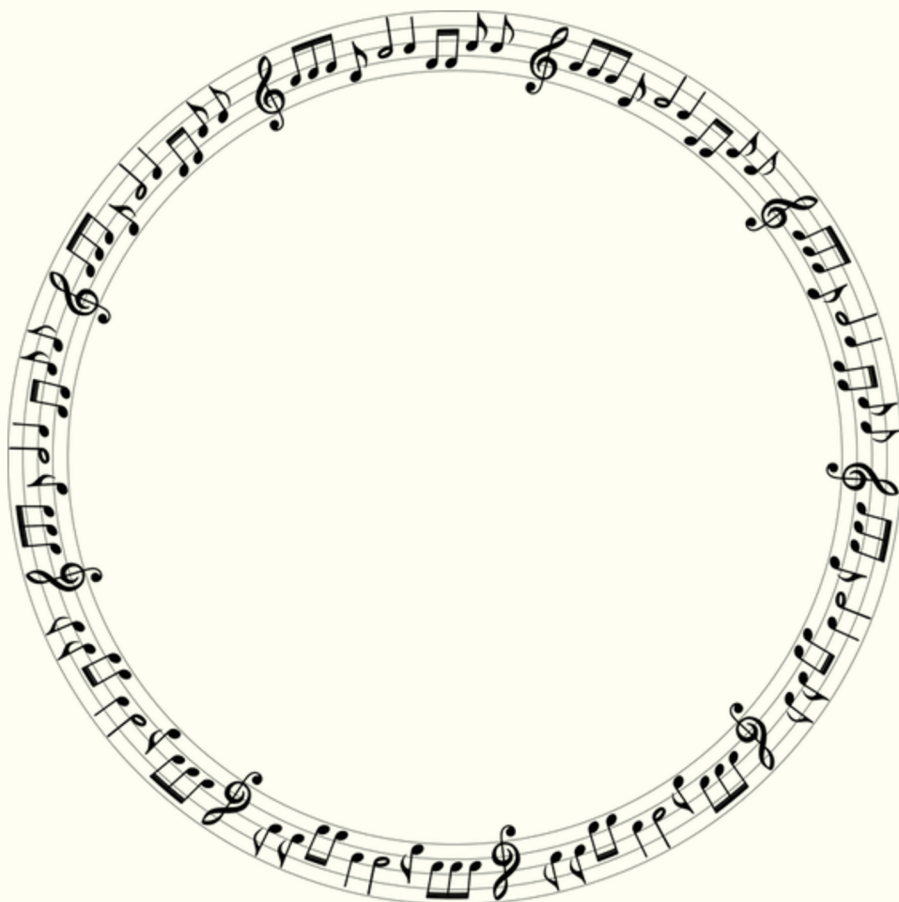


COCKTAIL LIST
AUTUMN/WINTER 2025

LES PLUS GRANDS
COMPOSITEURS
D'OPERA

DRINK LIST

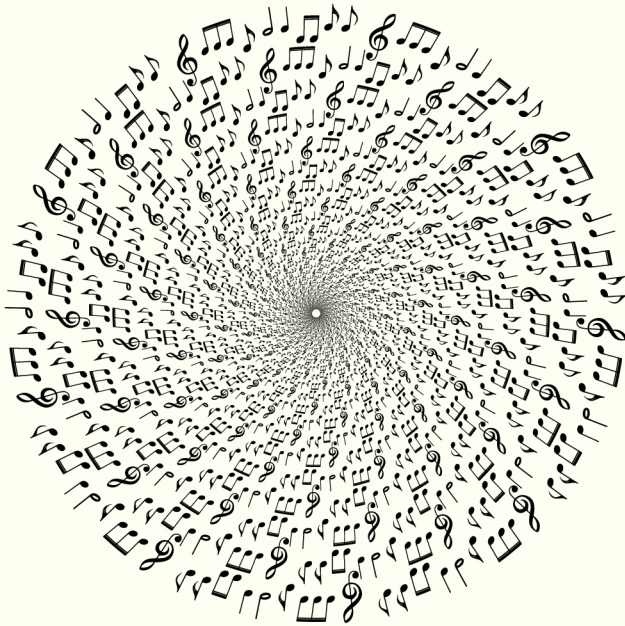




PER QUALSIASI INFORMAZIONE PIÙ SPECIFICA
RIGUARDANTE GLI INGREDIENTI DEI COCKTAIL
CHIEDICI INFORMAZIONI SU EVENTUALI
ALLERGENI

