

COCKTAILS

SOFT

Cocktail Analcolico

5

Coca Cola, Fanta, Scweppes

2.5

Crodino, cedrata, gassosa

2.5

Redbull

3

Campari soda

3

Tè, succo di frutta

2.5

CENTRIFUGHE

Ask for fresh fruit!

5

AMARI E GRAPPE

Amari

2.5

Grappa bianca/barricata

3/4

Liquori artigianali

3

ABETE D'ESTATE

Gin, lime, essenza di abete, ginger beer

LA SANGUINARIA

Vodka, succo di pomodoro, bloody Mary mix, basilico fresco

FILI LO SA

Abricot brandy, gin, zucchero, lime, ginger beer, pera disidratata

POT

Pesto di agrumi, angostura, vodka, ginger beer, zucchero, menunceddra, peperoncino

AFRO

Bourbon whiskey, limone, cannella, ginger beer, menta, angostura bitter

NERO DI SERA

Vodka, limone, estratto di maracuja, carbone, albume, zenzero

SAMBA

Cachaca, succo di lime, zucchero semolato, matcha green tea

AL PORTO

Agave mix, succo di lime, sciroppo d'agave, birra Porto (Birreghe Brewery)

ON TAP

Tutte le nostre spine cambiano ogni settimana, sono prevalentemente italiane e vengono servite in misura da 0.2, 0.3, 0.4 e 0.5 CL.

BLONDE

CL 0.2 2.5

CL 0.3 3

CL 0.4 4

CL 0.5 5

CRAFT

CL 0.2 3.5

CL 0.3 5

CL 0.4 6.5

CL 0.5 7.5





VINI

Per la selezione di vini abbiamo scelto di collaborare con una cantina del nostro straordinario territorio, raccontando una storia di tradizione e ricerca che ogni giorno produce eccezionali sapori secondo natura tra i vitigni autoctoni di Cantine Menhir.

Rossi

QUOTA DOC TERRA D'OTRANTO

100% Primitivo

Calice

5

Bottiglia

21

FILO

100% Negroamaro

6

31

PIETRA SUSUMANIELLO

100% Susumaniello

5

20

Bianchi

MENHIR VERDECA

100% Verdeca

5

16

SALE

50% Fiano, 50% Malvasia Bianca

5

18

PHYSIS

100% Grillo, macerato

6

31

Rosati

QUOTA 29 ROSATO

100% Primitivo

5

16

N.ZERO

70% Negroamaro, 30% Susumaniello

5

18

PIETRA ROSATO

70% Primitivo, 30% Susumaniello

5

20

BOLLICINE

Flute/Calice

Piera Martellozzo 75 carati

3 / 5

In bottiglia

Le Manzane DOC Treviso

18