

APERITIVO • CENA • DOPOCENA

TASTE

SHARING & TAPAS

nei weekend disponibili fino alle ore 20:00

Piccoli assaggi, grandi tentazioni. Da condividere, oppure no.

CANTABRICO (3, 5, 9)

€14

Filetti di alici del Cantabrico (25 g), dal gusto intenso e sapido, con burro salato e bruschette calde. Un incontro da assaporare insieme, consigliato per 2 persone.

Opzione senza glutine +€2

CROQUETAS DE BACALAO (3, 5, 9, 14)

€10

Cinque crocchette artigianali di baccalà: una crosta dorata racchiude un ripieno morbido, dal delicato sapore di mare.

CROQUETAS IBERICHE (3, 9, 14)

€10

Cinque crocchette artigianali al Jamón Ibérico, croccanti fuori e morbide al cuore, con tutto il gusto saporito del prosciutto spagnolo.

SELEZIONE DEL SALUMAIO (2, 9)

€14

Prosciutto crudo, coppa, salame e mortadella: quattro sapori della tradizione da alternare e condividere, accompagnati da pane.

TRE BRUSCHETTE D'AUTORE (3, 9)

€12

Tre bruschette, tre incontri di gusto: la ricchezza della parmigiana, la dolcezza della crema di zucca con lo speck, il prosciutto crudo con i pomodorini.

Opzione senza glutine +€5

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA "RESERVA" (100 G) (9)

€30

Sottili fette di Jamón Ibérico dalla caratteristica marezza, con un gusto intenso che si scioglie al palato. Servito con pane, consigliato per 2 persone.

TASTE CHIPS (14)

€6

Chips artigianali di patate, sottili e croccanti, da intingere nella maionese al lime per un tocco fresco e agrumato.

SWEET & SPICY ^S (14)

€8

Patate dolci fritte e maionese al peperoncino: la dolcezza delle patate incontra una nota piccante, per un assaggio che invita al successivo.

SELEZIONE DEL CASARO (2, 3)

€10

Formaggi scelti secondo disponibilità, da assaporare con miele, marmellate e noci: tra dolcezza, sapidità e una piacevole nota croccante.

NUVOLA D'AUTUNNO (3, 9)

€8

Vol-au-vent fragranti con un morbido cuore di crema di zucca mantovana: piccoli bocconi che uniscono sfoglia e dolcezza autunnale.

Segnalare allergie e intolleranze. | info di servizio e **coperto** nella sezione Informazioni.

venerdì e sabato dalle 22:30, domenica dalle 21:30: alcuni vini e drink seguiranno il listino serale.

APERITIVO • CENA • DOPOCENA

TASTE

ANTIPASTI

FASSONA ESSENZIALE ⁽⁵⁾

€15

Battuta di Fassona piemontese, valorizzata da capperi, acciughe, sale e olio. Un equilibrio di sapori che lascia protagonista la carne, disponibile anche al naturale.

PAPPA AL POMODORO ⁽⁹⁾

€12

Pane e pomodoro si incontrano in una pappa morbida e avvolgente, dal gusto pieno e familiare: il piacere delle ricette semplici.

ORTO IN CAPONATA ⁽¹²⁾

€12

Verdure in caponata, in un gioco di dolcezza e note agrodolci. Un antipasto dal gusto vivace, da assaporare un boccone alla volta.

L'ORO A 65° ^(3, 14)

€21

Uovo cotto a 65° dalla consistenza vellutata, adagiato sulla crema di zucca e completato dal pecorino: dolcezza e sapidità nello stesso cucchiaino.

Segnalare allergie e intolleranze. | info di servizio e **coperto** nella sezione Informazioni.

venerdì e sabato dalle 22:30, domenica dalle 21:30: alcuni vini e drink seguiranno il listino serale.

APERITIVO • CENA • DOPOCENA

TASTE

PRIMI

SCRIGNI DI BRASATO (3, 9, 12, 13, 14)

€16

Ravioli che racchiudono un saporito ripieno di brasato, avvolti dal burro fuso e dal profumo della salvia. Un piatto che sa di tradizione.

LA BOLOGNESE (3, 7, 9, 12, 13, 14)

€16

Strati di lasagne con ragù alla bolognese e morbida besciamella: un grande classico, ricco e avvolgente, che porta in tavola il gusto di casa.

LASAGNA AUTUNNO (3, 9, 14)

€18

Sfoglie di pasta all'uovo alternate a zucca, salsiccia, besciamella e formaggio. Strati morbidi e cremosi in cui la dolcezza della zucca incontra il gusto saporito della salsiccia.

