

Lounge Bar

BOTTONI

ARROSTICINI

di agnello alla brace,
4 pezzi | 6

CARNE SALADA

carpaccio di carne salada con pesto di rucola,
insalata all'aceto di lampone e raspadura | 6

POLP FICTION

Polpo e patate con olive taggiasche,
pomodoro secco e verdure croccanti | 7

L'ACCOZZATA

Sauté di cozze con pomodorino datterino
e pane carasau | 6.5

TARTARE

Razza piemontese, crema di burrata, salsa al
peperone e croccante di noci pecan | 7

TRADIZIONE

Arrostino di vitello cotto al rosa, salsa tonnata,
foglia del capperone, olio al prezzemolo | 7

VEG

Insalatina di quinoa, verdure spadellate,
crumble di mandorle e nocciole | 6.5

FOIE GRAS

con crosta caramellata, composta
di cipolla rossa e melba toast | 7

**ROOF
APERITIVO**
FINO ALLE 19:45

3 BOTTONI A SCELTA
+
CALICE DI VINO O COCKTAIL APERITIVO

€ 18

I TAGLIERI

per 2 persone

TRADIZIONALE

Parma 20 mesi, salame, speck, paletta,
porchetta. Sbirro, blu di capra, maccagno,
pecorino cacio nero di Pienza.
La nostra composta di mele.
Pizza bianca.
18

VEGETARIANO

Burratina pugliese con pomodori datterini e
basilico, babaganoush, hummus di ceci,
insalata di quinoa, verdure grigliate.
Pane pita.
18

COCKTAIL da APERITIVO

AMERICANO

Campari | Vermouth rosso | Soda
8

MANGO CAIPIRINHA

Cachaça | Lime | Zuccherone | Mango
8

BLOODY MARY

Spicy mix | Succo di pomodoro | Gin
8

SPARKLY 🍹

Tonica angostura | Agrumi | Fiori d'arancio
6

PASSION FRUIT MOJITO

Rum | Passion fruit | Zuccherone | Menta
8

PALOMA

Tequila | Pompelmo rosé | Fiori d'arancio
8

MOSCOW MULE

Vodka | Lime | Angostura | Ginger Beer
8

GREEN TEA MOJITO 🍹

The verde | Lime | Zuccherone | Menta
6

SPRITZ

Scegli la tua variante
Aperol, Campari, Hugo, Violetta
7

NUDO E CRUDO

tartare da 80gr

TONNO ROSSO

con mash di avocado | 15

GAMBERO ROSSO DI SICILIA

con olio EVO e cristalli di Maldon | 16

SALMONE NORVEGESE

con salsa di mango e coriandolo | 15

OSTRICHE

Fine de Claire n°3 | 3.5/pz

CRÙ CAVIAR ROYAL 10gr

Un sapore delicato e raffinato, colore a matrice
grigia. Accompagnato da blinis e crème fraîche
28

Drink List

PREMIUM SPIRITS

serving 5cl

GIN

- Zafiro | 5
- Tanquery Ten | 6
- Hayman's peach & rose cup | 6
- Gin Mare | 8
- Roku | 7
- Monkey 47 | 10
- Hendrick's | 7
- Malfy al pompelmo rosa | 6
- Brockmans | 8
- Mazzetti | 6
- Plymouth Navy | 9
- Tanqueray Rangpur | 6
- Martin Miller's | 6
- + Tonica Fever Tree | 4
- + Tonica Schweppes | 3

WHISKEY

- The Balvenie Doublewood 12 yo | 12
- Aberfeldy 12 yo | 10
- Talisker skye | 10
- Bowmore 12 yo | 9
- Yamazakura | 15
- Yamazakura peated | 15

RUM

- El Dorado 12 yo | 10
- Don Papa Baroko | 10
- Bumbu | 10

TEQUILA

- Espolón Anejo | 8
- Espolón Blanco | 8
- Mezcal Beneva | 8

BARTENDER'S CHOICE - AFTER DINNER

OLD FASHIONED

Bourbon | Zucchero | Angostura | Orange Bitter
9

JAPPO COLLINS

Midori | Liquore ai fiori di Sambuco | Lime
8

BOULEVARDIER

Bourbon | Campari | Vermouth rosso
9

NECTAR MARGARITA

Tequila | Cointreau | Lime | Sciroppo d'agave
9

GEORGIA MULE

Hayman's Peach & rose | Lime | Ginger Beer | Rosa
9

AVIATION

Gin | Liquore alla violetta | Maraschino | Limone
8

MARTINEZ

Gin | Vermouth rosso | Maraschino | Orange Bitter
8

SERRA NEGRONI

Mezcal | Campari | Cinzano
9

ESPRESSO MARTINI

Caffè | Vodka | Zucchero
8

SUPERGUAVA 🍷

Guava | Lime | Litchi
6

BIRRA

SPINA

Menabrea bionda
20cl | 4
40cl | 6

BOTTIGLIA

Birrificio Elvo - Weizen | 8
Birrificio Elvo - Marzen | 8
Birrificio Elvo - Helles (senza glutine) | 8
Birra Moretti Zero Analcolica | 5

VINI AL CALICE

Prosecco Extra Dry Treviso Doc - Cà di Rajo | 6
Roero Arneis Docg - Tenuta Carretta | 6
Chardonnay Doc - Villa Lanata | 5
Pecorino Igp - Bio Cantine Orsogna | 6
Romagna Doc Sangiovese - Terre Cevico | 6
Montepulciano Dop - Bio Cantine Orsogna | 6
Coste della Sesia Doc - Travaglini | 6
Salento Igp rosato - Poggio Moru | 6

Scannerizza il QR code
per visualizzare la carta dei vini



SEGUICI SUI SOCIAL



SARTORIARISTORANTE



SARTORIA_RISTORANTE_BIELLA