

Aperitivi

al tramonto

I CLASSICI

Americano - € 10

Vermouth riserva, Bitter Fusetti, Soda

Spritz - € 10

Franciacorta, Aperol, Soda, Arancia

Gin&Tonica- da € 10 a € 20

Secco o profumato, scegli il tuo gin preferito

I SIGNATURE BY **THE BOX**

||||| Riccione

Botero - € 12

Gin, Campari, Yuzu sakè, Liquore al miele, Grasso di vacca vecchia alla brace

Frida - € 12

Mezcal, Liquore al sambuco, Lillet blanc

Matisse - € 12

Vodka al the bianco, Vermouth di fragole, Ginger

GLI ANALCOLICI

Kombucha del giorno - € 8

Rinfrescante e unica ogni volta. Prova una delle nostre kombuche!

VINI

**un po' di tutto al calice!
a partire da 9€**

Scopri i vini del giorno! Svela i tuoi gusti o lasciati guidare dai nostri suggerimenti. Ogni giorno qualche novità tutta da bere.

Direttamente dalla nostra cantina!

Scansiona il QR code e scegli la bottiglia perfetta per te!



Birra in bottiglia - € 5

Acqua naturale o frizzante - € 4

PER STUZZICARE

Falafel - € 7

di fave, barbabietola e maionese spicy di sriracha

Pancetta "alla pechinese" - € 8

focaccia calda, fondente di cacio e aceto balsamico extra vecchio

Frittelle di zucchine - € 7

menta e ricotta di pecora

Pappa al pomodoro - € 7

olio al basilico e pecorino toscano di grotta

Ostrica in tempura - € 7.50 al pz

ponzu di prugne fermentate, wasabi ed erbe

Prosciutto del Montefeltro - € 20

del maestro norcino Domenico Celli, servito con la focaccia tiepida al rosmarino e pane semintegrale

Selezione di Formaggi - € 18

italiani, francesi e dal mondo intero! insieme a frutta fresca, secca, mieli e marmellate

Alla cieca - € 20

Scoprite la versione aperitivo del rinomato menù INCOGNITO: sei tapas misteriose, una sinfonia dei migliori prodotti disponibili sul mercato, creata dallo chef esclusivamente per voi!

Coperto - € 3

*Siamo desolati ma non possiamo accontentare pienamente clienti che osservano diete vegane o vegetariane

* in caso di allergie o intolleranze non comunicate in fase di prenotazione e se tali esigenze si traducessero in una perdita dei nostri standard e della nostra filosofia, potremmo non essere in grado di soddisfare la richiesta

* in mancanza di comunicazioni in fase di prenotazione, al momento del servizio potremmo non essere in grado di accettare ed effettuare diverse variazioni al menù.

* Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

* Tutti i nostri prodotti serviti crudi o marinati sono preventivamente sottoposti a procedura di abbattimento di temperatura come prescritto dalla normativa CE 853/2004

* Pur ricercando sempre il prodotto fresco e solo qualora non fosse presente un'alternativa, alcuni di essi potrebbero essere acquistati surgelati o conservati tramite abbattimento di temperatura, sarà premura del personale di sala informarvi preventivamente.