**LA MUSICA HA IL POTERE STRAORDINARIO
DI EVOCARE EMOZIONI PROFONDE E DI
CREARE UN COCKTAIL UNICO DI UMORI E
SENSAZIONI. ○GNI MELODIA. OGNI NOTA.
PUÒ TRASPORTARCI IN UN VIAGGIO
EMOTIVO
ECCO PERCHÉ CI SIAMO ISPIRATI DAI
COMPOSITORI PIÙ GRANDI DI TUTTI I
TEMPI**

VIVALDI

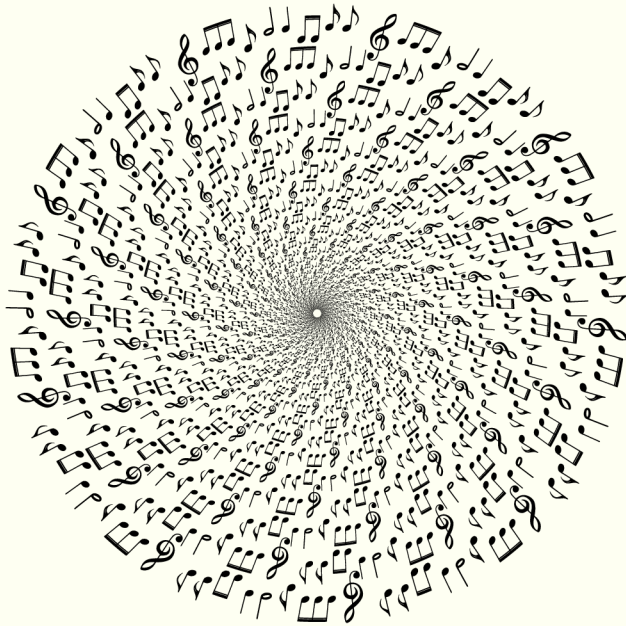




AMARO ERBACEO CREMOSO
NOTE TORBATE

10€

BACH

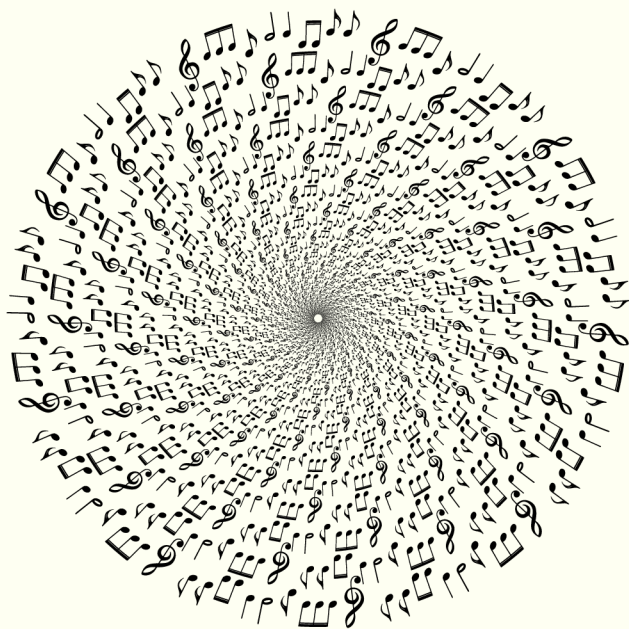




SPEZIATO AGRUMATO CON
NOTE AFFUMICATE

9€

MOZART

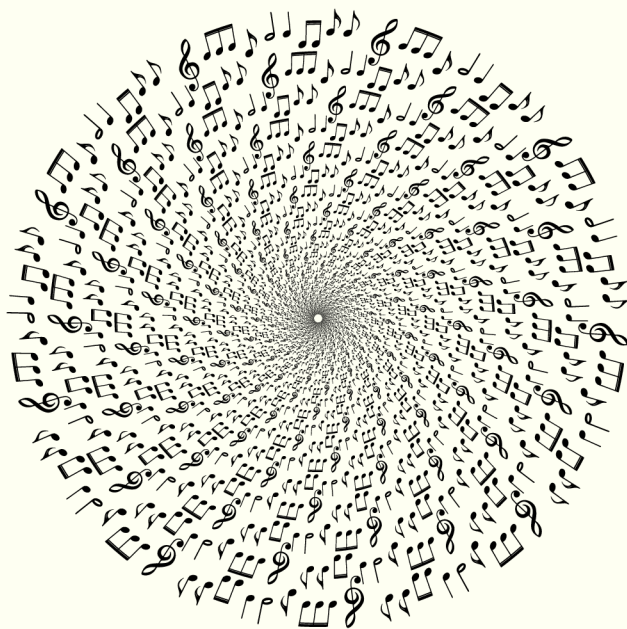