ORO DI MILANO (3, 12, 13)

€16

Risotto alla milanese, cremoso e dorato, con il profumo inconfondibile dello zafferano. Un classico lombardo dal gusto avvolgente, da assaporare cucchiaino dopo cucchiaino.

PENNONI ALLA NORMA (3, 9)

€18

Pennoni al pomodoro con quadrotti di melanzana frita e ricotta stagionata: la dolcezza delle melanzane e la nota sapida della ricotta in un classico dal carattere mediterraneo.

PIZZOCCHERI (3, 9)

€16

Pizzoccheri con patate e verza, avvolti dal formaggio e dal burro. Un piatto ricco e confortante, che porta in tavola i sapori della montagna.

Segnalare allergie e intolleranze. | Info di servizio e **coperto** nella sezione Informazioni.

venerdì e sabato dalle 22:30, domenica dalle 21:30: alcuni vini e drink seguiranno il listino serale.

APERITIVO • CENA • DOPOCENA

TASTE

SECONDI

POLPO IN MANTOVANA ⁽⁴⁾

€25

Tentacolo di polpo adagiato su una morbida crema di zucca mantovana: il sapore del mare incontra la dolcezza della zucca in un contrasto delicato.

MARE CROCCANTE ^S (4, 5, 8, 9)

€25

Calamari, gamberoni, ciuffi di calamaro e verdure in una frittura dorata e croccante. Un intreccio di consistenze e sapori di mare, da gustare boccone dopo boccone.

SPADA DELL'AMMIRAGLIO ⁽⁵⁾

€25

Pesce spada con pomodori, capperi e olive, tra dolcezza e note sapide mediterranee. Servito con patate novelle, per un piatto pieno di gusto.

SETA DI SALMONE ⁽⁵⁾

€26

Salmone cotto a bassa temperatura per una consistenza tenerissima, adagiato su una vellutata crema di asparagi. Un incontro delicato tra mare e orto.

GUANCIA AL CALICE ^(12, 13)

€30

Guancia di manzo brasata al vino, morbida e saporita, con il profumo intenso della brasatura. Accompagnata da patate al forno, da gustare insieme alla carne.

DICIOTTO ORE ⁽¹¹⁾

€30

Stinco intero di piccola pezzatura, con circa 370 g di carne, marinato con senape e miele e cotto a bassa temperatura per 18 ore. Carne tenera e succosa, tra dolcezza e note decise, accompagnata da patate al forno.

CUORE FILANTE ^(2, 3, 14)

€18

Tortino di verdure dal cuore filante, con una morbida crema di Parmigiano e pomodorini confit. Un incontro tra cremosità, sapidità e la dolcezza dei pomodorini.

Segnalare allergie e intolleranze. | Info di servizio e **coperto** nella sezione Informazioni.

venerdì e sabato dalle 22:30, domenica dalle 21:30: alcuni vini e drink seguiranno il listino serale.

APERITIVO • CENA • DOPOCENA

TASTE

GOURMET BURGER

non disponibili il venerdì e il sabato

Tutti accompagnati da Taste Chips.

PULLED & PROUD (3, 9)

€22

Pulled pork fatto in casa con cavolo viola croccante, cipolla caramellata e cheddar fuso. Carne sfilacciata e saporita, dolcezza e croccantezza a ogni morso.

Opzione senza glutine +€2

CBT LOVE AFFAIR (3, 9, 11, 14)

€22

Hamburger di manzo con verdure grigliate, bacon, cheddar e salsa burger: un morso ricco, tra il gusto della carne, la dolcezza delle verdure e la sapidità del bacon.

Opzione senza glutine +€2

BEYOND THE GARDEN (9, 11, 14)

€20

Beyond Burger vegetariano con verdure grigliate e salsa burger: un morso saporito che unisce il carattere del burger al gusto delle verdure.

Opzione senza glutine +€2

Segnalare allergie e intolleranze. | info di servizio e **coperto** nella sezione Informazioni.

venerdì e sabato dalle 22:30, domenica dalle 21:30: alcuni vini e drink seguiranno il listino serale.

APERITIVO • CENA • DOPOCENA

TASTE

PINSE CLASSICHE

non disponibili il venerdì e il sabato dalle ore 20:00

PINSA MARGHERITA (3, 9)

€12

Salsa di pomodoro e mozzarella su una pinsa fragrante: il gusto della semplicità, con il pomodoro che incontra la morbidezza della mozzarella.

Opzione senza glutine +€3

PINSA BIANCA (9)

€10

Pinsa bianca con olio extravergine d'oliva, sale grosso e origano. Frangente e profumata, per chi ama i sapori essenziali.

