



iCUCINIERI
ONE
OFF

**ONEoff,
UNICO, IRREPETIBILE ED ORIGINALE**

*Un luogo che vi offre la possibilità
di vivere esperienze diverse
dal brunch all'aperitivo,
dagli eventi alle mostre d'arte.*

Cocktail Alcolici

1° <i>Consumazione DRINK + FOOD a buffet</i>	€ 15,00
2° <i>Consumazione DRINK</i>	€ 7,00

Spritz

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda

Campari Spritz

Bitter Campari, Prosecco, Soda

London Spritz

Gin Bombay, Aperol, Soda, Arancia pestata

Russian Spritz

Vodka Stolichnaya, Aperol, Soda, Arancia pestata

Hugo

Fiori di Sambuco, Prosecco, Soda, Foglie di menta, Lime

Martini White

Martino Bianco, Prosecco, Soda al Pompelmo Rosa, Foglie di basilico

Mule

Moscow Mule

Vodka, Ginger beer, Lime spremuto, Menta

London Mule

Gin, Ginger Beer, Lime spremuto, 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

Bloodies

Bloody Classico

Vodka, Succo di Pomodoro, Limone, Tabasco, Worcherstershire, 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

Classici Miscelati o Shakerati

Long Island

*Vodka, Gin, Rum Bianco, Triple Sec, Limone,
Zucchero liquido, CocaCola*

Japanese Ice Tea

*Vodka, Liquore al Melone, Gin, Rum, Lemonsoda,
Lime Cordial, Zucchero liquido*

Rocket Fuel

Vodka, Gin, Rum, Liquore all'Arancia, Ginger Ale

Martini Cocktail

Gin Tanqueray, Vermuth Extra Dry, 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, Lime

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

Tequila, Triple Sec, Limone, Zucchero Liquido

Apple Juleps

Vodka, Peach Tree, Mela Verde Fresca, Succo di Limone

Pestati

Caipirinia

Cachaca, Lime, Zuchero di Canna

Caipiroska

*Vodka, Lime, Zuchero di Canna,
...anche alla Fragola o al Maracuja*

Caipirissima

Rum Scuro, Lime, Zuchero di Canna

Caipisaké

Saké, Lime, Zuchero di Canna

Chinotto Cubano

Rum Scuro, Rabarbaro Zucca, Lime, Zuchero di Canna

Mojito

*Rum Chiaro, Rum Scuro, Foglie di Menta, Lime, Zuchero di Canna,
...anche alla Fragola o al Maracuja*

Black Mojito

*Rum Gold, Liquore alla Liquirizia, Foglia di Menta,
Lime, Zucchero di Canna*

Special Mojito

*Rum Bianco, Maraschino, Pompelmo, Foglia di Menta,
Lime, Zucchero di Canna*

Internazionali

Prezzo Food a buffet

€ 15,00

Cocktail con Gin

Portofino	€ 12,00
Monkey	€ 12,00
Engine	€ 10,00
Mare	€ 12,00
Hendrick's	€ 10,00

Rum

Diplomatico Riserva Esclusiva	€ 10,00
Zacapa 23	€ 12,00
Zacapa XO	€ 15,00

Vodka

Beluga Gold	€ 15,00
Beluga Silver	€ 10,00
Grey Goose	€ 10,00

Cocktails Analcolici

1° Consumazione **DRINK + FOOD a buffet** € 15,00

2° 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, Arancia, Polpa di Fragole Fresche

Mediterraneo

Succo di Arancia, Mandarino e Soda al Pompelmo Rosa

Gin Tonic “Zero”

Gin JNPR analcolico, Tonica Fever Tree Premium

Amari e Digestivi

Consumazione

€ 4,00

Mirto

Limoncello

Braulio

Sambuca

Ramazotti

Consumazione

€ 5,00

Montenegro

Amaro del Capo

Yagermeister

Baileys

Grappa Poli Barrique

Grappa Nonino Vuisinar

Grappa Nonino Gialla

Selezione Vini

Prezzo Food a buffet

€ 15,00

Bollicine di Prosecco

Selezione "iCucinieri"

€ 18,00

Franciacorta *Bersi Serlini*

€ 42,00

Grillo Siciliano *Baglio di Pianetto*

€ 18,00

Chardonnay Friulano *La Delizia*

€ 18,00

Falanghina Avellinese *Manimurci*

€ 18,00

Sauvignon Friulano *La Delizia*

€ 18,00

Dolcetto del Monferrato *Villa Giada*

€ 18,00

Chianti *La Boncia Bindi Sergardi*

€ 18,00

Nero d'Avola *Baglio di Pianetto*

€ 18,00

Cabernet Sauvignon *La Delizia*

€ 22,00

Selezione Vini

al bicchiere

1° Consumazione Drink + Food a buffet	€ 15,00
2° Consumazione	€ 6,00

Bollicine di Prosecco *Selezione "iCucinieri"*

Chardonnay Friulano *La Delizia*

Grillo Siciliano *Baglio di Pianetto*

Nero d'Avola *Baglio di Pianetto*

Chianti *La Boncia Bindi Sergardi*

le Birre

1° Consumazione Drink + Food a buffet	€ 15,00
2° Consumazione	€ 6,00/7,00

Birra Bionda *Menabrea 0,33 cl* € 6,00

Corona 0,33 cl € 6,00

Birra Weiss *Tucher 0,50 cl* € 7,00

Allergeni

- 1.** *Cereali contenenti glutine (grano, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati Crostacei 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*), noccioline (*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 derivati*
- 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)



Orari di apertura

*Martedì, Mercoledì e Giovedì
apertura su richiesta per eventi*

Dal Venerdì alla Domenica dalle 18.30 alle 24.00

Domenica brunch dalle 11.30 alle 14.30



icucunieri_oneoff



Rete: staff - Password: ABCDEF1234



ICucunieri One Off