

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 |

Di Rocco

Ristorante



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 5

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” 6
(ginepro, chicchi di caffè)

Ginetto “Puppy” 8
(ginepro, lime, anice stellato, semi di finocchio)

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, vermuth bianco, soda)

Analcolici

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

Analcolico “Di Rocco” 5