

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

Patanegra – Jamon iberico Cebo de Campo con la nostra focaccina calda € 15

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

Il Tagliere di salumi – € 12