

DATE

MENU

Drink

SPRING — SUMMER

2025

SIGNATURE

The best!

PARIS PICKLE

Francia croccante,
bollicine e twist
d'autore



€10

Calvados
Champagne
Cordial al Cetriolo

vol. 11%

GREEN BANG

Frizzante, tropicale,
ti colpisce in pieno!



€9

Espolon Blanco Tequila
Agave
Soda al kiwi

vol. 11,5%

GLOW JOB

Citrico, brillante
con un lungo e
persistente finale
che ti resta in bocca!



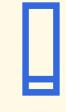
€9

Malfy Classico
Codial al Pompelmo

vol. 15%

PEACH PLEASE

Dolce in apparenza,
ma ti prende
a schiaffi



€10

Amaretto
Cognac
Bitter Pesca
Limone
Fentimans Ginger ale

vol. 11%

SIGNATURE

The best!

HIBIS-KISS

Floreale, vellutato
e letale come
un bacio rubato



€9

Vodka all'ibisco
Liquore alla rosa
Lime
Lecca Lecca alla
ciliegia

vol. 15,5%

SMOKY PEPPER CLUB

Vegetale sporco,
sexy. Solo per i soci
infuocati



€10

Mezcal
Bulldog gin
Bitter all'Oliva
Peperone arrostito
Limone

vol. 17,5%

GINGER JUNGLE

Esotico, piccante
e selvaggio



€10

Jamaican Rum Mix
Lime
Arancia
Zenzero

vol. 14,5%

INFAME & SCALZO

Fuma, brucia, seduce.
Non chiede il permesso



€12

Mezcal
Chartreuse gialla
Rum Hampden 5y
Amaro Amaro
Pimm's
Agave
Limone

vol. 23%

MOCKTAIL

Alcohol free!

GREEN SPARK ZERO - €8

Limone, thè verde,
Gin zero alcol, menta

ZERO SBATTI - €7

Bitter rosso zero, Fiori
di Sambuco, tonica agli agrumi

FUSETTONE ZERO - €7

Bitter rosso, soda al pompelmo rosa, lime

TROPICAL BANANA - €7

Banana, cioccolato bianco, ananas,
granella di cocco

CAROTENE CRUSH - €7

Carota, Arancia, shrub Mela

MIRTILLO DETOX - €7

Purea di Lampone, Limone, Cranberry zero

BASICO - €8

Cordial di Basilico, gin zero

ZEST IN PEACE - €7

Passion Fruit, Limone, Arancia,
foglie di Menta, Fever-Tree Ginger Beer

CINDARELLA - €7

Fragola, arancia, ananas

AMBER CLASH - €7

Mango, limone, cordial pompelmo, chinotto

VIRGIN MARY - €7

Succo di pomodoro, limone, peperone,
sedano

TWIST ON CLASSIC

FRESCO DI ZONA - €9

Cachaça, fragola, Cordial al basilico, ocean

BANANA DAIQUIRI - €10

Rum fire, Hampden 8y, banana, lime

TAURUS NEGRONI - €10

Taurus bitter, Bassano Vermouth, Marconi 42 gin

TEQUILA FASHIONED - €15

Forzaleza st, Electric, Bitter, agave

PAMELA - €9

Espolon blanco, Espolon reposado, mela Etna, Shrub mela, Soda al pompelmo

OF MULE - €9

Dorange Of, Grappa bianca, lime, Fever-tree ginger beer

CLARIN MAI TAI - €12

Clarin haiti rocher, Platation dark, dry curacao, orzata, lime

BASIL SMASH - €9

Pomo gin, Beefeater gin, Cordial al basilico

SPARKLING AND SEASON - €8

Bollicina, frutta di stagione

BESTOFF

Imperdibili

SPICY PALOMA - €9

Espolon blanco al peperoncino, mango, cordial pomp, soda

NEGLONI - €10

Campari, gin, sake

PASSION SPRITZ - €7

Liquore passion, mango, prosecco, soda

AMERICANO DEL BOSCO - €8

Campari, rosso antico ai porcini, soda

GREENSPARK - €8

Gin ,te verde, menta, limone, tonica

ROSALINA - €10

Malfy al pompelmo, sambuco, limone, soda al pompelmo

JUNEBAG - €9

Midori, malibu, liquore alla banana, zucchero, limone, ananas

CALIPPO - €8

Kraken rum, agave, schweppes lemon

VINI E BOLLE

Al calice

BOLLICINE

CREMANT ROSÈ - €8

Cabernet, Fraanc, Grolleau

CHAMPAGNE DRAPPIER - €10

Pinot Nero, Chardonnay, Meunier

MOSCATO D'ASTI - €6

PROSECCO - €5

BIANCHI

448 SIM - €6

Sauvignon, Pinot bianco, Chardonnay

MARIUS - €6

Vermentino francese

GB BENNICELLI MACERATO NATURALE - €6

Pinot Grigio

ROSSI

GB BENNICELLI PINOT NERO NATURALE - €7

VALPOLICELLA CLASSICO - €7

BIRRE

*Alla spina
e in bottiglia*

MOCHOSOF ORIGINAL - 0,2L €3 0,4L €5

Pils tedesca - vol. 4,9%

RIEGELE PRIVAT - 0,2L €3 0,4L €5

Lager - vol. 5,2%

WAIZEN DOPPELBOOK - 0,2 €3,5 0,4 €6

Ambrata doppio malto - vol. 8%

Boccale oktoberfest 0,5L €7 1L €14

SLALOM - €5

Strong Lager - vol. 9%

MACHETE - €6

Double IPA - vol. 7,6%

HEINEKEN 0.0 - €5

Lager Analcolica - vol. 0.0%

FORGED - €6

Irish Stout - vol. 4,2%

IOI senza glutine - €6

Non filtrata Friulana - 4,8%

IMPERA GOLDFINCH - €6

American Pale Ale - vol. 5%

IMPERA KIMI - €6

Kimi - vol. 5,5%

IMPERA NINE - €6

American IPA - vol. 6%

DATE

Enjoy

WIFI:
Date Wifi Clienti
Socialfood2021