TOSTATO PICCANTE CREMOSO
CON NOTE DI COCCO

10€

BEETHOVEN

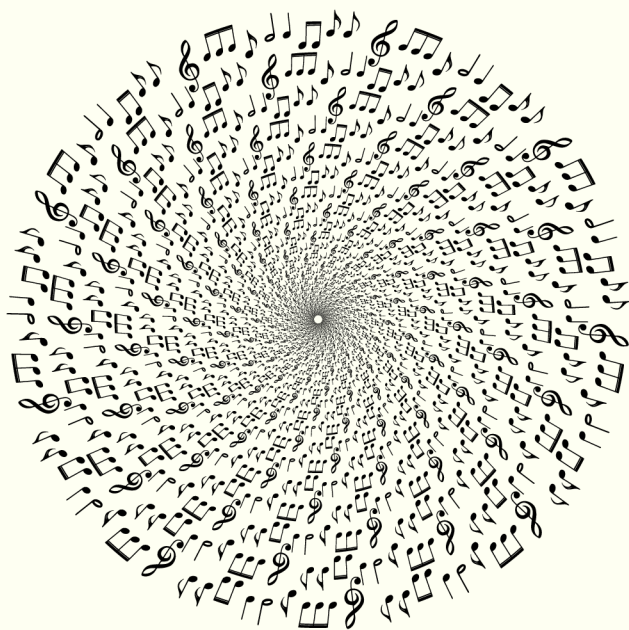




FLOREALE AGRUMATO SPEZIATO
RESINOSO

10€

DEBUSSY



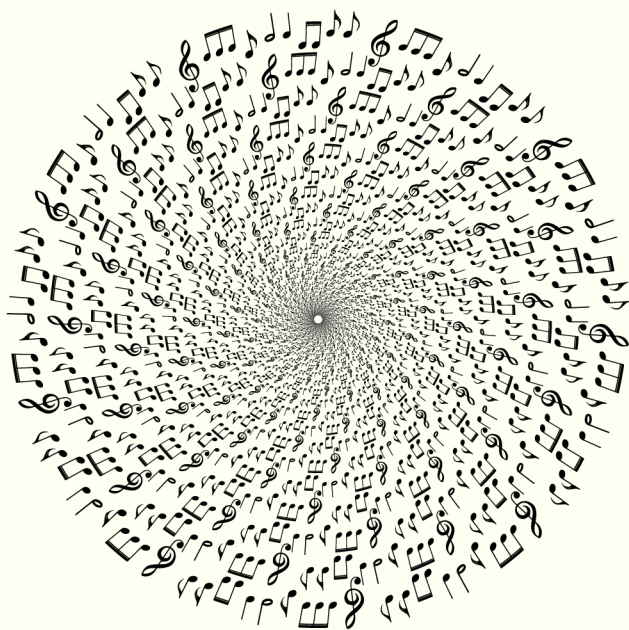


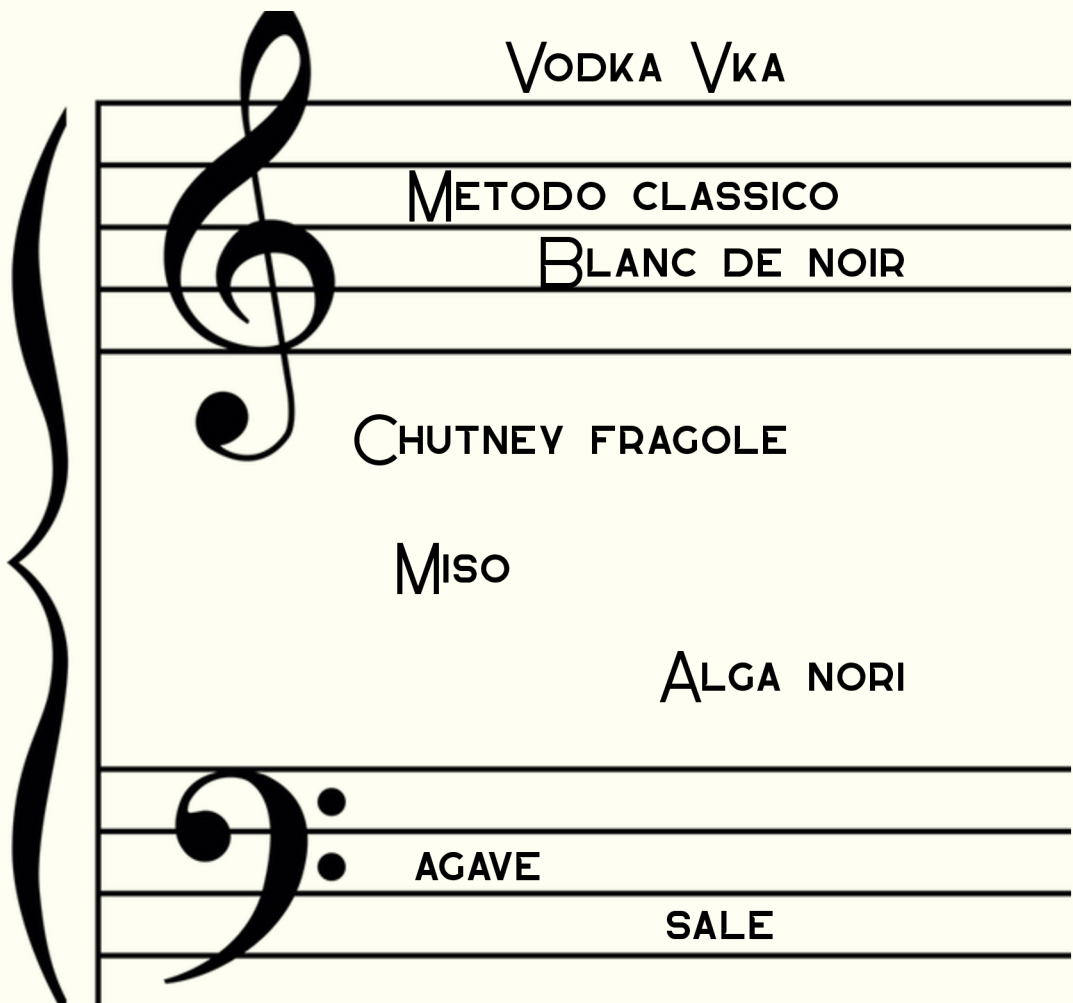
BALSAMICO ERBACEO

PERSISTENTE

9€

ROSSINI



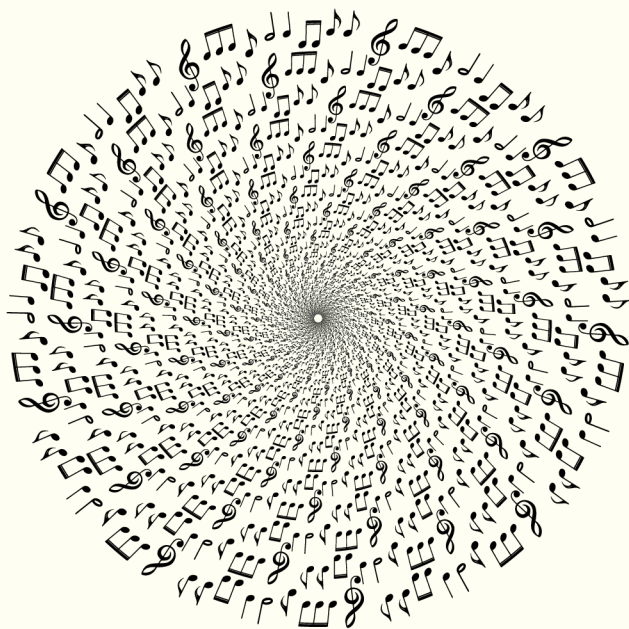


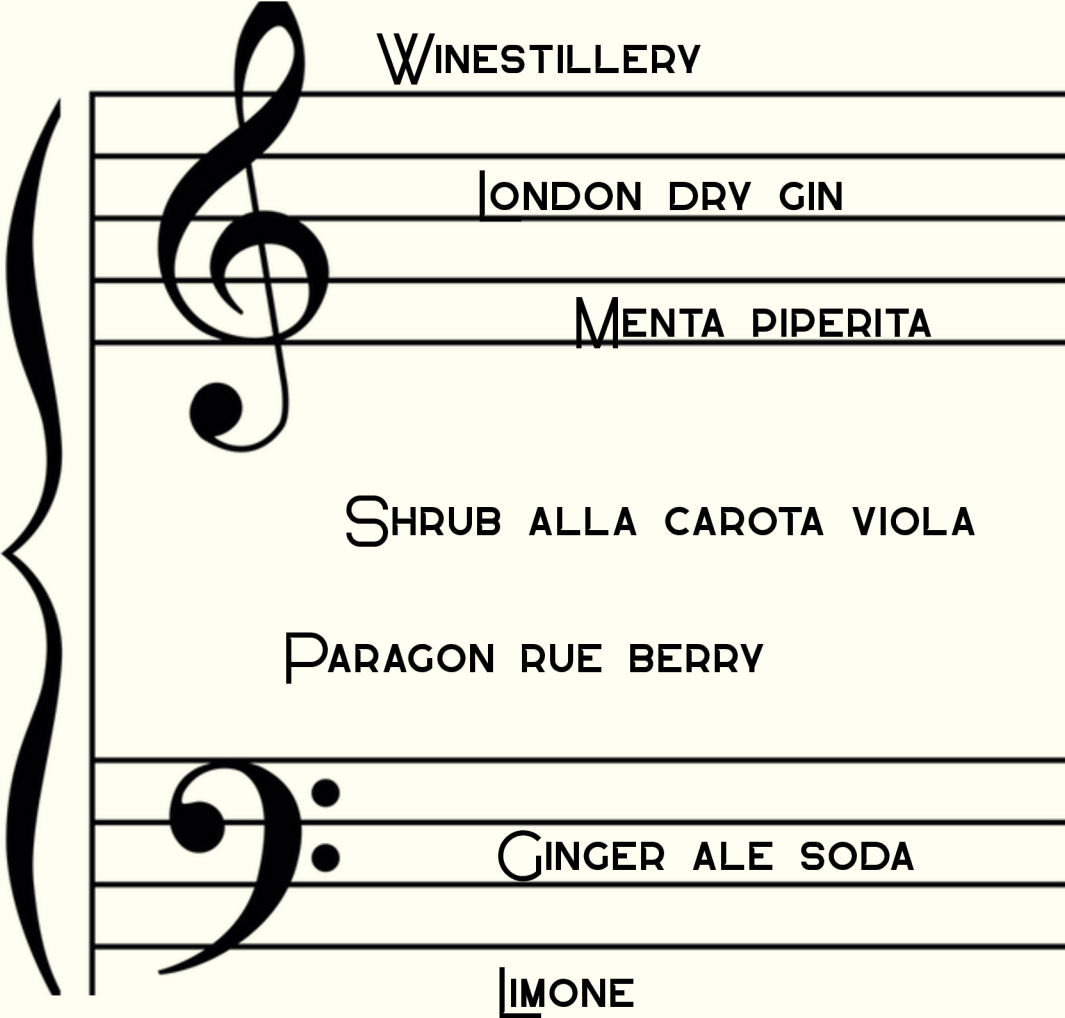
SALATO ACIDO VIBRANTE

MARINO

10€

PUCCINI





WINESTILLERY

LONDON DRY GIN

MENTA PIPERITA

SHRUB ALLA CAROTA VIOLA

