MINI ROMA

met
concept restaurant

MET BAR

per l'aperitivo vi consigliamo...

Dutch 75 € 10
Dutch Genever, Liquore al litchi, cordial al rosmarino, succo fresco di limone, top Franciacorta.

Settebello € 10
Mousse di pesca bianca, peach brandy francese, prosecco.

Mi-To € 10
Martini Vermouth Mix, il bitter Perfetto, amaro Nonino, bitter alla noce, olii essenziali di agrumi.

Amber Negroni € 10
Bombay Dry, liquore Strega Alberti, liquore ai fiori di sambuco, Martini Riserva Ambrato, angostura e orange bitter.

Met Mule € 10
Saint Germain, succo di lime e Ginger Beer.

Spiced Bloody € 10
Met Bloody Mix, Porto, spiced Vodka, top lemongrass, sedano e dragoncello foam.

La Santè € 10
Amaro Formidabile, succo fresco di lime, Cynar, top acqua tonica.

The Substitute € 10
Contratto Aperitivo, passion fruit, succo di arancia, prosecco, top di soda al pompelmo.

Sunset Green Park € 10
Bombay dry, liquore Strega, bitter al sedano, due foglie di basilico, succo di limone, zucchero.

Closed Club € 10
Bombay Saphire, cordial alla rapa rossa, Americano Cocchi, succo di limone, albume.

Golden Mai Tai € 10
Bacardi Carta Blanca, succo di lime, Martini Gold, Zed Falernum, Orzata Francese, float Bacardi Black, flambé di assenzio, Tonka Bean.

Jeneaveve Jolie € 10
Mezcal infuso alla vaniglia, liquore Strega, succo e purea di passion fruit, champagne.

John Gotti Cobbler € 10
Knob Creek, succo di zenzero, liquore francese al lampone, zucchero, succo fresco di limone, top di champagne.

Truffle Sazerac € 10
Courvasier VSOP al tartufo, Knob Creek Rye, miele al tartufo, dashes peychaud's & dashes coffee bitter, un breeze di assenzio.

Ginger Sour € 10
42 Below, cardamomo, miele al lemongrass, succo di limone, albumina.

El Conquistador € 10
Tequila Patron Blanco, sciroppo di agave e ibiscus, polvere di Tajin, succo fresco di lime più albumina.

Tutti i nostri cocktail sono accompagnati da appetizers.

VINI BIANCHI

Ribolla Gialla *Braidot*	€ 30
Gewurztraminer *Meran*	€ 30
Pinot Grigio *Braidot*	€ 30
Chardonnay *Jermann*	€ 35
Sauvignon *Jermann*	€ 35

VINI ROSSI

Pinot Nero *Braidot*	€ 30
Nobile Montepulciano *Corte alla Flora*	€ 30
Red Angel *Jermann*	€ 35
Syrah *La Rasenna*	€ 35

PROSECCHI

Prosecco brut	€ 30
Posecco rosé	€ 30

ALLA MESCITA

Vino alla mescita	€ 6
Prosecco alla mescita	€ 6

GASTRONOMIA

Patanegra y tomato (60 gr.) *con pane catalano.*	€ 14
Mozzarella di Bufala campana (125 gr.) e prosciutto di Parma doc	€ 12
Burratina di Andria (125 gr.) con *crostone integrale e cicoria ripassata.*	€ 7
Tagliere di salumi e formaggi *con miele e mostarde.*	€ 9

TARTARE

Tartare di tonno *con mela verde e rafano.*	€ 14
Tartare di manzo *con maionese al rafano.*	€ 14

FRITTI

Patate* fritte	€ 5
Gamberi* in tempura *con guacamole piccante e cipolla rossa in agrodolce.*	€ 12
Verdure* in pastella	€ 6

APERITIF
ORE 19.00-21.00
AFTER DINNER
ORE 22.30 - 24.00

MARTINI

SCALONI dal 1966

* Per motivi stagionali tale prodotto potrebbe essere surgelato o non disponibile. Tutte le nostre materie prime, fresche e surgelate, vengono sottoposte ai trattamenti di sanificazione previsti dal REG. CE. 853/2004
Alcune pietanze potrebbero contenere uno o più allergeni. È pertanto disponibile a richiesta un registro delle pietanze con il dettaglio degli stessi.

