

MEET ME AT SIXTY
MEET ME AT SIXTY

WINE & APERITIF

CALICE DI VINO / PROSECCO — 6

BOTTIGLIA DI VINO / PROSECCO — 30
(chiedere allo staff)

SPRITZ — 6

COCKTAIL CLASSICI

VERSIONE STANDARD — 8

VERSIONE PREMIUM — 10/12

TWIST ON CLASSIC

SICILIANO

APERITIVO | SERATA | DOPOCENA

Etna Bitter, Vermouth, Orzata,
Orange Bitters & Aranciata Rossa

Una rivisitazione in chiave siciliana del classico Americano: fresco, frizzante e dal carattere deciso, Etna Bitter si sposa con la speziatura del vermouth, ammorbidito da un tocco di orzata, completato con aranciata rossa.

10

TROPICAL MULE

APERITIVO | SERATA

Vodka Ketel One, Mango, Limone, Zenzero & Soda

Un twist fresco e fruttato sul classico Mule. La dolcezza avvolgente del mango bilancia la spinta acida del limone e la piccantezza dello zenzero, creando un sorso bilanciato, dissetante e dal profilo tropicale.

10

CAPRI HISS 2.0

APERITIVO | SERATA

Gin Mare Capri, Lampone, Limone & Granatina

Un twist agrumato e fruttato dal profilo morbido e rinfrescante. La struttura botanica del Gin Mare Capri si fonde con le note rosse e succose del lampone e della granatina, chiudendo su un finale acido, bilanciato e di gran carattere.

12

MEET ME AT SIXTY
MEET ME AT SIXTY

SIGNATURE COCKTAIL

BLACK CHERRY CLUB

DOPOCENA

Rum Scuro, Cherry Liqueur, Shrub di More, Cioccolato

Un twist moderno che gioca sul binomio perfetto tra frutti rossi e cacao. L'acidità dello shrub spezza la ricchezza del rum e della ciliegia, mentre il cioccolato cream una texture cremosa creando un finale lungo, morbido e persistente.

12

APPLE RYE HIGHBALL

CENA

Abbinamento: CARNE

Rye Whiskey, Fico d'India, Cordiale Mela Verde & Ginger

Un sorso affilato e di grande carattere, pensato per affiancare la griglia. L'acidità chirurgica della mela verde e la spinta piccante dello zenzero fendono i grassi della carne, mentre la nota selvatica del fico d'India e la struttura del distillato si agganciano alle rosolature della cottura.

12

ETNA BIRD

APERITIVO | SERATA

Rum Scuro, Etna Bitter, Succo d'Ananas, Limone & Soda al Pompelmo Rosa

L'incontro perfetto tra tropici e vulcanicità. L'amaro siciliano spezza la dolcezza succosa dell'ananas, mentre la soda al pompelmo e il limone allungano la bevuta, lasciando sul finale una nota agrumata, secca e dissetante.

12

ANALCOLICO

WILD SUNSET

APERITIVO | DOPOCENA

Orange, Cranberry, Hibiscus, Wild Strawberry, Blood Orange

Un twist analcolico sul classico Sex on the Beach: succo d'arancia e cranberry incontrano le note floreali dell'ibisco e la dolcezza della fragolina di bosco, completati da una vivace aranciata rossa. Fruttato, fresco e dal carattere selvaggio.

8

AUTUMN HISS

DOPOCENA

Purea di Pera, Cordial di Mela, Arancia, Limone

Un cocktail analcolico pensato per celebrare i sapori invernali e nostrani, che ci accompagnano sempre dopo i pasti, la nota aspra della mela verde incontra la dolcezza e setosità della pera uniti a un mix di agrumi locali.

8

BLACKBERRY MULE

APERITIVO | CENA

Abbinamento: CARNE

Shrub alle More, Limone, Vaniglia, Ginger Beer

Un cocktail analcolico bilanciato e di gran carattere, dove le note profonde dello shrub di more incontrano l'aromaticità della vaniglia. Il sorso termina con la freschezza del limone e la frizzantezza dello zenzero.

8

RUBY HIGHBALL

APERITIVO | SERATA

Cordiale Ibisco & Fragolina, Fiori di Sambuco, Soda al Pompelmo Rosa

Un drink frizzante e dissetante che gioca sui contrasti tra l'acidità brillante dell'ibisco che incontra la dolcezza della fragolina, chiudendo su una nota agrumata e aspra del pompelmo rosa.

8