

## Crudi

---

Ostrica Gillardeau al pz	5
Scampo al pz	5
Gambero viola al pz	5
Tartare del giorno 50 gr	10
Giochi di crudi di pesce e frutta 10 pz	42
Tris crudo (scampo, gambero, ostrica)	13

## Cotti

---

Baccalà mantecato e polenta taragna al pz	4
Gambero croccante e maio al rafano al pz	4
Acciughe del Cantabrico, pane caldo e burro	15
Polpetta vegetariana al pz	3
Chips con la buccia	4
Tris cotto (baccalà, gambero, polpetta)	10

## Selezione di formaggi

---

Tre, abbinati a marmellata e miele	13
Cinque, abbinati a marmellata e miele	20

## Dessert

---

Biscotti veneziani	5
Ca-fè matto, zabaione, amaretti e caffè	7
Gelato alla vaniglia, pop corn e caramello salato	8



# Aperiti+<sup>+</sup>

TUTTI I GIORNI

DALLE 11.30 ALLE 14.00  
&  
DALLE 18.30 IN POI

Un drink base + un piatto proposto dallo Chef  
15 €

## Vini

---

### Bollicine

calice a partire da 6 a 12

### Bianchi

calice a partire da 6 a 12

### Rossi

calice a partire da 6 a 12

## Birre – Selezione Birrificio Italiano 33cl

---

“Tipopils” – Pils 6

“Huxley” – Ipa 7

“Bibock” - Rossa 7

## Aperitivi

---

### Classici

Hugo 4

Spritz 5

Moscow Mule 8

Americano 8

Daiquiri 8

Old Fashioned 8

John Collins 8

Negroni 10

### Special

Ginetto “Coffee” 6  
(ginepro, chicchi di caffè)

Ginetto “Etsu Japanese Gin” 6  
(ginepro, yuzu, arancia, coriandolo, liquirizia, angelica)

Ginetto “Blé Noir” 6  
(ginepro, grano saraceno, miele bretone)

Fernet & Mr. Three 7  
(liquore Mr. Three, Fernet, soda)

Grand Margarita 8  
(Grand Marnier, tequila, lime)

Aperol Gin 9  
(Aperol, gin, limone, zenzero)

Americano Tardivo 9  
(Amaro Tardivo, vermouth bianco, soda)

## Analcolici

---

Bibite 4  
(tè/coca-cola/fanta/gingerino/tonica)

Analcolico “Di Rocco” 5