



COCKTAIL\_SOFT DRINK\_FOOD\_WINE

ALIVE

# 01 BACK TO BASIC

---

## SIGNATURE

### SEXOTIC

Exotic Spirit, Malva, Santoreggia, Maraschino, Zucchero, Soda

9€

### MARGARITA CORDIALE

Tequila, Cordiale Pompelmo e Camomilla

9€

### APPLE OF MY EYE

Whisky, Vermouth Dry, Italicus, Mela, Limestone Bitter Apple

9€

### (RI)FATTOAPPOSTA

Rum Mix, Mandorla, Pimento, Pompelmo, Latte

**ALLERGENI:** LATTE, FRUTTA SECCA

9€

### SANGRIA RICONNESSA

Vino Rosso, Pera, Spezie

**ALLERGENI:** SOLFITI

9€

---

## TWIST ON CLASSIC

### PALOMINO

Tequila, Mezcal, Ancho Reyes, Rabarbaro, Lime, Passion Fruit, Limestone Pompelmo.

9€

### BANAMAMI

Rum Mix, Banana, Lime, Zucchero.

9€

### COLATIVO

Bitter Select, Vino Bianco, Ciliegia, Fernet, Cola.

**ALLERGENI:** SOLFITI

9€

### COSMOBALL

Vodka, Vermouth Dry, Cranberry, Arancia.

9€

### PESCOUTTINO

Vermouth Rosso, Pesca, Miele, Limestone Passion Fruit.

9€

# BACK TO BASIC

---

## CLASSIC COCKTAIL

<b>OLD PAL</b> Rye Whiskey, Bitter, Vermouth Dry	9€
<b>RED HOOK</b> Rye Whiskey, Maraschino, Punt&Mes	9€
<b>PENICILLIN</b> Scotch Whisky, Miele, Zenzero, Limone	9€
<b>GIMLET</b> Gin Navy Streght, Lime Cordial	10€
<b>HANKY PANKY</b> Gin, Vermouth Rosso, Fernet	9€
<b>CHARLIE CHAPLIN</b> Sloe Gin, Apricot Brandy, Limone	9€
<b>EL DIABLO</b> Tequila, Crème de Cassis, Lime, Ginger Beer	9€
<b>SPICY FIFTY</b> Vodka, Vaniglia, Fiori di Sambuco, Miele, Lime, Peperoncino (Facoltativo)	8€
<b>FRANGIPANI</b> Rum Mix, Nocciola, Anisetta, Ananas, Lime <b>ALLERGENI:</b> FRUTTA SECCA.	9€
<b>ADONIS</b> Vermouth Rosso, Fino Sherry	8€

---

## ANALCOLICI

<b>ARANCIA</b> _ Arancia, Chinotto, Cannella	7€
<b>ALIVE XOTIC TEA</b> _ Tè, Passion Fruit, Limone, Spezie	7€
<b>CORDIALMENTE BITTER</b> _ Bitter Analcolico, Pompelmo, Camomilla	7€

# BACK TO BASIC

---

## APERITIVO

BASIC	7€
RINFORZATO	12€
EXPERIENCE	30€

---

## SNACK

<b>TRIS APULIAN STYLE</b> ALLERGENI: FRUTTA SECCA	3€
<b>NACHOS</b> con salse dello chef	7€
<b>PANE E ALICI</b> Pane, burro e alici del Mar Cantabrico - ALLERGENI: GLUTINE E PESCE	8€
<b>LONDON MEETS PUGLIA</b> English Muffin, ciauscolo, cime di rapa e salsa allo yogurt - ALLERGENI: LATTE, GLUTINE E UOVA	8€
<b>GAMBERI FRITTI</b> in panko con maionese alla curcuma e paprika dolce - ALLERGENI: GLUTINE, CROSTACEI E UOVA	10€
<b>TACOS</b> Zucca, salsa al gorgonzola e guanciale - ALLERGENI: LATTE	8€
<b>SWEET DREAMS</b> Patate dolci con sour cream alle erbe - ALLERGENI: LATTE	7€
<b>MINIONS</b> Mini rosti di patate, maionese mediterranea e orientale - ALLERGENI: UOVA	6€
<b>VELLUTATA</b> Vellutata di zucca, funghi e crostini di pane al rosmarino - ALLERGENI: GLUTINE	9€
<b>TARTARE</b> di manzo, crema di parmigiano 24 mesi e nocciole tostate - ALLERGENI: LATTE E FRUTTA SECCA	10€

