

## Cocktail list

### Winter cocktails €7

I drink di questa sezione sono stati pensati seguendo la stagionalità e la reperibilità dei prodotti al fine di offrirvi prodotti freschi e senza conservanti. Non abbiate timore nel chiedere spiegazioni di nostro personale siamo a vostra completa disposizione. Rilassatevi e dedicateli del tempo. Che questo posto sia per voi un porto sicuro. Buona degustazione.

- #Wrath**  
Succo di mandarino, sciroppo alla cannella, rum scuro, tanto ghiaccio, rondella di mandarino essiccato, polvere di cannella.
- #Saint Barth**  
Vodka, succo di limone, cointreau, succo di melograno, chicchi di melograno, scorze di arancia, servito senza ghiaccio.
- #goldeneyes**  
Bourbon whiskey, cointreau, liquore di caffè, liquore di caramello peel di limone, caramello di inou, tanto ghiaccio.
- #Aquareama**  
Rum ambrato, succo di limone, sciroppo di infuso alla cannella, boccali di cannella.
- #Nautilus**  
Gin, succo di limone, liquore agrumi e zafferano, soda, tanto ghiaccio.

### Gli intramontabili €7

Grandi classici adatti a tutte le ore e a tutte le età. Viaggio sensoriale alla ricerca di un bere semplice ma ricco nel gusto. Un salto nel passato, origine di tutti i drink moderni.

- #Aviation**  
Gin, maraschino, succo di limone fresco.
- #old fashioned**  
Bourbon whiskey, zolletta di zucchero, angostura, soda, tanto ghiaccio.
- #sidecar**  
Cognac, cointreau, succo di limone fresco.
- #french 75**  
Gin, succo di limone fresco, sciroppo di zucchero, champagne.
- #french connection**  
Cognac, amaretto di Sarnano, tanto ghiaccio.
- #hemingway special**  
Rum bianco, succo di pompelmo, maraschino, succo di limone fresco.
- #sea breeze**  
Vodka, succo di mentolo, succo di pompelmo, spicchio di limone, tanto ghiaccio.
- #horse's neck**  
Brandy, ginger Ale, angostura, spirale di limone, tanto ghiaccio.
- #french Martini**  
Vodka, liquore di lampone, succo di ananas, scorza di limone.
- #pisco sour**  
Pisco, succo di limone, sciroppo di zucchero, bitter aromatizzato, albume d'uovo pastorizzato.

### APERITIVI

|                |        |
|----------------|--------|
| Prosecco       | € 5,00 |
| Vino bianco    | € 5,00 |
| Vino rosso     | € 5,00 |
| Aperol spritz  | € 7,00 |
| Campari spritz | € 7,00 |
| Andalcolai     | € 3,50 |
| Ammari         | € 4,00 |

### SOFT DRINK

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Succo di frutta | € 3,00 |
| Coca cola       | € 3,00 |
| Aranziata       | € 3,00 |
| Spritle         | € 3,00 |
| Chinotto        | € 3,00 |
| Red bull        | € 3,50 |
| Limonata        | € 3,00 |
| Acqua tonica    | € 3,00 |
| Ginger ale      | € 3,00 |
| Ginger beer     | € 3,50 |

### LE NOSTRE BOLLICINE

|  |         |
|--|---------|
| Valdobbadiene Docg Brut - Santa Margherita                     | € 25,00 |
| Anastasia Brut - Cantine Mogoro (metodo charmant)              | € 25,00 |
| Anastasia Rose - Cantine Mogoro (metodo charmant 95 - Astoria) | € 25,00 |
| Berluccchi Bi - Berluccchi                                     | € 35,00 |
| Francoforte - Ca del bosco                                     | € 50,00 |

### VINI BIANCHI

|   |         |
|---|---------|
| Costamolino - Argolas (Vermentino di Sardegna)          | € 18,00 |
| Nuraghe Mogore - sella & mosca (Vermentino di Sardegna) | € 16,00 |
| Lupus in fabula Is Argolas - Argolas (Vermentino)       | € 35,00 |
| Canayli - Cantine Gallura (Vermentino di Gallura)       | € 25,00 |
| Terre Bianche Cuvee IGI - Sella & Mosca (torbato)       | € 18,00 |
|   | € 20,00 |

### VINI ROSSI

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| Capocaccia - Sella & Mosca (Cannonau) | € 16,00 |
| Iron - Pala (Cannonau)                | € 20,00 |
| Castiglioni - Frescobaldi (Chianti)   | € 30,00 |
| Buo - Mesa (cagnano del sud)          | € 20,00 |
| Rocca Rubia - Santadi                 | € 35,00 |
| Rosso Montalano - Castello Bonif      | € 35,00 |

## Drink & eat €8

Particolarmente e personalmente legata a questi drink, spero possano essere una valida alternativa al vostro solito aperitivo. Twist di grandi classici della miscelazione, si fondano sul principio del dolce-amaro. Tipico di ogni aperitivo, sono caratterizzati da una moderata alcolicità, sfruttano ingredienti prettamente italiani ricchi di profumi ed erbe aromatiche e scorze d'agrumi, finiti con bolle che sollegheranno le vostre papille gustative e renderanno più facile la degustazione. Vi verranno serviti con un piccolo bicchiere o bicchiera da bere prima del drink e saranno accompagnati da piccoli menu porzioni che ben si accostano o divergono da quanto vi ho preparato. Godete con me. Grazie.

