

COCKTAIL LIST

follow us on instagram
@apellecocktailbar

FUNNY & FUNKY DRINKS

LOW ALCOHOL

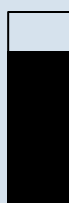
TEPACHE DEL DIA

10

Tepache: bevanda messicana ottenuta dalla fermentazione delle bucce di ananas

+

tequila
mezcal



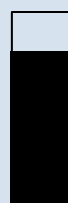
KVASS ICE TEA

10

Kvass: bevanda dell'est Europa ottenuta dalla fermentazione del pane raffermo (*glutine*)

+

vodka
noce di cola



PLEASE ME MARY

9

Cocktail a bassa gradazione alcolica a base di Verjus e Mary low alcohol botanical blend

+

beetroot cordial
bitter orange jam



SHRUB SOUR

10

Shrub: bevanda mediorientale, un cocktail che ricorda il daiquiri

+

home spiced rum
dry vermouth - erbe aromatiche



SOBACHA FASHIONED

10

Sobacha: tè dell'estremo oriente a base di grano saraceno

+

whisky
zucchero di riso



WONDER MAN

9

Un lontano ricordo di un negroni, a base di Siegfried wonderleaf

+

vermouth Cocchi ristretto
estratto di basilico



SAKURA KOMBUCHA

10

Kombucha: bevanda di origine cinese ottenuta dalla fermentazione del tè

+

vodka - sake
fiori di ciliegio



UMEBOSHI -TAN

10

Umeboshi: condimento giapponese ottenuto dalla fermentazione delle prugne

+

rye whisky
vermouth



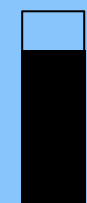
ALCOHOL

MAY DAY FOX

8

Per chi non vuole rinunciare al gusto di un gin tonic, ma senza alcol

hyper low gin Winestillery
lavanda - miele
spicy soda



APELLE
CLASSICS

RICETTA N.2 - AMERICAN PROJECT
NEGRONI BREXIT DNA - APELLE MULE

FOOD LIST

TO SHARE

**POLPETTE VEGETARIANE
CON SALSA PICCANTE | 6**
(glutine, soia)

**BITTERBALLEN
DI MANZO | 7**
(glutine, soia, sedano, latticini, uovo)

**CALAMARI FRITTI, LIME,
PEPERONCINO | 7 - 14**
(glutine, molluschi)

**POLPETTE DI PESCE CON
MAIONESE ALLE ALGHE | 7**
(glutine, pesce, latticini)

**ALICI DI COMACCHIO
MARINATE, MOSTARDA,
CIALDA DI MAIS | 9**
(pesce, senape)

PIATTI

**RICEBURGER DI POLLO,
KIMCHI, STRACCIATELLA,
SESAMO | 10**
(latticini, soia, uova, sesamo)

**GYOZA
DEL GIORNO | 10**
(glutine, allergeni variabili)

**FUSILLONI, AGLIO NERO,
FUNGHI, SAMBAL | 15**
(glutine, latticini)

**RIBS DI MAIALE
GLASSATE | 15**
(sesamo, soia)

**COME UN KATSU SANDO CON
LINGUA DI VITELLO & APELLE
SECRET SAUCE | 15**
(glutine, uovo, latticini)

DESSERTS

**TARTELLETTA CON
RABBARBARO, TAMARINDO
E CIOCCOLATO RUBY | 9**
(glutine, latticini, uovo, fr.guscio)

**GELATO O SORBETTO
DEL GIORNO | 9**

BITES

HUMUS DI CECI | 3
(frutta a guscio)

EDAMAME | 3
(soia, glutine)

**PAPPA AL POMODORO CON
CIPOLLA CROCCANTE | 3**
(glutine, sedano)

**SCARPETTA DI CHILLI
CON CARNE | 4**
(glutine, sedano, latticini)

BEER & WINE

BOLLICINE | 6/9
BIANCHI E ROSSI | 5/7

BEER ON TAP | 5
BEER CAN | 6