CHOW DOWN

PARA EMPEZAR

TOTOPOS CASERO CON GUACAMOLE [5/9/10/W] — € 11
TORTILLA MAIS, OLIO SEMI, GUACAMOLE, AVOCADO
TOTOPOS WITH GUACAMOLE AND AVOCADO

PLATANO CON SALSA AGRO-PICCANTE [1/5/6/7/8/10/W] — € 9
CHIPS DI PLATANO CON SALSA AGRODOLCE
PLATANO, SWEET CHILI SAUCE

CROCCHETTE DI QUESO E JALAPEÑO* [1/3/7/V] — € 8
CHEESE AND JALAPEÑO CROQUETTES

MINI TAQUITOS* [1/3/5/7/10/V] — € 12
CON CREMA DI PANNA ACIDA E CETRIOLI
WITH SOUR CREAM AND CUCUMBER CREAM

PLATOS FRIOS

CRUDO DI TONNO* [4/5/6/7/10] — € 15
TONNO, POMODORO, CIPOLLA ROSSA, AVOCADO, RAVANELLI, TORTILLA MAIS
TUNA, TOMATO, RED ONION, AVOCADO, RADISH, CRISPY TORTILLAS

JOYA DI MANGO [W] — € 12
INSALATA FRESCA DI MANGO, CETRIOLO, PEPERONI, ZUCCHINE, SONGINO, CAROTE E CIPOLLA CROCCANTE
FRESH MANGO SALAD WITH BELL PEPPERS, ZUCCHINI, MESCLUN GREENS AND RED ONION

CEVICHE DI OMBRINA* [4/5] — € 16
CORIANDOLO, CIPOLLA, POMODORO E LECHE DE TIGRE
CORIANDER, ONIONS, TOMATOES AND LECHE DE TIGRE

QUESADILLAS

CHORIZO E PAPAS* [1/5/7/10] — € 11
TORTILLA FRUMENTO, CACIOTTA, PATATA, CHORIZO
WHEAT TORTILLA, AGED CHEESE, POTATO, CHORIZO

QUESADILLA VEG [1/5/7/10/V] — € 10
TORTILLA FRUMENTO, FUNGHI PIOPPINI, CIPOLLA, ZUCCHINE, CREMA DI FAGIOLI NERI E FORMAGGIO
WHEAT TORTILLA, PIOPPINI MUSHROOMS, ONION, ZUCCHINI, BLACK BEAN CREAM AND CHEESE

TACOS

TACOS PASTOR E CHIPOTLE [5/10] — € 13
TORTILLA DI MAIS CON CARNE DI MAIALE, MAIONESE AL CHIPOTLE, PEPERONCINO, CORIANDOLO E ANANAS AL MEZCAL
CORN TORTILLA, PORK, CHIPOTLE MAYO, CHILI, CORIANDER AND MEZCAL-MARINATED PINEAPPLE

TACO CHILAQUILES VERDE [5/7/10] — € 12
TORTILLA MAIS, POLLO SCALOPPATO, TOMATILLO VERDE, CIPOLLA ORO, CACIOTTA, PANNA ACIDA, RAVANELLO
CORN TORTILLA, SLICED CHICKEN, GREEN TOMATILLO SALSA, GOLDEN ONION, AGED CHEESE, SOUR CREAM, RADISH

TACO DE CAMPO [5/7/10/V] — € 11
TORTILLA MAIS, FUNGHI PIOPPINI, CIPOLLA ROSSA, PEPERONI, ZUCCHINE, CHILI ROSSO E PANNA ACIDA
CORN TORTILLA WITH PIOPPINI MUSHROOMS, RED ONION, PEPPERS, ZUCCHINI, RED CHILI AND SOUR CREAM

TACO PESCADO* [4/5/7/10] — € 12
TORTILLA DI MAIS CON ORATA, PEPERONI, CIPOLLA, CORIANDOLO, AIOLI AL PEPE E LIME, CREMA DI AVOCADO
CORN TORTILLA WITH SEA BREAM, PEPPERS, ONION, CORIANDER, LIME PEPPER AIOLI AND AVOCADO CREAM

PLATOS FUERTES

TOSTONES DE MANZO [5/7/10] — € 16
TORTILLA DI PLATANO CON BRASATO DI MANZO E CIPOLLA CARAMELLATA
PLANTAIN TORTILLA WITH BRAISED BEEF AND CARAMELIZED ONION

PESCADO REBOZADO* [1/3/4/5/7/9] — € 15
BACCALÀ IN PASTELLA, MANGO E SALSA CHILI
FRIED COD-FISH, MANGO AND CHILI SAUCE

DULCE

CHURROS + DULCE DE LECHE* [1/3/5/7/8/9/10/V] — € 8
CHURROS WITH DULCE DE LECHE

LIKE
NO-WAY!

