DR MATILDA NK

FRUITY&REFRESHING

Drink piacevoli e rinfrescanti, da bere in qualsiasi momento

OTRA VETZ

tequila, vetz aperitivo, lime,
soda al pompelmo rosa

€ 9,00

BASIL & BLOSSOM

london dry gin, limone, basilico,
cordiale alla camomilla e succo di mela

€ 10,00

PANCHO VILLA

LOW ALCOL DRINK

white rum, apricot liquor,
cherry liquor, ananas, lime, soda

€ 9,00

THE GRAPE GATSBY

aperol, vermouth, verjus, pompelmo, prosecco

€ 10,00

AQUARELLE

gin, pineau des charentes, suze,
limone, cordiale alla fragola

€ 10,00

STRONG BILLIE

bourbon, umeshu, zucchero,
citric cordial, soda

€ 9,00

BITTER&CO

Un tuffo nel mondo dei bitter, perfetti come aperitivo

GATTOPARDO

vodka, campari, cordiale alla salvia, arancia

€ 10,00

NUVOLARI

campari, vermouth rosso,
liquore al chinotto, limone, zucchero

€ 9,00

NEGRONI SOUR

gin, vermouth bianco, bitter blend,
arancia, limone, zucchero, albume

€ 9,00

AMAROGNOLO

ALCOL FREE

bitter analcolico, homemade cordial lime,
soda al pompelmo

€ 8,00

ANGELINA

LOW ALCOL DRINK

mango, aperol,
cordiale al cardamomo, limone

€ 10,00

LIGHT&PLAYFULL

Drink leggeri e spensierati, da bere senza impegno

NO MULE

ALCOL FREE

infuso di fiori di ibisco,
homemade mint syrup, ginger beer

€ 8,00

COFFEE TIME

tequila, licor 43, cold brew
coffee

€ 10,00

KYOTO PUNCH

LOW ALCOL DRINK

sake, pompelmo, homemade lemongrass syrup,zenzero

€ 9,00

BERRIES SPRITZ

rosolio al bergamotto, liquore al lampone, bitter al pompelmo, prosecco

€ 9,00

FRESCO

ALCOL FREE

seedlip spice, te verde, agave, cordiale alla fragola e rucola

€ 8,00

BELLA D'ESTATE

ALCOL FREE

mango, ananas, cordial lime

€ 8,00

THE LADY FROM SHANGHAI

LOW ALCOL DRINK

gin infuso alla pesca, cordial lime, verjus, jasmine tea

€ 10,00

RICH&COMFORTING

Ricette intense e decise, quando un cocktail deve farsi ricordare

SARDINIAN GIMLET

gin, lime, pompelmo,
liquore alla pompia, rosmarino

€ 10,00

GRETA GARBO

gin, pastis, limone, zucchero, plum bitter

€ 10,00

WINNIE THE POOH

ALCOL FREE

arancia, mela, passion fruit, miele

€ 8,00

KING KAMEHAMEHA

rum chiaro e spiced, ananas, passion,
bitter, lime, orange

€ 9,00

SMOKY MARGARITA

tequila, mezcal, agave, lime, bitters

€ 10,00

ELEGANT&TIMELESS

Grandi classici senza tempo,
un pò rivisitati d’altronde questa è Matilda

DOPOCENA

whiskey, vermouth, campari,
bitter al cioccolato, cold brew coffee

€ 10,00

GINGER SMASH

rum, falernum, ananas, mela
limone, maraschino, albume

€ 10,00

DAIQUIRI +

rum blend, lime, cordiale al cardamomo

€ 10,00

BREAKFAST OLD-FASHIONED

peanuts butter washed whiskey,
maple syrup, bitter

€ 12,00

FALSO MI-TO

ALCOL FREE

bitter, vermouth, amaro venti

€ 10,00

I SKIP the STRAW
Ocean Conservancy

TUTTI I NOSTRI DRINK VERRANNO SERVITI
SENZA CANNUCCIA, UN PICCOLO GESTO
PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE.
WWW.PLASTICPOLLUTIONCOALITION.ORG
#SENZACANNUCCIAGRAZIE

GIN&TONIC

MARTIN MILLER'S & TONIC

REGNO UNITO

agrumato, floreale, pulito

€ 10,00

PLYMOUTH & TONIC

REGNO UNITO

morbido, tradizionale, inglese

€ 11,00

BOBBY'S & TONIC

OLANDA

complesso, profondo, persistente

€ 12,00

PORTOBELLO & TONIC

REGNO UNITO

speziato, agrumato, balsamico

€ 12,00

KAIKYO & TONIC

GIAPPONE

bilanciato, armonico, orientale

€ 11,00

SABATINI & TONIC

ITALIA

intenso, mediterraneo, persistente

€ 12,00

JNPR & TONIC ZERO

FRANCIA

zero alcol, zero zucchero

€ 10,00

ABBINA LA TONICA CHE PREFERISCI:

FEVER TREE INDIAN TONIC

ARTISAN CLASSIC LONDON TONIC
W BOTANICAL TONIC
PER PROVARE ALTRE SELEZIONI CHIEDI AL PERSONALE.

