

#### **ALLERGENI**

1. Cereali
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e derivati
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

#### **PRODOTTI CONGELATI**

Polpo

Per garantire maggiore  
sicurezza alcuni prodotti  
vengono abbattuti  
all'origine

*Galfer*  
**BISTROT**

## Vini al calice

*Il nostro aperitivo nasce come un viaggio di gusto, dove ogni proposta incontra i signature drink del nostro barman Federico Marucco.*

*Accostamenti studiati, profumi che si rincorrono e sapori che si esaltano, per un inizio capace di sorprendere.*

Alta Langa DOCG Brut- BRANDINI	<b>9</b>
Franciacorta DOCG Rosè Terre di Conti Ducco - CONTI DUCCO	<b>11</b>
Tataya Langhe - ROCCHE DEI MANZONI	<b>7</b>
Viogner DOC Sangiò - COSSETTI	<b>7</b>
Alto Adige Chardonnay DOC - SAINT MICHAEL-EPPAN	<b>7</b>
Vermentino di Sardegna "Soprasole" - PALA	<b>8</b>
<u>Pinot Noir Rosè Fallwind DOC - SAINT MICHAEL-EPPAN</u>	<b>8</b>
Pinot nero - DUBAND E MAX	<b>8</b>
Nebbiolo d'Alba DOCG- ROCCHE DEI MANZONI	<b>10</b>

## Vini serviti con il Coravin

Langhe DOC Chardonnay G.D.-DAMILANO	<b>14</b>
Langhe DOC L'Angelica - ROCCHE DEI MANZONI	<b>16</b>
Barbaresco DOCG "Asili" Nebbiolo- CHIARLO	<b>18</b>
Barolo DOCG " Marcenasco" Nebbiolo- RATTI	<b>18</b>

## Signature

### Vicini di casa

Un cocktail equilibrato e avvolgente, la dolcezza della pesca incontra le note intense del bourbon, mentre la ginger ale completa con la sua leggera effervescenza

12€

### Fiki- mai

Dal gusto esotico e avvolgente, una base ai fichi regala dolcezza e note mediterranee, bilanciate da sfumature agrumate e un finale intenso che richiama il classico Mai Tai

12€

### Blagueur

Un twist sul Daiquiri deciso e avvolgente, dove rum scuro, caramello e lime si fondono in un grande classico dal carattere profondo.

12€

### Tu vo fa...

...l'Americano: deciso, audace, ma con un'anima tutta italiana che mescola vermouth, Cynar, chinotto e Campari.

12€

### Le sèrèse di Pecetto

Dal gusto fresco e fruttato: a base di gin, unisce le note botaniche del distillato alla dolcezza delle ciliegie

12€

### Giuda faus

Un'interpretazione della Sangria dal carattere elegante: il Calvados regala intense note di mela, la vodka ne esalta la pulizia aromatica e il Pimm's aggiunge sfumature erbacee e speziate

11€

### Strangè

Un Margarita dal carattere contemporaneo: l'agave e gli agrumi si uniscono alle note affumicate del mezcal, mentre il miso arricchisce il profilo aromatico con un elegante tocco umami, per un sorso complesso, equilibrato e persistente.

12€

## Analcolici

### Gingerino

La freschezza degli agrumi, che si unisce al piccante dello zenzero crea un mix frizzante e rinfrescante, il tutto Senza Alcool

10€

### Ciaparat

analcolico dal gusto fruttato: ananas che dona dolcezza, cranberry e passion fruit per un tocco di acidità, menta per dare freschezza e una spruzzata di tonica.

10€

### Bellino

Analcolico dal gusto delicato, la purea di pesca regala una dolcezza morbida e avvolgente, mentre la bollicina analcolica dona freschezza e leggerezza

10€

## Aperitivo

Martini nasce a Torino nel 1863 dall'incontro tra Luigi Rossi, esperto erborista, e Alessandro Martini, imprenditore visionario. Simbolo dell'aperitivo italiano nel mondo, ha reso iconico il vermouth grazie al suo stile elegante e inconfondibile.

### **St-Germain Hugo Spritz**

etereo e floreale, con delicate note di sambuco esaltate da una bollicina fine. **13€**

### **Bombay Sapphire & Tonic**

classico intramontabile, secco e aromatico con un perfetto equilibrio botanico. **12€**

### **Martini Bianco Spritz**

morbido e speziato, con note dolci e agrumate che invitano al sorso. **10€**

### **Martini Bitter Spritz:**

vivace e agrumato, con una piacevole nota amaricante e rinfrescante. **10€**

### **China Martini Spritz:**

intenso e avvolgente, con sfumature amaricanti e speziate dal carattere deciso. **10€**

### **Cazadores Paloma:**

fresco e agrumato, con tequila e pompelmo per un sorso vivace e dissetante. **12€**

**Lasciati guidare dai sapori scelti  
con cura dallo chef,  
per accompagnarti nel nostro  
aperitivo  
13€**

Non è un oliva  
[7]

Pesche, burrata e sesamo  
[7.6.11]

Tonno&Vitello  
[3.4]

Pane, burro al miele  
e lardo di patanegra  
[1.7]

Gambero di Mazara del Vallo  
[2]

Margherita  
[1.7]