

Drink List

SUNSEA SPRITZ 7

*Rosolio al Bergamotto, Boccioli di Sambuco,
Bollicine danzanti, e un soffio di Essenza di Salvia e Limone*

BUZZY BUBBLES 7

*Vodka, Vaniglia e Passion Fruit, Ribes, Bollicine.
Fresco, leggermente impertinente.*

CLUB NEGRONI 8

*Un classico lasciato riposare
con erbe e frutta del Golfo.*

NEGRONI MIGLIO ZERO 8

*A modo nostro dove acqua di mare e agrumi
si fondono in un unico sorso.*

MAR-GRANITA SWIZZLE 8

*Tequila, Aperitivo Mediterraneo, Sweet & Sour.
Fresco, salino, con carattere.*

WTP! 8

*Gin, Lillet Blanc, Amaro di Mare, Umami Bitter.
Complesso, inaspettato, non per tutti.*

HAKUNA COLADA 7

*Rum, Spice Mix, Soda all'Ananas.
Tropicale, leggero, senza cliché.*

CHERRY BOMB 8

*Vermouth, Campari, Cherry Soda.
Intenso, fruttato, un po' ribelle.*

E.V.S. MARTINI 10

*Tanqueray N° Ten, Dry Vermouth, Sea Drops.
Servito a -18°C. Essenziale, preciso.*



Wine List

BIANCHI

Pinot Grigio Friuli DOC 2023 - Villa Chiopris	€6 / €22
Pecorino Terre Di Chieti IGP BIO - Iava - Vignamadre	€6 / €22
Ribolla Gialla Zui Igt Venezia Giulia 2024 — Russolo San Quirino	€6 / €25
Capolemole Bianco Marco Carpineti — Bellone 100% IGT Lazio	€30
Riesling Andreola - Stefano Pola Vigneti delle Dolomiti IGT	€30
Pinot Grigio Livio Felluga 2024 Colli Orientali del Friuli DOC	€40

ROSSI

Cesanese Poggio Martino V -Lazio IGP 2019	€6 / €20
Montepulciano d'Abruzzo DOC Masciarelli 2022	€6 / €22
Tufaliccio Marco Carpineti 2024 - Lazio	€30
Kius Brut Marco Carpineti 2022 - Metodo classico - Lazio	€30

BOLLICINE

Bollé Extra Dry di Andreola DOCG	€5 / €20
Caruna Franciacorta Brut - Lombardia	€7 / €30
Prestige Ca' Del Bosco Franciacorta Extra Brut Cuvee	€55

Hai fame? Noi sì.

ORTO MEDITERRANEO

Hummus di ceci con semi di sesamo,
Hummus di barbabietola con semi di chia,
Tzatziki fresco con stick di verdure di stagione,
Datteri Medjool farciti con noci, burro d'arachidi
e cioccolato fondente,
Polpettine di melanzane con mayo veg e chips di mais.
Un incontro di sapori vegetali, tra sole, spezie e freschezza.

€ 20

SORSI DI MARE DEL NORD

Alici del Cantabrico e salmone marinato agli agrumi,
Tra note fresche di finocchio e arancia,
cipolla rossa in agrodolce, capperi e olive, su crostini croccanti
Un omaggio all'oceano: deciso, sapido, elegante.

€ 20

NON TUTTO VIEN' DAL MARE

Assortimento di formaggi e salumi artigianali, accompagnati da
composte di frutta fatte in casa e serviti con focaccia croccante.
Il tutto completato da prelibatezze dello chef.

€ 20

