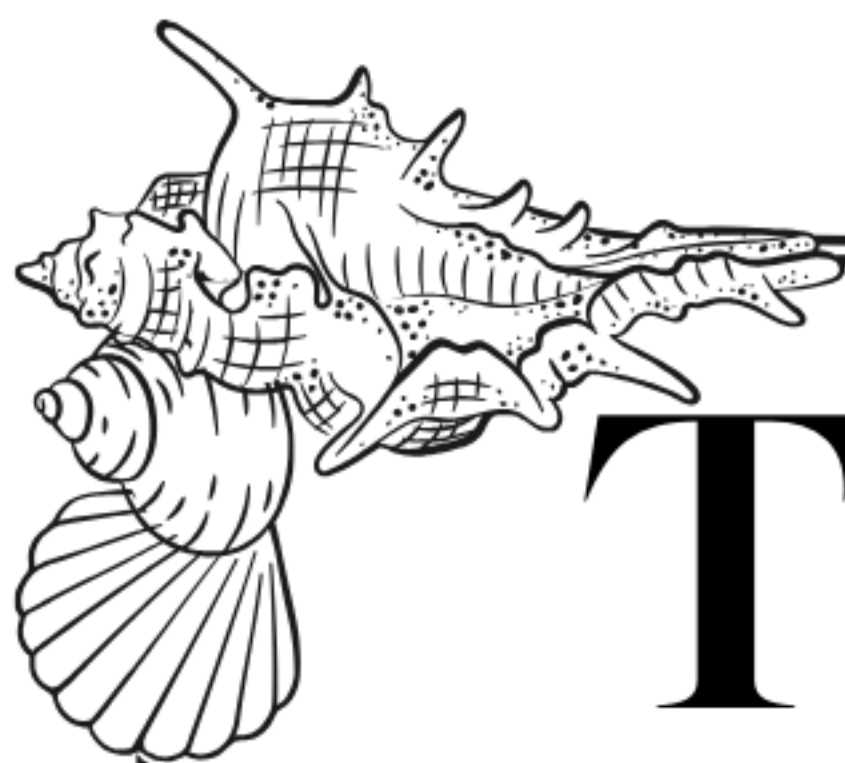




TAPAS

UN
Z
E
M

CROQUETAS DI FUNGHI, con
Maionese ai Pomodorini essiccati di
Sicilia e Parmigiano 1,3,7 6 Euro

PIATTO DI ALICI, con Burro di
Centrifuga e Pane di Davide 1,4,7 6 Euro

CROSTONE di ZUCCA MARINATA e
ALICI e Olio al Rosmarino. 1,4 6 Euro

PIATTO DI ACCIUGHE DI CETARA, con
Burro di Centrifuga e Pane di Davide 1,4,7 7 Euro

HUMMUS di ZUCCA, con Feta, Cavolo
Croccante, Semi di Zucca e Olio al
rosmarino servito con Schiacciata al
Rosmarino e Sale Dolce di Cervia 1,7 7 Euro

SPUMA DI PATATE E MAZZANCOLLE,
Cotte a Bassa Temperatura, con
Crumble di Pane Croccante e Olio
all'aneto 1,2,7 8 Euro

MANFETTINI al RAGU' di SEPPIA 1,3,9,14 9 Euro

CLUBSANDWICH di BRESAOLA DI
TONNO a Tre Strati, con Alga Nori,
Salsa della Casa, Insalata e Pomodori 1,3,4, 10 10,50 Euro

PANETTONE alla PIASTRA con
ZABAIONE CALDO 1,3 3 Euro



HIPPOCAMPO
COCKTAILBAR

GIN TONIC

Hendricks	12 euro
Roku	12 euro
GinMare	12 euro
Tanqueray	10 euro
Giass	12 euro
Playmouth	12 euro
MartinMiller	12 euro

