

# 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 experince 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, saperi e tradizioni di salumi e formaggi e specialita 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 pinsa e birra	12,00
Pinsa marinara / Pinsa margherita / Pinsa 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**