- #Daytona**  
Aperol, cynar, tonica, fetta arancia, scorza limone.  
Accompagnamento: cps di verdure (carota, rapa rossa, manioca).
- #Capri**  
Bitter, compari, rabarbaro, zucca, liquore strega, soda, ramoscello di rosmarino, ghiaccio.  
Accompagnamento: fetta di pane e mortadella.
- #Dolce Vita**  
Martini bianco, china Martini, birra, angostura, scorza di pompelmo, fetta di limone, tanto ghiaccio.  
Accompagnamento: mini croissant farcito con stracciatella, olio di basilico, panadon, datterino sale.
- #Virage**  
Compari, cynar, goccia di Fernet bianca, soda, scorze di limone, tanto ghiaccio.  
Accompagnamento: fettine di pane di segale e crudo di Parma.
- #Porto Rotondo**  
Cachaça, Succo di pomodoro, battarga pepe bianco, aceto balsamico, lime.  
Accompagnamento: julienne di carote, sedano, grissini.
- #Spectre**  
Gin, vermouth dry, pepe bianco, vaporizzata di mirto rosso.  
Accompagnamento: insalata russa.
- #Portofino**  
Gin, succo di mirtillo, prosecco.  
Accompagnamento: cps di patate.

### Sants € 5

- Ideali a tutte le ore sono pensati per chi non tollera l'alcol ma desidera comunque bere miscelato.
- #Porto Cervo**  
Succo di limone, sciroppo di frutta passione, sodato al limone, tanto ghiaccio, frutta fresca a guarnire.
- #Azzurri**  
Succo di limone, sciroppo di zucchero, infuso frutti rossi cedrata, tanto ghiaccio.
- #Vign Gorda**  
Succo di limone, sciroppo ai fiori di sambuco, ginger beer, foglie di mentuccia, tanto ghiaccio.
- #Ego**  
Succo di mela, sciroppo alla cannella, scorze di limone, succo di limone, crosta di zucchero di canna integrale.
- #Domino**  
Succo di pompelmo, miele mille fiori, infuso ai fiori di lavanda.
- #Thunderball**  
double espresso, sciroppo vaniglia, crema di nocciola.

### CAFFETERIA

|   |                    |
|---|--------------------|
| Espresso  | € 2,00             |
| Espresso Macchiato                              | € 2,30             |
| Double Espresso                                 | € 3,50             |
| Caffè filtro                                    | da € 3,50 a € 5,00 |
| Cappuccino                                      | € 2,50             |
| Cappuccino dek / soia                           | € 3,00             |
| Cappuccino nocciola/ginseng                     | € 3,50             |
| Caffè latte                                     | € 3,00             |
| Latte macchiato                                 | € 3,00             |
| Flat white ( doppio espresso e crema di latte ) | € 3,50             |
| Caffè shakerato                                 | € 4,00             |
| Selezione tea                                   | € 4,00             |
| selezione di Cioccolato calda                   | € 4,00             |

### CAFFÈ SPECIALI

|   |        |
|---|--------|
| Irish coffee (caffè, whiskey irlandese, sciroppo di zucchero, panna)    | € 7,00 |
| Big Bang (caffè, bailey's e panna)                                      | € 7,00 |
| Vertigo (caffè, amaretto e panna)                                       | € 7,00 |
| Shadow (caffè, cointreau e panna)                                       | € 7,00 |
| Tuxedo (caffè, rum scuro, crema di cacao e panna)                       | € 7,00 |
| Wave (caffè, Grand Marnier, cannella e miele aromatizzato al cardamomo) | € 7,00 |

### INSALATE

|   |         |
|---|---------|
| Libeccio (insalata polka, crostini, pancetta)                               | € 10,00 |
| Greciale (insalata cetriolo, peperoncino, cipolla rossa, olive nere e feta) | € 10,00 |
| Maestrale (insalata tonno, uovamazzarella e mas)                            | € 10,00 |
| Triamontana (verdastimone affumicato, avocado e semi di chia)               | € 10,00 |
| Caprese (mozzarella, pomodoro e basilico)                                   | € 10,00 |



### TAGLIERI

|   |         |
|---|---------|
| Tagliere salumi e formaggi con le nostre mostarde | € 12,00 |
| Tagliere salumi                                   | € 8,00  |
| Degustazione di formaggi                          | € 10,00 |
| Tris di affumicati di mare                        | € 12,00 |

### PANINI

|   |        |
|---|--------|
| Offshore (baguette, prosciutto di Parma Dop, dolce sardo, apola rossa e misticanza)       | € 5,00 |
| Montecarlo (baguette, prosciutto di Parma brie, rucola, pate di olive e olio di tartufo)  | € 5,00 |
| Danforth (baguette, salmone affumicato, crema di formaggio alle erbe, capen e misticanza) | € 5,00 |
| La Voletta (Torrone, pomodoro, misticanza, apola e olio)                                  | € 5,00 |
| Vegetariano (melanzane grigliate, zucchine e pecorino)                                    | € 5,00 |
| Maxi toast (prosciutto cotto, fontina)  | € 4,50 |

### Hamburger

|  |         |
|--|---------|
| Degustazione di mini hamburger con patatine fritte   | € 10,00 |
| Hamburger Hublot (hamburger di Angus, maionese di basilico, apola caramellata, lattuga e formaggio e pomodoro) | € 12,00 |
| Hamburger Offshore (hamburger di Angus, sorigno, pecorino e olio di tartufo)                                   | € 12,00 |
| Vegetariano (hamburger di melanzane e mozzarella con crema di formaggio caprina)                               | € 10,00 |

### DESSERT

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Selezione di biscottini               | € 3,00 |
| Torta della Nonna                     | € 4,00 |
| Torta Sacher                          | € 4,00 |
| Dolce della casa                      | € 5,00 |
| Cheesecake ai frutti rossi / nocciola | € 5,00 |
| Tramisu della casa                    | € 5,00 |

