

## I NOSTRI SFIZI

DA ACCOMPAGNARE DURANTE L'APERITIVO



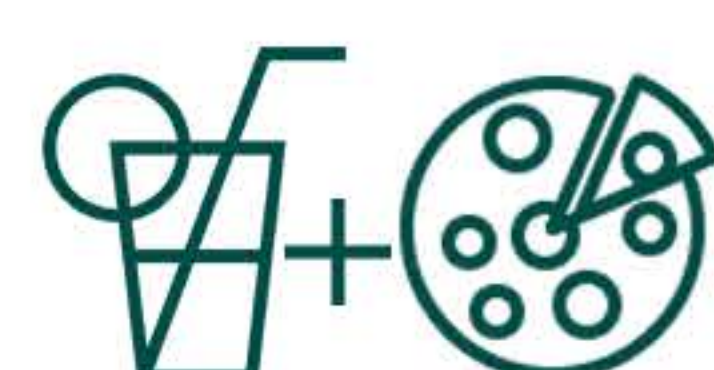
**PANELLE SICILIANE**.....  
servite con parmigiano e pepe

**POLPO FRITTO**.....  
con crema di burrata e pomodoro secco

\*Gli sfizi sono disponibili dalle 18.00 in poi

## ABBINAMENTI

I NOSTRI CONSIGLI



**IDENTITÀ (Saporito)**.....

Aqva di Gin Agrumato, Cordiale di Pomodoro e Basilico, Tonica

**PIZZA LA IDENTITÀ**.....

*con mozzarella di bufala, salsa pachino, pecorino, basilico, olio E.V.O. (Nocellara del Belice)*

**SUMMERTINE (Fresco)**.....

Cordiale Cetriolo, Vermouth Rosso, Ginger Beer

**FILETTO DI SALMONE CROCCANTE AI CORNFLAKES**.....

*servito con crema di asparagi, taccole e polvere di pisello*

**WATERMELON (Fruttato)**.....

Plymouth Gin, Bitter, Anguria, Prosecco

**TAGLIATA DI ROASTBEEF**.....

*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)**.....

Aperitivo Cappelletti, Italicus, Zenzero, Prosecco

**ITALICUS CUP (Fresco e leggero)**.....

Italicus, Pompelmo, Soda

**MILANO PALERMO (Bitter)**.....

Wine Mix, Bitter, Shrub Lampone, Soda

**APPLE - GINO (Fresco ed analcolico)**.....

Mint syrup, Citrus, Sabatini Gino, Mela, Soda

**CITRUS NEGRONI (Fruttato ed intenso)**.....

Malfy Gin, Bitter Fusetti, Vermouth Rosso, Soda al Pompelmo Rosa

**CARRIBEAN SOUL (Speziato)**.....

Spicy Rum Mix, Lime & pepper Sherbet, Ananas Soda

**RED VELVET (Morbido)**.....

Absolut Vodka, Apricot Brandy, Orange Sherbet, Cranberry

**ACAPULCO VIBES (Esotico)**.....

Altos Tequila, Lime, Agave, Angostustura, Zenzero

**ASIAN GIMLET (Speziato)**.....

Aqva di Gin Speziato, Cordiale di Kumquat

**PIÑA MULE (Esotico)**.....

Mezcal, lime, agave, soda all'Ananas

**TOP GUN (Amaricante)**.....

Malfy Dry, Birra Cordial, Fernet Branca