

# 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) € 22

**Le Polpette** – le nostre polpette con salsa di pomodoro e senape al miele (4 polpette) € 14

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

**Il Tagliere di salumi** – € 12