

CICCHETTI

gamberi con erba cipollina e salsa cocktail	3,50€
tartare, maionese alla nocciola e cavolo fritto	5€
tortilla ai carciofi, dressing limone e capperi	3,5€
crema alle erbe e acciughe del cantabrico - MAGNO	3,50€
salmone marinato e panna acida	4€
polpo e aioli	3,50€
caprino con composta di peperoni - SCOVAVENTI	3€
zucca candita con glassa di balsamico	3€
poker di cicchetti misti - terra	13€
poker di cicchetti misti - mare	13€

CALDI

zuppa invernale del giorno	12€
orzotto allo zafferano e funghi	13€
tortellini con crema di panna, scalogno e aceto balsamico ridotto	14€
fregola ai frutti di mare	14€
pasta al ragù, al pomodoro o al burro	11€
scottadito di pollo con salsa alla diavola e patate	12,50€

FRESCHI E CREME

salmone marinato, panna acida, zucca e salsa agrumi	15€
vitello tonnato, misticanza, petali di cipolla marinata	15€
steak tartare, maionese alla nocciola e cavolo fritto	16€
tataki di manzo, aioli e indivia	27€
crema di yogurt alle erbe	5,50€
crema di patate al tartufo	5,50€
crema di formaggio alle spezie	5,50€

VINI IN BOTTIGLIA

BOLLE CREATIVE

qui le bolle non stanno ferme, esplodono storie!

“frizzante... naturalmente” valdobbiadene prosecco DOC	28€
pas dosè corti & corti - metodo classico	38€
il 33 dosaggio zero - metodo classico	45€

BIANCHI DISINVOLTI

eleganti, salini, o fuori di testa!

vaia querciamatta	70€
dottori colle bianco - verdicchio	27€
sette bianco medusa - moscato	32€

ROSA SPINTO

rosa non è solo un colore, è un punto di vista!

rosé querciamatta - 0,75 lt	30€
rosé querciamatta - 1,50 lt	60€
rosagreen riviera del garda classico DOC	27€

ROSSO DENSO

il rosso non si racconta, si morde!

rosso “D” querciamatta - 0,75 lt	35€
i vigneri	41€
trediberri nebbiolo langhe doc	30€
pinot nero johann brunnenhof	36€

COCKTAIL

appero’ spritz - campari spritz	10€
americano	10€
negroni - oops! negroni	10€
boulevardier	10€
hugo	10€
mi. to.	10€
mojito	10€
cuccuruccuccù paloma	10€
moscow mule	10€
gin? lemon! - gin? tonic!	10€
vodka lemon - vodka tonica	10€

COCKTAIL DIMORA

melè	10€
------	-----

BIRRE ARTIGIANALI

ambrata 6% - shyro mielata birrificio buti	6€
belgian pale 7,5% - la mancina birrificio del forte	7€
blond ale 6,5% - la nazionale baladin	6€
golden ale 4,5% - gassa d’amante birrificio del forte	7€

NO ALCOOL

acqua naturale / frizzante bicchiere	0,40€
acqua naturale / frizzante 0,50 lt	2€
acqua naturale / frizzante 0,75 lt	3€
acqua tonica	4€
coca cola - coca cola zero - fanta	3€
estathè limone - estathè pesca	
pompelmo rosa	4€
ginger beer	4€
lemon soda	4€
succo mela limpida	4€
spuma nera baladin	4€
cedrata baladin	4€
chinotto lurisia	4€
cocktail - virgin paloma	6€
cocktail - virgin mojito	6€
cocktail - analcolico frutta	6€

CAFFETTERIA

espresso	1,50€
espresso macchiato	1,70€
cappuccino	2€
caffè americano	1,60€
shakerato	3€
decaffeinato	1,70€
orzo - ginseng - cicoria	1,60€
latte macchiato	3,50€

LA VIA DEL TÈ - FIRENZE

tè verde - nero e colong	4,50€
infusi di frutta	4,50€
tisane	4,50€

DIGESTIVI

amaro san jacopo	8€
fernet cerberus	8€
amaro nonquam	8€
acqua di firenze	8€
liquore di caffè	8€
citrus	8€

DISTILLATI

grappa bottega barrique	4€
grappa bottega bianca	4€
grappa barricata amarone	6€
grappa riserva privata	5€
whisky ardbeg 10 anni	9€
whisky yukosato single grain 4 anni	9€
whisky totteri blend 43	7€
whisky nikka from the barrel	7€
rum barcelo imperial 10 anni	7€
rum plantation gran anejo 10 anni	8€

FOGLIE

caesar salad	13€
insalata di radicchio, indivia, tonno e anacardi tostati	15€
insalata romana con cocktail di gamberi	15€
insalata di broccoli cavoli e mandorle, dressing al limone, capperi, acciughe	14€

CHICCHI

microslurp, spalmabile artigianale nocciola e biscotto	2€
microslurp, spalmabile artigianale pistacchio e biscotto	2€

CHICCHI DI MARTINA

chiedici di raccontarteli, merita

crostate, torte	4,50€
specialità	5€

ESTRATTI FRUTTA e VERDURE

ENERGIZZANTE - mela fuji, fragola e zenzero	7€
DRENANTE - zucchina, ananas e sedano	7€
DETOX - finocchio, carote, sedano e zenzero	7€
ACE - carote, arance e limone	7€

VINI AL CALICE

prosecco - blanc de blanc	8€
prosecco - casa coste piane	9€
bianco - meduse fruttato	7€
bianco - colle bianco secco	7€
rosé - querciamatta	7€
rosso - "D" querciamatta	8€
rosso - pinot nero	8€