

# COCKTAILS



## GRAPEFRUIT HIGHBALL

Cimmaron Tequila Blanco, Campari, Cordial di Pompelmo, Lime

10

## CLOWER

Cocchi Rosso Vermouth, Portobello Gin, Lampone, Limone, Albume

10



## TAKE IT EASY, PAL

Rittenhouse Rye Whisky, Dolin Dry Vermouth, Campari, Camomilla

10

## HOT TEA TODDY

Evan Williams Bourbon, Tè Nero, Miele, Cordial di Limone, Limone

10



## APFELSTRUDEL

Grey Goose Vodka, Mela, Vaniglia, Cannella

10

## MR. LYAN

Billecart & Salmon Champagne, Mandarino, Arancia, Limone

12



## EL CHAN CHAN

Plantation Pineapple Rum, Cocchi Americano, Aperol, Lime

10

## WAKULITINI

Grey Goose Vodka, Espresso Wakuli, Nocciola

10



## CORN 'N' OIL

Banks 7 Rum, Falernum, Lime, Angostura

10

## MILK PUNCH

Monkey Shoulder Blended Scotch, Pierre Ferrand Cognac, Latte, Panna, Miele

10



# BAR MENU

## VELLUTATA DI VERDURE

9

## SALMERINO MARINATO

Riso Nero, Semi di Chia, Mayo al Prezzemolo

12

## TARTARE

condita alla Francese

18

## RIBS

cotte alla Brace, laccate al Miele Agrodolce

12

## SANDWICH

Trota Affumicata, Avocado

Crema di Formaggio

15

## TRANCIO DI FOCACCIA

Ricotta, Acciughe, Olive e Pomodori Pachino Confit

12

## SELEZIONE DI SALUMI

15

## FAM BURGER & FRIES

180g di Manzetta Prussiana

Fonduta di Fontina Stagionata

Guancialetto Croccante

Pomodoro Semi Confit

Cipolla Rossa

21