



TARTARE DI OMBRINA

capperi maionese e
salsa di pomodorini
secchi €12

FIORI DI ZUCCA
FRITTI RIPIENI DI
RICOTTA ED
ACCIUGHE €12

PECORINO DI
PIENZA RISERVA E
BELLOTA IBERICO
€12

MILLEFOGLIE
CREMA PASTICCERA
E CARMELLO €7

PRUGNE CON IL
GELATO € 5

MENU

PAPPA AL POMODORO
e BACCALÀ €12

CROSTINO CON
BURRATA ED
ACCIUGHE €10

TONNO ALLA
GRIGLIA CON SALE
GROSSO E
ROSMARINO €15

POLPO PATATE
CAPPERI E
POMODORINI €14

COCKTAILS MENU



NAKED MOJITO €10

Rum bianco, Cordial Menta, top di soda

BASIL SMASH

€12

Gin, basilico, sour

HERBAL MARGARET

€10

Tequila, cordial di Arancia e crustas di sale ed elicriso

PESCA WHISKEY E

TABASCO €12

Purea di pesca, whiskey, sour, tabasco (opz.)

SPRITZ €10

Prosecco, Select/ Aperol/Campari, soda

BLOODY MARY €12

Vodka, succo di pomodoro, salsa worcestershire, sale, pepe, cetriolo, basilico, tabasco

MOSCOW MULE €10

Vodka, lime e top ginger beer

NEW YORK SOUR

€12

Burbon, sour, top di vino Bolgheri rosso

NEGRONI BIANCO

€12

Gin, Vermouth Bianco di Prato, Bitter bianco

PISCO SOUR €13

Pisco (Distillato peruviano da uva italiana), sour

BELVEDERE TONIC

€12

PENICILLIN €13

Scotch, zenzero, limone, miele, spray lagavulin 16y.o.

ANALCOLICO €8



I Signature Cocktails nascono da una collaborazione con il Sal8 bar Agricolo di San Vincenzo

GIN & TONIC

TANQUERAY €10

Creato da Charles Tanqueray nel 1830 con le quattro botaniche classiche del gin: ginepro dai sentori di pino, coriandolo pepato, angelica aromatica e liquirizia dolce

TANQUERAY Ten €12

DIN'S GIN ROCKSALT

€10

L'anima selvaggia di Din's Gin con un'inaspettata e piacevole lacrima di sale, proveniente dalla celebre Salina di Volterra.

BOTANICHE: il ginepro, certificato toscano, uno dei migliori al mondo. Poi, la radice di iris fiorentino, i semi di coriandolo, le scorze di arancio dolce, la radice di genziana e le infiorescenze di assenzio romano

MALFI POMPELMO

ROSA/LIMONE €12

GINEPRAIO ANPHORA

€12

aromi di ginepro, fiori ed erba. Al palato speziato (coriandolo) e balsamico (ginocchio ed elicriso), con finale sapido e sentori di angelica. Il retrogusto è estremamente lungo a causa della stagionatura in anfora.

HENDRICK'S €10

Un gin rinfrescante dal carattere forte e dall'aroma floreale e delizioso dovuto, fra le altre cose, all'essenza di cetriolo tedesco e dall'olio di petali di rose della Bulgaria

PORTOFINO €12

21 ingredienti

agrumato ma morbido, con una chiara nota di ginepro unita a sottili aromi speziati e leggere sfumature floreali.

ENGINE €12

è un London Dry gin fatto a mano dai maestri distillatori della zona di Alta Langa, preparato con salvia, radice di liquirizia, rosa damascena e limone.

È prodotto con 100% ingredienti italiani e biologici.

GIN'S TUSCANY €10

Ginepro, rosmarino, timo, maggiorana bacche di cipresso e le foglie d'olivo, alberi che caratterizzano la campagna toscana rendendola unica al mondo, scorza di limone e arance per dare freschezza

WHITLEY

NEILL

€12

Aromatizzato al rabarbaro

MONKEY

47 €12

profumo puro del ginepro,

segue una nota piccante e fresca di agrumi e un dolce aroma floreale.



VINI

CACCIA AL PIANO
CAP ROSÈ
SPUMANTE DI
BOLGHERI €45

CA DEL BOSCO
PRESTIGE €45

LA MONTINA
EXTRABRUT 28€

CORTE AURA BRUT
FRANCIACORTA €28

VERMENTINO Le Cee
€17

ROSATO ILLARIO
FATTORIA DI
MAGLIANO € 16

CALICE

CACCIA AL PIANO
CAP ROSÈ
SPUMANTE DI
BOLGHERI €9

CA DEL BOSCO
PRESTIGE €9

LA MONTINA
EXTRABRUT 7€

CORTE AURA BRUT
FRANCIACORTA €7

VERMENTINO Le Cee
€5

ROSATO ILLARIO
FATTORIA DI
MAGLIANO € 5