

DRINKS

PER INCOMINCIARE...

TO START...

BELLINI

Pesca bianca/white peach & prosecco

PISCO SOUR

Pisco, gomma arabica/arabic gum, angostura & lime

AMORE AMARO

Campari, pompelmo/grapefruit & vermouth rosso/red

OYSTER MARTINI

Gin Beckett's, ostrica/oyster, aceto di mele/apple vinegar, lamponi/raspberries

MAGIC GARDEN

Vodka Belvedere, cordiale alla pesca/peach liquor & lime

PALOMA

Tequila Herradura, lime & pompelmo/grapefruit

FRENCH SPRITZ

Saint Germain, prosecco & menta/mint

DRINKS

PER ACCOMPAGNARE LA CENA...
TO MATCH WITH YOUR DINNER...

MARTINI DEL PROFUGO

Gin Beckett's, lentisco/lentisk & foglia di capper/caper leaf

PEDRO PÈ

Falernum, rum all'ananas/pineapple rum, cordiale agli agrumi/citrus liquor, lime & fava tonka

JOANNA

Vodka, lime, peperoncino/chili pepper, rosmarino/rosemary & ginger beer

CLEAR & QUIET

Rum agricole, ananas/pineapple, arancia/orange, curcuma, ginger beer & angostura

CLOVER CLUB

Gin, cordiale ai frutti rossi/red fruit liquor & lime

DRINKS

DOPO CENA...
AFTER DINNER...

CONTE SASÁ

Gin DiBaldo 107.86; cordiale al mango e pepe/ pepper & mango liquor, tonic water, zafferano/saffron & oro/gold

PENICILLIN

Whiskey Bourbon, miele/honey, lime, zenzero/ginger, affumicatura/smoked

LA VIE EN ROSE

Vodka, Saint Germain, pompelmo/grapefruit & rosa/rose

POLVERE DI STELLE

Vermouth ambrato/amber, lavender liquor,
Cordiale Mango e Pepe/peper & mango liquor & ginger ale

TOMMY'S MARGARITA

Tequila, lime & miele/honey