



Per garantire sicurezza e benessere,
sia per la clientela che per tutto il nostro staff,
abbiamo adottato queste misure di sicurezza



PRENOTAZIONE PER GESTIRE GLI INGRESSI:
dalle ore **18:30** alle **21:30**.

DISTANZA DI SICUREZZA DI 1 METRO TRA I TAVOLI MENU

DIGITALI DA CONSULTARE CON QR CODE

APERITIVO CON BUFFET ASSISTITO

DISPENSER CON DISINFETTANTE

STAFF MUNITO DI MASCHERINE

SANIFICAZIONE DEI LOCALI



ZONE

Password: ABCDEF1234



Cocktail alcolici

1^a consumazione DRINK + FOOD a buffet

€ 12,00

2^a consumazione DRINK

€ 7,00

Spritz

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda

CAMPARI SPRITZ

Bitter Campari, Prosecco, Soda

LONDON SPRITZ

Gin Bombay, Sapphire, Aperol, Prosecco, Tonica

RUSSIAN SPRITZ

Vodka Stolichnaya, Aperol, Soda, arancia pestata

HUGO

Fiori di sambuco, Prosecco, Soda, foglie di menta

MARTINI WHITE

Martini bianco, Prosecco, Soda al pompelmo rosa, foglie di basilico

Mule

MOSCOW MULE

Vodka, Ginger beer, lime spremuto, cetriolo, menta

LONDON MULE

Gin, Ginger beer, lime spremuto, cetriolo, menta

SICILIAN MULE

Vodka, amaro Solerno, mandarino, arancia, Ginger beer

FRENCH MULE

St. Germain, Ginger beer, arancia, menta

Negroni

NEGRONI

Gin, Bitter Campari, Vermuth Carpano

NEGROSKY

Vodka Stolichnaya, Bitter Campari, Vermuth Carpano

NEGRONI BIANCO

Gin, Vermuth Cocchi bianco, Biancosarti, cetriolo, pepe

AMERICANO

Bitter Campari, Vermuth Carpano, Soda, angostura

“ONEoff” AMERICANO

Bitter Campari, Vermuth Carpano, Tonica, bitter all'arancia, scorza di pompelmo rosa, rosmarino

AMERICAN “OTTO”

Bitter Campari, Vermuth del professore, chinotto

CIN-CIN

Bitter Campari, Cynar, Soda

Bloodies

BLOODY CLASSICO

Vodka, succo di pomodoro, limone, tabasco, Worchestershire, sale, pepe

POMODORO ITALIANO

Vodka oppure Tequila gialla, pestato di pomodorini ciliegino, olio evo, sale, pepe, basilico

FUMO DI MARIA

Pomodoro condito con Whisky torbato, sale affumicato

ROSSO LONDINESE

Pomodoro condito con gin e note di sedano

SENSEI

Pomodoro condito, Vodka miscelata al wasabi e soia

Classici miscelati o shakerati

LONG ISLAND

Vodka, Gin, Rum bianco, Triple sec, limone, zucchero liquido

JAPANESE ICE TEA

Vodka, Liquore al melone, Gin, Rum, lemonsoda

ROCKET FUEL

Vodka, Gin, Rum, liquore all'arancia, Ginger ale

MARTINI COCKTAIL

Gin Tanqueray, Vermuth extra dry, oliva o scorza di limone

PASSOA ON THE BEACH

Passoa, Vodka, mango, crunberry

RUM COOLER

Rum scuro Flor de Cana, foglie di menta, Ginger ale, Lime, zucchero di canna

APPLE COLLINS

Gin, liquore al fiore di sambuco, succo di mela bio e lime

PISCO SOUR

Pisco, sciroppo di zucchero, succo di limone, albume d'uovo, angostura

Frozen

PINA COLADA

Rum Myers's, crema di latte, cocco, ananas

DAIQUIRI ALLA FRAGOLA O MARACUJA

Rum, limone, zucchero liquido

MARGARITA ALLA FRAGOLA O MARACUJA

Rum, limone, zucchero liquido

APPLE JULEPS

Vodka, Peach tree, mela verde fresca, succo di limone

Pestati

CAIPIRINIA

Cachaca, lime, zucchero di canna

CAIPIROSKA

Vodka, lime, zucchero di canna

CAIPIRISSIMA

Rum scuro, lime, zucchero di canna

CAIPISAKE'

