

CHAMPAGNE SO₂

Philipponnat Non Dosè	80,00
Perrier Jouet Brut	85,00
Special Bollinger Cuvee	95,00
Louis Roederer Collection 243	105,00

SPUMANTI SO₂

Prosecco D.O.C. Fasoli Gino "Tasi"	4,50	22,00
Trento D.O.C. Revì Brut	7,00	35,00
Blanc di Neri metodo class. "Michelutti"	6,50	30,00

FOOD

"La nostra Proposta dalla Cucina" Perché non accompagnare i nostri Strepitosi Drinks con deliziose Stuzzicherie? Prodotti ricercati, semplicità e varietà caratterizzano questa proposta food.

BRUSCHETTA GOURMET

ESTATE  Pomodoro datterino, mozzarella, sedano, basilico, patè di olive di Gaeta, olio extravergine di oliva, mozzarella di bufala.	10,00
PIERINA Crudo di Parma, crema di gorgonzola, funghi champignon freschi, mozzarella, olio extravergine di oliva.	10,00
FRIARIELLI LOVERS Friarielli, salsiccia casareccia, pomodoro secco, mozzarella.	10,00

DELICATESSEN

LA BOTEGA CLUB SANDWICH Pane di altamura, mozzarella croccante, roast-beef, pomodori secchi, misticanza verde, maionese ai funghi porcini, bacon croccante.	12,00
PASTRAMI SANDWICH Pane ai cereali, pastrami beef, formaggio svizzero, cavolo cappuccio marinato, cetrioli sotto aceto, maionese alla senape.	13,00
LA BATTUTA Battuta di scottona tagliata al coltello, bacon croccante, nocciola piemonte IGP, polvere di capperi, pomodori secchi.	14,00
LA VACCA, IL PORCO E L'ORTO Selezione di formaggi e salumi, giardiniera in agrodolce, pomodori secchi, mostarda.	17,00
SCHIACCIATA CRUDO E BUFALA Focaccia croccante, Mozzarella di bufala, prosciutto di Parma 22 mesi, datterino.	16,00
TARTARE BURGER Pan brioches, battuta di scottona tagliata al coltello, bacon croccante, pomodori secchi, maionese.	14,00
CROSTINI Pane ai cereali tostato, burro, acciughe del mar cantabrico, pomodori secchi.	13,00
BURRO E ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO Pane ai cereali tostato, burro, acciughe del mar cantabrico, pomodori secchi.	13,00
SELEZIONE DI FORMAGGI Selezione di formaggi con mostarda di frutta.	15,00

IL CONTO SI PAGA AL TAVOLO
THE BILL IS PAID AT THE TABLE
DIE RECHNUNG WIRD
AM TISCH BEZAHLT

WINES

BIANCHI SO₂

Lugana "Ottella"	5,00	24,00
Lugana "Santa Cristina"	6,00	28,00
Colombard Sauvignon "Uby Tortue"	5,00	24,00

ROSSI SO₂

Valpolicella Class. Sup. "Allegrini"	6,50	27,00
Valpolicella Classico "Le Ragose"	5,50	24,00
Valpolicella Ripasso "Le Ragose"	7,00	30,00

HOUSE SPECIAL DRINKS

"I nostri Signature Drinks". È una Drinks List dinamica a cadenza mensile, questi drinks vengono creati da noi con tecniche innovative e buongusto nell'abbinare i vari ingredienti. Freschezza, stagionalità e varietà caratterizzano il Focus della nostra proposta. Troverete drinks con caratteristiche diverse, lasciatevi consigliare sulla scelta del Cocktail giusto per voi, e se non vi ispirasse nulla, possiamo costruire sartorialmente un drink adatto ai vostri gusti.

75 SHADES OF SPRING (fruttato, balsamico, leggermente piccante) SO ₂	10,00
Vodka KetelOne infusa all'ibisco, sciroppo di vaniglia, purea di fragola, lime fresco, prosecco Tasi, spuma al wasabi.	
SICILIAN MAI TAI (citrnico, esotico) RUM@UBLIC	10,00
Rum@blic, Rum Abuelo 7 anos, liquore all'arancia amara, orzata di pistacchio, lime fresco, sicilian bitter.	
SEX MEX (Fruttato, erbaceo, speziato, piccante)	10,00
Tequila Casamigos al cetriolo, liquore al peperoncino jalapenos, passion fruit fresco, sciroppo allo zenzero, lime fresco.	
CHIODO FISSO "ISACCO MOOD" (chiarificato, fruttato, affumicato)	11,00
Jamaica Cove Pineapple Rum, Mezcal verde, Branca Menta, cocco, lime fresco, sciroppo di demerara, "milk washing".	
FRIED NOODLES PUNCH (Citrnico, erbaceo, dolce, legnoso, energetico)	11,00
Japanese Whisky Mars Kasei, Bourbon Bulleit, lime fresco, orzata di mandorla Sicilia, té matcha, angostura bitter, Noodles Fritti.	
VESOU ET MELASSE (citrnico, erbaceo)	10,00
Rum Abuelo 7 anos, Rum Clairin Communal, Chartreuse gialla, lime, cordial all'ananas, noce moscata.	
SHOGANAI FIZZ (fresco, erbaceo, astringente)	10,00
Gin Tanqueray N°Ten, Vermut Mulassano bianco infuso al cerfoglio, sciroppo al the verde Sencha, lime fresco, soda al pompelmo.	
VERMUT SMASH (fresco, aromatico, aperitivo, fruttato)	9,00
Vermut Mulassano bianco infuso alla menta e cardamomo, pimento drum, cordiale all'ananas, lime fresco.	
BEATRIX COOLER (amaro, rinfrescante, speziato)	9,00
Bitter Fusetti, mastic Skinos, sciroppo di cannella, lime fresco, soda al pomelmo.	
LONG LIFE ELISIR (aperitivo, amaro, dolce, balsamico)	10,00
Whisky Talisker Skye, Vermut 9 Dante Inferno, Aperol, Pino Mugo, Rabarbaro.	