met
concept restaurant

DOLCI

Crème Brulée all'arancia e sorbetto al mango	€ 8
Babà alla strega	€ 7
Brownie alle nocciole, ganache al peperoncino e marmellata di arancia amara	€ 7
Semifreddo all'amaretto	€ 7
Mini strudel con gelato all'anice stellato	€ 7
Sbriciolata ai frutti di bosco	€ 8

DISTILLATI

Gin e Genever

Bombay Dry Gin	5
Bombay Sapphire	6
Martin Miller's	7
Beefeater	5
Beefeater 24	7
Hendrick's	7
Fifty Pounds	7
Roby Marton Gin	7
Sipsmith	6
Tanqueray	5
Tanqueray 10	7
Boodies	6
Bol's Jonge Jenever	7
Wenneker Jonge Genever	7

Vodka

42 Below	6
Grey Goose	8
Chopin	7
Belvedere	8
Stolichnaya Elite	8
Ketle One	6

Whisky e Whiskey

Irish

Jameson	6
Bushmills	6

Bourbons and Rye

Maker's Mark	7
Knob Creek	8
Knob Creek Rye	9
Jim Beam	7
Buffalo Trace	8
Bulleit	8
Bulleit Rye	8
Wild Turkey 81	8
Wild Turkey 101	9
Wild Turkey 81 Rye	9
Woodford Reserve	9
Jack Daniel's	5

Single Malt

Laphroig 10 (Islay)	7
Ardbeg 10 (Islay)	7
Lagavullin 16 (Islay)	8
Talisker 10 (Skye)	7
Talisker Skye	8
Oban 14 (Highlands)	8

Blended

Chivas Regal 12	7
Ballantine's 17 yo	7
Ballantine's	6
Johnny Walker Black Label	6
Johnny Walker Gold Label	8

Japanese

Nikka from the Barrel	9
Togouchi	9

Agave

Mezcal

Gusano Rojo	6
Los Siete Misterios	8
Nuestra Soledad	9
Montelobos	9
Vida	9
Monte alban	6

Tequila

Patron Plata	7
Patron Reposado	8
Sauza	5
El Santero	5
Tezón Blanco	5
Espolon Blanco	6

Rum, Ron & Rhum

Bacardi Carta Blanca	6
Portorico	
Bacardi Carta Negra	7
Portorico	
Bacardi 8	8
Portorico	
Zacapa 23	9
Guatemala	
Botran 18	9
Guatemala	
Diplomatico Reserva	7
Diplomatico Reserva	9
Exclusiva	
Matusalem Gran Riserva 23	9
Cuba	
Havana 7	6
Cuba	
Brugal Anejo Superior	8
Rep. Dominicana	
Flor De Cana 7	7
Nicaragua	
Clement	7
Martinique	
Plantation Jamaica	8
Plantation Barbados	10
Gran Cru	
Plantation Dark	7
Overproof	

Cognac & Brandy

Cardinal Mendoza	7
Remy Martin VSOP	8
Courvasier VSOP	8

Amari, Liquori e Digestivi

Rechoto della Valpolicella	8
Di Berta	7
Formidabile	7
Moscato d'Asti	6
Lucano	6
Montenegro	6
Jagermeister	6
Fernet Branca	6
Branca Menta	6
Liquore Strega	6

Vermouth & Bitter

Martini Riserva Speciale Ambrato	8
Martini Riserva Speciale Rubino	8
Martini Gold	8
Cocchi Vermouth di Torino	6
Cocchi Americano Bianco	6
Cocchi Dopo Teatro	7
Carpano Antica	8
Vermouth Berto	7
Martini Bitter	6
Gagliardo Bitter	8
Bitter di Milano	7
Campari	7

Vini Aromatizzati

Passito di Pantelleria	8
Duca di Castelmonte Recioto della Valpolicella	10
Barolo Chinato	6

APERITIF
ORE 19.00-21.00
AFTER DINNER
ORE 22.30 - 24.00

MARTINI

SCALONI
dal 1966

* According to the seasons that product may be frozen or not available. All our raw materials, fresh and frozen, are subjected to the treatments of sanitization under Regulation CE 853/2004
Some dishes may contain one or more allergens. Is therefore willing to request a record of the dishes with the detail of the same.