

•ERA•

leggerezza da condividere.

Menù Aperitivo

L'APERITIVO GOURMET

perfetto per iniziare, ideale da condividere

APPETIZERS

C'ERA UNA VOLTA LA PAPPA AL POMODORO

Pomodoro Piennolo del Vesuvio, pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto 🇮🇹, olive Caiazzo 🇮🇹, capperi di Salina 🇮🇹, origano di Pantelleria Bio, crostone con fior di latte andriese e olio. 8,00

Vi consigliamo l'abbinamento con un calice di Falanghina "Bonè" DOP, annata 2018.

L'ARTE DEL CONVIVIO... BURRATA, CRUDO, ACCIUGHE



La bellezza della semplicità, dove i prodotti non hanno bisogno di nulla se non di essere vissuti nella loro unica forma, ovvero l'essenza del gusto. Vivetela.

Burrata, crunch, prosciutto crudo di S. Ilario, e acciughe della Cooperativa del Golfo 🇮🇹. 12,00

Consigliamo l'abbinamento con un calice di Franciaorta Pas Dosé DOCG Millesimato.

FRITTO BENE

Un'intensità croccante di melanzane e zucchine alla quale è molto facile cedere... è il momento giusto per farlo. 6,00



Vi proponiamo in abbinamento al Fritto Bene un calice di Prosecco DOC Brut Millesimato, fresco e deciso.

BACCALÀ IMPANATO

con chips di patate viola. 6,00

BRUSCHETTA SMART

Bruschetta di pane, pomodoro fresco e basilico. 5,00

CORNETTO ALLA FRANCESE

Croissant con crudo e burrata. 4,50

CALICI DI VINO

PROSECCO DOC BRUT MILLESIMATO | 2018

Azienda Agricola Bosco del Merlo 5,00

FRANCIACORTA PAS DOSÉ DOCG MILLESIMATO | 2014



Eleganza, Classe, Equilibrio. Tutto in un calice. fiera Eccellenza.

Castello di Gussago Tenuta La Santissima 6,00

FALANGHINA "BONÈ" DOP | 2018

Azienda Masseria Frattasi 5,00

COCKTAILS

NEGRONI 9,00

Bitter Campari, vermouth rosso e gin.



MOSCOW MULE 8,00

Vodka, ginger beer e succo di lime.

PER ME UNO SPRITZ, GRAZIE! 6,00

Bitter Aperol, Prosecco Doc e soda.

AMERICANO 8,00

Bitter Campari, vermouth rosso e seltz.

DAIQUIRI 7,00

Rum bianco, succo di lime e sciroppo di zucchero di canna.

MOJITO 8,00

Rum bianco, succo di lime, zucchero bianco, menta fresca e seltz.

MARGARITA 8,00

Tequila, triple sec, succo di lime e crosta di sale.

ANALCOLICO 6,00

Mix selezionato di frutta fresca di stagione, ginger beer e zucchero di canna.

Allergeni e loro derivati:

Il nostro personale di sala è a vostra completa disposizione per ogni chiarimento relativo agli allergeni presenti nelle nostre proposte. Si prega di avvisare in caso di intolleranze o allergie e vi sarà fornito il menù completo di tutti gli allergeni presenti.