



COCKTAIL BAR

ZERO REDEMPTION

*Lo scarto non è la fine, ma un nuovo inizio.
Materia viva, trasformata con tecnica e memoria.*

*Ogni drink nasce da una storia: un campo di pomodori,
una colazione dimenticata, un profumo d'erba appena tagliata.*

*In questa carta c'è tecnica, materia prima locale,
visione sostenibile e attenzione allo scarto zero.*

È terra, memoria, cura e gioco.

È il mio modo di dare il benvenuto, un sorso alla volta.

*Waste is not the end, it's a new beginning. Living matter,
transformed through technique and memory.*

*Every drink is born from a story: a field of tomatoes,
a forgotten breakfast, the scent of freshly cut grass.
In this menu, you'll find technique, local ingredients,
a sustainable vision, and a zero-waste approach.*

It is land, memory, care, and playfulness.

It is my way of welcoming you, one sip at a time.

.....

Elis Carriero

COCKTAIL

FLORA ITALICA • allergeni: 12

Drink botanico con Italicus, Mancino Secco, Mancino Bianco, cordiale di cetriolo fresco e succo di limone. Elegante, agrumato, vegetale. € 12

ITALIAN FLORA

Botanical cocktail with Italicus, White Mancino, dry Mancino, fresh cucumber cordial, and lemon juice. Elegant, citrusy, and herbal.

IL VECCHIO MONTE • allergeni: 12

After dinner con Amaro Montenegro, Vecchia Romagna 3 botti, liquore al caffè, espresso fresco e menta. Balsamico, leggero e aromatico. € 12

THE OLD MOUNTAIN, TWIST ON ESPRESSO MARTINI

After dinner cocktail with Amaro Montenegro, Vecchia Romagna 3 botti brandy, fresh espresso, and mint. Balsamic, smooth, and aromatic.

DAIQUIRI DAL NÔN • allergeni: 12

Un classico intramontabile che incontra la tradizione emiliana: rum Mount Gay Eclipse, succo fresco di lime, zucchero e un tocco di Saba artigianale Ca' dal Nôn, per un equilibrio unico tra acidità, dolcezza e profondità balsamica. € 12

A timeless classic with an Emilia soul: Mount Gay Eclipse rum, fresh lime juice, sugar, and a touch of artisanal Saba from Ca' dal Nôn, creating a unique balance of brightness, sweetness, and balsamic depth.

GOODNIGHT JOHNNIE • allergeni: 6, 8, 12

Reverse Manhattan con Bushmills 10 Irish whiskey, Vermouth Rosso Antico, bitter al cioccolato e sciroppo di camomilla. Comfort drink da meditazione. € 12

Reverse Manhattan with Bushmills 10 Irish whiskey, Rosso Antico vermouth, chocolate bitter, and chamomile syrup. A comforting and contemplative drink.

PANE, BURRO E MARMELLATA • allergeni: 1, 7, 12

Twist sul Breakfast Martini con Edgar gin fat-washed al burro e fette biscottate, marmellata di frutta km0, Cointreau e succo di limone fresco. € 12

Equilibrato e aromatico, racconta la colazione senza mai diventare troppo dolce.

BREAD, BUTTER AND JAM

Breakfast Martini twist with butter & toasted biscuit-washed Edgar gin, local fruit jam, Cointreau and fresh lemon juice. Balanced and aromatic, it evokes breakfast without ever becoming sweet.

TOMATO ROOTS • allergeni: 1, 4, 7, 9, 10, 12

Bloody Mary con vodka Beluga infusa al burro, pane tostato e grana, pomodoro fresco, basilico, acqua di olive, aceto balsamico, olio all'aglio e marmellata di cipolle. Brunch liquido che affonda le radici nella terra emiliana.

Bloody Mary with butter, cheese & toast-infused Beluga vodka, fresh tomato, basil, olive water, balsamic vinegar, garlic oil, and onion marmalade.

A liquid brunch rooted in the flavors of Emilia.

€ 12

THE OLD PEAR • allergeni: 12

Old Fashioned after dinner con bourbon Woodford reserve whisky infuso alla pera matura, Nocino e bitter al cioccolato. Morbido, fruttato e caldo come un dopocena d'autunno.

After dinner Old Fashioned with pear-infused bourbon Woodford reserve whisky, nocino, and chocolate bitters. Warm, fruity, and comforting like an autumn night.

€ 13

GREEN HEAT • allergeni: 12

Tequila Jose Cuervo Tradicional infusa con cedrina, basilico e maggiorana, cointreau e lime. Fresco, verde e pungente. (aka “Erbacerva”)

Tequila Jose Cuervo Tradicional infused with lemon verbena, basil and marjoram, cointreau and lime. Fresh, green, and vibrant.

€ 12

ONLY FANS MARTINI • allergeni: 1, 12

Twist sensuale e provocante sul Pornstar Martini con Mancino Secco, Mancino Bianco, passion fruit, sciroppo di brioche, limoncello Benvenuti e liquore al maraschino Buton. Esotico, cremoso e decisamente fuori dagli schemi. Un signature da non prendere troppo sul serio.

