

rêver

COFFEE, FOOD & DRINK

# MEET

# US

# CLASSICI & MODERNI

## **Cantaritos 10**

Tequila reposado,  
succo di arancia,  
succo di pompelmo rosa,  
succo di lime fresco,  
tonica al pompelmo rosa

## **Division Bell 12**

Mezcal, Aperol, Maraschino,  
succo di lime fresco

## **Nuclear Daiquiri 12**

Rum overproof, Chartreuse verde,  
succo di lime fresco, falernum

## **French Martini 10**

Vodka, liquore al lampone,  
succo di ananas

## **1910 12**

Mezcal, cognac, Maraschino,  
Punt e Mes,  
Bitter Peychaud

## **Gold Rush 10**

Bourbon, succo di limone,  
honey syrup

# SIGILLATURE

## **Andromeda 10**

Tequila silver, cordiale  
alle rose,  
succo di lime fresco.  
(Soave - raffinato)

## **Cassiopea 10**

London dry gin, succo  
di limone,  
sciroppo di orzata,  
soda al mandarino  
home made.  
(Aromatico - fresco)

## **Hydra 10**

Vodka, succo di limone,  
sciroppo di zucchero,  
yogurt alla fragola (  
milk washing).  
(Delicato - avvolgente)

## **Sagittarius 10**

Rum diplomatico Mantuano,  
Rever cordial (barbabietola,  
miele, limone, carcadè).  
(Intenso - strutturato)

# Succhi & Bevande

Bibite	5
Energy drink	5
Succhi di frutta	4
Aperitivo analcolico	5
Spremuta d'arancia	4
Spremuta pompelmo	4,5
Spremuta melagrana	5
Estratti di frutta e verdura	6
Frappè	5

# Birre Moderne

Heineken	4,5
Ceres	5
Tennent's	5
Corona	5

# Birre Artigianali Mastri Birrai Umbri

Azzurra kellerei pils	6
Dorian red extra S.B.	6
West coast california ipa	6
Forzuta italian triple	6

# APPETIZER

Tagliere di salumi alta norcineria  
e formaggi (L) 20

Tagliere di salumi alta norcineria  
e formaggi (XL) 30

Tagliere di salumi alta norcineria  
e formaggi (XXL) 45

Straccetti di pollo 7 (1-6-11-3)

Gamberi croccanti 4 pz 8 (2-1-3)

Polpettine di manzo 5 pz 7,5 (1-7-3)

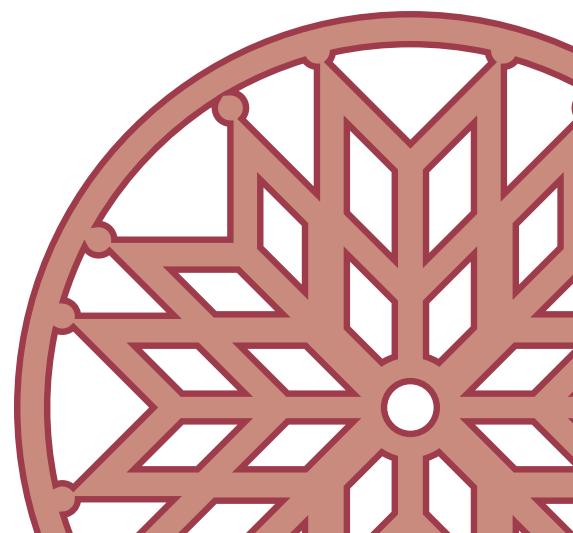
Crostini con burro ehirè e  
acciuغه del cantabrico 9 (4-7-1)

Selezione di tapas  
(5 tapas scelte dallo chef) 12

Toast 4 (1-7)

Club sandwich 9  
(servito con patate fritte) (1-3-7)

Patate fritte 4,5  
Patate fritte con wurstel 6



# CAFFÈ & DOLCI

**Caffè espresso 2**

**Decaffeinato 2,5**

**Orzo/ginseng 2,5**

**Cappuccino 2,5**

**Cappuccino 3**  
con latte vegetale

**Caffè nocciola 4**

**Crema caffè 4**

**Caffè kinder 5**

**The e infusi 5**

**Revermisù 5**  
crumble biscotto  
crema caffè  
spuma al tiramisù  
cacao

**Cioccolata calda 4,5**

**Muffin 3**

**Biscotti farciti 2,5**

**Millefoglie scomposta 6**

**Cheesecake 6**

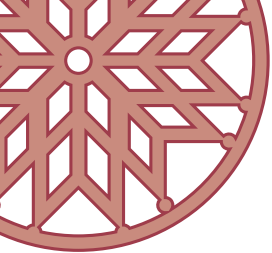
**Tiramisù 6**

**Soufflè 6**

**Crepes e pancake 5**

**Monoporzioni 7**

**Blanco 5**  
cioccolato bianco,  
crema caffè,  
crema cocco,  
praline cioccolato



## Crudi

### **Viaggio per il crudo**

(2 gamberi rossi, 2 scampi, 2 ostriche,  
4 taratufi, 1 tartare, 1 carpaccio) **35** (2,14,4)

