

DRINK LIST

I GRANDI CLASSICI **70** €

MOJITO
CAIPIRINHA
CAIPIROSKA
RHUM COOLER

GIN TONIC
GIN FIZZ
GIN LEMON
VODKA TONIC
VODKA LEMON

UGO SPRITZ
APEROL SPRITZ
VENICE SPRITZ
BITTER SPRITZ

BELLINI
ROSSINI
COSMOPOLITAN
MARGARITA

DAIQUIRI
DAIQUIRI
STRAWBERRY
COCKTAIL MARTINI

MANHATTAN
PINA COLADA
MOSKO MULE
AMERICANO
NEGRONI

NEGRONI SBAGLIATO

SICILY GOLD
SUCCO
MANDARINO BIO
PROSECCO

MITO
VERMOUTH ROSSO
BITTER
FETTA D'ARANCIA
SCORZA LIMONE

LADY MALTO
BIRRA PILS
SELECT

MARY PICKFORD
RHUM CHIARO
MARASCHINO
SUCCO D'ANANAS
GRANATINA SYRUP

RED SICILY
SUCCO ARANCIA
ROSSA BIO
PASSITO
SPUMANTE



I DRINK ESCLUSIVI **11** €

NEW!

PALOMA:
TEQUILA, SUCCO DI
LIME, SCIROPPO
D'AGAVE, POMPELMO
ROSA SODATO

CACHEMIRE:
VODKA, AMARETTO
SOUR, VERMOUTH
ROSSO, FRUTTI ROSSI
FRESCHI

**MEZCAL MARY
PICKFORD:**
MEZCAL,
MARASCHINO,
GRANATINA, SUCCO
D'ANANAS, FRUTTI
ROSSI FRESCHI

RED PASSION:
VODKA, COINTREAU,
SUCCO DI MIRTILLO
BIO, SUCCO DI LIME,
RIBES

TIFFANY:
GIN, TRIPLE SEC, BLU
CURACAO, FETTA DI
MELA

PINK PIG:
GIN, SELECT, SUCCO DI
POMPELMO ROSA

CIACULLI:
BITTER, SPREMUTA DI
MANDARINO, ELISIR
BASANOTTO

TERRA ROSSA:
GIN, BITTER, SELECT,
SUCCO D'ARANCIA
ROSSA, ZUCCHERO DI
CANNA E FETTA
D'ARANCIA
CAREMELLATA

LABIALE:
MEZCAL, MARTINI DRY,
SAINT GERMAIN,
SUCCO DI
MANDARINO, SALE
AFFUMICATO

CASA CLOONEY:
CASAMIGOS, SCIROPPO
D'AGAVE, SUCCO DI
LIME, BLU CURACAO,
SALE AFFUMICATO

PINK FRESH:
BRUT ROSÉ, SELECT,
POMPELMO ROSA
SODATO

RED MEZCAL:
MEZCAL, SUCCO DI
POMODORO
CONDITO, SUCCO DI
LIMONE E ACETO
BALSAMICO

FIERO:
MARTINI FIERO,
ABSOLUT CITORON,
LIMONATA NIASCA

PANAREA:
GIN TANQUERAY
SIVILLE,
LIMONCELLO, POLPA
DI ARANCIA ROSSA

SOUND:
WEISS BEER, SELECT,
GIN

MITICO:
BITTER, VERMOUTH,
SODA

NEGRINO:
VINO ROSSO,
VERMOUTH, BITTER

MORO:
VINO ROSSO, ROSSO
ANTICO, SODA

PESTUM:
GIN, PESTATO DI
AGRUMI,
MANDARINATA

SATEN:
SPUMANTE ROSÉ E
FRUTTA FRESCA

MAJESTIC:
MEZCAL,
COINTREAU, APEROL

MARGARED:
TEQUILA, TRIPLE SEC,
SUCCO D'ARANCIA
ROSSA E SALE
AFFUMICATO

BIRRE ARTIGIANALI

MALTUS FABER (CL 75) € 22 **SOLIGO (CL 33) € 8**

BLONDE ALE
BIANCA
CIPPA L'IPA
AMBRATA

BLANCHE
IPA
PILS

ANALCOLICI **70** €

TRINACRIA: SUCCO DI MANDARINO BIO, SUCCO
DI ARANCIA ROSSA BIO, POMPELMO ROSA

MYA: SUCCO D'ARANCIA, SUCCO D'ANANAS,
