

Bere & Mangiare



VINI & BOLLICINE



La nostra cantina conta tante etichette di vini, suddivisi in rossi, bianchi, rosé, e bollicine, alcuni biologici e naturali, tutti selezionati, da piccoli produttori, eterogenei e in continua evoluzione che proponiamo in due fasce di prezzo.

Bottiglia	25,00 € / 35,00 €
Calice	8,00 €

CHAMPAGNE

Bottiglia brut	60,00 €	Al calice	12,00 €
Bottiglia Rosé	70,00 €	Al calice	14,00 €

Il nostro staff vi consiglierà in base alle vostre esigenze.

L'ANGOLO DEI GIN

Siamo Gin Corner: abbiamo tantissime etichette provenienti da ogni parte del mondo, dai classici secchi London dry, ai profumati e fruttati italiani ognuno dei quali viene servito con una tonica dedicata. Inutile elencarli, meglio provarli, noi li abbiamo suddivisi in tre categorie.

Classico	10,00 €
Particolare	12,00 €
Raro	14,00 €

DEGUSTAZIONI

Serviti con acqua gasata e ghiaccio a parte.

Amari	6,00 €
--------------	---------------

Irish Whisky	8,00 € / 16,00 €
Scotch Whisky	10,00 € / 25,00 €
Suntory Whisky	10,00 € / 25,00 €
Bourbon U.S.	8,00 € / 18,00 €

Rhum	8,00 € / 14,00 €
-------------	-------------------------

Kokoro Sake Prefettura di Shiga	16,00 €
--	----------------

Mezcal Mexico	8,00 € / 20,00 €
----------------------	-------------------------

COCKTAIL

HOME MADE

12,00 €

Queen

Gin, vermouth Dubonnet, sciroppo fiori di sambuco, lime fresco, velvet (vegetale), carcadè provençe

Brasiliano a Douro

Porto, zucchero, lime fresco, cachaça, cannella affumicata

Smoked Wood

Whisky bourbon, Peychaud's bitter, zollette di zucchero, soda, affumicazione a legno, profumi di mandarino verde

Tommy's Pappagalos

Mezcal Sanchez, triple sec, lime fresco, sciroppo d'agave, crumberry

Tiki Haiti

Rhum agricolo Haiti, lime fresco, zucchero brown, menta, soda, bitter orange, profumi di bergamotto

Bloody

Vodka, sale al sedano, pepe, worchester, lime fresco, succo di pomodoro, profumi al finocchietto

Taac

Bitter Fusetti, vermouth del Marchese, gin Portofino, rosmarino, profumi d'arancia

Sakito

Sakè, lychee, Cointreau, velvet (vegetale)



Spritz Vetz

Bitter Vetz, spumante brut, profumi d'arancia amara

10,00 €

10,00 €

OLD SCHOOL (1919-1933)

Negroni

Bitter, vermouth rosso, gin

Americano

Bitter, vermouth rosso, bitter angostura, soda

Sidecar

Cognac, Cointreau, succo di limone

Pinklady

Gin, triplesec, succo di limone, granatina

French 75

Gin, champagne, succo di limone

Marypickford

Rhum chiaro, maraschino, succo d'ananas, granatina

Word Eight

whiskey bourbon, succo di limone, succo d'arancia fresca, granatina

South Side

Gin, succo di lime, sciroppo di zucchero, menta

Bee's Kness

Gin, succo di limone, miele

Gin Rickey

Gin, succo di lime, soda

DA MANGIARE

TAGLIERI



Al volo Salumi e formaggi	6,00 €
Serio Salumi, formaggi e sott'oli	18,00 €
Dell'oste +Salumi, +formaggi e +sott'oli	25,00 €

PANINI

L'operaio Provola, sbriciolona, friarielli	10,00 €
Contadino Pecorino, porchetta, pomodori secchi	10,00 €
Montanaro Scamorza, pancetta, cipolla caramellata	10,00 €
Sudista Caciocavallo, capocollo, caponata	10,00 €
Il Marco Fantasia dell'oste	12,00 €

SPECIALITÀ

Tartare lodigiana	16,00 €
--------------------------	----------------



Per i nostri piatti usiamo tutti prodotti stagionali, freschi, provenienti da produttori italiani di eccellenza.



In base alla disponibilità stagionale potrebbero esserci delle variazioni nel menù.



Ai sensi del Reg. UE 1169/2011 per informazioni relative alla presenza di allergeni rivolgersi al personale di sala.