Opzione senza glutine +€3

PINSA PARMIGIANA (3, 9)

€16

Crema di parmigiana, pezzetti di melanzana frita e basilico su una pinsa fragrante. Un incontro ricco e profumato, ispirato a un classico della cucina italiana.

Opzione senza glutine +€3

PINSE D'AUTORE

non disponibili il venerdì e il sabato dalle ore 20:00

PINSA PORTOFINO ^S (4, 9)

€22

Polpo e patate a fette sottili, con il profumo del rosmarino e il gusto deciso delle olive nere: una pinsa che porta in tavola i sapori della costa.

Opzione senza glutine +€3

PINSA PARMA (3, 9)

€18

Prosciutto crudo, mozzarella, pomodorini e basilico: la sapidità del crudo incontra la dolcezza dei pomodorini e la morbidezza della mozzarella.

Opzione senza glutine +€3

PINSA AUTUNNO (9)

€19

Crema di zucca mantovana e speck: una base morbida e dolce incontra il gusto saporito dello speck, su una pinsa fragrante dai sapori autunnali.

Opzione senza glutine +€3

Segnalare allergie e intolleranze. | Info di servizio e **coperto** nella sezione Informazioni.

venerdì e sabato dalle 22:30, domenica dalle 21:30: alcuni vini e drink seguiranno il listino serale.

APERITIVO • CENA • DOPOCENA

TASTE

I DOLCI

TASTE GARDEN (3, 9, 14)

Il nostro Tiramisù, morbido e cremoso, servito in vaso di ceramica. Un piccolo piacere da scoprire cucchiaino dopo cucchiaino.

CANNOLO EXPERIENCE (2, 3, 9)

Due cialde croccanti di cannolo siciliano da farcire al tavolo con la sac-à-poche di ricotta fresca e gocce di cioccolato. Il piacere di comporre ogni boccone.

CRACK BRÛLÉE (3, 9, 14)

Tartelletta croccante con un cuore vellutato di crème brûlée e una sottile crosta di zucchero caramellato. Rompi la con la cucchiaino e scopri il contrasto con la crema.

RED CRUSH (3, 9, 14)

Guscio di frolla al cacao, soffice crema al mascarpone e lamponi liofilizzati, interi e in polvere. Tra cacao, cremosità e note acidule, con fiori eduli a completare.

€7

LEMON VELVET (2, 3, 7, 14)

Crema, biscotto senza glutine, crema al burro e salsa al limone, in un vasetto da scoprire a strati. Un equilibrio fresco e cremoso, con una piacevole nota agrumata.

Senza glutine

€7

€8

TRILOGIA DI CIOCCOLATO (2, 3, 7, 14)

Mousse ai tre cioccolati, dal fondente al bianco, in un vasetto dalla consistenza setosa. Un percorso tra intensità e dolcezza, per chi al cioccolato non sa rinunciare.

Senza glutine

€7

€8

DOLCE DEL GIORNO

La proposta dolce del momento, per concludere la serata con un assaggio diverso. Chiedi al personale cosa ti aspetta oggi.

€8

€10

Segnalare allergie e intolleranze. | Info di servizio e **coperto** nella sezione Informazioni.

venerdì e sabato dalle 22:30, domenica dalle 21:30: alcuni vini e drink seguiranno il listino serale.

APERITIVO • CENA • DOPOCENA

TASTE

Allergeni

1. Arachidi e derivati
2. Frutta a guscio
3. Latte e derivati
4. Molluschi
5. Pesce
6. Sesamo e derivati
7. Soia
8. Crostacei
9. Cereali contenenti glutine
10. Lupini
11. Senape
12. Sedano
13. Anidride solforosa e solfiti
14. Uova e derivati

S Il prodotto è stato surgelato all'origine o sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura.

1 ARACHIDI E DERIVATI

Arachidi e prodotti a base di arachidi, come creme e condimenti.

2 FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci, anacardi, pecan, noci del Brasile, pistacchi e macadamia.

3 LATTE E DERIVATI

Latte, incluso lattosio, e prodotti come formaggi, yogurt, burro e panna.

4 MOLLUSCHI

Ad esempio cozze, vongole, ostriche, capesante, calamari e polpi.

5 PESCE

Pesce e prodotti a base di pesce, anche in salse e preparazioni.

6 SESAMO E DERIVATI

Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo, come tahina e condimenti.

7 SOIA

Soia e prodotti a base di soia, come tofu, bevande e salse.

8 CROSTACEI

Ad esempio gamberi, scampi, aragoste, astici e granchi.

9 CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Grano, segale, orzo, avena, farro, grano khorasan e ceppi ibridati.

