



APERITIVO AL CORTILE

(dalle 18:30 alle 20:00)

OSTRICA FRITTA

remoulade di sedano rapa, guancia e wasabi

3.50€ pz

CROCCHETTE DI PATATE E GUANCIALE DI NORCIA

salsa chimichurri

6€

TIGELLINE DI PULLED BEEF

spicy mayo, cuore di lattuga e coleslaw

3.50€ pz

AVOCADO MOUSSE

pomodoro concassè e sfoglia di mais

7€

SAUTE' DI CANNOLICCHI

aglio, olio e peperoncino

6€

OSTRICHE

servita con scalogna agro

3/4€ pz

GAMBERI ROSSI DI MAZZARA

4€ pz

CANNOLICCHI

2€ pz

SCAMPI

4/6€ pz

**SALMONE GRAVLAX**

soft boiled egg, crème fraiche, rice craker e asparagi

16**ASPARAGO BIANCO**

ostriche fritte, alga nori, mayo all'ostrica, polvere di tuorlo

18**TARTARE DI FASSONA**

uovo confit, gherkin, crispy onion, mayo ai capperi, nastartium e sfoglia di grano saraceno

18**ROAST BEEF DI VITELLO**

salsa tonn , olio al porro, scalogno agro e puntarelle

14**IL CARCIOFO**

mash di patate e mentuccia, guanciale di Norcia croccante

12**INSALATA DI PUNTARELLE**

stracciatella e crema di acciughe

10**SAUTE' DI CANNOLICCHI**

aglio, olio e peperoncino

6**PIMIENTOS DEL PADRON****6****PLATEAU DI CRUDITE'****32****OSTRICHE** *(l'una)*

servite con scalogno agro

3/4**GAMBERI ROSSI DI MAZARA** *(l'uno)*

serviti con scalogno agro

4**SCAMPI** *(l'uno)***4/6****CANNOLICCHI** *(l'uno)***2****SPAGHETTI AI RICCI DI MARE E LIME**

"pastificio Benedetto Cavalieri"

24**FREGOLA DI MARE, COZZE E VONGOLE**

bisque e burro affumicato

22**GNOCCHI PAN FRIED CREMA DI ORTICA**

ricotta di mandorle home made e funghi pioppini

16**GUANCETTA DI MANZO COTTA BASSA TEMPERATURA**

mash di patate, pak choi e jus

22**CATALANA DI GAMBERI**

ikura, pomodoro nero, mash di patate, cipolla agro, crouton

18**POLPO A LA PLANCHA**

pure di edamame, friggiteLLi e mayo al peperone crusco

24**BON BON DI PASTA FROLLA**

marshmallow e cioccolato temperato

2**PARFAIT ALLA VERBENA**

spugna allo yuzu, jam di kumquat e liquirizia

8**DAQUISE DI NOCCIOLA**

tuile , entremets di cioccolato e peperoncino

8**SELEZIONE CAFFE' NESPRESSO SINGLE ORIGIN****2**

INSTAGRAM
@GIRLS.AT.WORK

*coperto: pane di Crosta, burro montato, selezione di olio e acqua depurata 3 euro

APERITIVO

STRAWBERRY SPRITZ

Strawberry infused Berto bitter, Passerina marchigiana, soda;
Berto infuso alla fragola, passerina marchigiana, soda

HUGO

St. Germain, prosecco, soda

KIR ROYAL

White wine, crème de cassis;
Vino bianco, crema di cassis

TEA TIME NEGRONI

Bergamot infused Tanqueray, Berto bitter, Belsazar vermouth;
Tanqueray al bergamotto, bitter berto alle fragole, Belsazar

THE PERUVIAN

Pisco, Belsazar vermouth, Berto bitter

BASIL SMASH

Tanqueray 10, lemon, basil cordial, chartreuse verte;
Tanqueray 10, limone, cordiale al basilico, chartreuse verte

NOT A HANKY PANKY *(for dany)*

Tanqueray, Belsazar rosé, amaro formidabile

BELSAZAR ROSE&TONIC

8

8

10

8

8

8

8

8

AFTER DINNER

AFTER EIGHT MARTINI

Hickory infused Ketel One vodka, mint soda, simple syrup;
Ketel vodka One infusa alla cicoria, sciroppo di menta, lemonade

HONG KONG BY NIGHT

Tanqueray, Lillet blanc, lapsang souchong syrup, yuzu juice;
Tanqueray, lillet blanc, infuso al lapsang souchong, succo di yuzu

REALLY BERRY GOOD

Casamigos tequila, basil syrup, pink pepper, lychee juice, lime;
Casamigos tequila, sciroppo di basilico, pepe rosa,
succo di lychees, lime

PALOMITA

Casamigos tequila, grapefruit soda, lime, agave, pimenton;
Amores mezcal, pompelmo, lime,
sciroppo d'agave, pimenton

BACON&MAPLE SYRUP OLD FASHIONED

Bulleit burbon, maple syrup glazed bacon, angostura bitter
Bulleit burbon, bacon glassato al sciroppo d'acero, angostura bitter

ASAHI SUPER DRY

draft

MEANTIME PALE ALE 0.33

MEANTIME YAKIMA RED 0.33

12

12

10

10

12

5

5

5

@GIRLS.AT.WORK

* ALL DRINKS ARE AVAILABLE ON REQUEST

BUBBLES

	GLASS BOTTLE
Valdobbiadene DOCG spumante brut Vettori	7 26
Prosecco DOC Alla Costiera	28
Bianco S.L. Frizzante Alla Costiera	28
Frizzante bianco "Bonissima" Elisabetta Montesissa	28
Birichen Al di là del fiume Danila Mongardi, 2016	30
Verdicchio extra brut Broccanera	32
Fine Sorbara rosè Luca Bergianti, 2015	32
Champagne Brut Tradition s.a. Leboeuf	62
Champagne Brut Cuvée Selection Roger Barnier	9 66
Champagne Copinet Champgne blanc de blancs	70

RED WINE

	GLASS BOTTLE
Orgiolo Lacrima di morro d'alba Marotti Campi, Superiore DOC	7 28
Rio Fratta Rosso Colli Piacentini Elisabetta Montesissa	28
Chianti Classico DOCG Angela Fronti, 2016	30
Langhe DOC nebbiolo Vigneti Oddero, 2016	30
Hodi Terrano Elena Parovel	35
Luvaira Rossese di Dolceacqua Giovanna Maccario	42
Givry rouge VV Domaine Ragot	53

WHITE WINE

	GLASS BOTTLE
Passerina Niamh Cantina Bastianelli, 2017	7 24
Terreni Bianchi Garganega Alla Costiera, 2016	28
Casanuova Vernaccia di San Gimignano Fontaleoni, 2016	28
Greco di Tufo Teresa e Roberto Bruno, 2016	30
Carso Doc Malvasia Ist."Poje" Elena Parovel, 2015	32
Zirudela Al dil à del Fiume Danila Mongardi, 2016	32
Salmariano Verdicchio DOCG Marotti Campi, 2015	8 32
Cof Doc Friulano Hilde Petrusa	35
Sauvignon Riserva Renato Keber, 2013	38
Sylvaner Kofererhof, 2017	38
Bourgogne blanc Vézelay Impatiente Domaine La Croix Montjoie, 2016	46
Pinot grigio Dario Princic	46

ROSÈ

	GLASS BOTTLE
Libertà Vino Rosa Paola e Walter Massa, 2018	7 22
Marche IGT Rosato Marotti Campi, 2018	22

DESSERT WINE

	GLASS BOTTLE
Moscato d'asti Vigneti oddero	28
Garganega passito Cristiana Meggiolaro	8 32