**Taratufi 45/kg** (14)

**Ostrica Gillardeau 5** (14)

**Ostrica Tarbouriech 7** (14)

**Ostrica Iodee David Hervé 4** (14)

**Gambero rosso medio 6** (2)

**Scampo medio 6** (2)

**Caviale Osietra 10 g**

(servito con crostini e Burro Echiré) **30** (4)

**Selezione di tartare del giorno 18** (4)

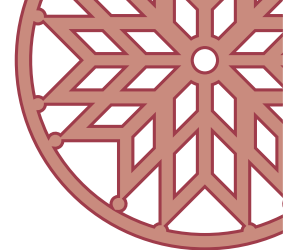
**Acciughe del Cantabrico,  
pane e burro Echiré 15** (4,1,7)

**Carpaccio di ombrina, maionese alla soia,  
mascarpone e gel di dashi 18** (5,3,7,14)

**Ceviche di ricciola, mango,  
cipolla in carpione e leche de tigre al cocco 18** (5)

**Tartare di branzino 22** (5)

RESTORANTE



## Antipasti

**Insalata di mare, giardiniera di verdure e maionese di polpo 15** (4,14)

**Polpo alla plancia con patata al limone e porro bruciato 16** (4)

**Croquetas di baccalà con concassè di pomodoro cuore di buio 13** (5, 9, 3, 14)

**Tacos di ceci con tartare di gambero e caprino 4 pz. 16** (8, 3)

**La nostra catalana di crostacei 15** (8, 14, 12)

## Primi

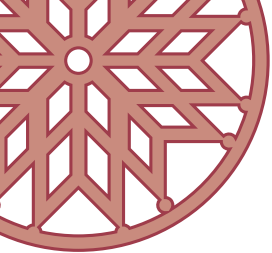
**Bottone di baccalà mantecato e polvere di olive nere 18** (5, 3, 9, 14)

**Mezze maniche cocchio e bottarga 18** (5, 9)

**Risotto crema di porro e gambero rosso marinato al lime 20** (8, 3)

**Spaghettoni burro acido, acciughe del Cantabrico e panure croccante 15** (3, 9, 5)

**Mischiato potente patate e salsa di riccio 20** (9, 4, 12)



## Secondi

**Calamaro cbt con salsa di zucchine  
alla scapece 18** (4)

**Trancio di salmone con  
salsa di finocchio e rucola 16** (5)

**Filetto di rombo grigliato, salsa all'anice,  
spinaci al salto e porro 22** (5)

**Trancio di spigola con salsa di vongole 22** (4, 5, 2)

**Frittura di paranza 13** (5, 9, 2)

## Dolci

**Pavlova con crema al passion  
fruit e fragole 7** (3)

**Panna cotta 6** (3)

**Tartelletta cremoso al cioccolato  
e caramello salato 6** (3, 9)

**Tiramisù 6** (3, 14)

**Millefoglie scomposta 6** (9, 3, 14)

**Crostatina di frutta 6** (9, 3, 14)

**RISTORANTE**

# Allergeni

1. Cereali Contendenti Glutine, Vale A Dire: Grano (Farro E Grano Khorasan), Segale, Orzo, Avena O I Loro Ceppi Ibridati E Prodotti Derivati.
2. Crostacei E Prodotti A Base Di Crostacei
3. Uova E Prodotti A Base Di Uova
4. Pesce E Prodotti A Base Di Pesce
5. Arachidi E Prodotti A Base Di Arachidi
6. Soia E Prodotti A Base Di Soia
7. Latte E Prodotti A Base Di Latte (Incluso Il Lattosio)
8. Frutta A Guscio: Mandorle (Amygda-Lus Communis L.), Nocciole (Corylus Avellana), Noci (Juglans Regia), Noci Di Acagiù (Anacardium Occidentale), Noci Di Pecan (Carya Illinoensis Wangenh K. Koch), Noci Del Brasile (Bertholletia Excelsa), Pistacchi (Pistacia Vera), Noci Macadamia O Noci Del Queensland (Macadamia Ternifolia) E I Loro Prodotti
9. Sedano E Prodotti A Base Di Sedano
10. Senape E Prodotti A Base Di Senape
11. Semi Di Sesamo E Prodotti A Base Di Semi Di Sesamo
12. Anidride Solforosa E Solfiti > 10 Mg/Kg O 10 Mg/L So<sub>2</sub>
13. Lupini E Prodotti A Base Di Lupini
14. Molluschi E Prodotti A Base Di Molluschi