

# 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 <sup>1,3,5,7</sup> 28

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

Cappello del prete di vitello al pepe verde e purè di patate <sup>7,9,10</sup> 28

Calamari, platano e ceci <sup>9,14</sup> 28

Crudo di Fassona e verdure primaverili <sup>6</sup> 28

## From the Street

Club sandwich al salmone <sup>1,3,4,5,7</sup> 22

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

Tacos di mais, baccalà mantecato e peperoni <sup>4</sup> 22

Pollo in salsa jerk, riso e birra <sup>6</sup> 22

## Be Green

Caesar salad <sup>1,3</sup> 20

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

Healthy salad <sup>7</sup> 20

*Pomodoro corbarino, quartirolo, cetrioli, basilico, salsa tzatziki*

## Pizza

Margherita <sup>1,7</sup> 14

*Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico, olio evo*

Super Bufala <sup>1,7</sup> 16

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

Torna Pesto <sup>1,7,8</sup> 18

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

4P <sup>1,7</sup> 18

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

Tonno Deluxe <sup>1,4</sup> 18

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

Alice <sup>1,7</sup> 18

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

Bel Muso di Paolo Ghidini <sup>1,7</sup> 18

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

## Lovely & Sweet

Monoporzioni <sup>1,3,7,8</sup> 8

Maritozzo <sup>1,3,7,8</sup> 8

Piccola pasticceria <sup>1,3,7,8</sup> 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.

# D R O P

BAR 8—24 | CUCINA 12—22

## Cocktails

### STARTERS

Spritz 12

*Aperol/Bitter Campari/Select, prosecco, soda*

Hugo 14

*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

Mè Piass (Mexican Lager) 33 cl 10

Sa Fem? (Rye IPA) 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

Tutti i prezzi sono espressi in euro