



I NOSTRI SFIZI

DA ACCOMPAGNARE DURANTE L'APERITIVO

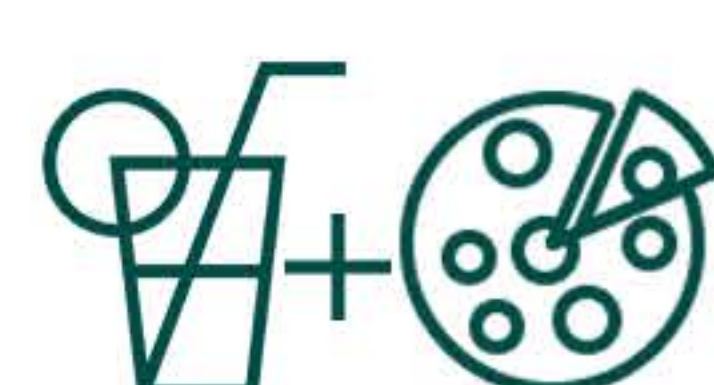




-  **PANELLE SICILIANE**.....**7€**
servite con parmigiano e pepe
-  **POLPO FRITTO**.....**9€**
con crema di burrata e pomodoro secco


*Gli sfizi sono disponibili dalle 18.00 in poi

ABBINAMENTI

I NOSTRI CONSIGLI



- IDENTITÀ (Saporito)**.....**10€**
Aqva di Gin Agrumato, Cordiale di Pomodoro e Basilico, Tonica
-  **PIZZA LA IDENTITÀ**.....**15€**
con mozzarella di bufala, salsa pachino, pecorino, basilico, olio E.V.O. (Nocellara del Belice)
- SUMMERTINE (Fresco)**.....**10€**
Cordiale Cetriolo, Vermouth Rosso, Ginger Beer
-  **FILETTO DI SALMONE CROCCANTE AI CORNFLAKES**.....**28€**
servito con crema di asparagi, taccole e polvere di pisello

- WATERMELON (Fruttato)**.....**10€**
Plymouth Gin, Bitter, Anguria, Prosecco
-  **TAGLIATA DI ROASTBEEF**.....**28€**
servita con crema di carote e cocco, carote croccanti grigliate ed il suo fondo

SIGNATURE DRINK

OTTIMI PER L'APERITIVO



- BIO SPRITZ (Fresco e leggero)**.....**8€**
Aperitivo Cappelletti, Italicus, Zenzero, Prosecco
- ITALICUS CUP (Fresco e leggero)**.....**10€**
Italicus, Pompelmo, Soda
- MILANO PALERMO (Bitter)**.....**10€**
Wine Mix, Bitter, Shrub Lampone, Soda
- APPLE - GINO (Fresco ed analcolico)**.....**10€**
Mint syrup, Citrus, Sabatini Gino, Mela, Soda
- CITRUS NEGRONI (Fruttato ed intenso)**.....**10€**
Malfy Gin, Bitter Fusetti, Vermouth Rosso, Soda al Pompelmo Rosa
- CARRIBEAN SOUL (Speziato)**.....**11€**
Spicy Rum Mix, Lime & pepper Sherbet, Ananas Soda
- RED VELVET (Morbido)**.....**11€**
Absolut Vodka, Apricot Brandy, Orange Sherbet, Cranberry
- ACAPULGO VIBES (Esotico)**.....**11€**
Altos Tequila, Lime, Agave, Angostustura, Zenzero
- ASIAN GIMLET (Speziato)**.....**11€**
Aqva di Gin Speziato, Cordiale di Kumquat
- PIÑA MULE (Esotico)**.....**12€**
Mezcal, lime, agave, soda all'Ananas
- TOP GUN (Amaricante)**.....**12€**
Malfy Dry, Birra Cordial, Fernet Branca