

La sera



UN NUOVO VIAGGIO TI ASPETTA!

Chiedi al nostro staff
**l'abbinamento con i vini del
territorio o scegli uno dei nostri
drink** pensati per te

Minimo 2 persone
18,00 a persona

Dalle 18.30
A partire dal mercoledì alla domenica



I NOSTRI APERICENA
REGIONALI SONO PENSATI PER
FARTI VIVERE UN'ESPERIENZA
CULINARIA TRA I SAPORI DELLA
BELLA ITALIA. OGNI MESE
TI PORTIAMO IN UNA REGIONE
DIVERSA UNENDO L'ARTE
DEL BUON CIBO AL BUON VINO.

Sarà un viaggio sensoriale a 360° tra:
prelibatezze regionali create con una
selezione di prodotti tipici, reinterpretati
dalla nostra cucina, in chiave moderna,
per sorprenderti boccone dopo boccone.

SCORRI DOVE TI PORTA
IL GUSTO QUESTO MESE!



APERICENA REGIONALE

SCEGLI I TUOI PREFERITI E COMIONI IL TUO TAGLIERE

Dall'orto 2,50

Bruschetta con burrata, pomodorini confit e zucchine

Zafferano ribelle 2,50

Bruschetta con hummus allo zafferano, pomodorini confit e semi misti

Bombetta romana 2,50

Bruschetta con crema alla cacio e pepe e pancetta croccante

Chicken trip 3,00

Mini panino con pollo alla BBQ e maionese homemade

Salmango 3,00

Bruschetta con salmone affumicato, mango e cipolle in agrodolce homemade

Burratella 2,50

Bruschetta con burrata, mortadella e granella di pistacchio



**IL CICHETTO È IL NOSTRO NUOVO MODO
DI FARE APERITIVO.
DECIDI TU COSA E QUANTO ASSAGGIARE!**

SAI COS' È IL CICHETTO?

Deliziosi assaggi, perfetti per accompagnare un drink! Come le tapas spagnole sono piccoli stuzzichini: crostini, panini o bocconi creativi.

Stagionali e sfiziosi sono creati dalla nostra cucina con ingredienti freschi e locali.

L'aperitivo non è mai stato così gustoso!

LA COMBO VINCENTE

il tuo spritz preferito o cocktail analcolico	+	3 cichetti a scelta	=	€ 13
--	----------	-------------------------------	----------	-------------

Disponibile dalle 17.30 alle 20.30

Per la lista allergeni rivolgersi allo staff

SFIZI GOURMET



DA CONDIVIDERE (O FORSE NO)

Gran tagliere bergamasco (x2)

18,00

"Un trionfo di sapori del nostro territorio perfetto da condividere in due."

Selezione di salumi pregiati (pancetta, salame, crudo), taleggio, branzi con contorno di frutta, frutta secca e miele di castiglio. Accompagnato da piadina calda e grissini al sesamo. Pane senza glutine +2,00

Hummus giallo

12,50

"Un piatto colorato e profumato per tutti, perfetto per chi cerca un'opzione vegana con gusto."

Piatto di hummus di ceci allo zafferano con pomodoro confit, insalatina, mandorle tostate ed olive.

Accompagnati da pane tostato.

Pane senza glutine +2,00

Nachos

8,00

Con formaggio fuso, salsa messicana e bacon croccante.

"Dai una marcia in più ai tuoi Nachos con la nostra guacamole homemade, con avocado freschissimo, lime e un pizzico di sale."

Un'esplosione di gusto irresistibile! +3,50"

Patatine dippers fritte

5,50

Mayo e Ketchup a richiesta

ORARI APERTURA CUCINA

MERCOLEDÌ E GIOVEDÌ 17:30-20:30

DAL VENERDÌ ALLA DOMENICA 17:30-21:30

Per la lista allergeni rivolgersi allo staff



PIATTINI DALLA CUCINA

I PREFERITI DEL TEAM CHOCOLAT...



Sesso e samba - alcohol free

Un'esplosione fresca e sensuale: Il cetriolo pestato che sfiora il palato con note verdi e croccanti, avvolto da un tocco dolce di miele. La tonica frizzante risveglia i sensi, vibrante come un ballo a piedi nudi sotto il sole di Rio. Perfetto per chi vuole sentirsi leggero, audace e irresistibilmente vivo.

Karaoke - alcohol free

Il cuore di questo drink è uno scrippo homemade di un infuso ai frutti rossi. Dolce, vibrante, che si fonde con la frizzantezza della tonica e del ginger beer. Il succo di mela e limone regala freschezza e leggerezza, ideale per chi ama vivere ogni sorso come una festa; e per chi vuole trasformare ogni momento in un ricordo indimenticabile.