Giass NavyStraight 57%	14 euro
------------------------	---------

BIRRA

Ichnusa non filtrata	5 euro
----------------------	--------

AMARIE LIQUORI

Fernet Branca	5 euro
Branca Menta	5 euro
Chantrouse	7 euro
Disaronno	5 euro
Maraschino	5 euro
Amaro Nonnino	5 euro

TEQUILA E MEZCAL

Altos Tequila	5 euro
Cazadores Tequila	7 euro
Casamigos Tequila	9 euro
Casamigos Reposado Tequila	10 euro
Encantado Mezcal	10 euro

RUM

Flor De Cana. 18 anni	15 euro
Diplomatico	7 euro
J. Bally	8 euro
Santiago De Cuba 11 anni	8euro
St. James	7 euro
St. James Agricole (Eleve' sous bois)	7 euro

SCOTCHE WHISKEY

Glasgow Blend	8 euro
Ardbeg 5 anni	8 euro
Ardbeg 10 anni	10 euro
Glenlivet	7 euro
Copper Dog	8euro
Monkey Shoulder	8 euro
Bushmills 10 anni	10 euro
Fuyo	9 euro
Shinobu	9 euro

“Chi beve solo acqua, ha un
segreto da nascondere”.

C. Baudelaire



Introduzione

Benvenuti all'Hippocampo Cocktail Bar, dove ogni cocktail racconta una storia ispirata ai mari e agli oceani del mondo. Lasciatevi trasportare in un viaggio sensoriale ideato dal nostro **Bartender Omar Caimi**, che porta con sé l'esperienza maturata in oltre sette anni trascorsi nei migliori bar di Londra, tra cui Senior Bartender al Cahoots e Bar Manager al Nightjar, dove ha perfezionato l'arte della miscelazione.

Il nostro menu celebra la varietà delle acque del pianeta, interpretando con creatività le botaniche, i sapori e i colori che le contraddistinguono. Ogni drink è un twist on classic, per offrirvi un **NUOVO MODO di BERE** a Cervia.

All'Hippocampo vi aspetta un'esperienza sensoriale pensata per farvi sentire coccolati. Dalla prima accoglienza con acqua aromatizzata e un drink di benvenuto, ai popcorn al sale alla bottarga, ogni dettaglio è studiato per offrirvi un momento di relax e piacere.

Lasciate che il nostro team vi accompagni nella scelta del drink perfetto, per regalarvi un'esperienza memorabile.

MAR ROSSO

Il Mar Rosso riflette la nostra selezione di **ANALCOLICI**. Concedetevi un'esperienza sensoriale unica!

HONEYCOMB 8

Kombucha,
Cordiale di Miele all'Eucalipto

GINLESS

Seedlip Grove 42,
Cordiale agli Agrumi,
Acqua Tonica

AMBER SPRITZ 8

Lucano zero,
Chinotto

VIRGIN SCREW DRIVER

Tanqueray 0%,
Cordiale,
Succo d'Arancia

Soft Drink

4 Euro

DISPONIBILI ANCHE COCKTAILS CLASSICI A 10 EURO, SE VERRA' UTILIZZATO PREMIUM ALCOHOL COSTO ADDIZIONALE AGGIUNTIVO.

Allergeni: 1 Cereali, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi

MAR CARAIBICO

Immagina di varcare una barriera corallina sott'acqua, immergendoti in un mondo di colori vivaci e profumi avvolgenti. Il "Sapore dei Caraibi" ti porterà direttamente sulle spiagge di sabbia bianca, con il suono delle onde che si infrangono dolcemente sulle rive.

WESTCHANCHARA



Rum Agricolo,
Succo Fresco di Lime,
Cordiale di Miele all' Eucalipto

PASSION DAIQUIRI 10

Rum infuso alle Bacche della Passione,
Cordiale alla Maracuja,
Succo di Lime Fresco,
Gocce di Aneto e Avocado

FALL SLING 10

Gin,
Cordiale alla Mela Cotogna,
Ocean Bitter,
Kombucha di Mele e Cannella,
CO2

1

OCEANO PACIFICO

Qui, i cocktail catturano l'immensità e profondità dell'Oceano Pacifico. Dai sapori affumicati e minerali delle coste messicane alle note fruttate e agrumate delle coste peruviane, ogni sorso evoca la bellezza selvaggia delle terre bagnate dal Pacifico.