---

COCKTAIL\_SOFT DRINK\_FOOD\_WINE

ALIVE

# BACK TO BASIC

---

## PRIMI

### GNOCO ALLA NORMA

12€

ALLERGENI: GLUTINE E LATTE

### BACCALÀ A CHI?

14€

Linguine, crema di cavolfiore, baccalà e polvere di olive nere

ALLERGENI: GLUTINE E PESCE

---

## SECONDI

### TAGLIATA DI MANZO

16€

con purée di sedano rapa

### TRANCIO DI SALMONE

16€

con porro fondente e salsa verde

ALLERGENI: PESCE, GLUTINE E UOVA

---

## DESSERTS

### CREMA CATALANA

7€

con lampone e menta

ALLERGENI: LATTOSIO E UOVA

### BROWNIE AL CIOCCOLATO

8€

con gelato al cocco e nocciole

ALLERGENI: LATTE, GLUTINE E FRUTTA SECCA

COPERTO 1€

COMUNICARE ALLO STAFF DI SALA ALLERGIE E INTOLLERANZE

---

COCKTAIL\_SOFT DRINK\_FOOD\_WINE

ALIVE

# CARTA DEI VINI

---

## BIANCHI

	Calice	Bottiglia
VERDECA - CANTINA "SAMPIETRANA" - 100% VERDECA	6€	25€
MAIDOMO - TENUTA VIGLIONE - 100% NEGRAMARO	6€	25€
M'AMO - CANTINA "SAMPIETRANA" - MALVASIA - MOSCATO	6€	30€
QUADRELLO - CANTINA "LA MARCHESA" - 100% BOMBINO BIANCO	7€	30€
CAPRICCIO - CANTINA "LA MARCHESA" - 100% FIANO	7€	30€

---

## ROSATI

MELOGRANO - CANTINA "LA MARCHESA" - 100% NERO DI TROIA	7€	30€
PAPAVERO ROSA - TENUTA VIGLIONE - 100% NEGRAMARO	6€	25€

---

## ROSSI

PRIAMUS - AZ. AGRICOLA PAOLO LECCISI - 100% PRIMITIVO	6€	25€
SALICE SALENTINO - AZ. AGRICOLA PAOLO LECCISI - NEGRAMARO - MALVASIA	6€	25€
SYNE - TRULLO FLAMINIO - SYRAH - NEGRAMARO	7€	30€
CACC'EMMITTE - LA MARCHESA - 60% NERO DI TROIA - 30% MONTEPULCIANO - 10% BOMBINO	7€	35€

---

## BOLLICINE

I PASTINI - CANTINA "I PASTINI" - 100% VERDECA, BRUT, METODO CHARMAT	7€	30€
I PASTINI 1759 - CANTINA "I PASTINI" - 100% VERDECA, BRUT, METODO CLASSICO		35€
SEMPITERRE FRANCIACORTA - CANTINA "I BARISEI" - PINOT NOIR, BRUT		50€
ROSE' CUVÉE MILLESIMATO - CANTINA "I BARISEI" - 100% PINOT NOIR		70€
ISTANTE - CANTINA "LA MARCHESA" - 100% AGLIANICO, ROSÉ, PAS DOSÉ		70€

---

## BIRRE IN BOTTIGLIA

BOHEMIA REGENT - BIRRIFICIO "BOHEMIA REGENT" - PREMIUM LAGER, 5% - 33cl		4€
SANS PAPIER - BIRRIFICIO "FLEA" - PALE ALE ARTIGIANALE, 4.8% - 50cl		7€
BASTOLA - BIRRIFICIO "FLEA" IMPERIAL RED ALE ARTIGIANALE, 6.9% - 33cl		5€

---

## BIRRE ALLA SPINA

	30cl	50cl
SANS PAPIER - BIRRIFICIO "FLEA"	4€	6€

---