

APERITIVI A MODO NOSTRO

L’Americano

L’iconico aperitivo italiano con le sue bolle fini ed il vino speziato.. erbaceo ed elegante.

- Classico € 8
- America-No (no alcol) € 8
- Funky Banana € 9

Il Negroni

Il Re della miscelazione italiana sposa tradizione e modernità.

- Classico € 9
- No-Groni (no alcol) € 9
- Strawberry-Oni € 10

Non chiamatemi Garibaldi

Arancia, vaniglia, cardamomo tostato, erbaceo agrumato.

Spumino

Cacao speziato, pompelmo, chicchi di sale, bollicina al chinino.

INNOVAZIONE E TRADIZIONE (OLTRE AI CLASSICI)

Francese a modo mio

Agrume giallo, canna da zucchero, ginepro e bolle d’uva pregiata. Classico per natura rivisto per scelta.

Singapore bella ma...

Ciliegia, miele ed erbe dolci, agrume verde, ginepro e bolle grosse.

Se piace al Bartender...

Canna da zucchero, cocco tropicale, umami bilanciato.

Arrogante

Caffè estratto, carciofo gentile, fava di tonka, mandorla, ancora caffè, uva distillata.

CONDIVIDIAMO?

Lingotto

Pan brioche tostato, burro montato salato, acciughe del Cantabrico.

Hummus

Hummus di ceci homemade, verdure di stagione arrostiti e marinate, olio alle erbe. Pane croccante.

Polpo on fire

Polpo cotto a bassa temperatura, salsa di pomodoro leggermente piccante, olive, capperi, pomodorini confit, olio alle erbe.

Selezione di cicchetti

- Cicchetto singolo € 2,50
 - Degustazione di cicchetti € 10
- Chiedi allo Staff le proposte della settimana..

CON LE POSATE

Orzotto

Orzo perlato, crema di spinaci e parmigiano, erbe di stagione saltate.

Rosato Tonnato

Magatello cotto a bassa temperatura rosa al punto giusto, salsa tonnata homemade, fiori di capperi, olio aromatizzato alle erbe.

Quasi quella della nonna

Lasagna di verdure di stagione, besciamella al pesto, parmigiano gratinato.

Col Po Po Pomodoro

Pappa al pomodoro, burrata, pomodorini confit, olio al basilico.

Nuda e Cruda

150 g di tartare di manzo sceltissimo, olio, sale, limone, battuto di capperi. Con le immancabili patate.

INSALATE +

Genova per noi...

Insalata tiepida di polpo e patate, olio al prezzemolo, olive taggiasche e fagiolini bolliti.

Insalata caprese 2.0

Carpaccio di pomodori ramati, pomodori confit, mozzarella fiordilatte, bocconcini di pappa al pomodoro, olio al basilico.

Insalata di pollo

Lattuga romana, straccetti di pollo cotto a bassa temperatura, crostini di pane, bacon croccante, scaglie di grana e maionese alla soia homemade.

Facciamo tutto noi... il pane ancora no!

CHIAMALI PANINI...!

La Mortazza

Mortadella Favola, mousse di caprino al limone, erbe di stagione spadellate, olio alle erbe.

Pulled Poll

Pollo sfilacciato cotto a bassa temperatura, insalata coleslaw e salsa BBQ.

Crudo, burrata e...

Crudo di Parma, burrata, pesto di erbe di stagione e pomodorini confit, zucchine marinate agrodolci.

Veggy

Hummus di ceci, verdure di stagione arrostiti, maionese vegana alle erbe.

Il Nostro Burger

Burger di manzo 150 g, bacon croccante, salsa cheddar homemade, marmellata di cipolle di tropea, salsa rosa con cetriolini, insalata Iceberg. Con le immancabili patate.

Salmon Bun

Salmone affumicato, mousse di caprino al limone, cetrioli pickles e senape al miele. Con le immancabili patate.

ZERO O POCHISSIMO ALCOL

Miss Sunshine

Zenzero dolce, agrume giallo, canna da zucchero, passion fruit.

Dill or nothing

Aneto verde, pizzico di mela, bollicina al chinino.

Tamarindo al bivio...

Tamarindo, ginepro astemio, dolce e aspro. Indeciso tra mule or tonic? Puoi provarlo in entrambe le versioni.

Quasi Spritz

Bollicina grezza, analcolico agrumato e fermento d’uva.



La nostra
selezione di vini
al calice o in
bottiglia



...meglio birra?
Tranquilli: c’è anche quella!

Per allergie o intolleranze
rivolgersi al personale

i Lista allergeni alimentari

1. Cereali e glutine / 2. Crostacei / 3. Uova / 4. Pesce / 5. Arachidi / 6. Soia / 7. Latte / 8. Frutta a guscio / 9. Sedano / 10. Senape / 11. Semi di sesamo / 12. Anidride solforosa e solfiti / 13. Lupini