

## GLI STORICI

### **Albicocca ma non è**

Vodka, liquore al passion fruit, sciroppo di origano, spremuta di arancia, estrazione ad ultra suoni di rooibos, ginger ale

**10€**

### **Sweet America**

Rabarbaro, Cocchi vermouth di Torino, bitter al cioccolato, chinotto

**9€**

### **Fico fresco**

Vodka, succo di lime, sciroppo ai semi di finocchio, marmellata di fichi

**10€**

### **Primiero**

Rye whisky, whisky torbato, succo di lime, lamponi fresco, sciroppo al timo.

**10€**

## LE NUOVE LEVE

### **Ni\*\*as in Paris**

Amaro mix arancia, bonal, chartreuse giallo, gin

**9€**

### **L'eterno secondo**

Mezcal cotto a bassa temperatura con i peperoni, sciroppo di origano succo di lime, centrifuga d'ananas, ginger ale

**12€**

### **Barney**

Mix di zuccheri, amaro Do It IPA, birra scura, bourbon whisky, whisky torbato

**10€**

### **Fresco di zona**

Rum agricolo bianco, succo di lime, sciroppo semi di finocchio, brancamenta

**10€**

### **Un po' mi scoccia.**

Scotch whisky, zolletta di zucchero, bitter verde, menta fresca, toro centerbe

**10€**

### **Linfa nera**

Sciroppo d'acero, amaro fernet, rye whisky

**9€**

## **ANALCOLICO**

### **Poteva**

Centrifuga di mela verde, centrifuga d'ananas, sciroppo di origano, ginger ale

**8€**

## **Andare peggio**

Spremuta di pompelmo, sciroppo ai semi  
di finocchio, acqua tonica

**8€**

## **I CLASSICI**

Miscelazione espressa di qualsiasi cocktail  
conosciuto

**8€**

## **I PERSONALIZZATI**

Rivisitazione personalizzata sul vostro gusto  
di cocktail classici

**da 9€**

## **IL RESTO DEL BERE**

**Bibite sodate, succhi di frutta 4€**

**Acqua da asporto in pet 1€**

**Acqua al tavolo in vetro 2.50€**

**Thè freddo in brick 1€**

**Vino al calice da € 5**

**Birre alla spina da 3€**

**Birra artigianale 6€**

**Liquori dolci, amari, passiti da 4€**

**Distillati da 5€**

**Alcolici shakerati da 6€**

**Caffè espresso, deca, cappuccino,  
orzo, ginseng 2€**

**Ponce alla livornese 3€**