BIRRE

ALLA SPINA

MAHR'S

PILS 4,9%, 40CL

€ 6,00

ORSO VERDE VERTIGO

BOCK 7,0 %, 40 CL

€ 6,00

MARBLE

BITTER 4,2%

€ 6,00

LAMBRATE AMERICAN MAGUT

WEST COAST PILSNER 5,2%, 40CL

€ 6,00

VINI

IN BOTTIGLIA

SELEZIONE DI VINI ITALIANI ED ESTERI

A PARTIREA DA € 26,00

AL CALICE
ROSSI & BIANCHI

CILIEGIOLO
ROSSO (UMBRIA)

€ 6,00

GRILLO
BIANCO (SICILIA)

€ 6,00

AL CALICE
SPUMANTI & PASSITI

PROSECCO D.O.C.G.
(VENETO)

€ 6,00

METODO CLASSICO
(FRANCIACORTA)

€ 8,00

MONBAZILLAC
PASSITO (FRANCIA)

€ 6,00

AMARI

€ 6,00

BIBITE

LIMONATA
BOTTIGLIA 25 CL

Limone del Tigullio e fiori di sambuco

€ 6,00

MANDARINATA

BOTTIGLIA 25 CL

Mandarino di Portofino e infuso di iris

€ 6,00

CHINOTTO

BOTTIGLIA 25 CL

Chinotto del savonese ed essenza di geranio

€ 6,00

FOOD

MATILDA

IL SERVIZIO E L’ACQUA IN CARAFFA
SONO COMPRESI NEL PREZZO.

TAPAS

FUNKY FALAFEL

Polpettine di ceci con edamame, piselli
ed erbe aromatiche con salsa al miso

●V

Allergeni 1,5,6,11

€ 6,00

HUMMUS

Tris di creme ai ceci, piselli e rapa rossa
con chips di polenta della Valtellina

●V

Allergeni 5,11

€ 8,00

SALVIA

Foglie di salvia in crosta croccante
con salsa ananas e lime

Allergeni 1,5,7,10

€ 5,00

STRUDEL

Torta di verdure di stagione,
fonduta al taleggio di Abbadia

Allergeni 1,3,7,11

€ 11,00

SHIITAKE

Ravioli cotti al vapore e piastrati con

funghi shiitake, verdure di stagione e zenzero accompagnati da un ristretto di soia al lime

●V

Allergeni 1,6,11

€ 9,00

SCAPECE

Ravioli cotti al vapore e piastrati con gamberi marinati, zucchine alla scapece accompagnati da salsa agropiccante

●○

Allergeni 1,2,6,12

€ 10,00

POMODORO

Ravioli cotti al vapore e piastrati con pappa al pomodoro e purea di erbette e pinoli

●V

Allergeni 1,8

€ 9,00

TONNO

Tartare di tonno, guasacaca,
katsuobushi e chips di tapioca

●○

Allergeni 4,5,9,14

€ 15,00

ALICI

Insalata di cavolo viola, dressing di
umeboshi e caviale affumicato,
alici croccanti

Allergeni 1,3, 4,14

€ 12,00

TACOS

Tortilla morbida di grano con insalata
coleslaw, guasacaca e chorizo vegano

●V

Allergeni 1,6,8

€ 10,00

TACOCCODE'

Tortilla morbida di grano con insalata coleslaw, guasacaca e pollo panato con pane panko

Allergeni 1,3,6,8

€ 12,00

WOK

GAMBERI

Pad Thai con tagliolini all'uovo,
verdure julienne, gamberi arrosto,
anacardi e bisque

●○

Allergeni 1,2,3,6,8,9,11,12

€ 17,00

VEGGIE

Pad Thai con tagliolini all'uovo,
verdure julienne, uovo fritto,
semi di zucca tostati e salsa al bergamotto

Allergeni 1,3,6,8,11

€ 17,00

PULL

Riso basmati selvatico,
verdure julienne con cottura wok,
pulled pork, cipolla in agrodolce
limone fermentato

●○ ●S

Allergeni 6,10,11

€ 17,00

RAUF

Riso basmati selvatico, verdure julienne
con cottura wok, anacardi, funghi shijtake,
calamondino e salsa al curry

●V ●S

Allergeni 6,8,9,11

€ 15,00

RAMEN

Tagliolini all’uovo fatti in casa,
con brodo verdure e lemongrass, pollo,
uova, coriandolo, cipollotto e fungo shiitake

●○

Allergeni 1,3,6,9,11

€ 14,00

DOLCI

CIOCCOLATO

Mousse al cioccolato e caffè, crumble
di nocciole e gel al passion fruit

●V

Allergeni 1,8

€ 8,00

PISTACCHIO

Crema cotta di pistacchio,
sable al cocco e lamponi ghiacciati

●V

Allergeni 8

€ 8,00

FRAGOLE

Cheesecake con coulis alle fragole

Allergeni 1,7

€ 8,00

●V

PIATTI VEGANI

●S

PIATTI PICCANTI

●○

PIATTI CON CARNE/PESCE

LISTA ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI