

APERITIVO ONE SENSE®

FORMULA A: un cocktail dalla nostra lista, con patatine e snack salati 10,00 € pp

FORMULA B: degustazione formaggi e salumi, con 1 calice di vino dalla nostra lista mescite, o 1 calice di bollicine, o 1 cocktail dalla nostra lista 16,00 € pp

FORMULA C: degustazione formaggi e salumi, con bottiglia di vino 9,00 € pp +vino (sconto 10% da listino)

COMPOSIZIONE DELLA DEGUSTAZIONE FORMAGGI E SALUMI

accompagnata da focaccia del nostro Forno e grissini artigianali Albanesi

- ◆ Mortadella di Maiale Mora Romagnola  Slow Food® Presidio
custodita in cera d'Api
- ◆ Ventricina del Vastese  Slow Food® Presidio
- ◆ Capocollo di Maiale Nero Lucano biologico
da allevamento allo stato brado
- ◆ Salsiccia di Maiale Mora Romagnola  Slow Food® Presidio
custodita in cera d'Api
- ◆ Formaggio Cacio del Borgo
Latte di Vacca Frisona al pascolo brado
- ◆ Formaggio dell'Orso biologico
Latte di Vacca pezzata rossa al pascolo brado in alta montagna, con miele o confettura di uva fragola
- ◆ Blue di Pecora
Piccolo Caseificio di Verbania, stagionato oltre i 70 gg.

I FORMAGGI E I SALUMI DELLA DEGUSTAZIONE PROVENGONO DA AZIENDE ETICAMENTE GESTITE, SELEZIONATE PER NOI DA:



DRINK & COFFEE

birre bott.	- ANIMA DANTE - MORETTI ROSSA o ZERO - cl 33	€ 4,00
birre spina	- ICHNUSA / MESSINA cl 20 / 40	€ 3,00 / 4,00
birre spina	- TENNENT'S doppio malto cl 20 / 40	€ 3,50 / 5,00
birre spina	- REALE BIRRA DEL BORGO cl 30	€ 4,00
soft drink	- COCA COLA/COCA ZERO/FANTA/SPRITE cl 33	€ 3,00
soft drink	- SCHWEPES TONICA/GINGER ALE-BEER	€ 3,00
soft drink	- ANALCOLICO CRODINO - SANBITTER	€ 3,00
soft drink	- SUCCHI DI FRUTTA GUSTI ASSORTITI	€ 2,50
soft drink	- THE FREDDO AL LIMONE - ALLA PESCA	€ 3,00
hot drink	- CAFFE' - CAFFE' DECAFFEINATO - ORZO	€ 2,00
hot drink	- CAPPUCCINO - ORZO	€ 2,50
hot drink	- THE - INFUSI - CIOCCOLATA CALDA	€ 3,00



COCKTAIL ONE SENSE®

10,00 € pp

AMERICANO:	<i>Martini Rosso, Bitter Campari, Soda</i>
BACARDI COCKTAIL:	<i>Bacardi, Lime, Granatina</i>
BAY BREEZE:	<i>Vodka, Ananas, Mirtillo rosso</i>
BLACK RUSSIAN:	<i>Vodka, Liquore al Caffè</i>
BLUE HAWAIIAN:	<i>Vodka, Rum, Blue Curaçao, Ananas</i>
CACTUS COOLER:	<i>Vodka, Liq. Fr. Passione, Ananas, Limonata</i>
COSMOPOLITAN:	<i>Vodka, Cointreau, Cranberry, Lime</i>
CUBA LIBRE:	<i>Bacardi, Cola</i>
DAIQUIRI:	<i>Bacardi, Lime, Zucchero</i>
ELISIR SPRITZ:	<i>Elisir Gambirinus, Prosecco, Tonica</i>
GIN FIZZ:	<i>Gin, Limone, Scir. Zucchero, Soda</i>
GREEN EYES:	<i>Vodka, Blue Curaçao, Ananas</i>
ITALIAN BEACH ICE TEA:	<i>Mixology, Di Saronno Amaretto, Mirtillo</i>
JAPANESE ICE TEA:	<i>Mixology, Midori, Lemonade</i>
JAPANESE SLIPPER:	<i>Liq. Melone, Limone, Cointreau</i>
KAMIKAZE:	<i>Vodka, Cointreau, Limone</i>
LONG BEACH ICE TEA:	<i>Mixology, Mirtillo</i>
LONG ISLAND ICE TEA:	<i>Mixology, Cola</i>
LYNCHBURG LEMONADE:	<i>Whisky, Cointreau, Limonata</i>
MARGARITA:	<i>Tequila, Cointreau, Lime</i>
MEXICAN PASSION:	<i>Tequila, Passoa, Sweet&Sour</i>
MOJITO:	<i>Menta, Lime, Rum, Soda</i>
MOSCOW MULE:	<i>Vodka, Ginger Beer, Lime</i>
NEGRONI:	<i>Gin, Martini Rosso, Bitter Campari</i>
OLD FASHIONED:	<i>Bourbon Angostura, Zucchero, Soda</i>
ORANGE BLOSSOM:	<i>Gin, Arancia, Scir. Zucchero</i>
PEARL HARBOUR:	<i>Vodka, Liq. Melone, Ananas</i>
PINK LADY:	<i>Gin, Cointreau, Limone, Granatina</i>
RUSSIAN TEA:	<i>Vodka, Liq. Melone, Sweet & Sour, Cola</i>
SEX ON THE BEACH:	<i>Vodka, Vodka Pesca, Succo Arancia/Ananas</i>
SPRITZ VALLA:	<i>Aperol/Campari, Prosecco</i>
TEQUILA SUNRISE:	<i>Tequila, Arancia, Granatina</i>
TEXAS ICE TEA:	<i>Mixology, Tequila, Cola</i>

VIRGIN MOJITO †:

Lime, Menta, Ginger Ale, zucchero canna

ROSE LEMON SPRITZ †:

Ananas, Arancia, Lime, Granatina, Miele

†ANALCOLICI

