



Drink list

di Alessandro Forzoni

Aneto e Sale

Descrizione:
Fresco, botanico, leggermente salino. L'equilibrio tra lime, zenzero e fiori di sambuco con un tocco di prosecco.

Gusto: Floreale, erbaceo, effervescente

Consigliato a chi ama Hugo, Gin Tonic aromatici, cocktail freschi con profilo "green"

Yucatán Verde

Descrizione:
Esotico, vibrante, con lime e spezie. Il Messico incontra l'Italia in un mix elegante.

Gusto: Agrumato, speziato, secco

Consigliato a chi ama Margarita, Daiquiri, sour erbacei

Sottopelle

Descrizione:
Morbido, rotondo e profondo. Albicocca e rum con note speziate e calde.

Gusto: Fruttato maturo, speziato, caldo

Consigliato a chi ama Old Fashioned dolci, Mai Tai, punch tropicali secchi

Midnight Fig

Descrizione:
Cocktail da fine pasto o aperitivo dark. Espresso, fico e cioccolato fondente.

Gusto: Dolce, tostato, intenso

Consigliato a chi ama Espresso Martini, Black Russian, liquori al caffè
Bicchieri: Coppa Martini

Filo Rosso

Descrizione:
Fruttato, secco ma con una vena amaricante. Il suo tocco sapido lo rende perfetto per l'aperitivo.

Gusto: Frutti di bosco, amaricante, fresco

Consigliato a chi ama Americano, Paloma, Spritz alternativi

Negroni EVO

Descrizione:
Un Negroni gourmet, con olive e olio extravergine. Secco, elegante e profondo.

Gusto: Amaricante, balsamico, complesso

Consigliato a chi ama Negroni classici, Martini secchi, cocktail secchi da meditazione

Piuma

Descrizione:
Elegante, morbido, delicato, con note floreali e fruttate.

Gusto: Floreale, cremoso, fresco

Consigliato a chi ama White Lady, Ramos Gin Fizz, cocktail eleganti e soft
Bicchieri: Coppa Martini



Taglieri di Estro

Salumi Renieri 20€

Prosciutto di Cinta Senese
(Stagionato 24 mesi)

Salsiccia stagionata

Lardo

Finocchiona

Formaggi erborinati 23€

Lo sciottino rum e pera
(Vaccino)

La castana a latte crudo
(Vaccino)

La zafferina al Grand
Marnier
(Vaccino)

Allergeni: Latticini

Formaggi più classici 20€

Comté
(Vaccino - Stagionato 8 mesi)

Robiola Roccaverano DOP
(Caprino)

Bufalina
(Vaccino)

Crudi...amo

Sicilianella 18€

Tartare di salmone,
insalata di arance e
finocchio
aromatizzata allo
sprit

Allergeni: Pesce

刺身 18€

Tartare di manzo
tagliata a coltello,
mayo arance e wasabi,
capperi e pane fritto

Allergeni: Pesce, uova,
glutine

Allergeni: Latticini

Estate 15€

Gazpacho con crostini:
Pomodori, peperoni,
cetrioli e carote
zucchine, finocchi

Allergeni: Pomodoro,
glutine

Indimenticabili

Baccalà Ar €18

Baccalà*, crema
di ceci, capperi,
olive e rosmarino

Allergeni: Pesce

Primo amore 14€

Carpaccio di manzo "homemade"
aromatizzato
al cacao
su fonduta
di Parmigiano e nocciole

Allergeni: Latticini

Toscanino 15€

Crostini con:
fegatini, aglione, salsa di
pomodoro
e formaggio

Allergeni: Latticini,
pomodoro, aglio