

ZANZARA



LA MESCITA DELLA SETTIMANA

BOLLICINE

VALENTINO BRUT "RISERVA ELENA" 2018 Rocche dei Manzoni € 8
TRENTO DOC BLANC DE BLANCS BRUT "MAXIMUM" Ferrari € 8
CREMANT DE LOIRE BRUT Loire Propriètes € 8
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT Gaspard Crepaux € 12
CHAMPAGNE BRUT "LA ROSÈ" Vincent Brochet € 14

BIANCHI

ROMA DOC 2020 Malvasia Puntinata - Principe Pallavicini € 7
42N 2018 Chardonnay - Abbazia di Propezzano € 8
PEC 2020 Pecorino - Abbazia di Propezzano € 8
TOC BAS 2018 Friulano - Ronco del Gelso € 8
PLATT E RIEGL 2019 Pinot Bianco - Giralan € 9

ROSSI

CEANESE DI OLEVANO CLASSICO SUPERIORE 2018 Cesanese - Proietti € 7
NOSTRU 2018 Nerello Mascalese - Cortese € 8
SCHIAVA 2020 Schiava - Elena Walch € 8
ROSSOBORDÒ 2015 Grenache - Valter Mattoni € 10
FRANC 2016 Cabernet Franc - Cesconi € 12

GRANDI VINI AL CALICE

HABEMUS ETICHETTA ROSSA 2014 Cabernet Franc - San Giovenale € 20

LE BIRRE ALLA SPINA

BALADIN 4.8 (33 cl.) - Baladin - Blond Ale (4,8%) € 6
L'IPPA (33 cl.) - Baladin - Italian Pale Ale (5,5%) € 6
ROCK'N ROLL (33 cl.) - Baladin - American Pale Ale (7,5%) € 6
ISAAC (33 cl.) - Baladin - Blanche (5,0%) € 6
SUD (33 cl.) - Baladin - Witbier (4,5%) € 6

TAPAS BAR

MINI TARTARE DI SCOTTONA € 3
scalogno, capperi, maionese alla senape espressa

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
RESERVA TORREÓN 42 MESI € 4
tagliato al coltello, pan y tomate, olio evo

CRUDO DEL GIORNO € 4
chips di riso e lime

PAN BRIOCHE, BURRO AFFUMICATO E ALICI € 3
alici del Mar Cantabrico

SANDWICH DI ALICI, PROVOLA
E MAIONESE DI PATATE € 3
alici fritte al pane panko e mayo di patate

TORTELLI DI CODA ALLA VACCINARA € 4
sugo di arrosto e spuma di parmigiano

FISH AND CHIPS DI BACCALÀ € 4
chips di patate, baccalà in tempura e lime

MACARON DI FRUTTI ROSSI € 5
patè di fegatini, nocciole e marasche

LA PRIMA CONSUMAZIONE A PARTIRE DA 10 €, A SEGUIRE IL PREZZO DI LISTINO

L'ORA FELICE 10€

IL NOSTRO APERITIVO

IL COCKTAIL, IN REALTÀ,
È SOLO UN'OCCASIONE D'INCONTRO
È UNA FESTA ALLA QUALE OGNUNO SI INVITA DA SOLO
PER FARSI UN PO' DI FESTA
Marcello Marchesi

ADONIS
Sherry Palo Cortado Regente Romate,
Vermouth Storico Cocchi, Bitter Orange

CARDINALE 176
Belvedere Heritage 176,
Campari, Noilly Prat

GAGLIASCO
Bitter Gagliardo, Cynar,
Chinotto Quaglia, Lambrusco

GRAN TORINO CABRIO
Barolo Chinato Cocchi,
Rabarbaro Zucca, Fernet, Bitter Orange,
Schweppes Tonica Premium

ITALIAN 75
Roby Marton Gin, Zenzero, Limone,
Spumante Metodo Classico

MY WAY
Rabbit Bitter, Vermouth Antica Formula,
Soda, Profumo di Rabarbaro

PALOMINA
Mezcal Bruxo X, Sherry Manzanilla,
Lime, Pompelmo, Agave,
Schweppes Pompelmo Rosa

PIMM'S COPA
Pimm's, Sherry Fino Marismero Romate,
Lime, Ginger Beer (Cetriolo, Menta, Fragola)

SHERRY COBBLER
Sherry Exceptional Harvest Ximénez Spínola,
Arancia, Limone,
Zucchero (Frutti di Bosco, Menta)

MOCKTAILS 8€

DARK'N'SALTY
The al Caramello Salato, Lime, Ginger Beer

VEGAN TONIC
Seedlip Garden, Salvia, Limone, Schweppes Tonica

SHIRLEY
Shrub Fragola e Basilico, Lime, Schweppes Hibiscus

CHARLOT
Shrub al Pompelmo Rosa, Bitter J.Gasco

CALAMITY JANE
Platano, Mango, Lime, Frutto della Passione

I GARNISH POTREBBERO DIFFERIRE DAGLI INGREDIENTI DEI DRINK,
PERTANTO VI PREGHIAMO DI SEGNALARE EVENTUALI ALLERGIE

◀ (...Volta pagina)

TWIST ON CLASSIC 12€

(DISPONIBILI DALLE 17.00)

ALMOND BRAMBLE
Vodka Ketel One, Limone, Zucchero, Marasche,
Adriatico Bianco

DUCA BIANCO
Gin Tanqueray Ten, Bergamotto Quaglia,
Salvia, Limone, Bitter al Pompelmo, Albume

EL AMARILLO
Tequila Casamigos Reposado,
Caribbean Pineapple Giffard, Ancho Reys Verde, Agave,
Lime, Ananas salata al Coriandolo e Jalapeño

MELBA JULEP
Johnnie Walker Sweet Peated al Caramello Salato,
Amaretto Adriatico, Crème de Pêche Merlet, Menta

PENICILLIN 23
Ron Zacapa 23, Caribbean Pineapple Giffard, Lime,
Zenzero, Profumo di Torba

QUINTINO SAZERAC
Mezcal Casamigos, Zucchero, Bitter al Cioccolato,
Elixir di Liquirizia, Myntha

TARANTINO 12€

BLOODY MARY
Ketel One alla Barbabietola, Calle 23 al Jalapeño,
Laphroaig Select, Pomodoro,
Limone, Bloody Mix, Salsa BBQ, Sale e Pepe

SPRITZ 10€

(DISPONIBILI ALL DAY LONG)

VENEXIANO - Bitter Luxardo, Prosecco

MILANESE - Bitter Campari, Prosecco

HUGO - Liquore al Sambuco Giffard, Prosecco

FRUTTI ROSSI - Liquore alle More Giffard, Prosecco

ZENZER - Liquore allo Zenzero Giffard, Prosecco

WE ♥ TIKI 12€

CANCHANCHARA
Rhum Clairin Le Rocher, Lime, Miele

ROMERO'S Botran Blanco Reserva,
Trois Rivières Whisky Finish, Gosling 151 proof,
Passion Fruit, Lime, Pompelmo, Cannella

BANANA JOE Botran Blanco Reserva,
Abuelo 7, Plantation Overproof, Lime,
Orzata alla Banana, Alamea Hawaiian Coffee