

**APERITIVO**

**limoncello**

traditional homemade italian lemon liqueur



0,04 l 5,70 €

**MENÙ**

**tonno in crosta di erbe** (\* 1, 3, 4, 7, 8, 10)

broccoli stems, kalamata olives, lemon confit, mustard-honey aioli, bastolcini di pizza

200 g / 80 g 13,50 €

**risotto allo zafferano** 🌱 (\* 3, 7, 8, 12)

mascarpone cream, roasted chickpeas, ricotta di salata cheese, basil-parsley pesto, fresh chilli, trebuchet

380 g 15,80 €

**braciola di maiale alla griglia** (\* 7, 9, 12)

roasted asparagus, roasted baby carrot puree, marinated radish, herb oil, sage demi-glace

400 g / 250 g 18,50 €

**dolce biondo al limoncello** (\* 1, 3)

roasted lactose-free butter slices, mandarin confit puree, fresh blackberries, citrus meringue, honeydew

170 g 8,50 €

**LIMONATA**

**cantalupo-polpello**

cantaloupe melon, elderflower, grapefruit, lemon thyme, lemon, soda

0,50 l 5,80 €

1,00 l 10,90 €

**LE VIBRAZIONI ITALIANE**

**spritz ai fiori di sambuco** (\* 12)

beefeater pink, prosecco valdobbiadene superiore brut drusian, base, soda, raspberry

0,17 l 9,90 €

**spritz analcolico ai fiori di sambuco** (\* 12)

non-alcoholic g%n, serena 1881 alcohol free, elderflower, soda, raspberry

0,17 l 6,90 €

**CAFFÈ FREDDO**

**caffè freddo alla vaniglia** (\* 8)

espresso, almond milk, vanilla

0,20 l 6,50 €

**VINO**

**pinot grigio** (\* 12)

dry, santa cristina, friuli venezia giulia, italy

0,10 l 4,50 €

0,75 l 39,90 €