



# Spirito estivo

## Aperitivo Waterfront

**Drink/Calice vino** € 12,00

**Birra/Soft drink**

servito con nachos, hummus, pizza scrocchiarella e gazpacho, bottoncino, finger riso/cous cous, gastronomia

Aperitivo con prenotazione su area riservata (dalle 17,30 alle 20,00) € 15,00

## Fritti\*

Supplì (1 pz)	€ 2,00
Fiori di zucca (1 pz)	€ 2,50
Cestino di patatine fritte	€ 5,00
Cartoccio calamari e gamberi	€ 12,00
Piatto calamari & gamberi	€ 16,00
Gamberi in tempura	€ 8,00
Cestino polpette di melanzane	€ 7,00
Guacamole bite	€ 7,00
Pepita di patate	€ 5,00
Pop corn di pollo	€ 7,00

## Mercado

Mexican bao bao con gambero* panato, salsa kubla, guacamole	€ 7,00
Taco veggie tortilla di hummus di ceci, emulsione basilico e wok di verdure	€ 10,00
Taco salmon bbq tortilla di salmone** in salsa bbq e wok di verdure	€ 11,00



# Spirito estivo

## Sushi

- Camaron roll (8pz) € 12,00  
uramaki di gambero panato\*, philadelphia,  
granella di pistacchi e salsa teriyaki
- Salmon roll (8pz) € 12,00  
uramaki di salmone\*\* e avocado, mayo soia
- Tijuana roll (8pz) € 12,00  
uramaki in tempura di salmone\*\* cotto,  
guacamole e nachos sbriciolati

## Burger

- Fassona burger € 15,00  
burger di fassona\*, iceberg, pomodoro,  
guancialetto croccante e salsa bbq
- Beyond burger € 14,00  
burger di beyond meat\*, wok di verdure,  
mayo vegana

## Pinse Romane

- Pinsa Pomodorino e bufala € 13,00  
con emulsione di basilico
- Pinsa Mortadella € 13,00  
con granella di pistacchio e burrata
- Pinsa Vegetariana € 11,00  
verdure alla plancha e salsa guacamole
- Pinsa Margherita € 11,00

## Dolci

- Bombette\* con nutella € 6,00
- Croccante alle mandorle € 7,00
- Cheesecake caramello e arachidi € 7,00
- Cheesecake frutti di bosco € 7,00

\* prodotto congelato

\*\* prodotto fresco, abbattuto e congelato



## Bollicine

Franciacorta Brut DOCG Metodo Classico Le Vedute - Lombardia	€ 35,00
Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG Millesimato Extra Dry Col del Sole - Veneto	€ 25,00
Calice	€ 7,00
"Laelia" Prosecco Rosè DOC Brut Millesimato Follador - Veneto	€ 26,00

## Vini Rosati

"Castel Serranova" Susumaniello Rosè Salento IGP Agricola Vallone - Puglia	€ 25,00
Calice	€ 8,00

## Vini Rossi

Pinot Nero Blauburgunder Alto Adige DOC Kossler - Alto Adige	€ 25,00
Calice	€ 8,00



## Vini Bianchi

Gewurztraminer Alto Adige DOC Kossler - Alto Adige	€ 29,00
"Le Giare" Muller Thurgau Trentino DOC Roeno - Trentino	€ 25,00
Calice	€ 7,00
Ribolla Gialla IGP Vigna del Lauro - Friuli	€ 25,00
"Pietraia" Chardonnay Lazio IGT Pietra Pinta - Lazio	€ 22,00
Calice	€ 7,00
"Sospiro" Trebbiano E Malvasia Lazio IGT Gaffino - Lazio	€ 22,00
Calice	€ 7,00
"Serranella" Pecorino Torre di Chieti IGT Spinelli - Abruzzo	€ 23,00
Calice	€ 7,00
Vermentino di Sardegna DOC Audarya - Sardegna	€ 23,00



# Drink List

## Cocktail

Sea	€ 12,00
Gin, scir.passion fruit limone, soda pompelmo	
Pink khan	€ 12,00
Malfy pompelmo, scir.zucc, limone, albume	
Sugar fizz	€ 12,00
Gin, fiori sambuco, scir.lampone, limone, tonica	
Wood	€ 12,00
Gin, chambord, maraschino, limone	
Liquorice daiquiri	€ 12,00
havana 3, liquorice, fernet, zucchero, limone, menta	
Tutti i cocktail con aperitivo	€ 15,00