SCARICA IL MENÙ

APERITIVO D'ESTATE

MARTEDÌ 24 GIUGNO - ORE 18 - Arezzo, Parco del Prato

CONFCOMMERCIO

15 14 13 12 11 10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

MENÙ ARCOBALENO

1/ TUTTO BUONO SENZA GLUTINE

COCCOLE	€ 5.00
COCCOLE CON MORTADELLA o PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA	€ 8.00
COCCOLE DOLCI CON NUTELLA	€ 6.00

2/ EMILIO RIDI BEVI AMA

SPRITZ / GIN TONIC	€ 7.00
AMERICANO / NEGRONI	€ 7.00
PER UN PIENO DI VITAMINE (tequila, shrub peperone rosso, passion fruit, soda, pompelmo rosa)	€ 7.00
SUMMER RAIN-BOOM (bitter mediterraneo, passion fruit, soda al timut)	€ 7.00
MEDITERRANEO GIN TONIC	€ 9.00

ANALCOLICI

GOLD SPLASH (cordiale mango e zafferano, soda all'ananas)	€ 6.00
NO HANGOVER (cordiale pesca, soda di tè verde al gelsomino)	€ 6.00

3/ DA QUELLE CITTE

BOLLICINE Prosecco Itinera extra dry	€ 5.00
BIANCHI Pecorino cantina vigna madre Pinot grigio cantina Pra della luna	€ 5.00
ROSSO Chianti Fattoria il Muro Arezzo	€ 5.00
ROSATO Villa Elvira Fattoria il Muro Arezzo	€ 5.00

4/ CRISPI'S

TARTARE DI CHIANINA TOSCANA certificata IGP con tartufo	€ 8.00
TARTARE DI CHIANINA TOSCANA certificata IGP con stracciatella di burrata e granella di pistacchi	€ 7.00
TARTARE DI CHIANINA TOSCANA certificata IGP con cipolla caramella al Porto di nostra produzione	€ 7.00

5/ STOPOVER

YAKITORI spiedini di pollo alla griglia laccato con salsa teriyaki	€ 7.00
OKONOMIYAKI ON STICK con Katsuobushi, kewpie mayo e teriyaki	€ 7.00
GLASS NOODLE SALAD insalata di spaghetti di soia, verdurine in agrodolce e gamberi marinati	€ 7.00

6/ I 3 BICCHIERI

PANINO AL VAPORE CON POLPO ALLA LUCIANA E PATATE	€ 7.00
GAZPACHO E PANZANELLA CROCCANTE DI MARE	€ 7.00

7/ BILLIS

PULLED BEEF (pane di nostra produzione spalla di Maremmana cotta a bassa temperatura per 12 ore, aromatizzata al barbeque e salsa honey)	€ 7.00
PORKETTA (pane di nostra produzione e porchetta calda della tradizione toscana e salsa senapata)	€ 7.00

8/ BIRRIFICIO SAN GIROLAMO

BIRRA ARTIGIANALE AGRICOLA	€ 5.00 / 6.00 / 7.00

9/ AL FOGHER

SCHIACCIATA CALDA CON MORTADELLA	€ 5.00
SCHIACCIATA CALDA CON PROSCIUTTO CRUDO	€ 5.00

10/ SAFFRON

ARROSTICINO DI TONNO E MELANZANE con mandorle tostate e peperoni alla BBQ	€ 7.00
TACOS CON GAMBERI con avocado e dressing al lime e yogurt	€ 7.00

11/ LO SPACCIO

LA RUDICOLA (Schiacciata, stracchino cremoso, rucola e olio evo)	€ 4.00
LA CONTADINA MAYO PLUS (Schiacciata con prosciutto cotto praga, mayo home made, salsa al tartufo)	€ 5.00

12/ CREMERIA CECCONI

Fior di latte / Nocciola del Casentino / Pistacchio di Sicilia / Cioccolato fondente del Venezuela 72% / Fragola della Valdichiana / Crema

COPPETTA € 3.00

13/ OFFICINA DEL GUSTO

SACHER	€ 2.00
NONNINE	€ 2.00
GATTÒ ARETINO	€ 2.00
CANTUCCI E VINSANTO	€ 5.00
CANNOLI SICILIANI	€ 2.00
AMARI	€ 2.00
CAFFÈ	€ 2.00
VINSANTO	€ 2.00
CANTUCCI	€ 2.00
3 PEZZI	€ 5.00

14/ LA WINERIA

BOLLICINE Prima Donna Rosè – Preludio	€ 5.00
BIANCHI Passerina AZ. Vigna Madre Fuggi Fuggi Az. Mariottini	€ 5.00
ROSATO Extrema Ratio Rosato Az. Mariottini	€ 5.00
ROSSO Baritono - Syrah Cortona Poggi Lunghi Az. Fitto	€ 5.00
VINO DOLCE Verduzzo Friuliano	€ 5.00

15/ LOGGE VASARI COCKTAIL BAR

SPRITZ, AMERICANO, HUGO	€ 7.00
PINK SPRITZ (pompelmo rosa, prosecco, soda)	€ 7.00
BASIL FIZZ (gin, basilico, bergamotto, zenzero)	€ 7.00
HAM&MELON (melone, prosecco, crustas di prosciutto crudo)	€ 7.00
PREMIUM GIN VALLOMBROSA	€ 10.00

Analcolici

LE LOGGE (ciliegia, arancia, sour)	€ 7.00

Arrosti

Toscana Arcobaleno d'estate