

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+⁺

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
Negroni	10

Bitter

Roger – Vecchio Magazzino Doganale
Marina – Mark Spirits
Rosa Alpina – Distilleria dell’Alpe

Special

Ginetto “Coffee” <small>(ginepro, chicchi di caffè)</small>	6
Ginetto “Blé Noir” <small>(ginepro, grano saraceno, miele bretone)</small>	6
Fernet & Mr. Three <small>(liquore Mr. Three, Fernet, soda)</small>	7
Grand Margarita <small>(Grand Marnier, tequila, lime)</small>	8
Aperol Gin <small>(Aperol, gin, limone, zenzero)</small>	9
Americano Tardivo <small>(Amaro Tardivo, vermuth bianco, soda)</small>	9

Analcolici

Bibite <small>(tè/coca-cola/fanta/gingerino/tonica)</small>	4
Analcolico “Di Rocco”	5