

STREET FOOD

HAMBURGER CLASSICO

Bun (pane) al lievito madre con farina macinata a pietra, hamburger handmade, insalata, pomodoro fresco, bastardo del Grappa.
Proposto con salsa senape e miele e chips di patata 11€

HAMBURGER DI TERRA

Bun (pane) al lievito madre con farina macinata a pietra, guancetta di maiale brasata, verdura di stagione, pecorino, cipolla caramellata.
Proposto con salsa senape e miele e chips di patata 15€

VEGAN BURGER

Bun (pane) alla farina di canapa, burgher (200 gr di Quinoa, Bulgur, asparago bianco, ceci) hummus, spinacino.
Proposto con salsa di senape e sedano e chips di tubero 13,5 €

CLUB SANDWICH ALL'INGLESE

Pane di cereali, segale e semi oleosi, insalata di pollo, bacon affumicato, insalata, pomodoro, senape, mayonese. Proposto con salsa senape e miele e chips di tubero 10€

PATATE RUSTICHE

Patate con buccia fritte, con salsa rosa 4,5€

FRIED SMOKED CHEESE

Quadrotti crisp di asiago alla paprika affumicata 8€

KOROKKE

Crocchette di patata ripiene (carne, verdure, tonno) proposte con salsa di sedano 8€

BOCCONCINI DI POLLO CRISP

proposti con mayonese al rosmarino 9€

PORCINI FRITTI

Porcini in tempura di riso fritti, con mayonese al rosmarino 13€

POLPETTE ALLA VENETA

Carne, uova, carote, sedano, cipolla, pane, latte con salsa senape e miele 6,5€

POKE

ALCHEMIST

Insalata, cereale del giorno, tuberi, carota, pomodorino, uovo strapazzato, crostini, roastbeef di manzo marinato al Miso, semi di sesamo e grana 15€

EL GHE STA SEMPRE

Burrata, pomodoro fresco, olive taggiasche, insalata, crudo di "Torresan", crostini, semi di girasole, cereale del giorno 14€

IL MARE a Castelfranco

Piovra alla paprika affumicata, tonno sott'olio, pomodorino confit, frutta fresca, insalata, cavolo cappuccio, carote, olive, salsa di yogurt al timo, semi di Chia 16€

L'ORTO

Noci, mele, pomodorino confit, verdure grigliate (vedi disp), tuberi marinati, cereale del giorno, mayonese di pinoli 13€



MESCOLE

PORTOBELLO SLIM

Portobello gin, Thomas Henry tonic slim

PANAMA DIXIT

Rum Abuelo 7, Rum Santa Teresa, Grand Marnier, 1 passion fruit, limone, orzata

MANDARIN MARGARITA

tequila Espolon, triple sec Gagliardo, succo di limone, zucchero

LONDON OKINAWA

Portobello gin al miglio, kombutcha Nigori Sake, sciroppo di amaranto

BOTANICAL

J Wray Rum, Bitter allo yuzu, sciroppo alla salvia, lime
IL BELLO
Portobello Gin, Umami bitter, Wtonic

TIOVIVO

vodka alla paprika e mela, Shimenomi genshu sake, sciroppo di polenta, limone
CACHANCARA
rum blanco Damoiseau, lime, miele millefiori

KATSOBUSHI

Bruxo Mezcal, 400 conigli Pepper Gin, kombutcha, sciroppi di katsobushi
VENETO SOUR
Wild Turkey bourbon, Prunola, zucchero, succo di limone, valpolicella

RED FLOWER

Kozue Japanese Gin, infuso di ibiscus, W Tonic botanic

BOTANICAL

J Wray Rum, Bitter allo yuzu, sciroppo alla salvia, lime

JAMMY

JWray Gold Rum, zucchero, infuso di camomilla, limone

MANDARIN MARGARITA

Tequila Espolon, triple sec Gagliardo, succo di limone, zucchero



SAKE

ENTER BLACK DOT

Honjozo

SHIRAYUKI

TARUZAKE

Honjozo in botti di cedro

AZUMA RIKISHI

Junmai Tokubetsu da riso Gohyakumanseki

OKIMASAMUNE GINPA

Junmai mineralità e fragranza marina

DEWANOUKI

Kimoto Junmai

KUROMATSU KENBISHI

honjozo di una cantina del 1505

HATSUMAGO DENSHO

Kimoto Junmai

DEWANOUKI

kimoto Junmai

MASUMI YAWARAKA

Junmai Ginjo

KONISHI KOKUAGARI

Junmai di Hyogo con Koji anni '40

HATSUMAGO DENTSHO

Kimoto Junmai

BEPPIN

Junmai

Gold Medal Slow Food Japan

OKIMASAMUNE Ginpa

Junmai

AZUMA RIKISHI

Junmai Tokubetsu da riso Gohyakumanseki

coperto 3€

*il pesce somministrato crudo o parzialmente è stato sottoposto al trattamento preventivo sanitario ai sensi del Reg. 853/04