

COCKTAILS

APPLE X

Stock xo, succo di lime, sciroppo mela

10€

FRESH NEGRONI

Bitter, Vermont, gin nordes

10€

PALOMA

Tequila, succo di lime, sciroppo di agave, soda al pomelmo

10€

GIN BASIL SMASH

Gin, sciroppo di zucchero, succo di lime, basilico

10€

BITTER MARULA

Campari, Aperol, succo di lime, sciroppo di agave, albume

10€

TOMMY'S MARGARITA

Tequila, succo di lime, sciroppo di agave

10€

PANINI & SCHIACCE



PORCO L'USCIO

8€

Mortadella
Stracciatella
Pistacchi

MARRACASH

8€

Prosciutto crudo
Pomodorini secchi
Crema carciofi

PORCA MADOSCA

7€

Tonno
Capperi
Maionese

TARULLO

7€

Acciughe
Burrata

*Per la lista degli allergeni chiedere al personale

CARTA DEI VINI

PODERE CASINA

Morellino di scansano	18€
Don Lucifero	18€
Argenteo (bianco)	18€
Rah	25€
Aione	25€

SEQUERCIANI

Libello	18€
Ciliegiolo	18€
Oh rosa	18€
Foglia tonda	25€

TENUTA DODICI

Dedici Rosso	18€
Dodici Bianco	18€
Schiava d' amore	20€

LA PIEROTTA

Selvaneta	18€
Rosato	18€
Campovalerio	25€

MARZAGHE

Franciacorta 1935 brut	30€
Franciacorta Cantico rosè	35€

*il listino è da intendersi per la singola bottiglia, per disponibilità e prezzi al calice chiedere al personale

CARTA DEI GIN



ITALIANI

Malfy Originale	8€
Malfy Limone	8€
Malfy Arancio	8€
Malfy Pompelmo rosa	8€
Sabatini	8€
Del Professore crocodile	8€

STRANIERI

Etsu Classic	8€
Nordes	8€
Elephant	8€
Monkey	8€

GRANDI CLASSICI

Gin Mare	8€
Hendricks	8€
Bulldog	8€
Tanqueray	8€

*il listino è da intendersi per qualsiasi variante di cocktail a base di GIN

TAGLIERI



VALMAGGIORE

12€

Assortimento di salumi toscani ed italiani accompagnati da formaggi semistagionati

GROTTA DELL' ARTOFAFO

16€

Selezione di salumi pregiati del territorio accompagnati da formaggi pecorini semistagionati e sottoli

MINIERA MARCHI

22€

Salumi di suino cinto senese e selezione di prelibatezze tipiche, accompagnati da formaggi pecorini stagionati e sottoli

*Per la lista degli allergeni chiedere al personale