

COCKTAIL LIST

FRENCH MOSCOW | 12

Vodka Grey Goose, succo di lime,
soda al pompelmo rosa,
Ginger beer
*Grey Goose Vodka, lime juice,
pink grapefruit soda, Ginger beer*

DONKEY MULE | 12

*liquore mamarita alle erbe,
succo lime, ginger beer
Mamarita herb liqueur,
lime juice, ginger beer*

PALOMA | 12

Tequila, succo di lime,
sciroppo di zucchero,
soda al pompelmo
*Tequila, lime juice,
sugar syrup, grapefruit soda*

ST-GERMAIN HUGO | 10

St-Germain, prosecco,
soda, menta
*St-Germain, prosecco,
soda,, mint*

MARTINI AMERICANO | 10

*Martini Riserva Speciale Rubino,
Martini bitter Riserva, soda
Martini Riserva Speciale Rubino,
Martini bitter Riserva, soda*

FRENCH 75 | 12

Gin Bombay Sapphire,
succo di limone,
sciroppo di zucchero, champagne
*Gin Bombay Sapphire, lemon juice,
sugar syrup, champagne*

ANALCOLICI

DIFFERENT MOSCOW | 10

Lime, sciroppo di mandorle,
sciroppo di passion fruit,
Ginger beer *Lime, almond syrup,
passion fruit syrup,
Ginger beer*

PEACH TREE | 10

*liquore mamarita alle erbe,
succo lime, ginger beer
Mamarita herb liqueur,
lime juice, ginger beer*

MORE & MORE | 10

*Soda alle more,
sciroppo di frutti rossi, lime
Blackberry soda,
red fruit syrup, lime*

CORDIALINO | 10

Tanqueray 0.0, cordial lime,
acqua tonica
Tanqueray 0.0, cordial lime,
tonic water

GOOD VIBES, NIGHT BITES

From 6:00 pm to 11:30 pm

By Loft Kitchen

Frittelle all'origano con salsa bravas ⁽¹⁻³⁾ <i>Oregano fritters with bravas sauce</i>	6
Calamari alla thailandese con pepe verde, cocco e lime ⁽⁴⁻⁶⁻¹¹⁾ <i>Thai-style calamari with green pepper, coconut and lime</i>	12
Mozzarelle in carrozza con pomodoro e filetti di acciughe ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ <i>Mozzarelle in carrozza with tomato and anchovy fillets</i>	6
Stick di pollo con maio & salsa BBQ ⁽¹⁻³⁾ <i>Chicken sticks with maio & BBQ sauce</i>	9
Focaccia al mais con battuta di manzo e stracciatella ⁽¹⁻⁷⁾ <i>Corn focaccia with beef battuta and stracciatella</i>	8
Patanegra 48 mesi servito con pan tomate ⁽¹⁾ <i>Patanegra 48 months served with pan tomate</i>	20
Pan tomate ⁽¹⁾ <i>Pan tomate</i>	4
Patatine fritte con salse di nostra produzione <i>French fries with sauces of our own making</i>	6
Stick di mozzarella con salse di nostra produzione ⁽¹⁻⁷⁾ <i>Mozzarella sticks with sauces of our own making</i>	8
Frittelle di patate e speck <i>Hash brown potatoes and speck</i>	7
Pizzetta frita con pomodoro di Sardegna e mozzarella di bufala Cilentana ⁽¹⁻⁷⁾ <i>Pizzetta frita with tomato d iSardegna and mozzarella di bufala Cilenta</i>	8

**Gentile cliente, al fine di salvaguardare la sua sicurezza la informiamo che:
i piatti somministrati potrebbero contenere tracce o parti delle materie prime
sotto elencate che sono riconosciute dal:**

REGOLAMENTO CE n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011

Come sostanze che potrebbero generare allergia a soggetti sensibili

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per ulteriori informazioni chiedere al nostro personale di sala

**Dear Customer, in order to safeguard your security we inform you that:
the dishes administered may contain traces or parts of the raw materials
listed below which are recognized by:**

EC REGULATION n. 1169/2011 of 25 October 2011.

As substances that could generate allergies to sensitive individuals

1. Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut
2. Crustaceans and products based on crustaceans
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish products
5. Peanuts and peanut products
6. Soy and soy products
7. Milk and milk-based products (including lactose)
8. Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios
9. Celery and celery products
10. Mustard and mustard-based products
11. Seeds and products based on sesame seeds
12. Sulfur dioxide and sulphites greater than 10 mg/kg
13. Lupins and products based on lupins
14. Shellfish and shellfish products

For more information ask our dining room staff