

SIGNATURE COCKTAILS

MY PALOMA € 10

Mezcal - Tequila - Lime - Sciroppo ananas lemongrass e rosmarino
- Soda al pompelmo rosa

WESTSIDE € 10

Gin London dry - Liquore al pino mugo - Lime - Zucchero - Menta e basilico

DARK 'N' STORMY++ € 8

Rum - Lime - Sciroppo di mela e peperoncino - Ginger beer - Creole bitter

MARIACHI PENICILLIN € 10

Mezcal - Blended whisky - Limone - Sciroppo di miele e zenzero

DAIQUIRI CLAIRIN €10

Rum Clairin Communal - Lime - zucchero

MAI TAI ESQUISITO €8

Rum Blanco - Orange curacao - Lime - Purea di passion fruit - Orzata

USA PEPPER €7

Bitter Campari - Vermouth infuso al pepe - soda

EASTLOW €7

Purea di passion fruit - Tea Verde - Gum Syrup - Essenza di May Chang

SHIRLEY €7

Purea di lampone - Sciroppo di Gingerbread - Ginger ale

FLORIDA FIZZ €7

Arancia - Limone - Gum Syrup - Soda al pompelmo rosa

BIRRE ARTIGIANALI B20

0,33 € 5 0,66 € 10

SIBILLA

Birra chiara a bassa fermentazione non pastorizzata.
Fresca e leggera, note speziate, erbacee con sentori di cereale,
profumata e amara. 4,8%

GABI

Birra ambrata doppio malto a bassa fermentazione non pastorizzata.
note leggermente floreali e fruttate, con un finale delicatamente amarognolo. 5%

EDGARD

Birra ambrata doppio malto ad alta fermentazione rifermentata in stile indian pale ale,
note agrumate, fruttate, floreali molto equilibrate. 5,6 %

BRUSSA

Birra rossa doppio malto, alta fermentazione. Si presenta con un bel tono ambrato/rubino.
Gusto dolce dato dai malti caramellati ben bilanciato dall'amaro del luppolo. 5,8%

JAM SESSION

Birra chiara ad alta fermentazione. Fresca e delicata al palato ma dal buon corpo,
profumata di luppolo e sentori di banana. Finale delicatamene amaro. 5,3%

B_FRESH

Birra chiara ad alta fermentazione non pastorizzata. Spiccata capacità dissetante,
apportata dalla nota amarognols dello zenzero fresco. 4,5 %

STUZZICHERIE

TAGLIERE DI CRUDO SAN DANIELE €14

TOAST PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO €5

TARTINA €2
(COTTO E KREN - CRUDO - VERDURE)

BOCCONCINI DI BUFALA IN CAPRESE €8