



### Aperitivo dalle 18.30 alle 20.30

*A seconda della disponibilità acquistiamo le nostre verdure dall'Azienda Agricola Palladino di San Giorgio di Piano e dall'Azienda Agricola bio Ca' de Cesari di Pianoro.*

*I lievitati nascono nella nostra cucina.*

Pizza fritta con pomodoro San Marzano e origano	6
Pane, burro e acciughe del Cantabrico, Ortiz Serie Oro	6
Spalla toscana al coltello con pane e pomodoro	8
Mortadella della Macelleria Zivieri e Parmigiano Reggiano	10
Taglierino con Taleggio, Pecorino toscano, Blu di San Magno e miele & mandorle	10
Fritto del dì	12

### COCKTAILS

<b>SPRITZ APEROL   CAMPARI</b> servito con Franciacota Brut Bonfadini	6
<b>AMERICANO</b> con Vermuth Mulassano	7
<b>NEGRONI</b> con Campari Vermuth Dolin e Gin Tanqueray	10

### GIN TONIC

<b>TONICA SCHWEPPE</b> 20 cl	3
<b>TONICA FEVER TREE</b> Indian Tonic 20 cl Chinino dalla Repubblica del Congo	4
<b>GIN TANQUERAY</b> London Dry 43% 6 cl	5
<b>GIN HENDRICK'S</b> Regno Unito 44% 6 cl	7
<b>GIN MONKEY 47</b> Germania 47% 6 cl	12

### BIRRE

<b>MENABREA</b> Biella, Piemonte 33cl	4
<b>GREEN DOG</b> Lugagnano Val d'Arda, Piacenza, Emilia Romagna 33cl <i>Birrificio agricolo, 15 ettari di terra per la produzione dell'orzo</i>	
Green Dog Crew Pils	6
Green Dog Rauch con Malti affumicati	6
Green Dog Parkour India Pale Ale	6
<b>BIRRIFICIO DEL DUCATO</b> Soragna, Parma Via Emilia Pils 75cl	12



*caminettodoro e twinsidebistrot*