

Silene

risto bottega caffè





ESPRESSO = 1,4

CAPPUCCINO = 1,9

LATTE MACCHIATO = 2,2

CAFFÈ AMERICANO = 1,9

GINSENG = 1,9

ORZO = 1,9

CIOCCOLATA CALDA = 3,5
+ panna montata = 4

le nostre

BRIOCHES

lievito madre a lievitazione
naturale 26 ore:

- > **vuota** leer - empty = 1,6
- > **farcita** gefüllt - stuffed = 1,7
- > **super farcita** = 2,5
con frutta fresca
mit frischem Obst · with fresh fruit

SPECIALTY

A SCELTA: CALDO/FREDDO

base latte = 3

MATCHA LATTE

CHAI LATTE

base latte + caffè = 3

CARAMEL LATTE

VANILLA LATTE

MAKADAMIA LATTE

Richiedi il latte vegetale che preferisci:

> **AVENA** > **SOIA** > **COCCO**

Fragen Sie nach der Pflanzenmilch, die Sie bevorzugen:

HAFER · SOJA · KOKOSNUSS

Ask for the vegetable milk you prefer:

OATS · SOY · COCONUT

Breakfast

INFUSI = 3

THE VERDE
sencha agrumato

THE ROSSO
liquirizia, papaya

THE NERO
English Breakfast

TISANE

Kräutertees
Herbateas

> **arancia e zenzero**
Orange und Ingwer
Orange and ginger

> **frutti di bosco**
Beeren
Berries

> **menta, camomilla, finocchio**
Minze, Kamille, Fenchel
mint, chamomile, fennel

A BASE DI FRUTTA

① **SPREMITA D'ARANCIA** = 4
Frischgepresster Orangensaft
Fresh orange juice

① **CENTRIFUGHE** = 5
Fresh juices

> **ENERGY**
mela, carota, zenzero
Apfel, Karotte, Ingwer
Apple, carrot, ginger

> **FRESCA**
mela, pera, limone
Apfel, Birne, Zitrone
Apple, pear, lemon

> **DETOX**
mela, sedano, cetriolo, limone
Apfel, Sellerie, Gurke, Zitrone
Apple, celery, cucumber, lemon

> **BERRY**
mela, lampone, mirtillo, fragola, limone
Apfel, Himbeere, Blaubeere,
Erdbeere, Zitrone
Apple, raspberry, blueberry,
strawberry, lemon



NOCCIOLATA E BANANA = 8

Schoko-Haselnuss-Creme und Banane
Chocolate hazelnut spread and banana

SCIROPPO D'ACERO E MIRTILLI = 8

Ahornsirup und Blaubeeren
Maple syrup and blueberries

PANCAKE CRUNCH = 9

**CONFETTURA DI FRUTTI DI BOSCO,
GRANOLA AL CIOCCOLATO CROCCANTE,
FRUTTI DI BOSCO FRESCHI**

Waldfruchtconfiture, Knuspermüsli
mit Schokolade, frische Beeren
Mixed berry jam, crunchy chocolate granola,
fresh berries

VEGAS CREAM = 9,5

**CREMA PASTICCERA,
COMPOSTA DI FRAGOLE CALDA,
PEPITE DI CIOCCOLATO FONDENTE**

Konditorcreme, warme Erdbeerkompott,
Zartbitterschokoladenstückchen
Pastry cream, warm strawberry compote,
dark chocolate chips

DUBAI CHOCOLATE = 9

**CREMA DI PISTACCHIO,
PASTA FILO, NOCCIOLATA**

Pistaziencreme, Filoteig,
Schoko-Haselnuss-Creme
Pistachio cream, filo pastry,
chocolate hazelnut spread

BOWL DI FRUTTA = 7,5

yogurt di soia, granola,
noci, miele, frutta fresca
mit Sojajoghurt, Granola, Nüsse,
Honig, frischem Obst
with soy yogurt, granola, nuts,
honey, fresh fruit

ORIGINAL AÇAI BOWL = 9

açai, granola, frutta fresca,
bacche di goji, miele, polline d'api

mit Açai, Granola, frischem Obst,
Goji-Beeren, Honig, Blütenpollen
with açai, granola, fresh fruit,
goji berries, honey, bee pollen

CARAMEL CRUNCH

AÇAI BOWL = 9,5

açai, granola, banana,
cioccolato fondente, caramello salato,
polvere di maca
mit Açai, Granola, Banane,
dunkler Schokolade, gesalzenem Karamell,
Maca-Pulver
with açai, granola, banana, dark chocolate,
salted caramel, maca powder

