 14

Vodka, lime, ginger beer

Pisco Sour 14

Pisco, lime, zucchero, albumina, Amargo Chunchu

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

Cum Mucho Cariño 16

Cachaça, lime in pezzi, zucchero semolato, passion fruit

GIN TONIC TAILOR-MADE 16

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 Rosé 10

Vino Rosso 12

Franciacorta 12

Franciacorta Rosé 12

Champagne 16

Birre

La Ciara (Pilsner) Birrificio DuLac 33 cl 10

La Bianchina (Blanche) Birrificio DuLac 33 cl 10

L'Oasi (Fruit IPA) Birrificio DuLac 33 cl 10

Liquori e Distillati

Porto da 8

Sherry da 8

Vermouth da 8

Amari da 8

Brandy da 8

Grappa da 8

Cognac da 15

Armagnac da 15

Rum da 15

SPAGNOLO / DEMERARA / AGRICOLE / JAMAICAN

Whisky / Whiskey da 15

SCOTCH / JAPANESE / IRISH / AMERICAN

Agave da 15

TEQUILA / MEZCAL