10 LUPINI

Lupini e prodotti derivati, anche farine e preparazioni vegetali.

11 SENAPE

Senape e prodotti derivati, anche in salse e condimenti.

12 SEDANO

Sedano e prodotti derivati, anche in brodi, zuppe e salse.

13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

In concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l, espressi come SO₂ totale.

14 UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti a base di uova, come maionese e pasta all'uovo.

Segnalare allergie e intolleranze. | info di servizio e **coperto** nella sezione Informazioni.

venerdì e sabato dalle 22:30, domenica dalle 21:30: alcuni vini e drink seguiranno il listino serale.

APERITIVO • CENA • DOPOCENA

TASTE

BIRRE

CORONA
DESPERADOS
PORETTI ROSSA
MESSINA
ICHNUSA
ICHNUSA NON FILTRATA

€7
€7
€7
€7
€7
€7

SOFT DRINKS & CAFFETTERIA

CAFFÈ / ACQUA €2
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / LEMON SODA / TÈ FREDDO €5
RED BULL €6

Segnalare allergie e intolleranze. | info di servizio e **coperto** nella sezione Informazioni.
venerdì e sabato dalle 22:30, domenica dalle 21:30: alcuni vini e drink seguiranno il listino serale.

APERITIVO • CENA • DOPOCENA

TASTE

BOLLE AL CALICE

Prezzi: Cena / Serata · ven e sab dalle 22:30 · dom dalle 21:30

FRANCIACORTA BRUT — CONTADI CASTALDI

€10

Lombardia · Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco.

MILLESIMATO ETICHETTA NERA - CANTINE SACCHETTO

€7

Veneto · Glera.

BIANCHI AL CALICE

Prezzi: Cena / Serata · ven e sab dalle 22:30 · dom dalle 21:30

FALANGHINA ALFABETO LA GUARDIENSE

€7

Campania · Falanghina 100%.

GRECO DI SANNIO DOP JANARE GUARDIA

€7

Campania · Greco 100%.

BRANCIFORTI DEI BORDONARO GRILLO

€7

Sicilia · Grillo 100%.

Segnalare allergie e intolleranze. | info di servizio e **coperto** nella sezione Informazioni.

venerdì e sabato dalle 22:30, domenica dalle 21:30: alcuni vini e drink seguiranno il listino serale.

APERITIVO • CENA • DOPOCENA

TASTE

ROSATI AL CALICE

Prezzi: Cena / Serata · ven e sab dalle 22:30 · dom dalle 21:30

CHARME ROSATO — FIRRIATO

Sicilia · Blend autoctoni siciliani.

€8

ROSSI AL CALICE

Prezzi: Cena / Serata · ven e sab dalle 22:30 · dom dalle 21:30

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC — F. FALCONE

Abruzzo · Montepulciano 100%.

€7

AGLIANICO DEL SANNIO DOP JANARE

Campania · Aglianico 100%.

€7

NEPRICA PRIMITIVO IGT TORMARESCA

Puglia · Primitivo 100%.

€7

Segnalare allergie e intolleranze. | info di servizio e **coperto** nella sezione Informazioni.

venerdì e sabato dalle 22:30, domenica dalle 21:30: alcuni vini e drink seguiranno il listino serale.

APERITIVO • CENA • DOPOCENA

TASTE

CHAMPAGNE

La nostra selezione esclusiva dalla Francia • solo bottiglia

Prezzi: Cena / Serata • ven e sab dalle 22:30 • dom dalle 21:30

GRAND BRUT — PERRIER-JOUËT

€90

Vitigni: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay.

BRUT CUVÉE RÉSERVE LEGRAND

€70

Vitigni: Pinot Noir, Chardonnay.

BRUT IMPÉRIAL — MOËT & CHANDON

€110 / €120

Vitigni: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay.

ICE IMPÉRIAL / ROSÉ — MOËT & CHANDON

€140 / €180

Vitigni: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay. Servito elegantemente con ghiaccio.

GRAND CORDON — G.H. MUMM

€90 / €100

Vitigni: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier.

DOM PÉRIGNON CHAMPAGNE VINTAGE

€450 / €400

Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero.

VEUVE PELLETIER

€60 / €90

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier.

Segnalare allergie e intolleranze. | info di servizio e **coperto** nella sezione Informazioni.

venerdì e sabato dalle 22:30, domenica dalle 21:30: alcuni vini e drink seguiranno il listino serale.

APERITIVO • CENA • DOPOCENA

TASTE

BOLLICINE ITALIANE & METODO CLASSICO

Le eccellenze della spumantizzazione italiana · solo bottiglia

Prezzi: Cena / Serata · ven e sab dalle 22:30 · dom dalle 21:30

FRANCIACORTA BLANC DE BLANCS MONTENISA

€55

Lombardia · Chardonnay 100%.

FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE CA' DEL BOSCO

€75

Lombardia · Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco.

FRANCIACORTA DOCG ALMA ASSEMBLAGE 2 EXTRA BRUT — BELLAVISTA

€75

Lombardia · Chardonnay 86%, Pinot Nero 13%, Pinot Bianco 1%.

FRANCIACORTA BRUT — CONTADI CASTALDI

€38 / €40

Lombardia · Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco.

PROSECCO VALDOBBIADENE SUP. SACCHETTO

€30 / €40

Veneto · Glera (Metodo Charmat).

MILLESIMATO ETICHETTA NERA - CANTINE SACCHETTO

€25 / €40

Veneto · Glera.

Segnalare allergie e intolleranze. | info di servizio e **coperto** nella sezione Informazioni.

venerdì e sabato dalle 22:30, domenica dalle 21:30: alcuni vini e drink seguiranno il listino serale.

APERITIVO • CENA • DOPOCENA

TASTE

VINI BIANCHI

Freschi, aromatici e strutturati • solo bottiglia

Prezzi: Cena / Serata • ven e sab dalle 22:30 • dom dalle 21:30

PECORINO SCAZZITT F. FALCONE

€28 / €40

Abruzzo • Pecorino 100%.

FALANGHINA ALFABETO LA GUARDIENSE

€26 / €40

Campania • Falanghina 100%.

GRECO DI SANNIO DOP JANARE GUARDIA

€25 / €40

Campania • Greco 100%.

SHARIS — LIVIO FELLUGA

€35 / €40

Friuli V.G. • Ribolla Gialla, Chardonnay.

CAELES CATARRATTO BIO FIRRIATO

€28 / €40

Sicilia • Catarratto Biologico.

BRANCIFORTI DEI BORDONARO GRILLO

€25 / €40

Sicilia • Grillo 100%.

EMILIO PRIMO BIANCO TERRE DEL MARCHESATO

€30 / €40

Toscana • Vermentino 100%.

LUGANA DOC — OTTELLA

€35 / €40

Veneto • Trebbiano di Lugana (Turbiana) 100%.

Segnalare allergie e intolleranze. | info di servizio e **coperto** nella sezione Informazioni.

venerdì e sabato dalle 22:30, domenica dalle 21:30: alcuni vini e drink seguiranno il listino serale.

APERITIVO • CENA • DOPOCENA

TASTE

VINI ROSATI

Eleganza, freschezza e delicati sentori fruttati · solo bottiglia

Prezzi: Cena / Serata · ven e sab dalle 22:30 · dom dalle 21:30

ROSÉ CDP 24 — MIRAVAL

€38 / €40

Provenza · Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah.

LE SABBIE DELL'ETNA ROSATO FIRRIATO

€30 / €40

Sicilia · Nerello Mascalese 100%.

CHARME ROSATO — FIRRIATO

€28 / €40

Sicilia · Blend autoctoni siciliani.

Segnalare allergie e intolleranze. | info di servizio e **coperto** nella sezione Informazioni.

venerdì e sabato dalle 22:30, domenica dalle 21:30: alcuni vini e drink seguiranno il listino serale.

APERITIVO • CENA • DOPOCENA

TASTE

VINI ROSSI

Dai rossi giovani e profumati alle grandi riserve d'eccellenza · solo bottiglia

Prezzi: Cena / Serata · ven e sab dalle 22:30 · dom dalle 21:30

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC — F. FALCONE

€28 / €40

Abruzzo · Montepulciano 100%.

AGLIANICO DEL SANNIO DOP JANARE

€25 / €40

Campania · Aglianico 100%.

VERTIGO ROSSO IGT LIVIO FELLUGA

€35 / €40

Friuli V.G. · Merlot, Cabernet Sauvignon.

VIOLAE MONFERRATO DOC TENUTA MONTEMAGNO

€26 / €40

Piemonte · Barbera, Syrah.

NEBBIOLO CAPISME-É DOMENICO CLERICO

€38 / €40

Piemonte · Nebbiolo 100%.

NEPRICA PRIMITIVO IGT TORMARESCA

€28 / €40

Puglia · Primitivo 100%.

GINEPRONE CHIANTI DOCG COL D'ORCIA

€25 / €40

Toscana · Sangiovese, Canaiolo (Montalcino).

INEDITO BOLGHERI — TERRE DEL MARCHESATO

€34 / €40

Toscana · Merlot, Syrah, Cabernet Franc.

