

Cocktails estate 2022

MADÍA 9€
Vodka Beluga, timo, limone,
Franciacorta DOCG satèn Camossi

SOTTO IL SOLE 8€
Amaro Errante, gazzosa bio, profumo
di bergamotto

TI RICORDI... 8€
Campari, Vermouth Cocchi, latte di mandorla

GHIACCIOLO 8€
Infuso di more, Vodka, ginger ale

LIMONAMI 8€
Ananas, Rum Appleton Estate 8 anni,
infuso di menta

IL MIO PREPERONE 9€
Peperone, passion fruit, gin Bombay Sapphire,
albume

CINEMA 8€
Acqua di cedro Nardini, sciroppo di pop-corn,
limone, profumo di alloro

"Tu non hai fame?"

Panzanella 5€

Hummus di ceci (*) 5€

Pinzimonio di verdure, vinegrette al passion fruit 5€

Lumache alla Borgogna (3 pz) (*) 5€

Assaggio di salami:
salame campagnolo della Valsamoggia,
salame Toscano lardellato (*) 7€

Prosciutto crudo di San Daniele 36 mesi tagliato
a coltello (*) 10€

Prosciutto crudo di suino nero dei Nebrodi
tagliato a coltello (*) 15€

Selezione di formaggi: Parmigiano Reggiano
"Terre di Montagna" 24 mesi, Camembert di bufala,
Pecorino dei Colli Bolognesi, formaggio di capra
stagionato, mostarda di pere (*) 8€

* accompagnati dalla nostra focaccia

Cestino di focaccia aggiuntivo 2,50€

*In caso di allergie ed intolleranze chiedere al personale di sala