PARAGON RUE BERRY

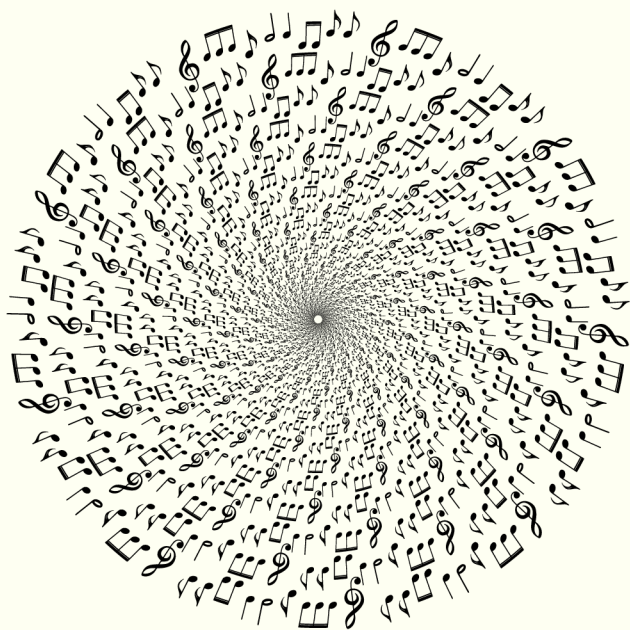
GINGER ALE SODA

LIMONE

FRESCO AGRUMATO BALSAMICO

DISSETANTE

9€



|CONIC COCKTAILS

LA TORMENTA

9

MEZCAL ENCANTADO BITTER PAPAYA
LIME AGAVE CETRIOLO GRIGLIATO
PEPERONCINO DEL CILE

AL CAPONE

9

BITTER CAMPARI VERMOUTH ROSSO
BOURBON OLIO D'OLIVA AL CHINOTTO
MIELE SALATO BITTER MENTA

HOUSE OF BLOODY

9

SUCCO POMODORO TABASCO PEPE
LIMONE SENAPE WORCESTER
MEZCAL LOS SIETE MISTERIOS
SALSA TAQUERA

|LOW ALCOHOL

TÈ DELLA NONNA