Segnalare allergie e intolleranze. | info di servizio e **coperto** nella sezione Informazioni.

venerdì e sabato dalle 22:30, domenica dalle 21:30: alcuni vini e drink seguiranno il listino serale.

APERITIVO • CENA • DOPOCENA

TASTE

TASTE SIGNATURES

I nostri cocktail d'autore esclusivi

Prezzi: Cena / Serata · ven e sab dalle 22:30 · dom dalle 21:30

CAMILLO EL MEXICANO

€12 / €15

Tequila Reposado, vermouth rosso, Ancho Reyes, Porto. Spicy & intensi · Gusto: complesso, affumicato, frutta secca.

SPICY BOMB

€12 / €15

Tequila spicy, sciroppo di nocciola, zucchero, lime, arancia. Spicy & intensi · Gusto: piccante, tostato, agrumato.

BOURBON SPECIAL

€12 / €15

Bourbon, Falernum, lime, zucchero, Angostura, ginger beer. Fresh & citrus · Gusto: speziato, strutturato, vivace.

GIN FIZZ POMPELMO

€12 / €15

Gin al pompelmo, limone, zucchero, soda al pompelmo. Fresh & citrus · Gusto: fresco, dissetante, amaricante.

DAY AND NIGHT

€12 / €15

Vodka, pompelmo, China, zucchero, lime, vaniglia. Sweet & velvet · Gusto: dolce-amaro, morbido, profumato.

DAIQUIRI N2

€12 / €15

Rum ambrato, Dry Curaçao, lime, arancia, zucchero. Sweet & velvet · Gusto: rotondo, agrumato, vellutato.

MARACUJADA

€12 / €15

Aperol, Cachaça, zucchero, lime, maracuja. Sweet & velvet · Gusto: tropicale, dolce, esotico.

TOMMY'S MARGARITA PREMIUM

€12 / €15

Tequila Espolón, nettare d'agave, lime. Sweet & velvet · Gusto: secco, minerale, equilibrato.

BASIL SMASH

€12 / €15

Gin, basilico fresco, limone, zucchero. Sweet & velvet · Gusto: erbaceo, fresco, balsamico.

Segnalare allergie e intolleranze. | info di servizio e **coperto** nella sezione Informazioni.

venerdì e sabato dalle 22:30, domenica dalle 21:30: alcuni vini e drink seguiranno il listino serale.

APERITIVO • CENA • DOPOCENA

TASTE

SUPER MULES

La nostra selezione

Prezzi: Cena / Serata · ven e sab dalle 22:30 · dom dalle 21:30

SUPER MULE (TASTE WAY) €13 / €15

Vodka, estratto e zenzero fresco, lime, sciroppo di zucchero, Ginger Beer & Chili Schweppes Selection.

ALEXANDRA MULE €13 / €15

Vodka, gin, limone fresco, sciroppo di zucchero, ginger beer.

MILANO MULE €13 / €15

Gin, Campari, menta, zenzero, lime, sciroppo di zucchero, Ginger Beer & Chili Schweppes Selection.

DARK 'N' STORMY (TASTE WAY) €13 / €15

Havana Club 7 Años, lime fresco, sciroppo di zucchero, Ginger Beer & Chili Schweppes Selection.

CLASSICI SELEZIONE

I grandi miscelati della tradizione

Prezzi: Cena / Serata · ven e sab dalle 22:30 · dom dalle 21:30

SPRITZ €8 / €10

Aperol Spritz · Campari Spritz · Hugo Spritz · Spritz Rosa

GIN & APERITIVO €8 / €10

Gin Tonic · Gin Fizz · Americano · Negroni · Negroni Sbagliato · Boulevardier · Campari Shakerato

I GRANDI CLASSICI €8 / €10

Old Fashioned · Long Island · Daiquiri · Margarita · Cuba Libre · Cosmopolitan

FRESCHI & AGRUMATI €8 / €10

Moscow Mule · London Mule · Caipirinha · Caipiroska · Paloma

Segnalare allergie e intolleranze. | Info di servizio e **coperto** nella sezione Informazioni.

venerdì e sabato dalle 22:30, domenica dalle 21:30: alcuni vini e drink seguiranno il listino serale.

