

{cocktails 14}

**americano** *antica formula, campari, seltzer*  
**negroni** *antica formula, campari, tanqueray*  
**spritz** *prosecco, aperol, seltzer*  
**bellini** *fresh white peach purea, prosecco D.O.C.G.*  
**martini** *hendricks, dry carpano, castelvetro olives*

} aperitivi

a tutte  
le ore

**mint julep** *woodford, mint, raw sugar*  
**singapore sling** *herring cherry liqueur, befeater  
cointreau, benedictine, grenadine, pineapple juice  
lime juice, angostura bitter*  
**caipirissima** *flor de cana, fresh lime, raw sugar*  
**mela** *bird dog bourbon, fresh apple, limoncello arvero  
raw sugar, ginger bitters*  
**fico** *figs purea, prosecco, ransom gin, lemon juice*  
**agave** *jalapeño infused herradura anejo, lime, agave syrup*

**assenzio** *absinthe, calvados, chartreuse green, champagne*  
**amaro** *van brunt stillhouse bourbon, vermouth rubino  
blood orange bitters, abano amaro, san marzano elisir*

} digestivi

{vini al bicchiere}

<b>frizzanti</b>	<i>prosecco il colle   veneto   n.v.</i>	12
	<i>moët brut imperial   champagne   n.v.</i>	25
<b>bianchi</b>	<i>chardonnay smoke tree   sonoma   2014</i>	16
	<i>bombino bianco ceci   puglia   2015</i>	12
	<i>falanghina urciuolo   campania   2015</i>	12
	<i>vermentino nuraghe crabioni   sardegna   2015</i>	14
	<i>pinot grigio doc borgo molino   veneto   2014</i>	16
<b>rosato</b>	<i>castel del monte ceci   puglia   2015</i>	12
<b>rossi</b>	<i>salice salentino cantele   puglia   2013</i>	12
	<i>primitivo amastuola   puglia   2013</i>	13
	<i>valpolicella acinum   veneto   2014</i>	13
	<i>cannonau nuraghe crabioni   sardegna   2014</i>	14
	<i>barbera nuovi mondi   piemonte   2011</i>	14
	<i>pinot noir smoke tree   sonoma   2014</i>	16

{birre}

*moretti lager 8 paulaner weisse 9*  
*brooklyn seasonal 7 smart beer organic golden ale NY 8*