A bold and provocative twist on the Pornstar Martini, with vanilla, passion fruit, brioche syrup, limoncello Benvenuti and maraschino Buton liquor. Exotic, creamy, and unapologetically playful. A signature drink not meant to be taken too seriously.

€ 12

MADAI “CEDRINA & PASSION” • allergeni: 12

Twist tropicale sul Mai Tai con rum mix infuso all'erba cedrina, passion fruit, lime fresco, e cointreau. Note balsamiche e agrumate in equilibrio con l'esotico.

A tropical twist on the Mai Tai with lemon verbena-infused rum mix, passion fruit, fresh lime and cointreau. Bright, aromatic, and exotic.

€ 12

ALLERGENI PRESENTI:

1. Glutine - 4. Pesce - 6. Soia - 7. Latte e derivati
8. Frutta a guscio - 9. Sedano - 10. Senape - 12. Solfiti

GIOSTRA D'ALCOOL

MARTINI CORNER • 3 Mini Martini Dry con Mancino Secco Vermouth

LONDON DRY • allergeni: 12 € 22

Edgar Sopper Premium Dry Gin • Silent Pool • Tanqueray 10

BOTANICALS • allergeni: 12 € 25

Canaima • Hendrick's • Monkey 47

JAPAN • allergeni: 12 € 28

Roku • Kinobi • Nikka

NEGRONI CORNER • 3 Mini Negroni

BALSAMIC € 25

Vermouth all'aceto balsamico Casoni, Select, Fusetti,

Tabar alla Ciliegia di Vignola IGP • allergeni: 12

Vermouth al mallo di noce Casoni, Select, Fusetti,

Tabar alla Pera Williams IGP dell'Emilia-Romagna • allergeni: 8, 12

Mi-To Mix Casa Azzoguidi, Tabar alla Pesca

e Nettareina di Romagna IGP • allergeni: 12

BOTANICALS € 25

Mi-To Mix Casa Azzoguidi, Botanist • allergeni: 12

Mi-To Mix Casa Azzoguidi, Silent Pool Citrus • allergeni: 12

Mi-To Mix Casa Azzoguidi, Tabar al Bergamotto • allergeni: 12

JAPAN € 28

Mi-To Mix Casa Azzoguidi, Roku • allergeni: 12

Mi-To Mix Casa Azzoguidi, Kinobi • allergeni: 12

Mi-To Mix Casa Azzoguidi, Nikka • allergeni: 12

TOBACCO OLD FASHIONED • X2 € 40

Santa Teresa Coffee Cask Finish Rum

Angostura Bitter

Tobacco Syrup Toschi

BIRRE

NOAM • Germania • Lager Premium / 5.2% • 33 cl	€ 8
CASA AZZOGUIDI Artisanal Saison “Troia” • Modena (IT) • by Labeerinto Saison Artigianale • 6.8% • 50 cl	€ 15
RONZANI IPL • Bologna (IT) • Italian Pale Lager / 4.9% • 33 cl	€ 7
RONZANI APA • Bologna (IT) • American Pale Ale / 5.9% • 33 cl	€ 7
PERONI Gluten Free • Italia • Lager Senza Glutine / 5.0% • 33 cl	€ 7
PERONCINO • Italia • Lager / 4.7% • 25 cl	€ 4
NASTRO AZZURRO • Italia • Premium Lager / 5.0% • 33 cl	€ 6
NASTRO AZZURRO 0.0 • Italia • Analcolica / 0.0% • 33 cl	€ 5
NASTRO AZZURRO alla spina • Italia • Premium Lager / 5.0% • 40 cl	€ 7

VIN BRULÉ

€ 8

ANALCOLICI

ORANGE BLOOM

• allergeni: 12

Infuso dolce e solare con acqua al limone, papaya, arancia e marmellata di albicocca, arricchito da Lyre's Agave e top soda. Fruttato e luminoso, con un tocco agrumato e una morbida dolcezza finale.

Sweet and sunny infusion with lemon water, papaya, orange and apricot jam, enhanced with Lyre's Agave and top soda. Fruity, bright and gently sweet.

€ 10

GOLDEN ROOT

• allergeni: 12

Infuso speziato e agrumato con acqua al limone, curcuma, zenzero e marmellata di arancia amara, completato da Lyre's Rum e top soda. Caldo, balsamico e vibrante, con eleganti sfumature dorate.

Spicy and citrus infusion with lemon water, turmeric, ginger and bitter orange jam, finished with Lyre's Rum and top soda. Warm, aromatic and golden in tone.

€ 10

BERRY SOUL

• allergeni: 12

Infuso fresco e vivace con acqua al limone, ribes, lampone e marmellata ai lamponi, miscelato con Lyre's Gin e top soda. Fruttato, acidulo e rinfrescante, con un'anima luminosa e leggera.

Fresh and lively infusion with lemon water, red currant, raspberry and raspberry jam, blended with Lyre's Gin and top soda. Fruity, tangy and refreshing, with a bright, light soul.