Sakè, lime, zucchero di canna

CHINOTTO CUBANO

Rabarbaro Zucca, lime , zucchero di canna

CLASSIC MOJITO

Rum chiaro, rum scuro, foglie di menta, lime, zucchero di canna
... anche alla fragola o al maracuja

BLACK MOJITO

Rum gold, liquore alla liquirizia

SPECIAL MOJITO

Rum bianco, Maraschino, Pompelmo

Internazionali

PREZZO FOOD a buffet

€ 9,00

Cocktail con Gin

SABATINI	€ 10,00
PORTOFINO	€ 12,00
MONKEY	€ 12,00
ENGINE	€ 10,00
MARE	€ 12,00
TANQUERAY	€ 7,00
HENDRICK'S	€ 10,00

Rum

DIPLOMATICO ANEJO	€ 8,00 *
DIPLOMATICO RESERVA ESCLUSIVA	€ 10,00 *
ZACAPA 23	€ 12,00 *
ZACAPA XO	€ 15,00 *
HAVANA 7	€ 5,00
BRUGAL	€ 5,00
THE KRAKEN	€ 7,00 *

Vodka

BELUGA GOLD	€ 15,00 *
BELUGA SILVER	€ 10,00 *
BELVEDERE	€ 12,00 *
GREY GOOSE	€ 10,00
MOSCOVSKAYA	€ 7,00

Whisky

CAOLILLA	€ 12,00 *
LAPHROAIG	€ 15,00 *
LAGAVULIN	€ 12,00 *
JACK DANIEL'S	€ 7,00
OBAN	€ 12,00 *
GLEN GRANT	€ 5,00
BALLANTINES	€ 5,00
GLENFIDDICH	€ 9,00 *
THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE	€ 12,00 *
JAMESON	€ 5,00
WILD TURKEY	€ 7,00 *

Tequila

ESPOLON BIANCA	€ 7,00
ESPOLON REPOSADO	€ 5,00*
PATRON ANEJO	€ 9,00 *
PATRON REPOSADO	€ 9,00 *
PATRON XO CAFE	€ 7,00 *

*Servito al bicchiere

Signature

1^a consumazione DRINK +FOOD a buffet

€ 15,00

2^a consumazione DRINK

€ 9,00

ONEOFF

Wodka Russian, sciroppo di rosmarino, succo di limone

CANADA BITTER

Gin Ungava Canadian, marmellata di arance amare, lime e zucchero

RED PASSION

Campari, liquore alle arance, mandarino e arancio fresco

TOKYO - MOSCA

Sakè, Vodka, succo di limone e zucchero liquido

LAST WORD

Chartreuse verde, Gin Bombay, maraschino, lime cordial in coppa martini

After dinner

consumazione

€ 7,00

BLACK RUSSIAN

Vodka, kahlua (liquore al caffè)

