
PROVATE L'ESPERIENZA

L'APERITIVO IN PASTICCERIA

Una nuova carta per l'aperitivo...
ci siamo ispirati alla filosofia che ci anima
nella creazione dei dolci e abbiamo dato vita
a una collezione di cocktails che rispecchia il nostro stile.
Non manca anche una selezione di bollicine e vini
e naturalmente i nostri pasticceri completano l'offerta con
alcune proposte di piccola pasticceria salata.

L'aperitivo è servito con olive, patatine e mandorle o arachidi salati
di nostra produzione.

A parte potete scegliere i piattini di piccola pasticceria salata.



GINO FABBRI

PASTICCERE

PICCOLA PASTICCERIA SALATA

La nostra passione per la qualità e la ricerca delle migliori materie prime ci accompagna anche per la preparazione della pasticceria salata: ecco come abbiamo creato questa piccola selezione di "tapas" con cui potete completare il vostro aperitivo.

mini éclairs con spuma di mortadella e granella di pistacchi (3 pezzi)	5,00 euro
mini focaccia farcita con pancetta cotta La Squisita Villani (2 pezzi)	5,00 euro
tartellette salate mignon con crema al parmigiano, composta di pere e aceto balsamico (3 pezzi)	5,00 euro
tartelletta salata con caprino alle erbe, pomodori a fettine e zucchine marinate (monoporzione)	5,00 euro
panino mignon con prosciutto cotto Millefiori Villani e giardiniera di Morgan	
panino mignon con verdure grigliate e frittatina alle erbe	6,50 euro
panino mignon con prosciutto crudo 24 mesi Galloni, stracchino e rucola	
mini club sandwich con arrosto di pollo, pomodoro, bacon, insalata e maionese	6,50 euro



BOLLICINE ITALIANE

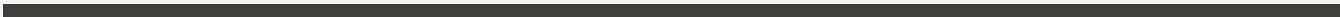
IL MATTAGLIO Cantina della Volta	10,00 euro
CHRISTIAN BELLEI Cantina della Volta	10,00 euro
FRANCIACORTA Cortefusia	10,00 euro
BRUT PRESTIGE Ca' del Bosco	10,00 euro
OSE' PRESTIGE Ca' del Bosco	10,00 euro
PERLE' Ferrari	10,00 euro

CHAMPAGNE

LA CUVÉE Laurent Perrier	12,00 euro
BRUT Delamotte	12,00 euro

L'aperitivo è servito con olive, patatine e mandorle o arachidi salati di nostra produzione.

A parte potete scegliere i piattini di piccola pasticceria salata.



SPARKLING

BELLINI con nettare di pesca bianca Alain Milliat e bollicine 10,00 euro

ROSSINI con nettare di fragola Alain Milliat e bollicine 10,00 euro

SPRITZER

SPRITZ APEROL con Aperol, prosecco e seltz 10,00 euro

SPRITZ CAMPARI con Campari, prosecco e seltz 10,00 euro

HUGO con sciroppo di sambuco, menta, prosecco e seltz 10,00 euro

ROYAL con Martini bianco, menta, prosecco e seltz 10,00 euro

SELECT con Select, prosecco e seltz 10,00 euro

L'aperitivo è servito con olive, patatine e mandorle o arachidi salati di nostra produzione.

A parte potete scegliere i piattini di piccola pasticceria salata.



MULE

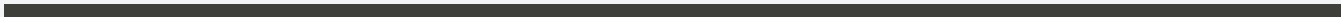
MOSCOW MULE con vodka, ginger beer e lime	10,00 euro
LONDON MULE con gin, ginger beer e lime	10,00 euro
MEXICAN MULE con tequila, ginger beer e lime	10,00 euro

GIN TONIC

GIN PORTOBELLO note di ginepro, pepe bianco, noce moscata	10,00 euro
GIN MARE puro sapore mediterraneo di basilico, timo, agrumi	10,00 euro
GIN HENDRICK'S rinfrescante, speziato, dall'arome floreale	10,00 euro
MARTIN MILLER'S note di ginepro e agrumi, morbido e pulito	10,00 euro
TANQUERAY note di ginepro, coriandolo, angelica e liquirizia	10,00 euro
BOMBAY delicato e appena fruttato	10,00 euro
BEEFEATER grande carattere di ginepro e forti note di agrumi	10,00 euro

L'aperitivo è servito con olive, patatine e mandorle o arachidi salati di nostra produzione.

A parte potete scegliere i piattini di piccola pasticceria salata.