INCA SOUR 10

Pisco,
Succo Fresco di Lime,
Cordiale al Cardamomo
Dulche de Leche

3,7

PALOMINO



Mezcal e Tequila,
Fino Sherry,
Agave Piccante,
Soda al Pompelmo,
Succo di Lime Fresco

Regole Della Casa

Leggere fa bene e non vi preoccupate non è la
Divina Commedia!

E' OBBLIGATORIA la consumazione, e' un
cocktail bar, non una sala d'attesa.

Si prega di drogarsi a casa o altrove, il bagno qui è
riservato a scopi meno "creativi".

La pazienza e' la virtù dei forti.

**La maleducazione non e' ammessa- se
maleducato tu sarai 5 euro in più sul conto avrai.**

L'aperitivo e' dalle 17 alle 20, con una
consumazione di 6 euro.

Dopo 1 ora dall'ultima consumazione, potremmo
gentilmente indicarvi l'uscita. Ci piace la rotazione.

Non serviamo ne patatine, ne olive, ne arachidi e
nocciole. Abbiamo altro.

Non si fanno conti separati nei weekend. Fate come
ai vecchi tempi e tirate a sorte

Vi ringraziamo per la collaborazione.

Gentilezza. Rispetto. Educazione.

MAR MEDITERRANEO

Benvenuti nella Costa del Mediterraneo, dove aromi, sapori e colori si fondono per dar vita a cocktail indimenticabili. Scoprite le nostre reinterpretazioni dei classici italiani, arricchite con ingredienti unici delle terre e coste mediterranee.

MANDARIN SPRITZ



Aperitivo al Mandarino,
Prosecco,
Soda Mediterranea

ARANCIONI 10

Gin al Sale Dolce di Cervia,
Vermouth,
Bitter alle Arance

ESPRESSO MARINO 12

Vodka,
Espresso,
Liquore alla nocciola,
Caramello Salato

OCEANO INDIANO

I sapori speziati e le combinazioni piu' singolari catturano l'essenza di questo oceano. Questi cocktails incarnano l'avventura e la bellezza che punteggiano le sue acque turchesi.

POMELO DROP 10

Liquore di Pomelo,
Vodka,
Cordiale agli Agrumi,
Succo Fresco di Limone

NOIR SAZERAC 12

Cognac/ Rye Whiskey,
Assenzio,
Cordiale alla Prugna,
Vetiver,
Bitter

INDIAN MULE



Vodka Infusa alle Foglie di Curry,
Cordiale alla Curcuma,
Succo fresco di Lime,
Ginger Beer.

MAR ARTICO

In questo mare si cattura l'essenza della sua bellezza selvaggia e delle sue acque cristalline con cocktails ben al di sotto dello zero.

HIPPOCAMPO MARTINI 10

Genever,
Gin,
Coral Vermouth

PATAGONIA



Gin,
Ocean Bitter,
Chantrouse,
Pino
Succo Fresco di Lime

OCEANO ATLANTICO

In questo specchio d'acqua che separa il "vecchio e caro" continente dal "nuovo" abbiamo la rivisitazione dei piu' iconici e intramontabili classici oltre oceano.

SEA FIZZ



Gin,
Cordiale di Agrumi,
Infuso di Gelsomino,
Succo di Lime fresco,
CO2

OLD PEANUTS 10

Fat Washing di Bourbon e
Burro di Arachidi,
Sciroppo d'Acero
Bitter

SCARLET CLOVER 10

Gin,
Rosolio,
Granatina,
Succo Fresco di Limone