



UN CONSIGLIO

Non c'è niente di più magico della "tua colazione".

Prenditi il tempo di viverla come hai sempre sognato: per te possiamo preparare bruschette con avocado, toast con uovo in camicia, paninetto con salmone selvaggio, e tanto altro.

Sfoggia il menu

LALTRO TEMPO

COLAZIONE INTERNAZIONALE

-  **COLAZIONE GOLOSA** 12,00
Spremuta fresca, brioche, yogurt bianco naturale **BIO** con frutta fresca e cereali
-  **COLAZIONE VEGETARIANA** 10,00
Succo, frutta e verdura cruda, olio extravergine, pane, burro e marmellata
-  **COLAZIONE SALATA** 14,00
Salumi, uovo, pane tostato e burro
-  **COLAZIONE COMPLETA per 2 persone** 25,00
Succo, uovo, salumi, formaggi, frutta, yogurt bianco naturale **BIO**, pane, burro e marmellata, miele

COLAZIONE
& BRUNCH

h 7.30-12

CAFFETTERIA
& SOFT DRINK

h 7.30-23.30

PRANZO
VELOCE

h 12-15

SALUMERIA
& SHOP

h 7.30-23.30

OYSTER BAR
& APERTIVO

h 16-20

COCKTAILS

h 18-23.30

YOGURT • BRIOCHE • TORTE



L'ALTRO MODO

La crema al pistacchio è la vera altra esperienza: vivila nella sua purezza.

La troverai solo qui. Riempiamo le brioches sul momento con le nostre creme. Torte e piccola pasticceria sono tutte Home Made.

Il nostro yogurt è artigianale, biologico senza conservanti. 100% naturale

BIO YOGURT BIANCO NATURALE	2,00	BRIOCHE classica vuota, cioccolato, marmellata	1,50
BIO YOGURT BIANCO NATURALE con frutta fresca	5,00	BRIOCHE riempita al momento con crema pasticciera	1,80
BIO YOGURT BIANCO NATURALE con cereali	4,00	con crema di pistacchio naturale	2,50
COMPOSIZIONE di frutta fresca con yogurt BIO e cereali	8,00		
LATTE E CORN FLAKES	3,00		
PANE, BURRO E MARMELLATA	2,50		
TORTA FATTA IN CASA	3,50		

CAFFETTERIA
& SOFT DRINK

h 7.30-23.30

PRANZO
VELOCE

h 12-15

SALUMERIA
& SHOP

h 7.30-23.30

OYSTER BAR
& APERTIVO

h 16-20

COCKTAILS

h 18-23.30

L'ALTRO TEMPO





FORSE NON SAI

L'avocado non è solo buono e bello! Contiene anche un sacco, ma proprio un sacco, di antiossidanti: ci mantiene giovani e dinamici. Provalo nella tua colazione accompagnata da toast e uova, per fare un pieno di Vitamina E ed A.

LALTRO TEMPO

TOAST • PANINETTO • UOVA

 UOVO SODO	1,50	 TOAST carpaccio di polipo e pistacchi	4,00
 UOVO con pane tostato	5,00	 TOAST con burro di arachidi e frutta (banana, melograno, frutta secca)	5,00
 PANINETTO con salmone selvaggio	2,50	 BRUSCHETTA pomodorini, avocado, formaggio fresco, cipolla tropea	5,00
 PANINETTO con crudo	2,00	 TOAST O BRUSCHETTA, COME VUOI TU. Scegli tra: pomodorini, avocado, salmone selvaggio, formaggio fresco, cipolla tropea, uovo, carpaccio di polipo	7,00
 TOAST prosciutto cotto e scamorza affumicata	3,00		
 TOAST prosciutto cotto, formaggio e insalatina	3,00		

COLAZIONE
& BRUNCH

h 7.30-12

CAFFETTERIA
& SOFT DRINK

h 7.30-23.30

PRANZO
VELOCE

h 12-15

SALUMERIA
& SHOP

h 7.30-23.30

OYSTER BAR
& APERTIVO

h 16-20

COCKTAILS
h 18-23.30



LALTRO TEMPO

caffetteria & soft drink

Pausa è tempo. Tempo è pausa. Te lo sei mai chiesto? Nel ritmo scandito del giorno è la lunghezza della pausa che regola il nostro tempo. Un buon caffè può diventare così l'incastro perfetto. Il rito interiore. Il bisogno di condividere. Il vuoto che riempie il pieno. Laltro tempo è il tuo spazio: un luogo sospeso tra pausa e azione. Qui, alle volte il tempo di un caffè si espande fino ad assumere le sembianze di una pausa in tazza grande. Oppure cambia abito di scena, ma ne rimane protagonista. Fa l'Americano. Va in giro in Ginseng anche se è poco corretto. Quando c'è freddo indossa un caldo e avvolgente cappuccino. E in pieno inverno? C'è chi l'ha visto trasformarsi in orzo bruno. Signori, lo spettacolo sta per cominciare. Scegliete se viverlo in piedi o comodamente seduti, magari sorseggiando una bibita, un thé, una birra o un estratto di frutta e verdura. Dopotutto questo è Laltro tempo. Benvenuti.



SCEGLIERE IL CAFFÈ

Qual è la miscela migliore? Se ne sentono un po' di tutte su questa bevanda straordinaria. La verità è che non sempre esiste una miscela migliore dell'altra. Noi scegliamo una miscela fra quelle ritenute eccellenti: 100% arabica e monorigine.

LALTRO TEMPO

CAFFETTERIA

 CAFFÈ ESPRESSO	1,50	 CAPPUCCINO	
 CAFFÈ decaffeinato	1,50	BIO soia/BIO latte di mandorla	2,60
 CAFFÈ orzo piccolo	1,50	 CAPPUCCINO orzo/ginseng	2,50
 CAFFÈ orzo grande	1,80	 LATTE macchiato	2,60
 CAFFÈ piccolo Ginseng	1,50		
 CAFFÈ grande Ginseng	1,80		
 CAFFÈ corretto	2,50		
 CAFFÈ americano	2,00		
 CAPPUCCINO	2,20		

COLAZIONE
& BRUNCH

h 7.30-12

CAFFETTERIA
& SOFT DRINK

h 7.30-23.30

PRANZO
VELOCE

h 12-15

SALUMERIA
& SHOP

h 7.30-23.30

OYSTER BAR
& APERTIVO

h 16-20

COCKTAILS

h 18-23.30



COLAZIONE
& BRUNCH
h 7.30-12

CAFFETTERIA
& SOFT DRINK
h 7.30-23.30

PRANZO
VELOCE
h 12-15

SALUMERIA
& SHOP
h 7.30-23.30

OYSTER BAR
& APERTIVO
h 16-20

COCKTAILS
h 18-23.30

SOFT DRINK • THE • TISANE



C'È FRUTTA E FRUTTA

Ci occupiamo di scegliere e selezionare solo frutta e verdura fresca di stagione. Dopo tutto i nostri estratti sono naturali e ricchissimi di vitamine, perché non lasciare intatto quello che sceglie la Natura?



A TUTTO BIO

I the e le tisane che degusti a Laltro sono esclusivamente Bio e seguono i ritmi stagionali. Lasciate consigliare dal nostro staff sui nuovi arrivi. Relax, gusto o energia? Scegli tra le nostre tisane e infusi selezionati, avrai beneficio sul corpo e sulla mente.

LALTRO TEMPO

 ACQUA MINERALE 0,50 cl	1,50	 BIRRA DI PARMA CECI	11,00
 ACQUA MINERALE 0,75 cl	2,50	artigianale 0,50 cl	
 SUCCO BIO	3,50	 SPREMUTA D'ARANCIA	4,50
mirtillo selvatico, albicocca, pesca, pera, ananas		 ESTRATTO frutta e verdura*	5,50
 BIBITE	3,00	BIO TISANE E THE CALDO	3,50
coca-cola, lemon soda, sweppes, ginger beer, ginger ale, cedrata, the freddo, crodino		white tea, green tea, earl grey con bergamotto, menta senza caffeina, finocchio senza caffeina e tante altre... Chiedi al nostro staff.	
 BIRRA 0,33 cl	4,00		
 BIRRA 0,66 cl	6,00	*Estratti personalizzati in base alla stagione. Chiedete informazioni al personale di sala	





L'ALTRO TEMPO

pranzo veloce

Curioso come il tempo plasmi la forma del pranzo.
Se lo condividi con i colleghi diventa una pausa veloce.
In vacanza un momento per vivere il luogo e programmare
le prossime ore del viaggio. Da soli un piccolo frammento
di tempo per riflettere e scrivere.
In qualsiasi spazio di modo e di tempo, il pranzo può
diventare un'altra esperienza. La luce del sole è alta,
forte in queste ore: ecco perché alle volte disegna solchi di
luce nel cuore. Lasciati conquistare dalle nostre proposte.
Invita il tuo tempo a passare un'Altra esperienza: un
pranzo "al volo" può portare il tuo cuore tanto in alto
quanto la leggerezza dei nostri piatti.