BEERS

"GLOCKEN HELL" WEISSENOHER 50 cl. (helles)	5,50
WEIHENSTEPHAN 50 cl. (weissbier)	6,00
"BIBOK" 33 cl. (rossa dunkel bock artigianale)	8,00
"BLANCHE" SCHELDE 33 cl. (Belgio)	7,00
"TIPO PILS" BIRRIFICIO ITALIANO 33 cl. (pilsner artigianale)	7,50
FOUNDERS 33 cl. (all day IPA)	8,00

HOUSE SOFT DRINKS

"I nostri Signature Soft Drinks"
Se vuoi bere analcolico proponiamo una vasta gamma di té freddi aromatizzati, la nostra inimitabile Ginger Beer e due Analcolici del mese. Tutto viene fatto in maniera artigianale lavorando materie prime di qualità.

SICILIAN SPRING (fruttato)	7,00
Lime e Ananas freschi, orzata di mandorla, orzata di pistacchio.	
TROPICAL MOIJO (speziato, citrico, aromatico)	7,00
Foglie di menta, Lime, sciroppo di zenzero, passion fruit, soda, angostura.	
HOME - MADE ICE TEA	5,00
I nostri té freddi artigianali ai gusti: limone, menta, ananas, fragola.	
HOME - MADE GINGER BEER	5,00
La nostra inimitabile bevanda gasata artigianale allo zenzero.	

LA BOTEGA

DRINKS & SPIRITS

EVERGREEN

"I Sempreverdi" è una drinks list a carattere permanente, una proposta di Twist on classic per gli "abitudinari", dove alla tradizione abbiamo unito un touch di buongusto e distillati di qualità premium.

SPRITZ APEROL SO ₂	6,50
(Aperitivo dolce e amaro) Aperol, Prosecco Tasi, selz.	
FUSETTONE	7,00
(Aperitivo, amaro, rinfrescante) Bitter Fusetti, soda al pompelmo.	
AMERICANO "ALL'INFERNO"	8,00
(Aperitivo, amaro, rinfrescante) Bitter Campari, Vermut 9 Dante Inferno, selz.	
GIN & TONIC	9,00
(Citrnico, amaro, sparkling) Tanqueray N°TEN, tonica Fever Tree Indian, olii essenziali di limone.	
IL TONICO DELLE CINQUE	8,00
(Aperitivo, amaro, citrico) Campari, Vermut Martini ambrato, sherbet al pompelmo, sciroppo al tè nero, gocce di assenzio.	
NEGRONI N°TEN	10,00
(Aperitivo, amaro, secco, aromatico) Tanqueray N°TEN, Vermut 9 Dante Inferno, bitter campari.	
MARTINI 1927	10,00
(Aperitivo, secco, aromatico, amaro) Gin Tanqueray N°Ten, vermut cocchi, liquore all'arancia amara, boker's bitter, angostura bitter, vaporizzazione di assenzio.	
BLOODY MARY	10,00
(Vegetale, piccante, aromatico, energetico) Vodka Ketel One, estratto di pomodoro datterino, lime fresco, erbe aromatiche, pepe, sale, peperoncino.	
MOJITO	8,00
(Fresco, citrico, mentolato, bilanciato) Rum Havana 3 anos, menta fresca, lime fresco, zucchero di canna, selz.	
PALOMA	10,00
(Citrnico, sapido, rinfrescante) Tequila Casamigos Blanco, lime, soda al pomelmo rosa, sale.	
HOUSE PLANTERS PUNCH	9,00
(Agrumato, avvolgente) Rum Abuelo 7 anos, lime fresco, sciroppo demerara, te nero.	
MAI TAI TRADER VIC	9,00
(Agrumato, avvolgente) Rum Blackwell Jamaica, Rum Flor de Cana, lime fresco, sciroppo demerara, angostura, orzata di mandorla, liquore arance amare.	
CAIPIRINA	8,00
(Citrnico, aromatico, fresco) Cachaça Germana Soul, pesto di lime e zucchero di canna, ghiaccio hoshizaky flake, "saudade".	
LA BOTEGA MOSCOW MULE	10,00
(Speziato, piccante, citrico) Vodka Ketel One, lime fresco, la nostra ginger beer artigianale.	
MARGARITA	10,00
(Citrnico, aspro, sapido) Tequila Casamigos, curaçao, lime, sale al lime.	
OLD FASHIONED	10,00
(Secco, aromatico, legnoso) Bourbon Bulleit 10 Y, zucchero, angostura bitter.	
IRISH COFFE	10,00
(Caldo, eccitante, cremoso) Irish Whiskey Busker single malt, Caffè Lavazza Top Class, zucchero demerara, panna al miele speziato.	
ESPRESSO MARTINI	10,00
(Eccitante) Vodka Ketel One, Varnelli Caffèmoka, espresso Lavazza Top Class, sciroppo demerara.	