APERITIVO • CENA • DOPOCENA

TASTE

ANALCOLICI & MOCKTAILS

I Mocktails d'Autore

Prezzi: Cena / Serata • ven e sab dalle 22:30 • dom dalle 21:30

VIRGIN MOJITO	€8 / €10	TONIC ANALCOLICO	€8 / €10
VIRGIN COLADA	€8 / €10	MARACUJA ANALCOLICO	€8 / €10
FRUIT TONIC	€8 / €10	AMERICANO ANALCOLICO	€8 / €10
VIRGIN SPRITZ	€8 / €10	PROSECCO ANALCOLICO	€7
HUGO ANALCOLICO	€8 / €10	BIRRA ANALCOLICA	€7
NEGRONI ANALCOLICO	€8 / €10		

Segnalare allergie e intolleranze. | info di servizio e **coperto** nella sezione Informazioni.

venerdì e sabato dalle 22:30, domenica dalle 21:30: alcuni vini e drink seguiranno il listino serale.

APERITIVO • CENA • DOPOCENA

TASTE

LONDON DRY & CLASSICI

Gin Premium · con Tonica Premium o Lemon Premium

Prezzi: Cena / Serata · ven e sab dalle 22:30 · dom dalle 21:30

TANQUERAY	€10 / €15
BOMBAY SAPPHIRE	€12 / €15
TANQUERAY TEN	€13 / €15
PLYMOUTH	€13 / €15

FLOREALI & BOTANICI

Gin Premium · con Tonica Premium o Lemon Premium

Prezzi: Cena / Serata · ven e sab dalle 22:30 · dom dalle 21:30

ROKU GIN	€13 / €15
GIN DEL PROFESSORE	€13 / €15
MADAME	€13 / €15
HENDRICK'S	€14 / €15
GIN MARE	€14 / €15

Segnalare allergie e intolleranze. | info di servizio e **coperto** nella sezione Informazioni.

venerdì e sabato dalle 22:30, domenica dalle 21:30: alcuni vini e drink seguiranno il listino serale.

APERITIVO • CENA • DOPOCENA

TASTE

FRUTTATI & MODERNI

Gin Premium · con Tonica Premium o Lemon Premium

Prezzi: Cena / Serata · ven e sab dalle 22:30 · dom dalle 21:30

MALFY €13 / €15

Originale / Arancia / Limone / Pompelmo

BROCKMANS €15

MY GIN €13 / €15

PREMIUM INTERNAZIONALI

Gin Premium · con Tonica Premium o Lemon Premium

Prezzi: Cena / Serata · ven e sab dalle 22:30 · dom dalle 21:30

ETSU €13 / €15

CROCODILE €13 / €15

PORTOFINO €16

MONKEY 47 €18

GIN LA MUERTE €18

Segnalare allergie e intolleranze. | info di servizio e **coperto** nella sezione Informazioni.

venerdì e sabato dalle 22:30, domenica dalle 21:30: alcuni vini e drink seguiranno il listino serale.

APERITIVO • CENA • DOPOCENA

TASTE

VODKA PREMIUM

Con tonica premium, lemon premium o Red Bull

Prezzi: Cena / Serata · ven e sab dalle 22:30 · dom dalle 21:30

GREY GOOSE	€16
BELVEDERE	€16
BELUGA	€16
AU VODKA	€16

RUM SELECTION

Prezzi: Cena / Serata · ven e sab dalle 22:30 · dom dalle 21:30

KRAKEN / DIPLOMATICO	Liscio €7 Drink €12 / €15
DON PAPA BAROKO	Liscio €8 Drink €13 / €15
HAVANA CLUB 7	Liscio €9 Drink €14 / €15
ZACAPA	Liscio €11 Drink €16

Segnalare allergie e intolleranze. | info di servizio e **coperto** nella sezione Informazioni.

venerdì e sabato dalle 22:30, domenica dalle 21:30: alcuni vini e drink seguiranno il listino serale.

APERITIVO • CENA • DOPOCENA

TASTE

WHISKY SELECTION

Prezzi: Cena / Serata · ven e sab dalle 22:30 · dom dalle 21:30

J. DANIEL'S / BALLANTINE'S

Liscio €8

Drink €12 / €15

TALISKER 10 / LARCENY / NIKKA

Liscio €10

Drink €15

TEQUILA SELECTION

Prezzi: Cena / Serata · ven e sab dalle 22:30 · dom dalle 21:30

ESPOLÓN / CAZCABEL

Liscio €4

Drink €8 / €10

PATRÓN / CASAMIGOS / DON JULIO / KAH

Liscio €8

Drink €15

CLASE AZUL

Liscio €25

Drink €35

Segnalare allergie e intolleranze. | info di servizio e **coperto** nella sezione Informazioni.

venerdì e sabato dalle 22:30, domenica dalle 21:30: alcuni vini e drink seguiranno il listino serale.

