

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

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