

CHAMPAGNE SO:	
Philipponat Royal Brut	80.00
Gosset Extra Brut	100.00
Special Bollinger Cuvée	110.00
Louis Roederer Collection 243	105.00

SPUMANTI SO:	
Prosecco D.O.C. Fasoli Gino "Tasti"	4.50 22.00
Trento D.O.C. Revi Brut	7.00 35.00

FOOD	
"La nostra Proposta dalla Cucina" Perché non accompagnare i nostri Strepitosi Drinks con deliziose Stuzzicherie? Prodotti ricercati, semplicità e varietà caratterizzano questa proposta Food.	

BRUSCHETTA GOURMET	
ESTATE   VEGGIE	11.00
Pomodoro datterino, mozzarella, sedano, basilico, patè di olive di Gaeta, olio extravergine di oliva, mozzarella di bufala.	
PIERINA 	11.00
Crudo di Parma, crema di gorgonzola, funghi champignon freschi, mozzarella, olio extravergine di oliva.	
FRIARIELLI LOVERS 	11.00
Friarielli, salsiccia casarecchia, pomodoro secco, mozzarella.	

DELICATESSEN	
LA BOTEGA CLUB SANDWICH  	18.00
Pane di altamura, mozzarella croccante, roast-beef, pomodori secchi, mistanza verde, matonese ai funghi porcini, bacon croccante.	
PASTRAMI SANDWICH  	18.00
Pane ai cereali, pastrami beef, formaggio svizzero, cavolo cappuccio marinato, cetrioli sotto aceto, matonese alla senape.	
LA BATTUTA 	14.00
IN GROSTA DI NOCCIOLA PIEMONTE Battuta di scottona tagliata al coltello, bacon croccante, nocciola piemonte IGP, polvere di capper, pomodori secchi.	
LA VAGCA, IL PORCO E L'ORTO   SO.	18.00
Selezione di formaggi e salumi, giardiniera in agrodolce, pomodori secchi, mostarda.	
SCHIACCIATA CRUDO E BUFALA   SO.	17.00
Focaccia croccante, Mozzarella di bufala, prosciutto di Parma 22 mesi, datterino.	
TARTARE BURGER  	15.00
Pan brioches, battuta di scottona tagliata al coltello, bacon croccante, pomodori secchi, matonese.	
CROSTINI  	14.00
BURRO E AGGIUQUE DEL MAR CANTABRICO Pane ai cereali tostato, burro, acciughe del mar cantabrico, pomodori secchi.	
SELEZIONE DI FORMAGGI   VEGGIE	16.00
Selezione di formaggi con mostarda di frutta.	
CAPRESSE DI BUFALA   VEGGIE	18.00
Mozzarella di Bufala Campana, pomodori datterini gialli e rossi, olive di Gaeta, basilico.	
AVOCADO TOAST   VEGGIE	12.00
Pane ai cereali tostato, tartara di Avocado, pomodoro datterino, sedano, basilico, mix di semi, olio E.V.O.	

Vi preghiamo di comunicare eventuali Allergie al personale. Please communicate any Allergies to the staff.
Bitte teilen Sie eventuelle Allergien dem Personal mit.

WINES

BIANCHI SO:	ROSSI SO:
Lugana "Ottella" 5.00 24.00	Valpolicella Class. Sup. "Allegretti" 6.50 27.00
Lugana "Santa Cristina" 6.00 28.00	Valpolicella Classico "Le Ragose" 5.50 24.00
Colombard Sauvignon "Liby Tortue" 5.00 24.00	Valpolicella Ripasso "Le Ragose" 7.00 30.00



HOUSE SPECIAL DRINKS

"I nostri Signature Drinks". È una Drinks List dinamica a cadenza mensile, questi drinks vengono creati da noi con tecniche innovative e buongusto nell'abbinare i vari ingredienti. Freschezza, stagionalità e varietà caratterizzano il Focus della nostra proposta. Troverete drinks con caratteristiche diverse, lasciatevi consigliare sulla scelta del Cocktail giusto per voi, e se non vi ispirasse nulla, possiamo costruire sartorialmente un drink adatto ai vostri gusti.

GOLDEN COLADA (fruttato, dolce, speziato) Rum Flor de Cana 4y, Rum Abuelo 7 anos, Di Saronno, ananas, cocco, lime, zenzero, angostura bitter.	10.00
PEACH LOVERS (fruttato, speziato, piccante, vellutato) Bourbon Buffalo Trace, Rum Flor de Cana 4y, purea di pesca nettarina, sciroppo allo zenzero, lime fresco, angostura bitter.	10.00
THAI PUNCH (Speziato, Citrico) Rum Abuelo 7 anos, Rum Flor de Cana 4y, Pimento drum, lime e arancia freschi, chai tea (tea nero speziato).	10.00
CLARIFIED DAISY A'LA PANAMERA (Chiarificato, fruttato, speziato)  Mezcal Verde, Rum Abuelo 7 anos, lime, cordial al lampone, noce moscata, angostura bitter, liquore Mamarita, "milk washing".	11.00
SONHANDO COM VOCÊ (fruttato, aromatico, molto piccante) Cachaça Seleta, Spagirico liquore al tabacco, ananas fresco, lime fresco, sciroppo di Togarashi (mix di spezie giapponese), basilico.	10.00
SAILOR MAGIC POTION (fresco, citrico, intenso) Rum speziato Sailor Jerry, sherbet lime e menta, Sparkling Sake Hitotoky Rokkasan.	10.00
GIMLET MEDITERRANEO (Citrico, aromatico, rinfrescante) Tanqueray Gin, Mastic Skinos, sherbet al limone, sciroppo di basilico.	10.00
SAVORYTA (citrico, sapido, aromatico, umami) Tequila infusa all'alga Wakame, liquore allo shiso Zoppi, lime, agave, sale.	10.00
FIVE O'CLOCK IN MUMBAI (citrico, amaro, aperitivo)  Vermut Mulassano Bianco, Snake Oil (liquore speziato), gocce di assenzio, sciroppo al tè verde, lime, sherbet al pompelmo, noce moscata.	9.00
UNEXPECTED NEGRONI (amaro, affumicato, fruttato, aperitivo) Campari Bitter, Vermut 9 Dante Inferno, Mezcal Verde, liquore ai fichi ciliegie e aceto balsamico.	10.00

