

camera a sud

CIBO

Tasting per due persone 20€

(arancini di pesce, polpette di melanzane, sarde beccafico, tataki di tonno)

Selezione di **salumi** del territorio con **crescentine** 14€

Polpette di **melanzane** con salsa allo yogurt 9€

Lasagne ai **carciofi** 10€

Lasagne di mare 12€

Cous cous vegetariano 9€

Cous cous con **guazzetto di pesce** 12€

Sarde beccafico 12€

Tataki di **tonno** con guacamole 14€

Involtino di **branzino** gratinato con bietole saltate 12€

Polpo ubriaco con insalata di patate pantesca 14€

Hamburger del Vez (serviti con patate al forno e maionese)

di manzo con gorgonzola, bacon e cipolla caramellata 10€

di salmone con cicoria saltata e pomodori confit 11€

Pollo al curry, riso nero, chutney di mango 11€

Roast beef con sformatino di verdure 12€

Pasticciotto con crema di ricotta e nocciola 2,50€

Brownie al cioccolato e noci 2,50€

Tortino alla **gianduja** e mousse al **pistacchio** 5€

Panna cotta al cioccolato bianco e noci caramellate 4€

camera a sud

DRINK

Americano 6€

Vermouth Rosso Carpano Classico, Bitter Campari, Angostura, Soda

Americano KMØ 7€

Vermouth all'Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Agnini, Bitter Casoni, Soda.

Bloody Mary 7€

Vodka Russian Standard, Succo di Pomodoro, Limone, Tabasco, Salsa Worcester, Pepe, Sale.

Boulevardier 7€

Wild Turkey Bourbon Whisky, Vermouth Rosso Carpano Classico, Bitter Campari.

Gin&Tonic 6/8/10€

Beefeater London Dry/Giass Milano Dry/ Primo al Sale di Cervia & Tonica Bitter Salfa

Milano-Bologna 7€

Barbera Chinato Gradizzolo, Bitter Campari.

Moscow Mule 6€

Russian Standard Vodka, Ginger Beer Bitter Salfa, Lime

Negroni 7€

Beefeater London Dry Gin, Vermouth Rosso Carpano Classico, Bitter Campari.

Negroni Torbato 8€

Beefeater London Dry Gin, Vermouth Rosso Carpano Classico, Bitter Campari, Laphroaig 10 y.o.

Negroni KmØ 8€

Gin Primo al sale di Cervia, Barbera Chinato Gradizzolo, Vermouth all'Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Agnini, Bitter Casoni.

Spritz 5€

Aperol/Campari, Prosecco, Soda.

Hugo 5€

Prosecco, sciroppo di sambuco, Soda.

Amari, Vermouth, Vini dolci 4/7€

Distillati 6/8€

camera a sud

VINO

BOLLICINE

Pignoletto rifermentato Balli Vini (Emilia-Romagna) 19€
Pignoletto frizzante Lodi Corazza (Emilia-Romagna) 18€
Spumante Met. Cl. Sangiovese Pertinello (Emilia-Romagna) 29€
Lambrusco Vigneto Saetti (Emilia-Romagna) 20€
Franciacorta Vezzoli Brut (Lombardia) 27€
Prosecco Daldin (Veneto) 20€
Mira Catarratto Metodo Classico Porta del Vento (Sicilia) 32€
Champagne Brut Jean Velut (Francia) 46€
Champagne Brut Vazart Coquart &Fils Blanc de blanc (Francia) 48€

BIANCHI

Gioja Albana Secco Giovannini (Emilia-Romagna) 19€
Le Campore (Sauvignon e Chardonnay) Il Pratello (Em.-Romagna) 24€
Lefisio Pignoletto Classico Torricella (Emilia-Romagna) 20€
Mastronicola Sauvignon Torricella (Emilia-Romagna) 19€
Chardonnay Maso Thaler (Trentino-Alto Adige) 26€
Piantagrane Pinot Grigio Villa Job (Friuli-Venezia Giulia) 33€
Sudigiri Sauvignon Villa Job (Friuli-Venezia Giulia) 33€
Ombra del Capitano Soave Lireos Meteri (Veneto) 20€
Vermentino Rocche del Gatto (Liguria) 29€
Fiobbo Pecorino Offida Aurora (Marche) 20€
Anno Uno Verdicchio Castelli Jesi Col di Corte (Marche) 20€
Cerasuolo SenzaNiente Palusci Meteri (Abruzzo) 20€
Falanghina La Guardiense (Campania) 18€
Kratos Fiano Maffini (Campania) 27€

ROSSI

Giovedì Sangiovese di Romagna Giovannini (Emilia-Romagna) 18€
Bastiano Rosso Bologna Torricella (Emilia-Romagna) 19€
Barbera Lodi Corazza (Emilia-Romagna) 19€
Barbera Silvio Grasso (Piemonte) 21€
Dolcetto Silvio Grasso (Piemonte) 18€
Nebbiolo Silvio Grasso (Piemonte) 22€
Pinot Nero Maso Thaler (Trentino-Alto Adige) 27€
Ombra del Gatto Merlot Lireos Meteri (Veneto) 20€
Rosso Piceno Aurora (Marche) 20€
Lorano Sangiovese Maria Pia Castelli (Marche) 27€
Aglianico Campi Taurasini Di Prisco (Campania) 22€
Guarini Coccinella Syrah Aldo Viola (Sicilia) 23€

Ne abbiamo tanti altri, chiedici se hai altre richieste