PRANZO VELOCE



SOLO POCCHI PASSI

I nostri piatti arrivano ancora fumanti dalla cucina del nostro Ristorante La Forchetta. È qui! Proprio di fronte a te. Se guardi dal vetro lo vedi. Non abbiamo lasciato niente al caso per farti godere appieno la qualità della nostra esperienza

LALTRO TEMPO

- | | | | |
|--|--------------|---|--------------|
|  DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI | 15,00 |  SPAGHETTI con pomodorino fresco e ricotta salata | 10,00 |
|  INSALATA CAPRESE con mozzarella di bufala | 11,00 |  RISOTTO alla Parmigiana | 9,00 |
|  CARPACCIO DI POLIPO E PISTACCHI | 13,00 |  BIS DI TORTELLI erbetta e zucca di nostra produzione | 9,50 |
|  BIS DI CARPACCI: TONNO E BRANZINO | 14,00 | | |
|  TAGLIOLINI VERDI di nostra produzione al CULATELLO | 14,00 | | |

COLAZIONE
& BRUNCH

h 7.30-12

CAFFETTERIA
& SOFT DRINK

h 7.30-23.30

PRANZO
VELOCE

h 12-15

SALUMERIA
& SHOP

h 7.30-23.30

OYSTER BAR
& APERTIVO

h 16-20

COCKTAILS

h 18-23.30





QUANDO NON SI SCORDA MAI

Ci piace sempre ricordare le espressioni delle persone quando assaggiano per la prima volta i nostri spaghetti al pomodoro. È amore, amore, amore. Oggi sono nostri clienti fissi, perché sapete: il primo amore gustoso non si scorda mai. Forza della semplicità.

LALTRO TEMPO

PRANZO VELOCE

• **PESTO DI CAVALLO** con uovo 14,00

• **BRANZINO** alla mediterranea 15,00

• **TOMINO**
con verdure lla griglia 8,00

• **INSALATONA MARE:**
lattuga, radicchio, carote, pomodorini,
polipo e gamberi 12,00

• **INSALATONA VEGETARIANA:**
lattuga, radicchio, carote, pomodorini,
sedano rapa, noci, uovo,
semi di girasole, semi di lino 10,00

• **INSALATONA PARMA:**
lattuga, radicchio, carote, pomodorini,
prosciutto crudo di parma 26 mesi
e scaglie di parmigiano-reggiano 9,00

COLAZIONE
& BRUNCH

h 7:30-12

CAFFETTERIA
& SOFT DRINK

h 7.30-23.30

PRANZO
VELOCE

h 12-15

SALUMERIA
& SHOP

h 7.30-23.30

OYSTER BAR
& APERTIVO

h 16-20

COCKTAILS

h 18-23.30



L'ALTRO TEMPO

salumeria

L'ampiezza di un'emozione è proporzionale all'esperienza. E nel grande delta del tempo potrai sentirti a tuo agio nel vivere una fetta di esistenza tra le nostre ricercate prelibatezze. Sono anch'esse fette. Ti accompagnano nella degustazione con tutto il loro "savoir faire", le loro maniere raffinate frutto dell'esperienza affidata alla custodia del tempo. E allora prepara il tuo palato alla ricerca dell'Altra esperienza, permetti al tuo gusto di rimanere incantato dalla regia sensazione del culatello: la massima sfida tra equilibrio e armonia. Tra sapore e tempo.

Qui nei reami dei nostri affettati di Parma i titoli nobiliari sfilano tra piatti regali e sfarzosi taglieri: Prosciutto di Parma e la sua corona Ducale, Pancetta, Coppa, Salame e tutta la sua corte.

E se vuoi vivere un'esperienza di alto rango, affianca un'altra nobilissima stirpe: Il Parmigiano - Reggiano ti porterà in un'epoca dal gusto unico. Alla scoperta de L'altro modo di vivere.





*PORTACI CON TE

Acquista direttamente qui le nostre Eccellenze di Parma oppure prenotale online.

Sua Eccellenza, siamo lieti di informarla che tutti i nostri salumi reali sono a disposizione nel corner shop de Laltro. Anche il nobilissimo Parmigiano Reggiano sarebbe onorato di fare parte della sua tavola, a casa sua.

