# L'OPERA
di Santa Pelagia



COCKTAILS

L'O

# SANTO APERITIVO

**PAN BRIOCHE** [1,3,4,7]
Burro montato e acciughe
- 1 pezzo -
4 €

**MORSO DI BRACE** [1,7]
Mela verde BBQ, salsa piccante allo yogurt
- 2 pezzi -
4 €

**BRUSCHETTA** [1,7]
Carpaccio di zucchine, tzatziki e zucchine fritte
- 1 pezzo -
4 €

**FARINATA** [3,5,10]
servita con maionese agli agrumi
- 3 pezzi -
4 €

**SCARPETTA** [1]
Ragù di cuore e pane all'aglio abrustolito al BBQ
4,5 €

**INDIVIA**
Indivia belga, arancia e cipollotto
- 2 pezzi -
4 €

**ECLAIR** [1,3,7,12]
servita con mousse di pollo arrosto, cetriolini e cipolla in agrodolce
- 2 pezzi -
4 €

**CRISPY CRISPS**
di verdure stagionali
3 €




# A night at the Opera

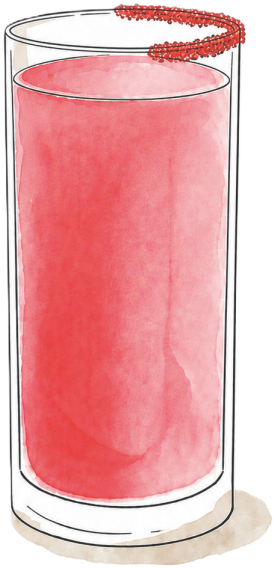
# il Saltimbanco



Vodka
Pomodoro datterino
Aceti pregiati
Condiments

*Fresco, irregolare, vivo* **12€**

Alcohol free **10€**

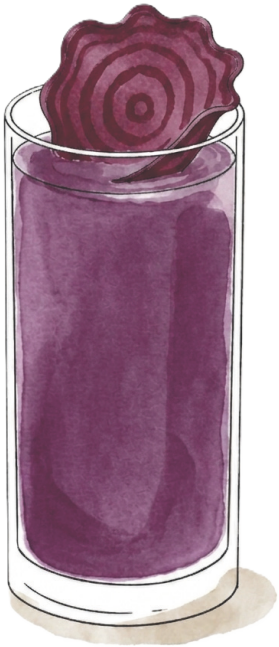


# il Musicista

Bitter aperitivo
Soda al pompelmo rosa
Lime

*Agrumato e vibrante* **10€**

Alcohol free **10€**



# la Contigiana

Pisco acholado
Shrub di barbabietola homemade
Soda

*Intensa e raffinata, acidità viva e sentori di terra* **12€**

Alcohol free **10€**

# il Commediante



Miele di castagno al rosmarino homemade
Bitter aperitivo
Canone occidentale rosso
Tonica mediterranea

*Aromatico e amaricante* **12€**

# l'Illusionista



Rum blend
Frutta tropicale
Anisette
Milk wash con latte caprino

*Soffice e tropicale* **14€**



# la Mina

Taggiasco olive dry gin
Cordiale timo limone
Mastiha
Olio in sospensione

*Mediterraneo secco* **12€**

# l'Errante



Mezcal
Liquore al pimento jamaicano e ibisco homemade
Lime
Zucchero
Tintura di carolina reaper

*Speziato e affumicato* **12€**

# i nostri

# Classici

# Santo Americano



Vermouth rosso
Aperitivo infuso al palo santo
Cedrata

*Dissetante, aperitivante*

**12€**



# Non sono una Santa

Bitter bianco
Vermouth Bianco
Cordiale di rosa
Bergamotto

*Floreale, agrumato e dolce*

**12€**

# Santo Spritz



Bitter aperitivo
Chardonnay
Camomilla
Lavanda
Tonica

*Floreale, aperitivante e aromatico* **12€**

Alcohol free **10€**

# LA NOSTRA SELEZIONE DI CLASSICI 10-13 €

Between The Sheets
*Rum bianco, Cognac, Triple sec, Lime*

Boozy Tea
*Boozy tea, Limone, zucchero*

Boulevardier
*Bourbon, Bitter, Vermouth rosso*

Corpse Reviver #2
*Gin, Vermouth extra dry, Triple sec, Assenzio, Limone*

Cosmopolitan
*Vodka, Triple sec, Cranberry, Lime*

Daiquiri
*Rum, Zucchero, Lime*

Espresso Martini
*Vodka, Liquore al caffè, Caffè espresso, Zucchero*

Last Word
*Gin, Chartreuse verde, Maraschino, Lime*

Margarita
*Tequila, Lime, Triple sec, Sale*

Tommy's Margarita
*Tequila, Lime, Agave*

Negroni
*Gin, Bitter, Vermouth rosso*

Nuvolari
*Bitter, Vermouth rosso, Chi-not, Limone, Zucchero*

Old Fashioned
*Bourbon, Zucchero panela, Angostura*

Per ogni altro classico siamo a disposizione del cliente nelle disponibilità dei prodotti

# GIN TONIC 12-17 €

Bombay Dry

Elephant

Gin Mare

Gin Monkey 47

Gin Tanqueray 10

Hendrikcks

Kapriol Pompelmo Rosa

Nikka Gin

Portofino

Roku Gin

Rutte Gin

Sabatini

Silent Pool

Sipsmith

Taggiasco

Vallombrosa

# VERMOUTH 7-9€

## ROSSI

Canone occidentale

Cocchi storico

Cocchi dopo teatro

Mulassano

Ballor

Carlo Alberto riserva

Punt&Mes

Martini Ambrato

Professore rosso

## BIANCHI ED EXTRA DRY

Canone occidentale bianco

Canone occidentale Extra dry

Carlo Alberto riserva bianco

Martini bianco

Martini Extra dry

Cocchi Extra dry

## VINI AROMATIZZATI 8€

Fonseca ruby porto

Fonseca bianco porto

Cocchi americano bianco

Cocchi americano rosso

Sherry fino

Sherry oloroso

Cocchi chinato

## ALTRO

| | |
|---|---|
| Birre in bottiglia a partire da | 7€ |
| Amari e liquori a partire da | 7€ |
| Distillati a partire da | 10€ |
| Acqua | 2€ |
| Caffè | 3€ |
| Caffè doppio | 5€ |
| Cappuccino | 5€ |
| Orzo/Gingseng | 3€ |
| Soft drinks | 6€ |