TUTTI I PIATTI SONO REALIZZATI DA NOI
ALL DISHES ARE HOME MADE

*Prodotto decongelato. Il prodotto rispetta i requisiti previsti dalla nota del Ministero della Salute 4379-P del 17/02/2011
*Defrosted product. The product complies with the requirements set out in the note of the Ministry of Health 4379-P dated 17/02/2011

1 GLUTINE | 2 CROSTACEI | 3 UOVA | 4 PESCE | 5 NICHEL | 6 SOIA | 7 LATTE | 8 FRUTTA A GUSCIO | 9 LIEVITI | 10 CONSERVANTI

V VEGETARIANO | W VEGANO

DRINK UP

SIGNATURE COCKTAILS

CARMELITA

PATRON SILVER, VINO AL COCOMERO E SUCCO DI LIME
PATRON SILVER, WATERMELON WINE AND LIME JUICE

CHEEKY COSMO

TEQUILA CAZADORES BLANCO, XAMÀN MEZCAL, CRÈME DE CACAO, SUCCO DI CRANBERRY E SOLUZIONE CITRICA
CAZADORES TEQUILA BLANCO, XAMÀN MEZCAL,CRÈME DE CACAO,CRANBERRY JUICE AND CITRIC SOLUTION

CORALLO

TEQUILA CAZADORES BLANCO, BOMBAY SAPPHIRE GIN, AMARO VENTURO E ACQUA TONICA
TEQUILA CAZADORES BLANCO, BOMBAY SAPPHIRE GIN, AMARO VENTURO AND TONIC WATER

FLOR DE AZOTEA

42 BELOW VODKA, ST.GERMAIN, ZUCCHERO, SUCCO DI LIME, MENTA E PROSECCO
42 BELOW VODKA, ST.GERMAIN, SUGAR SYRUP, LIME JUICE, MINT AND PROSECCO

HUMO Y FUEGO

XAMÀN MEZCAL, APEROL, SCIROPPO ALLO ZENZERO E SUCCO DI LIME
XAMÀN MEZCAL, APEROL, GINGER SYRUP AND LIME JUICE.

MISCELADA

LAGER PACIFICO, SUCCO DI POMODORO, HEY GUEY SPICY MIX
PACIFICO LAGER, TOMATO JUICE, HEY GUEY SPICY MIX

BEZO DE FREZA

GREY GOOSE, FUSETTI AL CACAO, SCIROPPO FRAGOLE E PEPE NERO E SUCCO DI LIME
GREY GOOSE, CACAO FUSETTI, STRAWBERRY AND BLACK PEPPER SYRUP AND LIME JUICE

MOFAKA

BACARDI CARTA ORO INFUSO AL MOFONGO, CALVADOS, ORZATA, SUCCO D'ANANAS, SUCCO DI LIME E SPUMA AL BITTER ALLA BANANA
MOFONGO INFUSED BACARDI CARTA ORO, CALVADOS, ORGEAT, PINEAPPLE JUICE, LIME JUICE AND BANANA BITTER FOAM

MOCKTAILS

SANDÍA

SCIROPPO DI ANGURIA SUCCO DI LIME E GINGER BEER
WATERMELON SYRUP, LIME JUICE AND GINGER BEER

PIGNA PASSION

SCIROPPO DI PASSIONFRUIT, SUCCO DI LIME E SUCCO DI ANANAS
PASSIONFRUIT SYRUP, LIME JUICE AND PINEAPPLE JUICE

BIRRE . BEERS

CORONA LAGER	€ 10
PACIFICO CLARA	€ 10
MODELLO ESPECIAL	€ 10

CLASSIC COCKTAILS

PINA COLADA

BACARDI CARTA BLANCA, SANTA TERESA RUM, SUCCO DI ANANAS, COCCO E SUCCO DI LIME
BACARDI CARTA BLANCA, SANTA TERESA RUM, PINEAPPLE JUICE, COCONUT AND LIME JUICE

MEZCAL NEGRONI

MEZCAL XAMÀNL, MARTINI BITTER 1872, MARTINI RUBINO
MEZCAL XAMÀN, MARTINI BITTER 1872, MARTINI RUBINO

FROZEN MARGARITA

TEQUILA CASADORES, TRIPLE SEC E SUCCO DI LIME
TEQUILA CASADORES, TRIPLE SEC AND LIME JUICE

FROZEN DELLA SETTIMANA / FROZEN OF THE WEEK

CHIEDI ALLO STAFF QUALE FROZEN COCKTAIL PROPONIAMO OGGI
ASK THE STAFF WHICH FROZEN WE OFFER TODAY

VINI . WINES

VINI BIANCHI / WHITE WINES	CALICE / BOTTIGLIA GLASS / BOTTLE
BASTIANICH SAUVIGNON	€ 15 / € 70
BASTIANICH PINOT BIANCO	€ 15 / € 70
BASTIANICH PINOT GRIGIO	€ 15 / € 70
BOLLICINE / SPARKLING WINE	
FRANCIACORTA BRUT - CONTADI CASTALDI	€ 16 / € 80
FRANCIACORTA ROSÉ - CONTADI CASTALDI	€ 18 / € 95
CHAMPAGNE - DELAMOTTE BRUT	€ 27/ € 135
VINO ROSÉ / ROSÉ WINE	
BAGLIO ORO - ROSATO DA FRAPPATO	€ 15 / € 70
VINO ROSSO / RED WINE	
CHIANTI CLASSICO - MONSANTO	€ 15 / € 70

ACQUA NATURALE / GASSATA STILL WATER / SPARKLING WATER	€ 5
SOFT DRINK	€ 8
SPRITZ	€ 14
COCKTAILS	€ 18
MOCKTAILS	€ 12