

COCKTAILS € 7⁰⁰

MARTINI DRY

Gin + martini dry

NEGRONI

Gin + campari + martini rosso

NEGRONI SBAGLIATO

campari + martini rosso + spumante

GIN TONIC

Gin + tonica

GIN LEMON

Gin + lemon soda

MANHATTAN

Canadian Whisky + martini rosso + angostura

MOJITO

Rum bianco + lime + zucchero di canna + menta

APEROL SPRITZ

Spumante + aperol

€ 6⁰⁰

CAMPARI SPRITZ

Spumante + campari

HUGO

Prosecco + sciroppo di fiori di sambuco + soda

CUBA LIBRE

Rum scuro + coca cola + lime

PIÑA COLADA

Ananas + cocco + panna

MOSCOW MULE

Vodka + ginger beer + lime

CAIPIROSKA

Vodka + lime + zucchero di canna

CAIPIRINHA

Cachaca + lime + zucchero di canna

MARGARITA

Tequila + triple sec + lime

MARGARITA FROZEN

Tequila + triple sec + lime + fragola o maracuja

ANALCOLICO FRUTTA

Frutta mista di stagione

ANALCOLICO SECCO

Ananas + pompelmo + maracuja + fragola

VINI

BIANCO

Falanghina del Sannio DOC "Terre del sole"

6.00 / bott. 25.00

Gewürtztraminer Trentino DOC "Via Augustea" 2019

6.00 / bott. 30.00

Sauvignon Collio DOC "Humar" 2019

6.00 / bott. 30.00

Pinot Grigio Friuli DOC "Tenuta dell'Esedra" 2019

6.00 / bott. 30.00

ROSSO

Negroamaro Salento IGP "Vitti" 2018

6.00 / bott. 30.00

Chianti DOCG "Cornioleta" 2019

5.00 / bott. 25.00

Valpolicella classico Superiore DOC

"Terre dei Capitelli" 2019

6.00 / bott. 30.00

BOLLICINE

Prosecco Extra Dry DOC "Pictor" millesimato 2020

6.00 / bott. 30.00

Franciacorta Brut DOCG "Doràlis"

5.00 / bott. 25.00

TAGLIERE "Inn"

TAGLIERE MISTO CON SPECIALITÀ DELLA CASA

€ 10⁰⁰