

menu

CAFFETTERIA E COLAZIONE

CAFFETTERIA

CAFFÈ	€ 1.00
DECAFFEINATO	€ 1.50
CAPPUCCINO	€ 1.50
CAPPUCCINO MAXI	€ 2.50
CAPPUCCINO DI SOIA	€ 2.00
LATTE MACCHIATO	€ 1.50
LATTE BIANCO	€ 1.20
ORZO / GINSENG	€ 1.50
CAFFÈ SHAKETARO	€ 3.00
TÈ Dalla linea di Pukka l'Ayurveda: Tè English breakfast Tè Earl Grey Tè verde Tè chai	€ 2.50
TISANE Dalla linea di Pukka l'Ayurveda: Lemongrass e zenzero Curcuma Menta Tre camomille Mela, cannella e zenzero	€ 2.50

FRUIT BAR

SPREMUTA DI ARANCE	€ 3.50
SUCCHI BIO	€ 2.50
FRAGOLE CON PANNA	€ 6.00

LA COLAZIONE

CORNETTO semplice o ripieno di albicocca crema nocciola	€ 1.50
TIGELLA DI MODENA ALLA NUTELLA 3 pezzi	€ 4.00
CIAMBELLINE AL VINO l'una	€ 0.50
TORTA FATTA IN CASA Ciambellone o crostata, chiedi al personale la tipologia disponibile	€ 2.20

LA PAUSA DOLCE

TORTINO AL CIOCCOLATO Con cuore caldo, con cacao e cannella.	€ 8.00
CHEESECAKE Con Nutella o frutti di bosco.	€ 6.00
TIRAMISÙ	€ 6.00
TRIS DI DOLCI Tiramisù, cheesecake e cannolo siciliano in versione mignon.	€ 10.00
BOB BON DI STECOLECCO	€ 7.00

menu

COCKTAIL DELLA CASA E APERITIVI IN BOTTIGLIA

COCKTAIL

SPRITZ

Il long drink più richiesto, a base di Aperol o Campari, prosecco e soda.

€ 7.00

HUGO SPRITZ

Aromaticità e freschezza, a base di sambuco, prosecco, menta lime e soda.

€ 7.00

PALOMA

Il drink più bevuto in Messico: tequila bianca, soda al pompelmo, lime e sciroppo di agave.

€ 7.00

MOSCOW MULE

100% rinfrescante, a base di vodka, ginger beer e lime.

€ 7.00

AMERICANO IN SICILIA

La rivisitazione del più classico dei pre dinner: Campari, Martini rosso e soda al pompelmo rosa.

€ 7.00

MOJITO

Menta, lime, zucchero di canna e soda per il cocktail cubano per eccellenza.

€ 7.00

ROSARITA MARGARITA

Rivisitazione di un classico: a base di mirtillo, tequila reposado, Grand Marnier e lime.

€ 7.00

COCKTAIL PREMIUM

GIN MARE TONIC

Una fusione tropicale di vodka, rum, succo di limone e liquore all'arancia.

€ 10.00

MEZCAL MULE

Il mix perfetto di piccante, agrumato e affumicato: San Cosme mezcal, lime, ginger beer.

€ 10.00

ANALCOLICI

STRAWBERRY BASIL

Un mix fruttato e rinfrescante di succo di fragole, foglie di basilico e limonata.

€ 6.00

ROSEMARY PEAR

Sciroppo al rosmarino homemade, succo di pera e soda.

€ 6.00

APERITIVI

CRODINO

€ 3.00

CAMPARI SODA

€ 3.00

BITTER J. GASCO

Senza coloranti e conservanti, made in Italy.

€ 3.00

I NOSTRI COCKTAIL E APERITIVI SONO SERVITI CON PATATINE, NOCCIOLINE E OLIVE.

menu

CARTA DEI VINI, DELLE BIRRE E SFIZI

BIRRE

BIRRADAMARE

Producono le loro birre a Fiumicino.
Serviamo da maggio a settembre alla
spina la loro 'na biretta Chiara e 'na
biretta IPA.

€ 3.00

€ 5.00

PODERE 676

Producono artigianalmente nella
campagne retrostanti il nostro litorale.
Bottiglie da 33 cl disponibili nella
versione PILS, APA e BOCK

€ 4.50

BIRRA HEINEKEN

€ 3.50

BIRRA NASTRO AZZURRO

€ 3.50

PROSECCO DI TREVISO

FORCHIR
Glera DOCG - s.n. - 11%

€ 3.50

NOE

PAOLO E NOEMIA D'AMICO
Grechetto, pinot grigio e trebbiano
2021 - 13,5%

€ 4.00

KIKÈ

FINA
Traminer e sauvignon - 2021 - 13,5%

€ 6.00

SERENATA

SILVIO CARTA
Vermentino di Gallura suoeriore
DOCG - 2021 - 13,5%

€ 7.00

OPPIDUM SECCO

SANT'ANDREA
Moscato di Terracina DOC - 2021 -
13,0%

€ 5.00

EMIRA

TENUTA TRE CANCELLI
Sangiovese e merlot (rosè) - 2021 -
11,0%

€ 4.00

VINI ALLA MESCITA

FRITTI

CARTOCCIO DI CALAMARI € 10.50**CARTOCCIO DI CALAMARETTI SPILLO** € 9.50**ALICI FRITTE** €10.00
con maionese al lime**POLPETTINE** € 4.00
di tonno e Colatura di alici di
Cetara**PATATE FRITTE** € 3.50**LA SCHIACCIATA** € 9.50
8 spicchi di schiacciata
ripiena di rucola e mozzarella.
Per 2/4 persone.**TIGELLA DI MODENA BURRATA, ALICI E BASILICO** €9.00
3 pezzi**PIZZA BIANCA** €5.00
Olio evo e rosmarino
per 2/4 persone**TARTARE DI TONNO** €10.00
Al basilico**OSTRICHE** € 3.00
Fine de Claire l'una

DAL FORNO

CRUDI

INFORMARE IL PERSONALE DI SALA
IN CASO DI INTOLLERANZE O
ALLERGIE ALIMENTARI