Roma - Bangkok - alc. 17% vol

Un viaggio audace tra Roma e Bangkok: la dolce intensità del maraschino incontra la freschezza del limone, accarezzata dalla cremosità esotica del cocco, sprigionata dalla carezza vibrante della vodka. Ottimo per chi ama esplorare sapori lontani senza perdere stile.

GLI ANALCOLICI

7,00



Sesso e samba

Tonica, sciroppo di zucchero, miele e cetriolo a fette



Karaoke

Sciroppo Bloody Mary (ai Frutti di Bosco), tonica, succo di mela e top di ginger beer

Esitivo

Sciroppo di pesca, sciroppo di maracuja homemade, succo di mela e sprite

Spritz analcolico

Aperol alchool free e soda

Siciliano

Sciroppo di mandarino, succo d'arancia e succo d'ananas

30 gradi

Chinotto, vermouth alchool free e sciroppo di vaniglia

Brezza tropicale

Sciroppo di lampone, sciroppo di cocco e succo d'ananas

Primator alcohol free

birra analcolica non filtrata - 0,50 l

GLI SPECIALI

8,00

Spritz del paladino - alc. 12,2% vol

Aperol, vermouth aromatizzato al pepe rosa, prosecco e soda



Roma - Bangkok - alc. 17% vol

Vodka, maraschino, succo di limone, sciroppo di cocco

Amore e Capoeira - alc. 8,94% vol

Granatina, succo d'arancia, succo d'ananas, Midori, vodka e Blu Curaçao

Miù miù - alc. 10,79% vol

Gin Whitley blackberry, creme de violette, sciroppo di sambuco e succo di mela

Americano furente - alc. 12,5% vol

Vermouth Berto, bitter Berto, liquore smoked e top di soda prosecco

Negroni eccentrico - alc. 19,9% vol

Gin Tanqueray, vermouth Berto e liquore alla fava di tonka

DRINK LIST

NON ESITARE A CHIEDERE IL COCKATIL CLASSICO

I ROSSI – BERGAMASCHI

BOTTIGLIA

CALICE

Rosso della bergamasca Cùt

21,00

5,00

Valba, Cenate Sopra - Merlot, Cabernet

Driade felice

25,00

5,50

Le Driade, Pontida - Merlot

Uroboro riserva IGT bergamasca rosso

35,00

Valba, Cenate Sopra - Cabernet,
Sauvignon, Merlot

Barlinèt

38,00

Le Driadi, Pontida - Cabernet Franc

Così è (se vi pare)

40,00

Le Driadi, Pontida - Merlot,
Cabernet Sauvignon

I ROSSI – ITALIA

Appassimento

22,00

5,00

Domini Veneti, Veneto - Corvina,
Corvinone, Rondinella

Ciù Ciù

24,00

San carro, Marche - Sangiovese,
Merlot, Barbera

Ciliegiolo

23,00

Poggioargentiera, Toscana - Ciliegiolo

Serenata, Cannonau di Sardegna DOC

29,00

Silvio Carta, Sardegna - Cannonau

Valpolicella Ripasso

29,50

Massaro, Veneto - Corvina,
Rondinella

Teroldego Rotaliano

27,00

De Vescovi, Trentino - Teroldego

LE BOLLICINE

BOTTIGLIA

CALICE

Moutard, Blanc de Blancs

Moutard, Francia - Chardonnay

24,00

6,00

San Giuseppe, Valdobbiadene

San Giuseppe, Veneto - Glera

23,00

5,00

Il 27, Blanc de Blancs

Colletto, Lombardia - Chardonnay

35,50

7,00

Crémant de Bourgogne, Brut o Rosé

Paul Chollet, Francia - Pinot nero,
Chardonnay, Gamay

38,50

Cime di Altilia, Brut Millesimato

Levide, Trento DOC - Chardonnay

35,50

I BIANCHI

Ca' Lojera - Lugana

Ca' Lojera, Lombardia - Turbiana

27,00

5,00

Ribolla Gialla

Zorzettig, Friuli - Ribolla Gialla

25,00

Floralsace - Gewurztraminer dell'Alsazia

Bernhard, Alsazia - Pinot bianco, Moscato,
Gewurztraminer

26,00

5,00

Sauvignon Blanc

De Vescovi, Trentino - Sauvignon Blanc

26,00

VINO IN CANTINA

DALLA BIONDA ALLA SCURA: TROVA LA TUA BIRRA PERFETTA

SPINA

Kuhbacher 1862	0,20 cl	3,50
Birra speciale gold non filtrata - alc. 5,8% vol.	0,40 cl	5,50
Kuhbacher Josefi bier	0,20 cl	3,50
Birra ambrata non filtrata - alc. 5,5% vol.	0,40 cl	5,50
Forst	0,20 cl	3,00
Bionda - alc. 5,1% vol.	0,40 cl	5,00
Blink HULA HOPS	0,33 cl	5,50
American IPA - alc. 6% vol.		