Brunch

UOVA E

BACON CROCCANTE = 7

Speck und Eier
Eggs and crispy bacon

AVOCADO TOAST³ = 9,5

1 fetta di pane ai cereali, guacamole,
salmone, uovo all'occhio,
Philadelphia, semi di sesamo

1 Scheibe Mehrkornbrot, Guacamole, Lachs,
Spiegelei, Philadelphia Käse, Sesamsamen
1 slice of multigrain bread,
guacamole, salmon, fried egg,
Philadelphia cream cheese, sesame seeds

CAPRI AVOCADO TOAST³ = 9

1 fetta di pane ai cereali, guacamole,
burrata, pomodorini, origano, olio EVO

1 Scheibe Mehrkornbrot, Guacamole,
Burrata Käse, Kirschtomaten, Oregano, Olivenöl
1 slice of multigrain bread, guacamole, burrata
cheese, cherry tomatoes, oregano, EVO oil

BAGEL

USA BAGEL³ = 8

con formaggio Cheddar, uovo all'occhio,
bacon croccante
mit Cheddar Käse,
Spiegelei, Speck
with Cheddar cheese, fried egg,
crispy bacon

SALMON BAGEL³ = 9,5

con robiola, pomodorino semi dry,
rucola, salmone
mit Robiola, halbtrockneten Tomaten,
Rucola, Lachs
with robiola, semi-dried tomatoes,
rocket salad, salmon

FRENCH TOAST³

CLASSIC = 8

con frutta fresca
e sciroppo d'acero
mit frischem Obst und Ahornsirup
with fresh fruit and maple syrup

BACON & CHEDDAR = 9,5

con bacon pepato, Cheddar fuso,
uovo all'occhio e miele
mit Pfeffer-Bacon, geschmolzenem Cheddar,
Spiegelei und Honig
with peppered bacon, melted Cheddar,
fried egg and honey

ANTIPASTINO DI MARE = 21,5

**dentice mantecato, tonno marinato, spada affumicato,
tartare di ricciola, branzino mantecato, tartare di gambero rosso**
Meeresfrüchte-Vorspeise: cremige Zahnbrasse, mariniertes Thunfisch,
geräucherter Schwertfisch, Bernsteinmakrelen-Tatar, cremiger Wolfsbarsch, rotes Garnelen-Tatar
Seafood appetizer: creamed dentex, marinated tuna, smoked swordfish,
amberjack tartare, creamed sea bass, red shrimp tartare

DENTICE MANTECATO 4 pz. = 15

crostino di pane ai cereali con crema di dentice
Crostino aus Mehrkornbrot mit Goldbrassen-Creme
Multigrain bread crostino with creamy dentex spread

BIS DI TARTARE 4 pz. = 16

**crostino di pane pugliese, stracciatella, tartare di ricciola
crostino di pane pugliese, stracciatella, tartare di gambero rosso**
Crostino aus apulischem Brot mit Stracciatella Käse und Bernsteinmakrelen-Tatar
Crostino aus apulischem Brot mit Stracciatella Käse und rotem Garnelen-Tatar
Puglian bread crostino with stracciatella cheese and amberjack tartare
Puglian bread crostino with stracciatella cheese and red prawn tartare

CROSTINO PATA NEGRA 4 pz. = 14,5

crostino di pane toscano, Pata Negra Paleta Ibérica de Bellota 36 mesi, robiola
Getoastetes toskanisches Brot, Pata Negra Paleta Ibérica de Bellota 36 Monate, Robiola-Käse
Toasted tuscan bread, Pata Negra Paleta Ibérica de Bellota 36 months, Robiola cheese

CARPACCIO DI BLACK ANGUS = 15

con datterino fresco, rucola, burrata pugliese, basilico fresco, olio evo
Carpaccio vom Angus-Rindfleisch, Kirschtomaten, Rucola,
apulischer Burrata-Käse, frischem Basilikum, natives Olivenöl extra
Angus pure beef, cherry tomatoes, rocket salad, apulien burrata cheese,
fresh basil, extra virgin olive oil