FRENCH CONNECTION

Amaretto di saronno e Cognac

GRASSHOPPER

Crema di menta verde, crema di cacao bianca, crema di latte e foglie di menta

RUSTY NAIL

Drambuie, scotch whisky, scorza di limone

Amari e digestivi

consumazione

€ 4,00

MIRTO
LIMONCELLO
BRAULIO
SAMBUCA
RAMAZZOTTI

consumazione

€ 5,00

MONTENEGRO
AMARO DEL CAPO
YAGERMEISTER
BAILEYS
GRAPPA POLI BARRIQUE
GRAPPA NONINO VUISINAR
GRAPPA NONINO GIALLA

Cocktails Analcolici

1^a consumazione DRINK + FOOD a buffet

€ 12,00

2^a consumazione cocktail

€ 6,00

VIRGIN COLADA

Succo di ananas, crema di latte, cocco

VIRGIN DAIQUIRI FROZEN

Succo di ananas, limone e zucchero alla fragola o maracuja

MOVIDA

Succo di arancia, lime, zucchero di canna, polpa di fragole e Bitter lemon

VIRGIN MOJITO

Ginger ale, foglie di menta, lime, zucchero di canna

ONEOff "ZERO"

Succo di ananas e arancia, polpa di fragole fresche

ALMOND SPRING

Centrifuga di ananas e mela verde, sciroppo di mandorla

MEDITERRANEO

Succo di arancia, mandarino e soda al pompelmo rosa

GIN TONIC "ZERO"

Gin JNPR analcolico, tonica fever tree premium

Selezione Vini

PREZZO FOOD a buffet

€ 9,00

Bollicine di Prosecco selezione "iCucinieri"	€ 18,00
Franciacorta Antepima Bersi Serlini	€ 42,00
Champagne "Gerard Olivier & Belin" brut	€ 48,00
Grillo Terre Siciliane Roceno	€ 18,00
Chardonnay Borgo Magredo	€ 18,00
Falanghina del Sannio Janare	€ 18,00
Brigante La Costa	€ 18,00
Dolcetto Monferrato Villa Giada	€ 18,00
Chianti Colli Senesi Poggio Salvi	€ 18,00
Nero d'Avola Terre Sicilane	€ 18,00
Pinot nero Borgo Magredo	€ 20,00
Cabernet Sauvignon Alturis	€ 22,00
Lambrusco Otello Cantine Ceci	€ 22,00

Selezione Vini al bicchiere

1^a consumazione DRINK + FOOD a buffet

€ 12,00

2^a consumazione

€ 6,00

Bollicine di Prosecco Selezione "I Cucinieri"

Chardonnay Friulano Borgo Magredo

Grillo Terre Siciliane Roceno Sibilliana

Dolcetto del Monferrato Villa Giada Chianti

Colli Senesi Poggio Salvi

Moscato naturale d'Asti Villa Giada

le Birre

consumazione DRINK

€ 6,00

BIRRA BIONDA Menabrea 0,33 cl

BIRRA WEISS Tucher 0,50 cl

Tapas "I Cucinieri"

RISOTTO DE "iCucinieri"

La proposta di oggi è ... € 8,00

HAMBURGER CLASSICO DI MANZO

150 grammi di fassona di manzo, fontina, pomodoro

Lattuga e pane con semi di sesamo € 9,00

TAGLIERE TRENINO

Speck, wurstel Servellade, carne salada, formaggio Stilsfer,

cetrioli sotto aceto, pane di segale, senape € 9,00

LE NOSTRE PATATE FRITTE con salsa queso

€ 5,00

Dolci

PREZZO

€ 6,00

SACHER MODERNA

MORBIDO AL CARMELLO E NOCCIOLE

MOUSSE DI AMARENA E RICOTTA

Allergeni

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
Crostaie e prodotti derivati
2. Uova e prodotti derivati
3. Pesce e prodotti derivati
4. Arachidi e prodotti derivati
5. Soia e prodotti derivati
6. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
7. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdaulus communis*), nocchie (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglas regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiensis* (Wangenh)K.Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacea vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
8. Sedano e prodotti derivati
9. Senape e prodotti derivati
10. Semi di sesamo e prodotti derivati
11. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
12. Lupini e prodotti a base di lupino
13. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Elenco degli allergeni per i quali sussiste l'obbligo di indicazione in etichetta Allegato III bis (Direttiva 2003/89/CE e ss. Mm)