- BOTTIGLIE -

La Stronza	0,33 cl	6,00
-------------------	----------------	-------------

La birra artigianale con un tocco di irriverenza! Creata per conquistare anche i più giovani, unisce semplicità e gusto autentico. Scopri le nostre varianti e lasciati sorprendere!

- Da urlo** - Blanche
- Audace** - Red ale
- Ti amo** - Blonde ale (gluten free)
- Ribelle** - Ipa
- Lunatica** - Strong lager

BIRRA ANALCOLICA

Primàtor alcohol free	0,50 cl	5,00
Birra analcolica non filtrata		

LUPPOLI E SPINE

UN GIN BEN FATTO È IL MIGLIOR COMPAGNO DI UNA SERATA

AGRUMATO

	Ginnastic	12
	fresco e agrumato dove il protagonista è il pompelmo rosa	
	Martin Millers Dry 👍	12
	morbido e pulito con note di ginepro e agrumi	
	Piero 👍	14
	aromatico, equilibrato, intenso con ginepro, maggiorana ed arancia dal cuore mediterraneo 100% italiano	
	Martin Millers Winterful	12
	intenso ed agrumato con note di mandarino e cannella	
	Bobby's	13
	speziato e fragrante è una fresca esplosione di agrumi ed erbe	
	Whitley Blackberry	12
	rotondo e piacevolissimo nota pronunciata di mora	

SECCO

	Gin sale 👍	12
	al sale marino siciliano	
	Nordes	12
	delicato ed equilibrato con aroma erbaceo, fresco, con note di frutta bianca	
	The London n. 1	11
	delicato leggermente secco con note balsamiche	
	Sabatini Gin Botanic Toscani	14
	morbido e vellutato, con note di erbe toscane come lavanda, foglie di ulivo, iris	
	Gin del baffo	7
	distillato con specialty coffee e rigorosamente bevuto on the rocks e senza tonica	

ABBINA LA TUA TONICA

- **Neutra**
- **Agrumata**
- **Floreale**

LA GRADAZIONE? CIRCA 10% VOL, ANCHE SE VARIA A SECONDA DI QUANTO SPAZIO LASCIAMO ALLA TONICA.

SWEET – I DOLCI DELLA CASA

Semifreddo al caffè	6,50
Semifreddo al caffè con pesche, cioccolato e mandorle pralinate	
CheeseCake esotica scomposta	6,50
Mousse allo yogurt greco, mango, gelée al passion fruit, crumble alle mandorle e foglie di menta	
Essenza di cioccolato	8,00
Brownies vegano al cioccolato fondente, coulies di frutti rossi e fragole	
Tiramisù in vaso	6,50
Tiramisù classico con crumble al cacao e foglie di menta	
Sgroppino al limone	6,00
Gelato al limone, sciroppo al rosmarino, gin e zest di limone	

AMARI E DISTILLATI DELLA CASA

Vermouth rosso	5,50	Amaro Locale	6,00
Intenso, vinoso, dolce, con erbe aromatiche e spezie		Fresco e leggero con essenze del Mediterraneo	
Camomilla con grappa	5,50	Amaro Ulrich	5,00
Liquore alla camomilla con grappa		Note di miele e propoli	
Pere Williams e Brandy	5,50	Jefferson	6,00
Liquore artigianale Pere Williams e Brandy		Amaro agrumato, con note di vaniglia	
Bomba Carta	6,00	Madame Milù	7,00
Amaro sardo con miele di corbezzolo		Amaro con note di camomilla e menta	
Alchimia siciliana	6,00	Liquore Taneda	5,00
Amaro siciliano agrumato		Delicato, con note di erba Livia	
		Commerciali	5,00

RUM E WHISKEY – PER UN FINE SERATA DEGNO DI ESSERE RICORDATO

Diplomatico	7,00
Don Papa	8,00
Plantation Fiji Islands 2009	9,50
- limited edition invecchiato 13 anni (secco)	
Ron Quorhum QRM	8,00
- limited edition imbottigliato in Repubblica Dominicana (dolce)	
Bulleit whiskey	7,00
Bulleit bourbon	7,00