APERITIFS

KIRR / KIRR ROYAL	**7.00€**
PROSECCO BIANCO “AI GALLI”	**8.00€**
PROSECCO ROSATO “DIAMANTE”	**8.00€**
VERMOUTH ROSSO “DEL PROFESSORE” (PIEMONTE)	**8.50€**
VERMOUTH BIANCO “CONTRATTO” (PIEMONTE)	**8.50€**
VERMOUTH BIANCO DRY DI TORINO “CUCIELO”	**8.50€**
CRODINO BIONDO (0.00%)	**6.00€**

COCKTAILS SIGNATURE

LE MOBI — 14.00€

Cognac, liqueur de figue, Angostura, lime, sucre

Notes : Riche eet fruité, aux délicates notes de vanille et d’épices

VENTI — 15.00€

Gin AMALFY, Amaro Venti, cordial mandarine maison, infusion thé vin chaud *(Comptoir Florian)*, mousse épicée, lime.

Notes : Agrumes, frais, épicé, légèrement amer

PERA E NOCCIOLA — 14.50€

Fino Sherry, Vermouth blanc, poire, noisette grillée.

Notes : douceur de la poire, finesse du Sherry et de la noisette torréfiée

DESTRO — 14.00€

Rye Whiskey, miel épicé, Citron vert, gingembre.

Notes : Whiskey de caractère, miel infusé aux piments calabrais

APPLE PIE — 15.00€

Vodka infusée à la pomme et au sureau, jus de pomme, citron vert, sirop de canelle, meringue au gingembre, mandarine, canelle.

Notes : La pomme et le sureau rencontrent les épices, surmontés d’une meringue parfumée

LES CLASSICS 

BELLINI — 10.00€
Prosecco, purée de pêche blanche, liqueur de pêche.

ITALIAN SOUR — 10.00€
Amaretto, citron.

“MOSCA” MULE — 10.00€
Vodka italienne, citron, ginger beer.

SPRITZ — 11.00€
Aperol, Venitian, Hugo, limoncello, Italicus ou Sarti.

BASIL SMASH — 12.00€
Gin italien, basilic, citron, sucre de canne.

NEGRONI — 13.00€
Gin italien, Amaro Select, Vermouth rosso.

MOCKTAILS 

APPLE PIE — 10.00€
Jus de pomme, infusion d’épices vin chaud, cordiale de lime, meringue au gingembre, mandarine et cannelle.

DETOX — 10.00€
Mélange orange clémentine, infusion de bergamote mandarine, carotte, gingembre, citron

NO’GRONI — 11.00€
Martini vibrante, gin Copperhead 0%, martini floreale

VIRGIN SMASH — 12.00€
Gin belge 0%, basilic, citron, sucre de canne.

SPRITZ 0% — 12.00€
Martini vibrante 0% + tonic

SOFTS

BRU EAU PLATE (50CL)	**4.00€**
BRU EAU PETILLANTE (50CL)	**4.00€**
HOMEMADE ICE TEA Thé infusé orange, hibiscus, citronnelle et fraise	**5.50€**
COCA	**3.50€**
COCA ZERO	**3.50€**
FRITZ LEMON	**4.00€**
FRITZ Pomme BIO (pétillant)	**4.00€**
JUS	**4.00€**
FEVER TREE (Tonic, Ginger Beer, ginger Ale ou mediteranean)	**5.00€**

BIERES

BEL PILS FÛT	**4.50€**
VEDETT IPA FÛT	**5.00€**
PERONI	**6.00€**
PERONI 0.0%	**6.00€**
DUVEL	**5.00€**
LIEFMANS FRUITESSE	**5.50€**
LIEFMANS FRUITESSE 0.0%	**5.50€**

ALCOOLS

Gin “ENGINE” Pure Organic, Torino Distillati (Piemonte) **8.00€**
Notes: Agrumes, sauge, reglisse - Frais et sec - BIO 42%Vol

Gin “MALFY” con limone, Torino Distillati (Piemonte) **8.00€**
Notes: citrons épicés, genièvre- Frais et fruité - 41%Vol

Gin “RIVO” del lago di Como, Distilleria Quaglia (Lombardia) **9.50€**
Notes: balsamique frais, agrumes, floral - élegant et raffiné - 43%Vol

Gin “ETNEUM” Volcanic Premium, Distilleria Aetnae (Sicilia) **9.50€**
Notes: Bergamote, sureau, coriandre - Frais, sec, complexe - 42%Vol

Gin “MARCONI 46” Distilleria Poli (Veneto) **11.00€**
Notes: Pin de montagne, raisin muscat, cardamone - Elegant et doux (Piemonte) - 42%Vol

Gin “MUMA” by Savino Muraglia (Puglia) **12.50€**
Notes: Salin et minéral (distillation à l’eau de mer), oranges, camomille et canelle - Doux, enveloppant, délicat - 42%Vol

Gin “SCORPIO” Oaked by Alessandro Di Sarno Pajottenland BE/Lazio IT) **13.50€**
Notes: Caramel, vanille, noisettes torrefiées, vieilli en fût de chêne - Rond et délicat - 40%Vol

ADD A TONIC + 3.00€

Whisky “ANIMO” Distilleria Mazzetti di Altavilla (Piemonte) **11.00€**

Notes: Vanille, céréales grillées - Tanique, persistant et équilibré - Single malt, vieilli en fût de bois précieux - 48%Vol

Whisky “SEGRETARIO di STATO” 5yo Distilleria Poli (VENETO) **13.00€**

Notes: Fruits secs (raisins, prunes), noisettes, chocolat, fumé – Complexe, enveloppant - Pure Malt, vieilli en fût d’Amarone - 43%Vol

Whisky “VINA” 5yo Distilleria Puni (Trentino Alto-Adige) **14.00€**

Notes: Raisin, cerises, cannelle et noix, minéral – Riche et complexe- Triple malt vieilli en fût de Marsala - 43%vol

---

Rhum Blanc« Salvaje » Distilleria Dell’Alpe (Veneto) **7.00€**

Notes : Mélasse fraîche, nuance de canne à sucre – Souple, soyeux et equilibré- Canne à Sucre (Origine Panama), maturé en fût précieux - 40%Vol.

Rhum Brun« Cardenalito » 5yo Distilleria Distilleria Beniamino Maschio (Veneto) **10.00€**

Notes: Vanille, Caramel, Tabac – Equilibré et élégant - Canne à sucre (Origine Venezuela), vieilli en fût de Chêne et Sherry - 40%Vol

DIGESTIFS



LIMONCELLO “DI SAN PIETRO” BENIAMINO MASCHIO	6.00€
SAMBUCA “SOFIA” BENIAMINO MASCHIO	7.00€
VECCHIO AMARO DEL CAPO	7.00€
GRAPPA DI BAROLO RISERVA VILLA MAZZETTI	7.50€
LIQUEUR DE CAFE VILLA MAZZETTI	7.50€
AMARETTO ADRIATICO	8.00€
BRANDI VECCHIA ROMAGNA	7.00€
POIRE WILLIAMS “RISERVA” RONER	6.00€