

CAFFETTERIA

Caffè espresso	1.2
Caffè decaffeinato	1.3
Cappuccino	1.6
Cappuccino con panna	2
Cappuccino di soia	2
Latte caldo	1.6
Latte macchiato	1.8
Caffè al ginseng piccolo	1.3
Caffè al ginseng grande	1.5
Caffè d'orzo piccolo	1.3
Caffè d'orzo grande	1.5
Marocchino con gianduia o pistacchio	3
Caffé filtro americano	2
Caffé corretto	1.7
Cioccolata calda	3.5
Cioccolata calda con panna	4
Bicerin	3.5
Bicerin corretto	4
Grappa	5
Amari	5

BEVANDE

Sparea in plastica <i>solo asporto</i> 0.50ml	1.5
Sparea in vetro 0.50ml	1.8
Bibite	4
Succhi di frutta bio	3.5
The caldi	4

BIRRE SPINA

	0,20cl	0,30cl	0,40cl
Ambrée St Benoit		5	
London Ipa Meantime		5	
Nastro Azzuro Peroni	4		6
Gran Riserva Rossa Peroni	4		6

BIRRE BOTTIGLIA

	0,30cl
Kozel Premium Lager	4
Menabrea Premium Lager	4
"Nastro Azzurro" Peroni	4
"Nastro Azzurro 0%" Peroni	4
St. Stefanus	5
Canediguerra American IPA	6
Canediguerra Lager	6
Canediguerra Blanche	6
Awanagana	6
Cinque & Cinque	6
"Filo di Scozia" Filodilana	6
Strong Belgian Ale	6
Piccolo birrifico clandestino	6

SNACKS

Brioche	1.3 // 1.5
Brioche mignon	1
Muffin	2
Semidolci ai cereali	3.5
Dolci in finger	3.5
Brioche salate	3.5
Brioche mignon salate	2.5
Toast	4
Panini	5 // 5.5
Panini piccoli	2
Piada	4.5
Piada integrale	5
Tramezzini	4
Focaccia farcita	5.5
Focaccia tonda	5.5
Gelati Pepino	2.5
Macedonia	2.5
Yogurt	3

VINI



BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene <i>Canella</i>	6	24
Metodo Classico Brut Rosè <i>"Farfalla" Ballabio</i>	8	35
Franciacorta Brut <i>Ricci Curbastro</i>	8	32

BIANCHI

Roero Arneis <i>"Le tre" Malabaila</i>	6	24
Gavi <i>"Coppo" La Rocca</i>	6	24
Fiano d'Avellino <i>Azienda agricola Di Meo</i>	6	24

ROSSI

Grignolino d'Asti <i>Grigne Montalbera</i>	6	24
Rosso di Montalcino <i>Col d'Orcia</i>	7	28
Aglianico Kleos <i>Luigi Maffini</i>	6	24

COCKTAILS

Je ne sais pas 10

Bitter Rouge, Chartreuse verte, lime, tonica Lurisia al Vermouth

Un mix tra Italia e Francia per un drink amaro, arricchito dalla freschezza della tonica.

Yellow Jasmine 10

Bombay dry, Suze, Cocchi Americano, Supasawa, Galliano vaniglia

E' la nostra personalissima rivisitazione del cocktail Negroni, in versione "white"

Tomato Yuzu 12

Tomato juice, mango, yuzu, sale, Sansho pepper, Worchester sauce, tabasco

Un succo di pomodoro in versione giapponese: dolce, salato e umami

Piñarico 10

Hurricane Rum, sciroppo di ananas arrostito, lime, bianco d'uovo

Drink affumicato dal colore intenso e avvolgente come la sua schiuma.

Teotihuacan 12

Tequila Espolon, Mezcal Amores Verde Momento, sciroppo al lemon grass, Verjus, Otto's Vermouth

Dolce, torbato e leggermente astringente.

Color bronzo 15

Laphroaig 10 years, Chambord, Suze

Un tipico after dinner con idea dolce, torbata e secca sul finale.

Cherry arrow 10

Campari bitter, Chazalettes rosso, Fernet Branca, 3 gocce di Japanese Bitter Shiso

Un' interpretazione del cocktail MI-TO iconico e amaro.

T'Zispr 10

Cocchi rosa, Liquore Monin Lychee, Sciroppo Genmaicha, Select, Verjus, estratto di cetriolo

Un drink in partenza dolce ma con una di amarognolo sul finale.

I'm not a... 12

Martin Miller's gin, Suze, Genzianella di Bernard

Un twist di un cocktail Martini amaro e secco.

COCKTAILS ANALCOLICI

Ercilia 8

Sciroppo dragon fruit e vaniglia, polpa di frutta tropicale, top mirtillo rosso

Un amore dolce lentiginoso con la punta di capelli bordeaux.

All night long 8

Jnpr, acqua tonica Schweppes

Un gin tonic in versione no-alcohol.

VERMOUTH ROSSO

Vermouth del Professore rosso superiore 7

Pelitis 7

Punt e Mes 5

Antica formula 5

Martini Rosso Rubino 5

VERMOUTH BIANCO

Pelitis 7

Bordiga 7

Lillet blanc 5

VERMOUTH EXTRA DRY

Dolin Extra-Dry 5

Cocchi Extra-Dry 5

Le nostre tapas

Vitello tonnato in composta <i>Ø pesce, uova, solfiti</i>	6
Focaccia casereccia con formaggio vaccino alle erbe aromatiche e prosciutto di maialino iberico <i>Ø glutine, latte, solfiti</i>	7
Acciughe fritte del mediterraneo ripiene con ricotta ed erbe <i>Ø glutine, latte, pesce, uovo, soia, crostacei, senape</i>	6
Bulgur con verdure di stagione e perle di aceto balsamico <i>Ø glutine, solfiti</i>	5
Semidolce con tonno affumicato, uova di salmone e crema di mango <i>Ø glutine, latte, pesce</i>	7
Frittini misti <i>Ø glutine, latte, crostacei</i>	5
Focaccine con pastrami, senape al miele e zenzero <i>Ø glutine, senape</i>	6
Tortilla di patate americane e cipolla di tropea, spuma di formaggio e germogli di piselli <i>Ø latte, uova, frutta a guscio</i>	5
Tigelle con salsiccia di bra, maionese alle nocciole e marmellata di fichi <i>Ø glutine, frutta a guscio</i>	6
Semidolce con falafel e guacamole <i>Ø glutine, latte, uova</i>	4