

Aperitivo

Bar & Drink Menu

polisena

• DEGUSTAZIONI

un percorso per scoprire la cantina al ritmo rilassato di un aperitivo estivo

Degustazione 3 calici Tosca con abbinamento di due tapas vegan e un formaggio orobico €18

Degustazione 5 calici Tosca con abbinamento di tre tapas vegan e due formaggi orobici €25

• VINI

calice di vino biologico Tosca a partire da €6

calice di Metodo Classico lombardo (chiedici le nostre proposte) €8

• BIRRE

Tosca IGA (Italian Grape Ale) x Elav 33cl €8

Pagus birra agricola 37,5 cl €6

• COCKTAIL

KIKI SPRITZ ROSE' €8

(Bio Rondo Spritz Walcher, Kiki V brut rose, seltz) €8

MERERA GIN MULE

(London dry gin DOA, succo d'uva Merera, Dandy ginger beer) €8

VALCALEPIO SUMMER €10

(Valcalepio Rosso del Lupo, Bitter Bio Walcher, aranciata San Pellegrino)

GIN TONIC

(London dry gin DOA, Dandy tonic, cetriolo)

• KOMBUCHA agricola Chiara Torti (Oltrepò Pavese)

33cl €8

Bevanda frizzante fermentata a base di tè e mosto d'uva, naturalmente senza alcol.

KOMBUCHA N. 1 Riesling, menta e zenzero. Frizzante e rinfrescante con spiccate note aromatiche.

KOMBUCHA N. 2 Croatina, lamponi e mirtilli. Dal gusto intenso e fruttato con leggere note acide.

• NO ALCOHOL

UVA TONIC €6

(Succo d'uva Merera, soda al limone, rosmarino) €6

QUASI HUGO

(Bevanda al sambuco, seltz, menta fresca) €6

APPLE CRISP

(Succo di mela, acqua tonica, limone fresco)

• FOOD

piattino di tapas vegan in abbinamento €6

piattino di tapas vegan e formaggi orobici in abbinamento €8