

# COCKTAIL BAR

Finger food selezionati per un aperitivo elegante e conviviale  
abbinati a Cocktail o con i migliori Vini italiani.

## APERICENA

- Jamón Ibérico Bellota Patanegra 28,00
- Finger tartare experience con Twist italiano  
salmone tonno spigola ricciola ombrina 20,00
- Trilogia di tartare di manzo alla romana, con rosti di  
patate carbocrema, cacio e pepe, gricia, amatriciana - 8pz 18,00
- Degustazione calabrese:  
Capicollo, schiacciata, pancetta, soppressata, salame  
dolce, pecorino e delizie calabresi, sapori e tradizioni di  
salumi e formaggi e specialità calabresi 16,00
- Bruschette fantasia dello chef 10,00
- Formula aperitivo con tagliere e calice di vino o bollicine  
schiacciata, speak, pancetta, caciotta, brie, bruschettine x 1 14,00
- Formula aperitivo pinza e birra 12,00  
Pinza marinara / Pinza margherita / Pinza e speak

## GRAN TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

Crostino con nduja calabrese - Crostino con lardo di patanegra  
Schiacciata calabrese - Pancetta calabrese  
Salame dolce - Capicollo calabrese  
Salame sbriciolona - Culatello di fossa nera  
Angus marinato - Pecorino al pistacchio  
Erborinato all'arancia - Cacio mela rossa e whisky

Consigliato x 2 persone

Serviti con mostarde, frutta secca, miele, olive, delizie calabresi, crostini

**28,00**

## GRAN SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI AFFINATI

Toma Monte Regale delle Langhe  
Erborinato profumato all'arancia  
Occelli al malto d'orzo e whisky  
Cacio mela rossa e whisky  
Pecorino al mosto "Papi" e vinacce  
Caciotta al pistacchio  
Pecorino crotonese

Frutta secca, miele, olive, delizie calabresi e crostini

**22,00**