

HAPPY HOUR

- IN THE LOUNGE -

COCKTAIL CREAZIONE, 13.

CIN CIN ASINO
Tito's Vodka, Branca Menta,
Ginger Beer & Mint

QUINA & GIN
Vicario Quina Liquore,
Hayman's Old Tom, Tonic, Soda
& Grapefruit Zest

BAMBU
Contratto Bianco Vermouth,
La Gitana Manzanilla Pasada,
Orange Bitters

BELLANCA
Citadelle Gin, Drapo Bianco
Vermouth, Aperol, Luxardo II
Maraschino, Lemon

LA STORIA DI MANHATTAN

Rittenhouse Rye, Carpano Antica Formula, Allspice Liquore, Cherry Bitters

THE AMERICANO, 10.

TORINO-MILANO
Contratto Bitters, Cocchi
Vermouth di Torino

ROSATO
Aperol Aperitivo,
Cocchi Rosa

BIMBINO
Luxardo Bitters, Bianco,
Drapo Bianco Vermouth

THE PROSECCO COCKTAIL, 12.

PASSIONE
Malvasia Spumante,
Passion Fruit Puree,
Blood Orange Liqueur

AMARETTO DI PESCA
Prosecco, White Peach
Puree, Amaretto

FRUTTI DI BOSCO
Rose Prosecco, Cassis
Puree, Limoncello

THE SPRITZ, 13.

CLASSICO
Luxardo Aperitivo,
Cocchi Rosa, Prosecco
& Soda

BIONDA
Breckenridge Blonde
Contratto Bianco
Vermouth, Prosecco
& Soda

ARANCIATA ROSSA
Cappelletti Aperitivo Amara
Rossa Prosecco & Soda

STUZZICHINI

SNACKS TO SHARE

• • • • •

ARANCINI, 7. EACH
Fried Arborio Rice Croquettes

Tomato & Mozzarella

Parmigiano Reggiano
& Ragù Alla Bolognese

Saffron & Soppresata

TIGELLE, 10. EACH
Flatbreads with Savory Spreads

Smoked Salmon
Crème Fraiche & Dill

Charred Eggplant

Chicken Liver Paté
Marsala & Pistachios

PICCOLI PIATTI

• • • • •

SALUMI FATTI IN CASA
Prosciutto Cotto, Country Paté
Liver Terrine & Testa
17.

BURRATA
Walnut Pesto & Rapini Puree
16.

BAKED RICOTTA
Butternut Squash, Sage
& Pumpkin Seed Pesto
16.

NEW ENGLAND CHARCUTERIE
Culatello, Coppa, Mortadella
& Soppresata
19.

FORMAGGI
Rusticapra, Pecorino Calabrese,
Casatica, Gorgonzola with Condimenti
& Multi-Grain Bread
18.

BEEF & PORK MEATBALLS
Marinara & Parmigiano Reggiano
16.