BRUSCHETTA CALABRESE = 13

**"fresa" con concasse di pomodoro fresco, burrata pugliese,
acciughe del mar Cantabrico, basilico fresco**
Knuspriges Brot mit Concassé aus frischen Tomaten, Burrata aus Apulien,
Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, frischem Basilikum
Crispy bread with fresh tomato concassé, Apulian burrata, Cantabrian anchovies, fresh basil

coperto / cover = 1

il nostro bistrot

la nostra piccola cucina

A PRANZO



SPAGHETTONE FRESCO = 17,5

Spaghettone di pasta fresca, gamberi e la loro bisque,
stracciatella pugliese, zest di lime

Spaghettoni aus frischer Pasta mit Garnelen und ihrer Bisque,
apulischer Stracciatella und Limettenzeste

Fresh spaghettoni with prawns and their bisque, Puglian stracciatella and lime zest

PACCHERO RICCIOLA E SALICORNIA = 18

con emulsione salina di salicornia, tartare di ricciola, gocce di pecorino romano

Paccheri mit Salicornia-Salzemulsion, Bernsteinmakrelen-Tatar, Tropfen von Pecorino Romano

Paccheri with samphire saline emulsion, amberjack tartare, Pecorino Romano drops

RAVIOLIO PIOVRA E PATATA VIOLA = 17,5

Raviolo ripieno di patata viola, ragu di piovra al cocchio, crumble di pane, zest di limone

Raviolo gefüllt mit violetter Kartoffel, Oktopus-Ragù aus dem Tontopf, Brot-Crumble, Zitronenzeste

Raviolo filled with purple potato, octopus ragù cooked in a clay pot, breadcrumbs, lemon zest

RIGATONI AL PESTO SICILIANO = 16

con stracciatella pugliese e chips di black angus

Rigatoni mit sizilianischem Pesto, Apulian stracciatella cheese, Black-Angus-Chips

Rigatoni with Sicilian pesto, apulische Stracciatella, Black Angus chips

U PACCHERO KMO = 14

con salsa di datterino giallo, verdure del Cavallino e basilico

Pacchero mit gelber Datteltomaten-Sauce, lokalem Gemüse aus Cavallino und Basilikum

Pacchero with yellow datterino tomato sauce, local Cavallino vegetables and basil

coperto / cover = 1

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. Informiamo inoltre la gentile clientela che indipendentemente dalla nostra volontà e solo quando la stagionalità o la disponibilità di mercato lo richiede, possono essere serviti piatti confezionati con prodotti congelati o surgelati. Alcuni prodotti vengono abbattuti per una corretta conservazione.

For any information regarding substances and allergens, the appropriate documentation can be requested from the staff on duty. We also inform our valued customers that, regardless of our intentions, dishes made with frozen or chilled products may be served when seasonal availability or market conditions require it. Some products are quick-frozen for proper preservation.

