

ALL DAY

Pane Completo & burro fermentato (1,7, 11) — €4

Dattero marinato, crema di gorgonzola al wasabi e uova di trota (*al pezzo*) (1,4,6,7,10) — €6

Cornbread caldo, miele all'aglio e mascarpone montato (1,7) — €8

Pan con tomate & acciughe del Cantabrico (1,4) — €6
+ €3

Kısır (insalata anatolica di bulgur), confettura di peperone isot ed erbe di stagione (1,9,12) — €11

Misticanza di stagione, crema di cocco, condimento al tartufo e crumble di olive nere essiccate (12) — €12

Ezme piccante, cozze affumicate e olio alle erbe (8,9,12,14) — €13

Paté di sgombro affumicato, crema di tahina e robiola montata (4,7,8,11) — €14

Taramosalata vellutata, Chips de Madrid e ravanelli croccanti (3,4,7,10,12) — €16

Carpaccio di pesce spada affumicato, crema di nocciole tostate, agrumi e finocchio affettato (1,4,6,8,12) — €18

Börek croccante, erbe spontanee, melanzana e feta (1,3,7,12) — €14

Cipolla ripiena arrostita lentamente, salsa al limone, sardina marinata e fili di sedano (3,4,7,9,12) — €18

Brisket di manzo cotta sous-vide, glassa alla melassa, risoni cremosi al sedano rapa e olio al peperoncino (1,6,7,9) — €24

Polpo cotto lentamente, fagioli bianchi brasati, chorizo e romesco (3,6,7,8,12,14) — €26

DOLCI

Portokalopita dorata con frozen yogurt (1,3,7) — €10

Terrina al cioccolato fondente e mascarpone al lime (1,3,7) — €11

Fichi freschi, crema inglese e sorbetto di prugna (*solo in stagione*) (1,3,7) — €9

STUZZICHINI

Patatine Superbon Chips de Madrid — €3.50

Mandorle Marcona sul ghiaccio & olive (8,12) — €6

Gilda del Mese

Oliva Gordal, cozza in escabeche, peperone in agrodolce e zenzero marinato (al pezzo) (14,12) — €4

Selezione di formaggi **Latteria Bera**, gelatina al limone e castagne candite (7) — €16

Selezione di salumi **Latteria Bera**, gelatina al limone e castagne candite (7) — €16

Conservas del Giorno / Paco Lafuente, Galizia

Sardinillas in olio d'oliva · Navajas al naturale · Chipirones in olio d'oliva · Zamburiñas · Mejillones fritti in escabeche

Chiedi la selezione e i prezzi del giorno.

MONTADITOS (*al pezzo*)

Taramasalata vellutata, capasanta Paco Lafuente e miele all'aglio (1,3,4,7,10,14,12) — €7

Sgombro affumicato, robiola montata, tahina e sesamo tostato (1,4,7,11) — €6

Ezme piccante, carciofo marinato, crema di gorgonzola e melassa di melograno (1,7,8,9,12) — €5

BRUNCH

Galaktoboureko dorato, crema di semolino, miele e nocciole tostate (1,3,7,8) — €12

Menemen (uova alla turca) & Toma stagionata (3,7) — €12

Börek croccante, cime di rapa, melanzana e Toma (1,3,7) — €14

Toast con costina di manzo, Gruyère, confettura di peperone isot e sottaceti (1,7,10,12) — €16

**Solo la domenica dalle 10:00 alle 14:30.*

COCKTAIL

Dirty Martini / Half Dirty Martini — €12 / €7

Negroni — €11

Americano — €9

Gimlet — €9

SMELT Spritz: purea di prugna, estratto di ibisco, sommacco, gin e soda — €10

VERMOUTH

Powered by **Chinati Vergano**

Americano · Bitter Vermouth Rosso — €8

BVB · Vermouth Bianco — €8

Sec 2000 · Vermouth Secco — €9

Lunga Vita · Vermouth Rosso — €7

+ Acqua tonica naturale — €3

DISTILLATI

Grappa · Whisky · Amaro — €6

BIRRA

Sagrin; Helles, Bitter, IPA — €7

ANALCOLICI

Fountain of Youth (52 cl)

Acqua di cocco — €8

Bouche Kombucha (33 cl)

Hibiscus · Early Bird · Lemondrop — €6

Bouche Pet Nat (75 cl)

Melon Szechuan — €28

Umà (33 cl)

Limonata · Cola · Ginger Beer · Aranciata · IPA Soda — €7

Ginista – Distillati Analcolici

Floral Wormwood — €6

Ambijus Fermented Tea (75 cl)

Act Naturally — €38

CAFFÈ

Powered by **Santaromero Coffee**

Espresso — €2.00

Espresso doppio — €3.20

Cappuccino — €2.40

Macchiato — €2.20

Batch Brew Colombiano — €4.00

Acqua naturale (75 cl) — €2.80

Acqua frizzante (75 cl) — €2.80

Coperto — €2

Include il servizio al tavolo e l'ospitalità.

ALLERGENI

*1 Cereali contenenti glutine - 2 Crostacei - 3 Uova
4 Pesce - 5 Arachidi - 6 Soia - 7 Latte - 8 Frutta a guscio 9
Sedano - 10 Senape - 11 Semi di sesamo - 12 Anidride
solforosa e solfiti - 13 Lupini - 14 Molluschi*

**Vi preghiamo di segnalare eventuali allergie.*