

# Aperitivo ?

**CHAMPAGNE DEUTZ brut classic** calice **17**

**PROSECCO Valdobbiadene brut** calice **12**

**APEROL SPRITZ** **13**

**NEGRONI** **13**

**AMERICANO** **12**

## **GIN & TONICA**

- X **Gin Giüst** – botaniche e miele della Valle Spluga, acqua della sorgente in Val Bregaglia. Secco, balsamico, raffinato **14**
- X **Boigin Saffron Silvio Carta** – Il ginepro coccolone è la principale botanica di questo raffinato gin con aggiunta di zafferano. Secco e speziato con grande persistenza **13**
- X **Opihr Oriental** – Ginepro italiano, cumino, pompelmo, angelica, zenzero, pepe Tellicherry, scorza d'arancia **13**
- X **Thomas Dakin** – Base ginepro e note di arancia dolce, ravvivato da rafano per un finale lungo e persistente **13**
- X **Bloom** – Camomilla, pomelo, caprifoglio, angelica, ginepro, pepe di Giava. Delicato e floreale **€13**
- X **Cubical Pink** – L'infusione di frutti rossi conferisce colore e aroma dolce a questo classico London dry **12**
- X **COMO412 Lake Origin** – Ginepro, timo, pino mugo, rosmarino, fiori di sambuco, camomilla, eucalipto dalla Tremezzina. Fresco ed elegante **14**
- X **Capriusius** – Essenza dell'isola di Capri con sale marino, timo e limoni. Fresco, dissetante, estivo **14**
- X **Gin SALE** – Alchimia siciliana dal 1950 sapido ed equilibrato dal gusto inconfondibile **12**

# Stuzzichiamo ?

**La tartarina del carnazza** – Tartare di manzo battuta al coltello condita con olio evo, sale e pepe. Mini porzione da aperitivo 50 g. **10**

**Il pastrami** – il nostro pane tostato con senape al miele, cavolo cappuccio e pastrami di brisket, Black Angus America, Creekstone Farm (3 crostini) **19**

**La Provoletta** – Provola Valpadana dop al forno con erbe aromatiche **12**

**Il Tagliere di salumi** – Selezione di salumi artigianali **12**