TOAST

TOAST CLASSICO = 4,8

prosciutto cotto Gran Sapore, formaggio

Schinken "Gran Sapore", Käse

Gran Sapore ham, cheese

TOSTONE FARCITO = 7

prosciutto cotto Grand Sapore,
formaggio, verdure grigliate

Schinken "Gran Sapore", Käse, gegrillte Gemüse

Grand Sapore ham, cheese, grilled vegetables

CAPRI AVOCADO TOAST = 9

pane ai cereali, guacamole,
burrata, pomodorini, origano, olio EVO

Mehrkornbrot, Guacamole, Burrata Käse,

Kirschtomaten, Oregano, Olivenöl

Multigrain bread, guacamole, burrata cheese,
cherry tomatoes, oregano, EVO oil

TOSTONE LIGHT = 8,5

pane ai cereali, salmone, rucola,

philadelphia, pomodoro

Mehrkornbrot, Lachs, Rucola,

Philadelphia Käse, Tomaten

Multigrain bread, salmon, rocket salad,

Philadelphia cream cheese, tomato

TOSTONE SAPORITO = 8,5

carne manzo-pollo, pancetta,
formaggio, peperoni

Rind- und Hühnerfleisch, Bauchspeck,

Käse, Paprikaschoten

Beef and chicken, bacon, cheese, bell peppers

CLUB SANDWICHES

CLASSIC = 10

prosciutto cotto GranSapore, pancetta,
formaggio, uova, pomodoro, insalata

Schinken Gran Sapore, Bauchspeck,
Käse, Ei, Tomaten, Salat

Gran Sapore ham, bacon, cheese,
eggs, tomato, salad

CHICKEN = 11

carne di pollo, formaggio, rucola,
pancetta pepata, zucchini

Hühnerfleisch, Käse, Rucola,

Pfeffer-Bauchspeck, Zucchini

Chicken meat, cheese, rocket salad,
peppered bacon, zucchini

VEGETARIANO = 10

formaggio, verdure grigliate,
pomodoro, insalata

Käse, gegrillte Gemüse, Tomaten, Salat

Cheese, grilled vegetables, tomato, salad

OSLO = 13

salmone, formaggio, guacamole, zucchini,
cipolla croccante, rucola

Lachs, Käse, Guacamole, Zucchini,

knusprige Zwiebeln, Rucola

Salmon, cheese, guacamole, zucchini,
crispy onion, rocket salad

XL = 12

prosciutto cotto Gran Sapore, pancetta, formaggio,
provola, uova, melanzane, zucchini, salamino

Schinken "Gran Sapore", Bauchspeck, Käse, Provola

Käse, Ei, Auberginen, Zucchini, scharfe Salami

Gran Sapore ham, bacon, cheese,

provologne, eggs, eggplant, zucchini, spicy salami

not only snack

PIADINE

> SEMPLICE = 6

prosciutto cotto Gran Sapore, formaggio
Schinken "Gran Sapore", Käse
Gran Sapore ham, cheese

> PRIMAVERA = 8

pollo, insalata gentile,
pomodorino semi dry, formaggio
Hähnchen, Kopfsalat,
halbgetrocknete Tomaten, Käse
Chicken, lettuce, semi-dried
cherry tomatoes, cheese

> ORTOLANA = 7

Philadelphia, formaggio, peperoni,
melanzane, zucchine grigliate
Philadelphia, Käse, Paprikaschoten,
Auberginen, Zucchini
Philadelphia, cheese, grilled bell peppers,
eggplant and zucchini

> TRADIZIONE = 8

crudo di Parma 18 mesi, robiola,
formaggio, rucola
Parma Schinken, Robiola Käse, Käse, Rucola
18-month-aged Parma ham, robiola cheese,
cheese, rocket salad

I NOSTRI PANINI

a lievitazione naturale con carne arrotolata di manzo e pollo

Natürlich gereifte Brötchen gefüllt mit gerolltem Rind- und Hühnerfleisch
Naturally leavened bread with rolled beef and chicken meat

PAN BARBEQUE = 10,5

carne di manzo e pollo,
insalata, peperoni, cipolla, salsa bbq
Brötchen mit Rind- und Hühnerfleisch,
Salat, Paprikaschoten, Zwiebeln, BBQ-Sauce
Bread with beef and chicken meat, salad,
peppers, onion, BBQ-sauce

PAN PEPATO = 11

carne di manzo e pollo, pancetta pepata,
formaggio cheddar, zucchine grigliate,
uovo all'occhio, salsa white bbq
Brötchen mit Rind- und Hühnerfleisch,
Pfeffer-Bauchspeck, Cheddar Käse,
gegrillten Zucchini, Spiegelei, weiß BBQ-Sauce
Bread with beef and chicken meat, peppered bacon,
cheddar cheese, grilled zucchini,
fried egg, white BBQ sauce

ORTOLANA PAN DELL'ORTO = 11

formaggio cheddar, mozzarella di bufala,
zucchine, peperoni, melanzane, rucola,
pomodoro, salsa ranch
Brötchen mit Cheddar Käse, Büffelmilch- Mozzarella,
Zucchini, Paprikaschoten, Auberginen,
Rucola, Tomaten, Ranch-Sauce
Bread mit cheddar cheese, buffalo's milk mozzarella,
zucchini, peppers, eggplants, rocket salad,
tomatoes, Ranch sauce

PAN CROCK = 10

carne di manzo e pollo, formaggio Cheddar,
bacon croccante, salsa western
Brötchen mit Rind- und Hühnerfleisch,
Cheddar Käse, Bauchspeck, Western-Sauce
Bread with beef and chicken meat,
Cheddar cheese, bacon, Western sauce

PAN VOCADO = 10,5

carne di manzo e pollo, pancetta pepata,
rucola, salsa guacamole
Brötchen mit Rind- und Hühnerfleisch,
Pfeffer-Bauchspeck, Rucola, Guacamole-Sauce
Bread with beef and chicken meat, pepper-bacon,
rocket salad, guacamole sauce

