



MENÙ BAR

CAFFÈ €1,2	LATTINE €2,5
CAFFÈ CORRETTO €1,5	BIBITE PET 0,45L €3
CAPPUCCINO €1,5	BIRRA SPINA 0,2L €3
CAPPUCCINO SOIA €2	BIRRA SPINA 0,4L €5
DECA €1,5	MORETTI LATTINA €3
ORZO piccolo €1,3	BECK'S €4
GINSENG piccolo €1,3	CERES €4
ORZO grande €1,5	CORONA €4
GINSENG grande €1,5	TENNENT'S SUPER €4
LATTE €1,2	ICHNUSA €4
LATTE E CAFFÈ €1,5	BRUTON €5
CAFFÈ FREDDO €2	ERDINGER WEISS €5
PONCE €2	GAZZOSA LURISIA €4
THE/TISANA €1,5	CHINOTTO LURISIA €4
CIOCCOLATA €2	TONICA LURISIA €4
ACQUA 0,5L €1,2	AMARO ITALIANO €3
ACQUA 1L €2	RUM CLASSICI €5-6
FUZE TEA 0,5L €3	RUM PREMIUM €7-20
PAWERADE €3	WHISKY SEMPLICI €4
SUCCHI DI FRUTTA €2,5	WHISKY PREMIUM
ESTATHE €1,5	€6-20 GRAPPA
RED BULL €3,5	MORELLI €3-4
CAMPARI SODA €3	
BITTER/CRODINO €2,5	

COCKTAILS MENU



NAKED MOJITO €10

Rum bianco, Cordial di Menta, top di soda

UN AMERICANO A

BOLGHERI €12

Burbon, succo di limone, sciroppo di zucchero, albume e vino rosso

HERBAL

MARGRET €10

Tequila, cordial di Arancia e crustas di sale ed elicriso

Questi Signature Cocktails nascono da una collaborazione con il Sal&bar Agricolo

Potrete accompagnare il vostro aperitivo con un tagliere di affettati e formaggi €15

IMPROVED

NEGRONI €10

Vermouth, Bitter, gin

Mimi & Cocò €10

Bitter Campari, Amaro Ramazzotti, velluto di Cynar

BASIL CITRUS

SMASHED €12

Gin, basilico, lime, sciroppo, tassoni cedrata

CRIMSON VELVET

€10

Vodka, frutti rossi, framboise, lime, sciroppo, albume

SPRITZ €10

Prosecco, Aperol/Campari/Select, soda

GIN E...

TANQUERAI €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

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

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

GINEPRAIO ANPHORA €12

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

PANAREA SUNSET €12

Dalla Sicilia, freschi profumi agrumati e fruttati, con spiccate note di limone, erbe aromatiche, pompelmo e pesca bianca, arricchiti da una intrigante nota di basilico sullo sfondo

HENDRIKS €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.

AMALFI POMPELMO ROSA €12

WHITLEY NEILL €12

PETER IN FLORENCE €10

...TONICHE

SCHWEPPES

FEVER TREE

GASCO

VINI

LA MONTINA
EXTRABRUT 28€

VILLA CRESPIA BRUT
€28

CAP ROSÈ BOLGHERI
€50

CHARLES HEIDSIEK
CHAMPAGNE 85€

GRAND TOUR
CHAMPAGNE BRUT
54€

BOLGHERI
VERMENTINO €26

ROSATO ALIE
FRESCOBALDI € 18

BIOSELVATICO € 30

CHIANTI SAN GIUSTO
A RENTENNANO €25

CALICE

LA MONTINA
EXTRABRUT 7€

VILLA CRESPIA BRUT
€7

CAP ROSÈ BOLGHERI
€8

CHARLES HEIDSIEK
CHAMPAGNE 20€

GRAND TOUR
CHAMPAGNE BRUT
10€

BOLGHERI
VERMENTINO €6

ROSATO ALIE
FRESCOBALDI € 5

BIOSELVATICO € 7

CHIANTI SAN GIUSTO
A RENTENNANO €6

SCHIACCIATINE

NOSTROMO €7

Tonno, Pomodoro, Insalata,
Maionese

TRAMONTANA €7

Prosciutto crudo, melanzane,
stracchino

PORTOFINO €9

Bresaola, rucola, pomodorini,
grana

VEG €6

Verdure alla griglia, crema di
piselli, frutta secca

COTTO E FONTINA €6

Prosciutto cotto, fontina

ANNA €6

Mortadella Pomodorini e maionese

SCIROCCO €8

Salmone, philadelphia, insalata

TOAST

CLASSICO €3

CONTORNI

PATATINE FRITTE €5

INSALTANINA €4

VERDURA GRIGLIATA €5

INSALATE

DEI MEDICI €9

Misticanza, Pecorino, capperi,
acciughe, uovo sodo

DELL'ORTO €8

Misticanza, mais, pomodori secchi,
olive e carciofini arrosto

LIBECCIO €9

Tonno, mozzarelline insalata,
ciliegini

CAPRESE €7

Pomodori e mozzarella

RICCA €10

Misticanza, carote, pomodori,
salmone, uova, formaggio

PRIMI PIATTI

PASTA POMODORO €8

PESTO €9

MARE €13

Primi piatti con sugo di mare del
giorno

RISO FREDDO €9

PASTE FREDEDE €8-14

SECONDI PIATTI

FRITTO CALAMARI E

GAMBERI €15

SEPPIA INZIMINO

€15

CALAMARI RIPIENI

€15

ZUPPETTA MARE €13

PESCATO €16

PIATTO DEL GIORNO

€15

TAGLIERE €15

ARTICOLI DA BANCO

PATATINE SANCARLO €1,9

CARAMELLE €1,2

GOMME €1,2

GHIACCIOLO

€1,2/1,5/1,8

GELATO €2,2/2,3/2,5/2,8

CAFFE ZERO €3,5-4

PEZZI DOLCI €1,2

FRATI (ciambelle) €1,2

BOMBOLONI €1,5

MUFFIN €2,5

PIZZA rossa € 1,5