

LUCIE'S BAR

## COCKTAILS



### **GIGAROSE** - 22€

Hibiscus, Gin, sirop de verveine, jus de citron frais

*À l'occasion du mois «Octobre Rose», notre Chef Barman vous propose un cocktail signature dont une partie des bénéfices sera reversée à la lutte contre le cancer du sein*

### **LUCIE PLEASE DON'T TELL** - 22€

Secret...

### **SPRITACCHIO** - 18€

Framboise fraîche, sirop de pistache, Ramazzotti Rosato, Prosecco, Perrier

### **FRESCO** - 18€

Vodka Cîroc, Basilic frais, Limoncello Villa Massa, Jus de citron frais, Sirop simple, SPM Original Tonic

### **BELLINI** - 18€

Pêche, Jus de citron frais, Angostura bitter, Prosecco, Écorce d'orange, Sucre Demerara, Eau minérale

### **BELLISSIMO AMARETTO** - 18€

Amaretto Disaronno, Amaro Cynar, Jus de citron frais, Sirop simple, Angostura bitter, Écorce d'orange, Solution salée et truffée

### **ALBICOCCA DI GIGARO** - 22€

Citron, menthe fraîche, sirop simple, Apricot Julep

### **NEGRONI SBAGLIATO** - 20€

Vermouth rouge Del Professore, Rosse Luxardo, Prosecco, Tranche d'orange

### **MIMOSA ITALIANA** - 18€

Prosecco, Licor 43 Original, Jus de citron vert frais, Lait concentré, Biscuit

\*Les prix s'entendent TTC / \*All prices include VAT.

# ANTIPASTI

## HORS D'OEUVRES À PARTAGER



### **SUPPLI AL TELEFONO, ROMA - 10€**

Croquette de risotto, viande et mozzarella

### **CAPONATA, SICILIA - 9€**

Ragoût froid d'aubergine, raisin, pignon, basilic

### **TOMINO GRIGLIATO, SPECK, POMODORO, PIEMONTE - 14€**

Petit fromage poêlé, speck, tomate cœur de boeuf

### **PORCINI IMPANATI, PESTO DI NOCI, LIGURIA - 16€**

Cèpes panés, pesto de noix

### **CALAMARI FRITTI ALLA ROMANA, ROMA - 17€**

Friture de calamars, aïoli

### **FOCACCIA DI RECCO, LIGURIA - 18€**

Tourte fine garnie de stracchino

### **SELEZIONE DI SALUMI - 26€**

Assortiment des charcuteries

