Bioesseri

MENU DRINK

SIGNATURE DRINK
OTTIMI PER L'APERITIVO

MILANÈS (Amaricante)..... 9€
Bitter Fusetti Nature, Spicy Wine Mix

TROPICAL SOUR (Esotico ed agrumato)..... 12€
Vodka Stolichnaya, Passion Fruit, Citric, Bollicine

ZERO (Analcolico e fruttato)..... 11€
Sabatini GINO°, Mango e Habanero, Citric

PURPLE BLOODY (Saporito)..... 10€
Vodka Stolichnaya, Barbabietola e Pepe di Sichuan, Pomodoro, Spezie

MEXICALI (Rinfrescante)..... 12€
Altos Tequila, Pompelmo e Vaniglia, Bitters, Tonica Bio

ASIAN GIMLET (Secco, erbaceo ed agrumato)..... 12€
Earl Grey Plymouth Gin, Kumquats

WHISKY & SODA (Fresco e floreale)..... 14€
Chivas XV Whisky, Camomilla e Rosmarino

BIO COLADA (Fruttato)..... 14€
Flor de Caña 3Y Rum Banana, Cocco, Ananas, Caffè e Roibos

CARIBBEAN SOUR (Esotico e frizzante)..... 12€
Flor de Caña Rum Mix, Pimento, Guava, Citric, Zucchero, Bollicine

BIOSPRITZ (Agrumato e frizzante)..... 9€
Aperitivo Del Professore, Ginger Bio, Bergamotto, Bollicine

SIGNATURE DRINK
OTTIMI PER L'APERITIVO

BITTER SHAKERATO (Amaricante)..... 9€
Bitter Fusetti Nature, Plymouth Gin, Arancia

GIN FIZZ (Fresco e leggero)..... 11€
Plymouth Gin, Caffè e Roibos, Citric, Soda

BATANGA (Rinfrescante)..... 11€
Altos Tequila, Lime, Cola Bio

COSMOPOLITAN (Fruttato ed agrumato)..... 12€
Vodka Stolichnaya, Kumquats, Cranberry, Citric

NEGRONI (Secco ed amaro)..... 11€
Bitter Fusetti Nature, Plymouth Gin, Vermouth del Professore Rosso

LIEVITATI
SFIZIOSI E DA CONDIVIDERE

ENNA..... 7€
con mozzarella, pecorino ennese grattugiato in ucita e pistacchi

MARGHERITA DEL PENDOLO..... 6€

FOCACCINA..... 7€
con stracciatella e crudo

BIANCA..... 6€
con gorgonzola, scarola riccia e alici

SFINCIONE CLASSICO..... 6€

TO BITE...