

SOTTO SOTTO

CUCINA IN CANTINA

APERITIVO

BITES / CRUDITÉS

Prosciutto crudo della macelleria Dorth di Aviano e Stracciatella	10 €	Ostriche.	5,00 €
Mini Burger, pomodoro, lattuga, maionese fatta in casa e cipolla	9 €	Gambero Rosso *	5,00 €
Crostone con paté di carciofi e pancetta steccata	8 €	Scampo *	5,00 €
Crostini con Acciughe del Cantabrico e Burro di Normandia	9 €		

DRINKS

VINI AL CALICE WINE BY THE GLASS

Champagne	da 15,00 €
Bollicina Italiana	da 6,00 €
Vino Rosso	da 6,00 €
Vino Bianco/Rosè	da 6,00 €

COCKTAILS

Gin Tonic (scegli il tuo Gin)	da 9 €
Americano	8 €
Negroni	9 €
Moscow Mule	9 €
Mojito	9 €

SOFT DRINK

Analcolico alla Frutta	7 €
Beer	da 7 €
Birra 32 0,75ml	15 €
Coca Cola	5 €
Acqua	1,50/3,00 €

À LA CARTE / DINING

ANTIPASTI / STARTERS

Carpaccio di Ricciola con soia agli agrumi e jalapeno fresco*	19 €
Tartare di pomodoro con cipolla caramellata alla soia, capperi e basilico	13 €
Tataký di manzo kombujime con salsa spicy tomato e insalata di sedano rapa	15 €

PRIMI / PASTA

Spaghettoni "Gentile" con vongole veraci e salicornia*	19 €
Pappardella all'uovo Verrigni con funghi e finferli, polvere di porro e parmigiano	16 €
Foglia d'Ulivo con cece nero della Murgia e guanciale	17 €
Proposta dello Chef*.	17 €

SECONDI / MAIN COURSE

La nostra cotoletta con verdure grigliate e maionese al cipollato e senape	26 €
Filetto di manzo alla griglia con patate	30 €
Capasanta Americana grigliata con purea di topinambur, pak- Choi e salsa aji amarillo *	28 €
Avocado arrostito con catalogna saltata e pomodoro semi secco e aceto balsamico	15 €

CONTORNI - SIDE DISHES

Patate al forno	8 €
Misticanza	8 €
Verdure Grigliate.	8 €

DESSERT

Tiramisù*	9 €
Dolce del giorno*	9 €

LUNEDÌ - DOMENICA
DALLE 10:30 ALLE 14:30
DALLE 18:30 ALLE 23:00

COPERTO 3€
COVER CHARGE 3 €