PAN GOURMET = 18

tartare di gambero rosso,
burrata pugliese, lattughino,
pancetta pepata scottata,
basilico, salsa ranch
Brötchen mit Tatar von roten Garnelen,
Burrata-Käse, Babyblattsalat,
angebratenem Pfefferbauch,
Basilikum, Ranch-Sauce
Bread with red prawn tartare, burrata cheese,
baby lettuce, seared peppered
bacon, basil, ranch sauce

insalatone

CANTABRICA = 10

misticanza, rucola, mozzarelline,
pomodorini, ceci, noci,

acciughe del Cantabrico, salsa ranch

Salat, Rucola, Mini-Mozzarella, Kirschtomaten,
Kichererbsen, Walnüsse, kantabrische Sardellen,
Ranch-Dressing

Mixed salad, rocket, mini mozzarella,
cherry tomatoes, chickpeas, walnuts,
Cantabrian anchovies, ranch dressing

NETTARINA = 10

misticanza, pesche noci, lamponi, mirtilli,
mozzarella di bufala, pomodorini semi dry,
riduzione di balsamico

Salat, Nektarinen, Himbeeren, Blaubeeren,
Büffelmozzarella, halbgetrocknete Kirschtomaten,
Balsamico-Reduktion

Mixed salad leaves, nectarines, raspberries,
blueberries, buffalo mozzarella,
semi-dried cherry tomatoes, balsamic reduction

POKE

POKE MAUI = 12

riso venere, pollo grigliato, ceci, carote,
pomodorini, cipolla croccante,

f salsa mango habanero

Schwarzer Reis, gegrilltes Hähnchen,
Kichererbsen, Karotten, Kirschtomaten,
knusprige Zwiebel, Mango-Habanero-Sauce
Black Venus rice, grilled chicken, chickpeas,
carrots, cherry tomatoes,
crispy onion, mango habanero sauce

POKE TAHITI = 12,5

riso venere, tartare di tonno marinato,
mango a cubetti, germogli di soia,
edamame, semi di sesamo, salsa Teriyaki

Schwarzer Reis, marinierten Thunfisch-Tatar,
Mangowürfel, Sojasprossen,
Edamame, Sesamsamen, Teriyaki-Sauce
Black Venus rice, marinated tuna tartare,
diced mango, bean sprouts,
edamame, sesame seeds, teriyaki sauce

PATATE FRITTE:: = 4,5

Pommes frites / French fries

SUPER FRIES = 6,5

patate fritte con salsa white bbq
e guanciale croccante

Pommes frites,
weiß BBQ-Sauce, Bauchspeck
French fries with
white BBQ sauce and crispy bacon

NEW ORLEANS CHICKEN:: = 9

sfilacci di pollo fritti

Frittiate Hähnchenstreifen

Fried chicken strips

scegli la salsa
che preferisci:

Wähle die Sauce, die du bevorzugst:

Choose the sauce you prefer:

> **RANCH**

> **f MANGO HABANERO**

v piatto vegetariano
vegetarian dish

v piatto vegano
vegan dish

f piatto piccante
spicy dish

:: prodotti congelati
surgelati
frozen products



SPRITZ = 4
aperol, select, campari

HUGO = 5

SIGNATURE SILENE = 7
Bitter Gamondi, infuso di agrumi artigianale
Gamondi bitter, artisanal citrus infusion

FUSETTONE MILANO = 6,5
bitter Fusetti, tonica al pompelmo, menta in foglia
Fusetti bitter, grapefruit tonic, fresh mint leaves

NEGRONI = 7,5
bitter Campari, vermouth Carpano, gin

AMERICANO
> classico = 7
bitter Campari, vermouth Gamondi, soda

> secco = 8,5
bitter Dei Sospiri, vermouth Intrigo, soda

> morbido = 8
bitter Gamondi, vermouth Opificio, soda

la nostra
mescita
OUR WINES BY THE GLASS

VINO BIANCO

- > Tocai = 3
- > Gewurztraminer = 4,5
- > Sauvignon = 4

BOLLICINE

- > Prosecco docg = 4
- > Crémant = 6

VINO ROSSO

- > Cabernet = 3
- > Merlot = 3,5

**cicchetto
mix** = 7

- Polpettina artigianale
- focaccina cotta al forno
- pizzettine soffici
- frittelline alle alghes
- mozzarellina in carrozza
- arachidi & chips

Fleisch or Fisch-Bällchen, Focaccia,
kleine Pizzen, Algenbeignets,
frittiertes mozzarella- sandwich,
Erdnüsse, chips

Meat or fishball, focaccia,
small pizzas, small seaweed fritters,
fried mozzarella-cheese sandwich,
peanuts, chips

speciale birre

alla spina

BIRRIFICIO DEL DUCATO ITALIA

FREERIDE WEST COAST

IPA 5,2% 0,3 = 5

“una surfata sui luppoli della west coast, sognando un estate senza fine”. Una birra di color giallo dorato, con sentori di frutta tropicale, un amaro intenso ma ben bilanciato da lievi note biscottate.