BEERS

"CLOCKEN HELL" WEISSENOHER 50 cl. (helles)	6.00
WEIHENSTEPHAN 50 cl. (weissbier)	6.50
"B I B O K" 33 cl. (rossa dunkel bock artigianale)	8.50
"BLANCHE" SCHELDE 33 cl. (Belgio)	7.50
"TIPD PILS" BIRRIFFICO ITALIANO 33 cl. (pilsner artigianale)	8.00
FOUNDERS 33 cl. (all day IPA)	8.50



HOUSE SOFT DRINKS

"I nostri Signature Soft Drinks"
Se vuoi bere analcolico proponiamo una vasta gamma di tè freddi aromatizzati, La nostra inimitabile Ginger Beer e due Analcolici del mese. Tutto viene fatto in maniera artigianale lavorando materie prime di qualità.

SOMETHING LIKE MOJITO (fruttato, speziato, aromatico) Lime, menta, zenzero, pesca nettarina (o passion fruit), soda, angostura.	7.00
HONOLULU SWIZZLE (fruttato, speziato) Ananas, Lime, arzata di mandorla, chai tea (tea nero speziato).	7.00
HOME - MADE ICE TEA I nostri tè freddi artigianali ai gusti: Limone, menta, ananas, pesca.	5.00
HOME - MADE GINGER BEER La nostra inimitabile bevanda gasata artigianale ALLO ZENZERO.	5.00
TANQUERAY O.O TONIC Tanqueray 0.0 Gin analcolico, tonico fever tree.	8.00



LA BOTEGA

DRINKS & SPIRITS



EVERGREEN

"I Sempreverdi" è una drinks list a carattere permanente, una proposta di Twist on classic per gli "abituati", dove alla tradizione abbiamo unito un touch di buongusto e distillati di qualità premium.

SPRITZ APEROL SO: 6.50 (Aperitivo dolce e amaro) Aperol, Prosecco Tasi, selz.	6.50
FUSETTONE 7.00 (Aperitivo, amaro, rinfrescante) Bitter Fusetti, soda al pompelmo.	7.00
AMERICANO "ALL'INFERNO" 8.00 (Aperitivo, amaro, rinfrescante) Bitter Campari, Vermut 9 Dante Inferno, seltz.	8.00
GIN & TONIC 9.00 (Citrico, amaro, sparkling) Tanqueray Gin, tonica Fever Tree Indian, olii essenziali di limone.	9.00
IL TONICO DELLE CINQUE 8.00 (Aperitivo, amaro, citrico) Campari, Vermut Martini ambrato, sherbet al pompelmo, sciroppo al tè nero, gocce di assenzio.	8.00
NEGRONI N° TEN 10.00 (Aperitivo, amaro, secco, aromatico) Tanqueray N°TEN, Vermut 9 Dante Inferno, bitter campari.	10.00
MARTINI 1927 10.00 (Aperitivo, secco, aromatico, amaro) Tanqueray Gin N°Ten, vermut cocchi, liquore all'arancia amara, boker's bitter, angostura bitter, vaporizzazione di assenzio.	10.00
BLOODY MARY 10.00 (Vegetale, piccante, aromatico, energetico) Vodka, estratto di pomodoro datterino, lime fresco, erbe aromatiche, pepe, sale, peperoncino.	10.00
MOJITO 8.00 (Fresco, citrico, mentolato, bilanciato) Rum Havana 3 anos, menta fresca, lime fresco, zucchero di canna, seltz.	8.00
PALOMA 9.00 (Citrico, sapido, rinfrescante) Tequila, lime, soda al pompelmo rosa, sale.	9.00
HOUSE PLANTERS PUNCH 9.00 (Agrimato, avvolgente) Rum Abuelo 7 anos, lime fresco, sciroppo demerara, tè nero.	9.00
MAI TAI TRADER VIC  9.00 (Agrimato, avvolgente) Rum Runners Over Proof, Rum Flor de Cana, lime fresco, sciroppo demerara, angostura, arzata di mandorla, liquore arance amare.	9.00
CAIPIRINA 8.00 (Citrico, aromatico, fresco) Cachaça Seleta, pesto di lime e zucchero di canna, ghiaccio hoshizaky flake, "saudade".	8.00
LA BOTEGA MOSCOW MULE 9.00 (Speziato, piccante, citrico) Vodka, lime fresco, la nostra ginger beer artigianale.	9.00
MARGARITA 9.00 (Citrico, aspro, sapido) Tequila, cachaça, lime, sale al lime.	9.00
OLD FASHIONED 10.00 (Secco, aromatico, legnoso) Bourbon Buffalo Trace, zucchero, angostura bitter.	10.00
IRISH COFFEE  10.00 (Caldo, eccitante, cremoso) Irish Whiskey Tullamore D.E.W. XO Rum Cask Finish, Caffè Lavazza Top Class, zucchero demerara, panna al miele speziato.	10.00
ESPRESSO MARTINI (Eccitante) 9.00 Vodka, Varnelli Caffemoka, Espresso Lavazza Top Class, sciroppo demerara.	9.00