Per sua maggiore comodità, in caso di pacchi pesanti, richiedi anche la spedizione a casa.

LALTRO TEMPO

SALUMERIA

 CULATELLO AL VEDEL*	15,00
 DEGUSTAZIONE DI SALUMI* prosciutto crudo 26 mesi, pancetta, coppa e salame Felino	9,00
 PROSCIUTTO CRUDO 26 MESI*	9,00
PARMIGIANO-REGGIANO  28 mesi Caseificio Gennari*	7,00
 PROSCIUTTO CRUDO E PARMIGIANO - REGGIANO*	12,00
 PIATTO FORMAGGI E CONFETTURE*	14,00

COLAZIONE
& BRUNCH

h 7.30-12

CAFFETTERIA
& SOFT DRINK

h 7.30-23.30

PRANZO
VELOCE

h 12-15

SALUMERIA
& SHOP

h 7.30-23.30

OYSTER BAR
& APERTIVO

h 16-20

COCKTAILS

h 18-23.30



LALTRO TEMPO

oyster bar & aperitivo

Vivere un'altra esperienza non è, nella sua dichiarazione di intenti, solo un modo di dire. Qui a Laltro, tra gli scarlatti dei tramonti e dei palazzi della vecchia Parma, talvolta, diviene l'eco di un tempo presente.

Ti sarà facile scendere nell'atmosfera spumeggiante della Belle Époque tra tintinnii di calici e il chiacchierio del buonumore. Percepire l'eco lontano del mare e il suo profumo. Ostriche, Tartare, Crudités e Perlage diventano attimi senza tempo. Sensazioni da cogliere come la voce sublime di una sirena. Se non ami immergerti nelle profondità, elevati.

Porta il tuo cuore a contatto con la terra e amane il suo lento corso del tempo. Quello che muta e stagiona. Invecchia e migliora. Non sarai solo.

Nell'infinità bontà del Prosciutto di Parma, del Parmigiano Reggiano e dei Salumi che hanno reso celebri queste terre, troverai sempre un buon rosso a ricordarti la forza della terra.





PERLA O RUBINO?

Qui serviamo Ostriche e Tartare. Chiamale. Arriveranno dal nostro Ristorante La Forchetta, qui di fronte. Le apriamo sul momento, per lasciarti ascoltare tutta l'eco del mare. E se preferisci stare a Terra puoi deliziarti con i famosi Salumi di Parma e Parmigiano Reggiano, sempre accompagnato da un buon vino rosso rubino.

i Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

LALTRO TEMPO

OYSTER BAR • APERITIVO

 PIATTO APERITIVO DI MARE crudo	8,00
1 ostrica e 2 tartare	
 GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO crudo	4,50
 SCAMPO crudo	5,00
 OSTRICA	3,00 cad.
 CARPACCIO DI SALMONE SELVAGGIO crudo	7,00
 CARPACCIO DI POLIPO	6,00
 PIATTO APERITIVO DI TERRA	10,00
Prosciutto Crudo, salame e Parmigiano Reggiano	
 PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA x 2 pers.	15,00

COLAZIONE
& BRUNCH

h 7.30-12

CAFFETTERIA
& SOFT DRINK

h 7.30-23.30

PRANZO
VELOCE

h 12-15

SALUMERIA
& SHOP

h 7.30-23.30

OYSTER BAR
& APERITIVO

h 16-20

COCKTAILS

h 18-23.30





LALTRO TEMPO cocktail

Prima o dopo. Per conquistare o amare. Per ricordare o dimenticare. Il tempo del cocktail è sapienza ed esperienza. L'amore sfrenato per la ricerca dell'equilibrio dei sensi. Il lusso e la modestia. Scoperta e mistero in un unico spazio. Qualcuno un giorno ci raccontò: "Il cocktail va bevuto finché sorride". E noi lo abbiamo ricordato qui, tra le pagine di un Martini classico, e nella raffinata eleganza di un Osyter Martini.

Ma il viaggio è lungo, o viandante del sorriso!
Di occasioni felici ne troverai lungo queste carte: dai classici senza tempo ad una ricca schiera di GIN tonic. Il giro del Mondo è assicurato. La rotta lambisce le coste dei Caraibi alla scoperta del tesoro del Rum, fino alle fredde e scoscese coste nord Europee, dove non è raro ricercare il contatto con lo spirito tra Whisky, Vodka e Cognac.