7

ESTRATTO AL TÈ ROSSO GENZIANA
TONICA GIN LIMONE

MELOGRAM

8

SUCCO DI MELOGRANO LIME
GINGER BEER EVERLEAF MOUNTAIN
PISCO FAVA DI TONKA

ALCOHOL FREE

6/7

CLASSIC COCKTAILS

AMERICANO

NEGRONI

MANHATTAN

BOULEVARDIER

OLD FASHIONED

COSMOPOLITAN

DAIQUIRI

MARTINI COCKTAIL

GIN TONIC

VODKA TONIC

TUTTI I CLASSICI VENGONO SERVITI

DA 8/12 €

SE NON TROVATE IL COCKTAIL GIUSTO
SENTITEVI LIBERI DI CONFRONTARVI CON IL BARTENDER CHE
SARÀ SEMPRE PRONTO PER VOI

FOOD LIST

CICCHETTO DEL GIORNO 2/3

[IL PREZZO S'INTENDE AL PEZZO]

TOAST CON SALSA ROSA 6

PIATTO DI FORMAGGI 10/18

PIATTO CRUDO DI PARMA E PECORINO 12
[IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ]

IL PANE CHE UTILIZZIAMO VIENE PREPARATO DA " ANDREA & LAURETTA



BIRRE ARTIGIANALI

6/9

VINI AL CALICE

BOLLICINE

7/12

BIANCHI

6/8

MACERATI

6/8

ROSSI

6/8

PER LE SELEZIONI DI VINO DA CONDIVIDERE AL TAVOLO O PER
L'ASPORTO CHIEDERE A ROBERT E MARTINA





DOUBLE SIP
FERRARA



DOUBLE SIP
COCKTAILS & SPIRITS