

#APELAB

FIERO TONIC

(Martino Fiero, Acqua tonica)

AMERICANO

(Vermouth, Bitter, Soda)

SBAGLIATO

(Vermouth, Bitter, Prosecco)

NEGRONI

(Vermouth, Bitter, Gin)

BOULEVARDIER

(Vermouth, Bitter, Whiskey)

CARDINALE

(Vermouth Dry, Bitter, Gin)

MARTINI COCKTAIL

(Vermouth Dry, Gin)

MI-TO

(Campari, Puntmess)

IL VENEZIANO

(Select, Prosecco, Soda, Oliva)

HUGO

(St.germain, Prosecco)

MIMOSA

(Spremuta d'arancia, Prosecco)

GIN TONIC CON GIN PREMIUM 14€

GIN FIZZ

(Gin, Succo di limone, Zucchero liquido, Soda)

FRENCH 75

(Gin, Zucchero liquido, Succo di limone, Prosecco)

MOSCOW MULE

(Vodka, Ginger beer, Succo di lime)

BLOODY MARY

(Succo di pomodoro condito, Vodka)

MOJITO

(Rhum Bianco, Lime, Zucchero di canna bianco, Menta, Soda)

CAIPIRINHA

(Cachaca, Lime a fette, Zucchero di canna bianco)

MARGARITA

(Tequila, Succo di lime, Triple Sec)

IL MILANESE

(Rabarbaro Zucca, Liquore alla Vaniglia)

OLD FASHIONED

(Whiskey, Angostura Bitter, Zucchero)

PISCO CHILCANO

(Pisco, Ginger Beer, Angostura Bitter)

9€

#GHEPOSTLAB

BE-FIERO

(Martini Fiero, Lime, Menta, Ginger Beer)

PAUSA-NEGRONI

(Vermouth, Bitter, Brandy Italiano)

AROMATIC-GIMLET

(Gin, Cordial lime, Dash di Bitter alla creole)

BAKER FIZZ

(Vodka, Succo di limone, Liquore al lampone, Splash di Ginger Beer)

ALVARO

(Mezcal, Bitter agrumato, Sciroppo di zucchero, Pompelmo rosa)

CAPITAN

(Pisco, Vermouth rosso, Scorza di arancia)

NINA

(Miele, Gin, Succo di lime)

9€

BIRRA ALLA SPINA

PORETTI 4 LUPPOLI

PORETTI 4 NON FILTRATA

GRINBERGEN ROSSA

BLANC

40cl

7€

VINO AL BICCHIERE

ROSSO, BIANCO, PROSECCO 6€

METODO CLASSICO 10€

CHAMPAGNE 15€

BIBITE E SUCCHI CON APERITIVO..... 6€

SPRITZ (APEROL, CAMPARI) 8€

COCKTAIL PREMIUM 14€

TAGLIERI CONSIGLIATI PER 1/2 PERSONE

accompagnati da pane e salse per formaggi

5

Capocollo di Martina Franca, Cuor di speck affumicato, Salsiccia di cinghiale, Pecorino di Moliterno, Fontina d'alpeggio DOP Panizzi.

€ 22,00

6

Salame pregiato rustico macerato al vino, Crudo di Parma 24 mesi, Pastrami di Manzo affumicato, Pecorino di Moliterno, Toma di Gressoney.

€ 22,00

7

Coppa di Parma IGP, Salsiccia di cinghiale, Mortadella Suprema IGP, Pecorino di Moliterno, Stracciatella di burrata di Andria.

€ 22,00

8

Fontina d'alpeggio DOP, Pecorino di Moliterno, Toma di Gressoney, Provola affumicata calabrese, Stracciatella di burrata di Andria.

€ 20,00

TAGLIERI CONSIGLIATI PER 3/4 PERSONE

accompagnati da pane e salse per formaggi

1

Capocollo di Martina Franca, Coppa, Crudo di Parma, Mortadella IGP, Salame rustico, Salsiccia di cinghiale. Pecorino di Moliterno, Fontina DOP, Provola affumicata.

€ 32,00

2

Coppa, Speck fesa alta, Capocollo di Martina Franca, Pastrami, Bresaola di limousine, Salsiccia di cinghiale stagionata. Pecorino di Moliterno, Brie, Toma di Gressoney.

€ 32,00

3

150 GR. di culatello di Zibello.
Croستini con la stracciatella.

€ 30,00

4

Prosciutto di alce, Prosciutto di capriolo, Mocetta di camoscio, Salsiccia di cinghiale. Toma di Gressoney, Fontina dop.

€ 38,00