IL PIÙ CHIC

Comincia la serata con un Oyster Martini, servito con un'ostrica a parte. Ideale per chi si sente "a-mare" e ne vuole assorbire tutto il suo fascino notturno. Se sei in coppia è (quasi) d'obbligo.

LALTRO TEMPO

COCKTAIL

- | | | | |
|---|-------|---|------|
|  AMERICANO | 8,00 |  VODKA MARTINI PASSION | 8,00 |
| Campari, vermouth rosso, soda | | Vodka, vermouth dry, polpa al frutto della passione | |
|  NEGRONI | 8,00 |  LAST WORD | 8,00 |
| Bitter rosso, vermouth, gin | | Gin, succo di lime, chartreuse verde, maraschino | |
|  NEGRONI SBAGLIATO | 8,00 |  DAIQUIRI | 8,00 |
| Campari, vermouth rosso, spumante brut | | Rum bianco, succo di lime fresco | |
|  MARTINI COCKTAIL | 8,00 |  MOJITO | 9,00 |
| Gin, vermouth dry, zest limone o oliva | | Rum bianco, zucchero, menta fresca, lime, soda | |
|  OYSTER MARTINI | 11,00 | | |
| Gin, vermouth bianco, acqua di ostriche (servito con un'ostrica) | | | |

COLAZIONE
& BRUNCH

h 7.30-12

CAFFETTERIA
& SOFT DRINK

h 7.30-23.30

PRANZO
VELOCE

h 12-15

SALUMERIA
& SHOP

h 7.30-23.30

OYSTER BAR
& APERTIVO

h 16-20

COCKTAILS
h 18-23.30



ALBUME E COCKTAIL

Il Whisky Sour è il perfetto matrimonio tra tradizione e azzardo. E come tutti i matrimoni per apprezzarlo al meglio vuole equilibrio, passione, e un po' di ghiaccio nel bicchiere. Non preoccupatevi: a tenere tutto insieme c'è sempre un goccio di albume d'uovo.

LALTRO TEMPO

COCKTAIL

- | | | | |
|--|-------------|---|--------------|
|  MOJITO PASSION | 9,00 |  MINT JULEP | 8,00 |
| Rum bianco, frutto della passione, zucchero di canna, menta fresca, lime, soda | | Bourbon whisky, zucchero, acqua, menta | |
|  MOSCOW MULE | 8,00 |  WHISKY SOUR | 11,00 |
| Vodka, zenzero, ginger beer | | Bourbon Whisky, zucchero liquido, succo di limone, albume d'uovo | |
|  LONDON MULE | 8,00 |  SIDECAR | 10,00 |
| Gin, ginger beer | | Cognac, triple sec, succo fresco di limone | |
|  MARGARITA | 8,00 |  ESPRESSO MARTINI | 8,00 |
| Tequila silver, cointreau, succo di lime fresco | | Vodka, liquore al caffè, caffè espresso, zucchero liquido | |
|  EXOTIC PINK WINE | 9,00 | | |
| Pestato lime e zucchero, Vodka, liquore al frutto della passione, succo d'ananas, polpa di frutto della passione | | | |

COLAZIONE
& BRUNCH

h 7.30-12

CAFFETTERIA
& SOFT DRINK

h 7.30-23.30

PRANZO
VELOCE

h 12-15

SALUMERIA
& SHOP

h 7.30-23.30

OYSTER BAR
& APERTIVO

h 16-20

COCKTAILS
h 18-23.30



FACCIAMO GIN-GIN

Con i cocktails si usa fare un brindisi? State sicuri: quando il Gin Tonic è perfetto si alzano calici e buonumore. E allora scegli tra tutta la selezione dei nostri GIN. Guarniscilo come vuoi tu: cetriolo, lime, pepe rosa, bacche di ginepro, menta, rosmarino, arancia essiccata, ginepro, bacche di ginepro-limone.

LALTRO TEMPO

LALTRO COCKTAIL

GIN TANQUERY TEN 10,00

Regno Unito. Il lime, assieme all'angelica e al ginepro rendono il gusto speziato e terroso.

La camomilla emerge armonizzandosi con le note speziate. Una nota dolce e aggrumata arricchisce il gusto. Il finale è lungo e speziato.

GIN TANQUERY LONDON DRY 8,00

Regno Unito. Al naso si apre con sentori di ginepro, raccolti prima della loro naturale maturazione, accompagnati da note di agrume e di coriandolo. In bocca si dimostra asciutto e molto equilibrato, con un finale piacevolmente dolce ed elegante, di media lunghezza.

