

LE NOSTRE SFIZIOSITÀ

DALLE 12 ALLE 22:30

OSTRICHE - 3 pz 30

Ostiche Gillardeau servite con scalogno,
cetriolo e vinaigrette al Limone

(14)

CAVIALE 250

Caviale 30 gr. servito con blinis, scalogno, erba
cipollina e panna acida

(4-7)

CROSTINO CON BURRATA E ACCIUGHE 18

Crostino di pane, burrata, acciughe del
Cantabrico e scorza di limone

(1-4-7-8)

CRUDITÈ DI VERDURE 14

Verdure fresche con dressing al limone

(9)

BURRATA 26

Burrata pugliese con pomodorini, vinaigrette
allo sherry e basilico

(7)

PATATE CON AIOLI 16

Spicchi di patate fritte con sale alle erbe
e salsa aioli

(3)

PROSCIUTTO E PECORINO 28

Prosciutto toscano DOP e selezione di pecorini
toscani

(7)

**POLPETTE DI CARNE
E SALSA TARTARA 24**

Polpette panate con salsa tartara

(1-3-7-8-9)

CARPACCIO DI BRANZINO 30

Carpaccio di branzino con pomodoro
e scalogno

(4)

TONNO TATAKI 30

Tonno leggermente scottato servito con
il suo condimento

(1-4-6)

LE NOSTRE ALCHEMIE

28

CONTESSINA

Gin Alkkemist, lime, camomilla blu, rosmarino,
acqua tonica

Dissetante, Elegante, Floreale

LUCREZIA

Sodato di Mezcal al limone, yuzu e aria
di limone

Raffinato, Agrumato, Affumicato

CLARICE

Liquore alla liquirizia fatto in casa, mela verde,
aceto balsamico, crema di cacao

Audace, Complesso, Avvolgente

IPPOLITA

Kirsch, acqua di cedro, tonica mediterranea,
spuma di violetta

Luminoso, Aromatico, Fresco

(3)

BIANCA

Vodka, gin, rum, cointreau, yuzu,
sciroppo di lampone

Vivace, Armonioso, Fruttato

ELEONORA

Woodford Reserve Bourbon, sciroppo di agave,
limone, chinotto

Morbido, Ricercato, Intenso

MODERNE TRADIZIONI

28

COSIMO SPRITZ

Gin Italicus, violetta, lime, prosecco, soda
Equilibrato, Seducente, Spumeggiante

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, prosecco, soda
Rinfrescante, Citrico, Gioioso

GIN MARTINI

Gin, vermouth Martini dry
Intenso, Secco, Classico

VODKA MARTINI

Vodka, vermouth Martini dry
Lineare, Deciso, Impeccabile

BLUE CHEESE MARTINI

Vodka, vermouth Martini dry,
oliva e gorgonzola
Persistente, Intrigante, Sapido

NEGRONI

Gin, Martini sweet vermouth, bitter campari
Avvolgente, Intenso, Iconico

MEZCAL NEGRONI

Mezcal, vermouth Carpano Antica Formula,
bitter campari
Affumicato, Strutturato, Terroso

ANALCOLICI D'AUTORE

24

PICCARDA

Martini Vibrante, limone, zucchero, soda

Raffinato, Frizzante, Innovativo

CAMILLA

Fragola, spumante analcolico

Vivace, Delicato, Sorprendente

FILIBERTA

Fragola, arancia, mela, tè verde al gelsomino

Multisensoriale, Rigenerante, Profumato

CATERINA

Mela verde, sedano, finocchio, lime, spinaci,
tè alla menta

Erbaceo, Saporito, Tónico

(9)

I nostri barman sono a vostra disposizione per creare cocktail su misura, rivisitare i grandi classici o dare vita a esperienze uniche.

V I N I

SPUMANTI (12)



Cà del Bosco Cuvée Prestige	20	80
Prosecco Progetti Divini D.O.C.G	16	60
Ferrari Maximum Demi-Sec	20	80

CHAMPAGNE

Bruno Paillard Blanc de Blancs Grand Cru	30	180
Veuve Clicquot Brut	24	110
Pommery Rosé Apanage	24	120

BIANCHI E ROSÉ

Vistamare Ca' Marcanda Gaja	16	90
Pian del Griso Bossi Fedrigotti	16	60
Purple Rosé Castello di Ama	16	80

ROSSI (12)

Brunello di Montalcino Corte dei Venti	22	100
Chianti Classico Ser Lapo Riserva Mazzei	20	80
Mormoreto Frescobaldi	30	160

VINI DA DESSERT (12)

Muffato della Sala Antinori	15
Sherry Tio Pepe	15
Vin Santo Caparsa	15
Graham's 20 years old	15
Graham's 40 years old	35

B I R R E (1)

Moretti	12
Birrificio 26 Ipnotica IPA	14
Birrificio Forte La Mancina	14
Birrificio 26 Zizagna APA	14
Heineken	12
Tourtel (alcohol free)	10

V O D K A

Absolut Elyx	18
Tito's	18
Belvedere	20
Grey Goose	20
Ketel One	18
Stolichnaya Elit	20
Beluga Gold Line	50

T E Q U I L A & M E Z C A L

Don Julio 1942	70
Don Julio Reposado	28
Patrón Anejo	32
Patrón Silver	26
Casamigos Blanco	20
Casamigos Reposado	26
Alipus Mezcal	30
Clase Azul Anejo	180
Fortaleza Reposado	26

