

I NOSTRI COCKTAIL

10€

_FRIDA

rum bianco con habanero
sciroppo di salvia
succo di lime
soda

_DA VINCI

gin aromatizzato cedro e timo
bitter bianco
vermuth bianco

_MONET

gin
sambuca molinari
succo di mirtillo
succo di limone
bitter al cioccolato

_PICASSO

assenzio
sciroppo tè alla menta
prosecco

_VAN GOGH

vodka
purea di fragola
succo di limone
aceto balsamico
basilico

_LAUTREC

tequila reposado
sciroppo di agave
bitter al cioccolato

COCKTAIL INTERNAZIONALI

8€

I NOSTRI MOCKTAIL

8€

_DEGAS

gin Tanqueray 0
sanbitter rosso
crodino

_BOLDINI

purea fragola
succo di mirtillo
succo di limone
prosecco zero alcol



ORARI TERRAZZA

DA GIOVEDÌ A SABATO 17:30-24:00

LA DOMENICA 16:00-23:00

TAPAS

_FRISELLA AL POMODORO,
STRACCIATELLA
E ACCIUGHE DEL CANTABRICO 8€

_SELEZIONE
DI SALUMI "DI CARLO GIUSTI"
E FORMAGGI "DI CAMPORBIANO" 12€

_ARROSTICINI VEGETALI
DI PISELLINI E MENTA
CON MAYO UMAMI (3 PEZZI) 6€

_CARPACCIO DI PESCATO
E PASSION FRUIT 8€

_TARTARE DI MANZO
ALLA PIZZAIOLA 7€

DESSERT

_SELEZIONE DI CIOCCOLATI
35% - 64% - 76%
E RHUM 12-16€

_TIRAMISÙ ESPRESSO 6€

_VARIEGATO
AL FIOR DI LATTE E AMARENA 6€

PAELLA!

TUTTE LE DOMENICHE
dalle 18:30 alle 20:30

solo su prenotazione 12€

CARTA DEI VINI

ROSSI

_NEBBIOLO LANGHE CASCINA
MORASSINO 2023
Nebbiolo 35€

_CHIANTI
MONTESPERTOLI 2023
MONTALBINO
Sangiovese, Canaiolo, Colorino 25€

ROSATI

_TJ 2024
AGRICOLA TAMBURINI
Sangiovese 25€

BIANCHI

_DOPPIOSENSO
BORGIO MACERETO 2023
Incrocio Manzoni, Viognier,
Sauvignon Blanc 29€

_POGGIO I SOLI
CASTELFALFI 2024
Vermentino 24€

BOLLICINE

_EREDE CUPELLI BRUT
Trebiano 35€

_!MAI SENTITO!
LA STAFFA
Trebiano Spoletino,
Verdicchio 26€

AL CALICE

_VINO 6€

_PROSECCO 6€

_METODO CLASSICO 8€