GIN HENDRICK'S 10,00

Scozia. Forte fragranza di cetriolo e in un secondo tempo di rose. Il coriandolo e il ginepro diventano una presenza fissa insieme ad una componente di agrumi.

GIN TANQUERY SEVILLA 10,00

Scozia. Di colore ambrato chiaro con luminose sfumature aranciate, ha un intenso aroma di arancia che si unisce a quello delle altre botaniche tipiche del gin Tanqueray, ginepro e coriandolo su tutti. Il gusto è fresco e complesso, leggermente aspro e dolce richiama la tipicità delle arance di Siviglia.

COLAZIONE
& BRUNCH

h 7.30-12

CAFFETERIA
& SOFT DRINK

h 7.30-23.30

PRANZO
VELOCE

h 12-15

SALUMERIA
& SHOP

h 7.30-23.30

OYSTER BAR
& APERTIVO

h 16-20

COCKTAILS
h 18-23.30



SALI IN CATTEDRA

Una volta tra i banchi di scuola, ora tra i banconi del nostro locale. In un modo o nell'altro, prima o poi, c'è sempre qualcosa di nuovo da imparare, una storia da ascoltare. E se ne volete una che vi ricorderete per sempre, ascoltate cosa ha da raccontarci il Gin del Professore. Una raffinata storia di profumi e sapori tutta italiana. Naturalmente, a lieto fine.

LALTRO TEMPO

LALTRO COCKTAIL

GIN THE BOTANIST 10,00

Scozia. Complesso floreale con fiori di sambuco e menta. La nota di agrumi dalla melissa è prominente, bilanciata da sapori floreali di molti vegetali.

GIN MARE 10,00

Spagna.
Erbe aromatiche, agrumi e ginepro.

GIN NIKKA 10,00

Giappone. Al naso è estremamente fragrante e rivela con intensità note di lime e fiori d'arancia. Lasciandolo respirare si sposta su note di latte di cocco, spezie e albicocca. In bocca è fortemente agrumato, sorprendendo per la complessità dei sapori che spaziano dal te verde alla frutta matura.

GIN DEL PROFESSORE MONESIEUR 10,00

Piemonte (Italia). Profumo: Intenso e floreale, con note di erbe, ginepro e cannella. Gusto: Secco e speziato, con intensi sentori di ginepro e note dolci persistenti

GIN GIL THE AUTHENTIC RURAL GIN 11,00

Italia. Gin artigianale che esalta in tutte le sue caratteristiche il ginepro ed il limone. Un prodotto 100% naturale, privo di coloranti. Al palato è ricco e potente, molto sapido e fresco, con note di menta ed erbe aromatiche che lasciano in bocca un persistente sapore leggermente amaro ma rinfrescante. Questo gin si adatta anche alla bevuta liscia.

COLAZIONE
& BRUNCH

h 7.30-12

CAFFETTERIA
& SOFT DRINK

h 7.30-23.30

PRANZO
VELOCE

h 12-15

SALUMERIA
& SHOP

h 7.30-23.30

OYSTER BAR
& APERTIVO

h 16-20

COCKTAILS
h 18-23.30



CHI L'HA DETTO?

Un cocktail deve risplendere di armonia nel tuo palato e, soprattutto, essere la scelta giusta al momento giusto. Chi l'ha detto quindi che ci vuole per forza un alcolico? Alle volte ci piace finire la serata in purezza, alle volte siamo semplicemente astemi, alle volte siamo attirati dalla profonda alchimia dei sapori naturali. Una cosa è certa: non sentirai nessuna mancanza.

LALTRO TEMPO

COCKTAIL ANALCOLICI

- | | |
|---|------|
|  FRUIT AND TONIC
Succo di limone, succo d'arancia, acqua tonica | 8,00 |
|  SHIRLEY TEMPLE
Ginger ale, purea di fragola | 8,00 |
|  VIRGIN MOJITO
Ginger ale, menta, lime, zucchero, ghiaccio tritato | 8,00 |

COLAZIONE
& BRUNCH
h 7.30-12

CAFFETTERIA
& SOFT DRINK
h 7.30-23.30

PRANZO
VELOCE
h 12-15

SALUMERIA
& SHOP
h 7.30-23.30

OYSTER BAR
& APERTIVO
h 16-20

COCKTAILS
h 18-23.30