COCKTAILS ALCOLICI CLASSICI

NEGRONI Bitter Campari, Vermouth rosso e gin	10,00 euro
AMERICANO Bitter Campari, Vermout rosso e seltz	10,00 euro
MILANO TORINO Bitter campari, punt e mes	10,00 euro
DRY MARTINI Cocktail Martini Gin, Vermouth Dry	10,00 euro
MANHATTAN Rey whiskey, Vermouth rosso, angostura bitter	10,00 euro
MARGARITA Tequila, triple sec, lime	10,00 euro
DAIQUIRI Rum, limone, zucchero	10,00 euro

L'aperitivo è servito con olive, patatine e mandorle o arachidi salati di nostra produzione.

A parte potete scegliere i piattini di piccola pasticceria salata.



COCKTAILS ALCOLICI ALLA FRUTTA

MECHICANO Mango Alain Milliat, tequila, cointreau, granatina e lime	10,00 euro
PINEAPPLE DAIQUIRI Ananas Alain Milliat, rum, zucchero e lime	10,00 euro
GIGOLO Pompelmo rosa Alain Milliat, vodka, Bitter Campari	10,00 euro
CAIPIROSKA FRAGOLA Fragola Alain Milliat, vodka, lime e zucchero di canna	10,00 euro
MOJITO Menta, rum, lime, zucchero di canna	10,00 euro
VODKA IMPERIALE Frutta fresca in macerazione della vodka con maraschino	10,00 euro

L'aperitivo è servito con olive, patatine e mandorle o arachidi salati di nostra produzione.

A parte potete scegliere i piattini di piccola pasticceria salata.



COCKTAILS ANALCOLICI

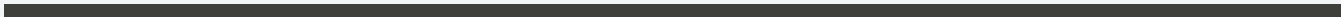
FRAGOLITA	8,00 euro
Fragola e ananas Alain Milliat, purea di fragola	
PASSIONALE	8,00 euro
Passion fruit e ananas Alain Milliat, orzata	
VIOLA	8,00 euro
Mirtillo, arancia e lampone Alain Milliat	
WHITE SAND	8,00 euro
Mango e arancia Alain Milliat, granatina e ginger ale	
VIRGIN MOJITO	8,00 euro
Menta, lime, zucchero e acqua frizzante	

COCKTAILS IN BOTTIGLIETTA

CRODINO	6,50 euro
BITTER ROSSO	6,50 euro
CAMPARI	6,50 euro

L'aperitivo è servito con olive, patatine e mandorle o arachidi salati di nostra produzione.

A parte potete scegliere i piattini di piccola pasticceria salata.



VINI BIANCHI

PIETRAGRANDE Cantine Lunelli	6,50 euro
SAUVIGNON Tenuta Luisa	6,50 euro
FRIULANO Tenuta Luisa	6,50 euro
RIBOLLA GIALLA Tenuta Luisa	6,50 euro
LEPUS PINOT BIANCO Franz Haas	6,50 euro
SOFI MULLER THURGAU Franz Haas	6,50 euro
ARNEIS BLANGE' 2019 Ceretto	6,50 euro
MOSCATO GIALLO VOGELMEIER Lageder	6,50 euro
GEWURZTRAMINER Lageder	8,00 euro
RIESLING SURMONT Lageder	8,00 euro
PINOT BIANCO 2021 Himmelreich-Huf	8,00 euro
RIESLING 2021 Himmelreich-Huf	8,00 euro
RIESLING GEIERGE 2020 Himmelreich-Huf	8,00 euro

L'aperitivo è servito con olive, patatine e mandorle o arachidi salati di nostra produzione.

A parte potete scegliere i piattini di piccola pasticceria salata.



BIRRE ANIMA

"Qualità è un logaritmo di passione"
è la frase che racchiude la filosofia di AnimA,
azienda piemontese che investe la sua energia per produrre
una birra di qualità assoluta,
con l'idea di dissetarci ma soprattutto di regalarci
momenti di vero piacere gastronomico.

ISABELLA 33 cl

Birra bionda, rinfrescante e immediatamente amabile.

Una moderata base maltata che si regala una luppolatura elegantemente agrumata.

6,00 euro

ANASTASIA 33 cl

Birra bionda, delicata e dissetante. Semplice e senza spezie, morbida, luppolatura leggera ed aroma floreale incantevole.

6,00 euro

CLEOPATRA 33 cl

Birra bionda, leggermente ambrata caratterizzata da una ricca luppolatura dallo spiccato sentore agrumato. Chiusura ben equilibrata con un amaro che sfuma dolcemente.

6,00 euro

LEONARDO 33 cl

Birra bionda doppio malto straordinariamente completa.

Sentori fruttati, corpo esile, base maltata generosa.

6,00 euro

NEWTON 33 cl

Birra ambrata doppio malto, dissetante, beverino e appagante.

Una base maltata importante contrasta con la sua assoluta bebevibilità. Luppolatura equilibrata e precisa.

6,00 euro

