

RIPETTA

GASTRONOMIA

Prosciutto di Bassiano e mozzarella di bufala - 22 €

Burratine bio pomodori secchi
e olive taggiasche - 18 €

Speck d'anatra affumicato
con verdurine all'agro dolce - 25 €

Selezione di salumi laziali - 22 €

Selezione di formaggi laziali - 24 €

DAL MARE

Ostriche del giorno - 5 €

Selezione di crudi - 40 €

LA BIRRA

dal Birrificio *Rebel's*

- **Tropical bomb** - imperial ipa 8% 10 €
- **Belvedere** - pils 5% 10 €
- **Sunshine blanche** - blanche 4,5% 10 €
- **Serial tripel** - belgian tripel 8% 10 €
- **Parrot invasion** - west coast ipa 6% 10 €
- **Secret view** - gluten free pale ale 5% 10 €

CICCHETTI

- Tacos con burrata pomodoro secco
e acciuga affumicata 8 €
- Wafer con tartare di manzo 10 €
- Crocchetta di bollito con salsa verde 8 €
- Supplì alla romana 6 €
- Open sandwich di segale
con crudo di ombrina e finger lime 10 €
- Polpetta alla romana 6 €
- Carciofo fritto
con salsa yogurt greco e menta 6 €
- Frittura di mazzancolle* con salsa piccante . 10 €
- Pallotta "cacio e ova" 6 €
- Cropizza 3 €

Cocktails

SHAKERATO PERFETTO - 14 €

campari, doragrossa menta e rabarbaro bitters al bergamotto

SMOOTHIE GARIBALDI - 14 €

campari, succo di arancia spumoso

LEMONGRASS AMERICANO - 14 €

campari, vermouth rosso Del Professore, lemongrass

WILD NEGRONI - 18 €

gin bickens, campari, vermouth rosso Del Professore,
prugnolo selvatico

COFFEY SWIZZLE - 15 €

campari, cold brew, mezcal montelobos, bitter mix,
polvere di guaranà

BOUQUET - 18 €

aperol, boccioli di rosa, ibiscus, geranio, prosecco

HOUSE BELLINI - 18 €

rosa canina, pesca, prosecco

CHAMPAGNE ESSENCE - 18 €

zolletta di zucchero, Baylon essence, champagne

BLOODY BAYLON - 15 €

bloody mary mix della casa, gin o vermouth dry a scelta

Hero Cocktails

AMERICANO - 14 €

Campari, vermouth rosso Del Professore, soda

NEGRONI - 15 €

Campari, gin Bickens, vermouth rosso Del Professore

BOULEVARDIER - 15 €

Campari, Bourbon Wild Turkey 81,
vermouth rosso Del Professore

VINO E BOLLICINE

**RICHIEDI LA NOSTRA CARTA DEI VINI
E SCOPRI LA NOSTRA MESCITA!**

I piatti contrassegnati sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine (*).
Alcuni prodotti freschi, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti
ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto
nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04 e Reg. CE 853/04.
Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti
privi di determinate sostanze allergiche prima dell'ordinazione.