

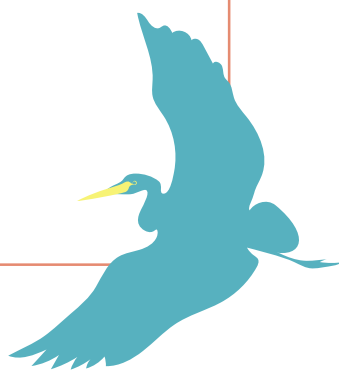
## BAR

Caffè	1.50
Caffè corretto	2.-
Bibite	3.-
Succo di frutta	3.-
Estathé	1.50
Tap water	0.50/1.-
Pimento drink	4.-



## AMARI

<b>Classici</b>	3.50
<b>Selezione</b>	5.-
<b>Rabbitt radicchio bitter</b> 26,2%, (Veneto)	
<b>Miscela al 30</b> 30%, (Emilia Romagna)	
<b>Visto e Piaciuto</b> Ratafià di ciliegie e Sangiovese 18% (Emilia Romagna)	
<b>Saghé</b> Saké di riso Carnaroli Ginjo style 15%, (Emilia Romagna)	
<b>Amaro Formidabile</b> 32,5%, (Roma)	
<b>Amaro Dente di Leone</b> 32,6%, (Valle D'Aosta)	
<b>Genepy</b> 40%, (Valle D'Aosta)	

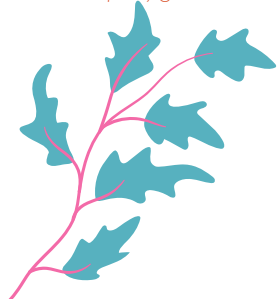


## QUALCOSA da SPIZZICARE?

**Piatto aperitivo** 7.-  
(anche vegetariano!)

### FP - Food Pairing

Con il food pairing ti consigliamo un piatto da abbinare al tuo drink per esaltarne profumi e sapori, godendoti un'esperienza più gratificante!



## I SOLITI DRINK

MA LO FATE L'HUGO? (si!)

Crodino	3,50.-
Campari soda e prosecco	4.-
Spritz <i>Aperol o Campari?</i>	5.-
<i>L'Hugo? (si!)</i>	5.-
Americano	6.-
Negroni	7.-
Vodka Lemon/Tonic	7.-
Gin Lemon	7.-
Paradice di Beta (analcolico)	5.-

## SPECIAL DRINKS

Americano Valdostano (Valle D'Aosta)	8.-
Negroni di confine (Valle D'Aosta, Veneto)	9.-
Negrosky con la vodka Flli Spaka (Valle D'Aosta, Emilia Romagna)	10.-
Rabbitt bitter + la sua Ale soft drink (Veneto)	8.-
Moscow mule dei Flli Spaka (Emilia Romagna)	8.-
Italian mule (Roby Marton gin & Pimento (Veneto, Francia) <b>FP Polpette di tofu</b> )	12.-
Romagnule (Gin Primo, tonica Bianchina e Sangiovese) <b>FP Le nostre carni</b>	9.-

## Che Gin hai?

Big Gino (Veneto)	8.-
Big Gino Pepino Loco (Veneto)	8.-
Roby Marton premium gin (Veneto)	10.-
Gin Brusco (Puglia) <b>FP Antipasti e aperitivi</b>	9.-
Gin Lu lentu (analcolico) (Puglia)	9.-
Dry Gin Sorte con fava Tonka (Emilia Romagna) <b>FP Dolci e aperitivi</b>	9.-
Gin Primo al sale di Romagna (Emilia Romagna)	9.-
Gin Primo Giramondo Oceania, Asia, Africa (Emilia Romagna) <b>FP Hummus, Bixio e aperitivi</b>	9.-