POLPA DI FRAGOLA, GINGER ALE

ALBARO: SUCCO DI POMPELMO, SUCCO DI
MIRTILLO BIO, TONICA LEMON



APERITIVO BUONGUSTAIO

DRINK & FOOD FUSION

ABBINAMENTI CON PALA ALLA ROMANA

FINALE LIGURE →

NEGRINO: VINO ROSSO, VERMOUTH E BITTER

BOSCO DELLE FATE →

MAJESTIC: MEZCAL COINTREAU APEROL E SUCCO DI LIME

VERNAZZA →

PINK FRESH: BRUT ROSE, SELECT, POMPELMO ROSA SODATO

VARIGOTTI →

PALOMA: TEQUILA SUCCO DI LIME SCIROPPO DI AGAVE E POMPELMO ROSA SODATO

CORNIGLIA →

TIFFANY: GIN TRIPLE SEC E BLU CURACAÒ

ABBINAMENTI CON IL KRUNCHY

SANTA →

FIERO: MARTINI FIERO, ABSOLUT CITRON E LIMONATA NIASCA

VOBBIA →

RED MEZCAL: MEZCAL, SUCCO DI POMODORO CONDITO E ACETO BALSAMICO

EXCLUSIVE →

MITICO: BITTER, VERMOUTH, SODA

LUMARZO →

PINK FRESH: BRUT ROSE, SELECT E POMPELMO ROSA SODATO

BRUGNATO →

PESTUM: GIN, PESTATO DI AGRUMI E MANDARINATA

ABBINAMENTI CON INSALATE

NERVI →

SOUND: WEISSBIER, SELECT, GIN

QUINTO →

CASA CLOONEY: CASAMIGOS TEQUILA, SUCCO DI AGAVE E SCIROPPO DI LIME

CROSTONI PER IL TUO GUSTOSO APERITIVO

MARINARA

ORIGANO OLIO ALL AGLIO E SAN MARZANO DOP

€ 6,00

ACCIUGHINO

SAN MARZANO DOP, BURRATA DI ANDRIA DOP E ACCIUGHE DI CAMOGLI

€ 9,00

FUNGHI

SAN MARZANO DOP, FUNGHI PORCINI SALTATO IN PADELLA, FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO

€ 9,00

CARBONARA

FIORDILATTE, GUANCIALE, MOUSSE DI UOVO E PEPE NERO E PARMIGIANO

€ 9,00

SFIZIOSO

GAMBERO SCOTTATO, FIORDILATTE, VELLUTATA DI ZUCCA, PINOLI, PEPE ROSA

€ 15,00

PICCANTE

SAN MARZANO, FILETTI DI MELANZANE, GORGONZOLA, SALAMINO PICCANTE, PARMIGIANO

€ 12,00

SPIANATA

MOZZARELLA, SAN MARZANO, SPIANATA CALABRESE

€ 9,00

KRUNCHY



SANTA

BURRATA DI ANDRIA DOP, TARTARA DI GAMBERI DI SANTA MARGHERITA, GEL AL LIMONE

€26,00

CAMOGLI

BURRATA DI ANDRIA DOP, ACCIUGHE DI CAMOGLI

€ 10,00

VOBBIA

STRACCHINO, MORTADELLA AL PISTACCHIO, FONDUTA DI FORMAGGIO E GRANELLA DI PISTACCHIO

€ 10,00

CASTELBIANCO

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE, BUFALA CAMPANA DOP

€ 10,00

EXCLUSIVE

TARTARE DI SCOTTONA, SPECK IGP CROCCANTE, TARTUFO NERO E FONDUTA DI BRIE

€ 15,00

MASONE

COTTO AL TARTUFO E BURRATA

€ 10,00

LUMARZO

GORGONZOLA CREMA DI PERA E CRUDO AL TARTUFO

€ 10,00

BRUGNATO

ASIAGO, FINOCCHIONA DI NORCIA, CREMA DI CIPOLLE

€ 10,00