West Coast hops. A golden-yellow beer with tropical fruit aromas, an intense but well-balanced bitterness, and subtle biscuit notes

VIAEMILIA

ITALIAN PILSNER 5% 0,3 = 4

“attraverso campi di grano tra basse colline sopra le pianure”. Una birra limpida di color giallo paglierino con un invitante aroma floreale, un amaro discreto, erbacea e dalla schiuma bianca molto persistente.

A clear, pale straw-colored beer with a floral aroma, mild bitterness, herbal notes, and a very persistent white foam.

in bottiglia / in lattina

**BIRRIFICIO DEL DUCATO
ITALIA**

WHITE RIOT

4% 0,33 = 6

una blanche piacevolmente agrumata ed esotica, leggera e dissetante

A pleasantly citrusy and exotic white beer, light and refreshing

VIAEMILIA

ITALIAN PILSNER 5% 0,33 = 5,5

una pils limpida, floreale, discretamente amara

A clear pilsner, floral with a mild bitterness

AFO 5,4% 0,33 = 6

un indian pale ale rossa, caratterizzata da una generosa luppolatura, caramellata e tostata al punto giusto

A red India Pale Ale, characterized by generous hop bitterness, with caramel and perfectly toasted notes

**Birrificio LZO
ITALIA**

CIMA 4,8% 0,33 = 6

Lager tradizionale rivisitata, beverina, floreale con un finale secco

A reinterpreted traditional lager, easy to drink, floral with a dry finish

RIOT ALE 5,6% 0,33 = 6

una indian pale ale in chiave moderna, tropicale, luppolata al punto giusto con un finale resinoso
modern IPA, tropical and balanced, with a resinous finish

POGUE 4,8% 0,33 = 6,5

una dry stout, morbida, profumatamente tostata, ricorda il cacao, amara al punto giusto

a smooth dry stout, richly roasted with notes of cocoa and a balanced bitterness

**Birrificio ERDINGER
GERMANIA**

HELLES 5,1% 0,5 = 5

una helles bavarese, fresca, gustosa, finemente speziata, piacevolmente amara

Bavarian Helles, fresh, flavorful, finely spiced, and pleasantly bitter

URWEISSE 4,9% 0,5 = 5,5

una weiß in stile bavarese, morbida e raffinata, con una schiuma persistente

A Bavarian-style Weißbier, smooth and refined, with a persistent foam

**BIRRA
ANALCOLICA**

0,33 = 4,5

non-alcoholic beer

cocktails

MOCKTAIL = 6,5



RIVERSIDE

tonica al pompelmo,
succo di limone, honey mix
grapefruit tonic, lemon juice, honey mix

CHARLESTON

succo di mango, more fresche,
zucchero bruno, tonica
mango juice, fresh blackberries,
brown sugar, tonic

PORTERVILLE

succo alla pesca, lamponi freschi, ginger beer
peach juice, fresh raspberries, ginger beer

TROPICALI = 9

MOJITO

rum, lime, zucchero di canna, menta, soda
rum, lime, brown sugar, mint, soda

MOJITO COCCO

rum, lime, zucchero di canna,
menta, latte di cocco
rum, lime, brown sugar, mint, coconut milk

MOJITO MORA

rum, lime, more fresche, menta,
zucchero di canna, soda
rum, lime, fresh blackberries,
mint, brown sugar, soda

CAIPIRINHA

cachaca, lime, zucchero di canna
cachaça, lime, brown sugar

CAIPIRINHA LAMPONE

cachaca, lime,
zucchero di canna, lamponi freschi
cachaça, lime, brown sugar, fresh raspberries

Premium GIN TONIC

WHITLEY NEILL GRAPEFRUIT = 11

agrumato / citrusy

ENGINE = 10

speziato / spiced

DEI SOSPIRI = 12

balsamico / herbal

SIPSMITH = 11

secco / dry

GIN ARTE = 11

floreale / floral

chiedi al nostro staff

IL PREMIUM GIN FUORI MENU!

Ask our staff about the off-menu premium gin!