G R A P P A

Grappa extrafine Nardini	24
Sassicaia Tenuta San Guido	28
Berta "Bric del Gaian"	28
Grappa di Brunello	24
Nonino Riserva 14	32

GIN

Brocksman	26
Elephant Sloe	26
Gin Mare	26
Opihr	26
Plymouth Navy Strength	24
Vallombrosa	24
Roku	24
Alkkemist	26
Colombian Ortodoxy	24
Scapegrace	24
Colombo Seven	24
Citadelle	24
Filliers Dry Gin 28	24
Bobby's Schiedam	24
Elephant	26
Hendrick's	26
Monkey 47	28
Oxley	26
Sabatini	24
Tanqueray	24
Tanqueray No. Ten	28
Ungava	24
Martin Miller's	24
Isfjord Artic	26
The Botanist	24
The London N°1	24
Nikka Coffey	28
Bombay Sapphire	24

SINGLE MALT WHISKY

Aberfeldy 12 yo	24
Oban 14 yo	30
Talisker Skye	28
Caol Ila 12 yo	22
Balvanie 14 yo	30
Glenfiddich 12 yo	26
The Macallan 18 yo	138
Aultmore 12 yo	28
Lagavulin 16 yo	30
The Glenlivet Reserve	24
The Glenlivet 18 yo	36
Glenmorangie Nectar D'Or	30
The Macallan 12 yo	34
Glenfiddich 31 yo Grand Chateau	456

BLENDED WHISKY

Chivas Regal 12 yo	28
Royal Salute 21 yo	58
Johnnie Walker Black L.	30
Johnnie Walker Blue L.	58

WHISKEY DAL MONDO

Bulleit Rye	18
Maker's Mark	20
Jameson	20
Nikka from the barrel	18
Woodford Reserve	20
Penelope	50
Jack Daniel's	22
Nikka Coffey Malt	28
Basyl Hayden's	26

R U M

Bacardi Carta Oro	24
The Kraken spiced rum	24
Diplomatico Res. Exclusiva	30
Zacapa 23 y	32
Zacapa XO	60
Santa Teresa 1796	26
Plantation Pineapple	30
Depaz XO	38

COGNAC, ARMAGNAC & CALVADOS

Martell VSOP	24
Courvoiser XO	56
Hennessy Paradis	236
Bas Armagnac XO	30
Hennessy XO	52
Remy Martin XO	62
Calvados VSOP	24
Francois Voyer Hors D'Age 1er Cru Grande Champagne Cognac	200

AMARI & LIQUORI

Amaro Averna	22
Fernet Branca	22
Amaretto di Saronno	22
Grand Marnier	22
Amara	22
Sambuca	22
Amaro del Capo	22
Jefferson	22
Amaro Montenegro	22
Baileys	22
Kahlua	22
Limoncello	22

BEVANDE

Pepsi	10
Pepsi Max	10
Bitter Lemon	10
Ginger Beer	10
Succo di carota	10
Succo di Ananas	10
Succo di Mango	10
Succo di pesca bianca	10
Spremuta di Arancia	12
Aranciata	10
7Up	10
Chinotto	12
Ginger Ale	10
Succo di albicocca	10
Succo di pompelmo	10
Succo di mela	10
Succo di arancia	10
Spremuta di pompelmo	12

ACQUA

Panna 0,25 L	4
Panna 0,75 L	10
San Pellegrino 0,25 L	4
San Pellegrino 0,75 L	10

C A F F È

Caffè espresso	10
Ginseng (3-7-8)	10
Bicchiere di latte (7)	10
Caffè americano	10
Caffè viennese (7)	12
Caffè freddo shakerato	16
Caffè decaffeinato	10
Orzo (1)	10
Cappuccino (7)	10
Cioccolata calda (7)	10
Caffè irlandese (7)	28

T È

Lapsang Souchong	12
English Breakfast	12
Creamy Oolong	12
Frutti di Bosco	12
Foglie di Menta Peperita	12
Fiori di Camomilla	12

INFORMAZIONE ALLERGENI

Alcuni alimenti come carne e pesce, da noi acquistati freschi per ragioni di mercato, e destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi, sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva, mediante sottovuoto e abbattimento termico a -20°C, conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3.

Informazioni sulle Allergie Alimentari:
Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette anche nella scelta di prodotti locali, inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura, molti dei quali provenienti da fornitori locali.

Inoltre il nostro caffè e tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade.

Prezzi in Euro, servizio compreso - IVA inclusa.

Per il proprio comfort e quello degli altri, invitiamo i nostri ospiti ad utilizzare la modalità "silenzioso" del cellulare ed evitare la modalità "vivavoce". Grazie.

Il nostro personale è a disposizione per eventuali informazioni sugli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti. La preghiamo di informarci se soffre di allergie, intolleranze o ha delle esigenze alimentari particolari di cui dovremmo essere messi a conoscenza per la preparazione dei piatti che ha richiesto.

Il Regolamento UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, in vigore dal 13 dicembre 2014 obbliga tutte le attività che vendono e somministrano prodotti alimentari a informare il consumatore sulla presenza di allergeni.

Le sostanze identificate come allergeni sono:

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Cosimo