€ 10

CAFFETTERIA

by Caffè Giacomelli

Caffè	€ 1,5
Caffè decaffeinato	€ 1,5
Caffè doppio	€ 3
Caffè d'orzo	€ 2
Caffè corretto	€ 4
Caffè macchiato	€ 2
Caffè americano	€ 3
Cappuccino	€ 3
Ginseng	€ 2
Thé caldo (selezione) / Tisane	€ 4
Cioccolata calda	€ 5

LATTE

Latte intero	€ 3
Latte macchiato	€ 3
Latte di soia	€ 3,5
Latte di avena	€ 3,5
Latte di mandorla	€ 3,5

THE

Bio Plose

Pesca	€ 6
Limone	€ 6
The Verde	€ 6
The Bianco & Zenzero	€ 6

SOFT DRINKS

Coca-Cola	€ 5
Coca-Cola 0	€ 5
Sprite	€ 5
Cedrata Tassoni	€ 5
Aranciata amara S.Pellegrino	€ 5
Lemon Soda	€ 5
Tonica	€ 5
Tonica Mediterranea	€ 5
Ginger Beer	€ 5
Ginger Ale	€ 5
Perrier	€ 5
Soda al pompelmo	€ 5

SUCCHI DI FRUTTA Bio Plose

Ananas	€ 5
Pera	€ 5
Mela	€ 5
Ace	€ 5
Pesca	€ 5
Albicocca	€ 5
Mirtillo	€ 5
Pompelmo	€ 5
Arancio	€ 5

COCKTAIL BAR - FOOD

SNACK & FINGER FOOD

ARROSTICINI DI PECORA BBQ

Spiedini di carne di pecora, grigliati al carbone

Charcoal-grilled skewers of lamb meat

€ 10

GAMBERI CROCCANTI IN PANKO

Gamberi avvolti in panatura panko, fritti croccanti serviti con maionese al lime

Shrimps coated in panko breadcrumbs, deep-fried until crispy, served with lime mayo

€ 13

HUMMUS DI CECI

Crema di ceci, servita con chips di pane croccante e verdure fresche

Chickpea cream served with crunchy flatbread chips and fresh vegetables

€ 9

POLPETTE AL SUGO BOLOGNESE

Mini polpettine di carne mista, cotte lentamente

in salsa di pomodoro servite con pane croccante

Mini meatballs slowly cooked in tomato sauce, served with crunchy bread

€ 11

CHIPS DI PATATE

Sottili fette di patate, fritte al momento, condite con sale marino e rosmarino

Thinly sliced potatoes, freshly fried and seasoned with sea salt and rosemary

€ 7

SANDWICH & BURGER

CROQUE MONSIEUR

Pane in cassetta dorato al forno, farcito con prosciutto cotto

e formaggio fuso gratinato

Oven-baked golden sandwich filled with ham and melted cheese

€ 13

BAGEL CON SALMONE AFFUMICATO E AVOCADO

Bagel artigianale con cream cheese, avocado fresco e salmone affumicato

Artisanal bagel with cream cheese, fresh avocado, and smoked salmon

€ 16

SMASH BURGER

Pan brioche soffice con hamburger pressato alla piastra,

cheddar fuso e cipolla caramellata

Soft brioche bun with smashed grilled burger patty, melted cheddar, and caramelized onion

€ 18

INSALATE & BOWL

SALMON SALAD

Misticanza fresca con salmone affumicato, mela verde,

avocado, anacardi, cream cheese e dressing al mango

Fresh mixed greens with smoked salmon, green apple, avocado, cashews, cream cheese, and mango dressing

€ 16

CAESAR SALAD

Lattuga romana con pollo grigliato, scaglie di grana,

crostini croccanti e salsa caesar classica

Romaine lettuce with grilled chicken, Parmesan flakes, crispy croutons, and classic Caesar dressing

€ 16

MEDITERRANEAN BOWL

Misticanza con pomodorini, cetriolo, olive taggiasche, feta,

cipolla rossa marinata e chips di pane croccante

Mixed greens with cherry tomatoes, cucumber, Taggiasca olives, feta cheese, marinated red onion, and crispy flatbread chips

€ 14

PIATTI DI PICCOLA CUCINA

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

Selezione di salumi e formaggi del territorio,

serviti con confetture e mostarde artigianali

Selection of local cured meats and cheeses, served with artisan jams and mustards

€ 18

CARPACCIO DI MANZO, FINFERLI E SENAPE

Fettine di manzo condite con finferli saltati, crema di funghi

di stagione, senape in grani e chips di pane nero

Thin slices of beef topped with sautéed chanterelle mushrooms, seasonal mushroom cream, grain mustard, and black bread chips

€ 16

POLPO ARROSTO, SEDANO RAPA, BIETA E MANDARINO

Tentacolo di polpo arrostito alla brace, con crema di sedano rapa,

bieta saltata e salsa al mandarino

Charcoal-grilled octopus tentacle served with celeriac purée, sautéed chard, and mandarin sauce

€ 18

MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORINI MISTI

Mozzarella di bufala fresca servita con pomodorini misti e basilico

Fresh buffalo mozzarella served with a mix of cherry tomatoes and fresh basil

€ 12