APERITIVO • CENA • DOPOCENA

TASTE

AFTER DINNER & AMARI

Concludi in bellezza • €7

AMARO DEL CAPO	€7	BAILEYS	€7
MONTENEGRO	€7	MIRTO	€7
JEFFERSON	€7	FIREBALL	€7
JÄGERMEISTER	€7	BRAULIO	€7
LIMONCELLO	€7	LUCANO	€7
SAMBUCA	€7	DISARONNO	€7
GRAPPA	€7		

Segnalare allergie e intolleranze. | info di servizio e **coperto** nella sezione Informazioni.

venerdì e sabato dalle 22:30, domenica dalle 21:30: alcuni vini e drink seguiranno il listino serale.

APERITIVO • CENA • DOPOCENA

TASTE

BOTTIGLIE DELLA SERATA

Venerdì e sabato dalle 22:30 • domenica dalle 21:30

Gin e vodka: ogni bottiglia è da 75 cl e comprende 6 mixer a scelta tra tonica, lemon e Red Bull.

Mixer aggiuntivi: €5 ciascuno.

BOLLICINE

PROSECCO	€40
PROSECCO MAGNUM 1,5 L	€90
CA' DEL BOSCO	€75
BELLAVISTA ASSEMBLAGE 2	€75
CHAMPAGNE MUMM	€100
CHAMPAGNE VEUVE PELLETIER	€90
MOËT & CHANDON	€120
MOËT ICE	€180
MOËT ICE ROSÉ	€180
DOM PÉRIGNON	€400

VODKA

ABSOLUT	€150
BELVEDERE	€180
GREY GOOSE	€180

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	€150
TANQUERAY	€150
MALFY	€160
BULLDOG	€160
HENDRICK'S	€170
GIN MARE	€180
MONKEY 47	€200
GIN DEL PROFESSORE	€160

TEQUILA

ESPOLÒN — BOTTIGLIA	€130
TEQUILA AZUL PLATA — SHOT	€15
TEQUILA CLASE AZUL REPOSADO — SHOT	€20

Segnalare allergie e intolleranze. | info di servizio e **coperto** nella sezione Informazioni.

venerdì e sabato dalle 22:30, domenica dalle 21:30: alcuni vini e drink seguiranno il listino serale.

APERITIVO • CENA • DOPOCENA

TASTE

Informazioni per la serata

COPERTO & ENTERTAINMENT

€5

per ospite

Nelle serate con programmazione artistica, nei festivi e prefestivi è previsto un Coperto & Entertainment di €5 per ospite. Al Taste abbiamo scelto di dare al tradizionale coperto un valore più ampio: il contributo comprende l'intrattenimento e la programmazione artistica della serata, oltre al servizio di accoglienza e sicurezza all'ingresso, dedicato a garantire per tutta la serata un ambiente curato, piacevole e coerente con l'esperienza Taste. Gli ospiti della cena possono inoltre proseguire la serata e partecipare all'intrattenimento successivo senza ulteriori costi di ingresso.

COPERTO

Il coperto ordinario è di €2,50 per ospite. Si applica quando non è previsto il Coperto & Entertainment: i due importi non si sommano.

NIGHT MENU — VEN E SAB DALLE 22:30 • DOM DALLE 21:30

DRINK

€10

PREMIUM

€15

BOTTIGLIE

DA €40

Il dopocena Taste. Il venerdì e il sabato dalle 22:30, la domenica dalle 21:30, quando la cena lascia spazio al dopocena, entra in vigore una formula beverage dedicata, pensata per rendere il servizio più rapido e fluido anche nei momenti di maggiore affluenza. I drink sono proposti a **€10**, i drink Premium a **€15** e per le bottiglie è previsto un prezzo minimo di **€40**. Alle bottiglie con un listino serale dedicato si applicano i prezzi indicati; le altre bottiglie sopra **€40** mantengono il prezzo di carta. Una formula più semplice e immediata, per ridurre le attese e vivere al meglio il resto della serata.

I drink con prezzo di carta superiore a **€15** mantengono il proprio prezzo. Birre, amari, bibite, acqua, caffè e distillati lisci restano invariati.

Per chi sta ancora cenando. Anche dopo l'inizio del Night Menu (venerdì e sabato alle 22:30, domenica alle 21:30), per chi sta ancora cenando con le portate in tavola, le bottiglie di vino mantengono il prezzo della cena.

WhatsApp: [340 325 68 07](tel:3403256807) · Password Wi-Fi: [t@ste2019](https://taste2019.com) · Instagram: [@we.taste.ba](https://www.instagram.com/we.taste.ba)

Segnalare allergie e intolleranze. | info di servizio e **coperto** nella sezione Informazioni.

venerdì e sabato dalle 22:30, domenica dalle 21:30: alcuni vini e drink seguiranno il listino serale.