

MINI ROMA



met

concept restaurant

ENJOY MET'S HAPPY HOUR

dalle 19:00 alle 21:00

dalla domenica al giovedì

Met offre la possibilità di consumare i migliori
'cocktails e tapas' ad un prezzo scontato!

MET BAR

Tutti i nostri cocktail sono accompagnati da appetizers

Spritz Mediterraneo <i>Aperol, infuso con fragole e basilico, Sake, Acqua tonica al chinotto.</i>	€ 10	☺	€ 8
Ponte Smash <i>Cetriolo, Foglie di shiso, Vodka Katel one, Zucchero liquido, Succo di yuzo, Albume.</i>	€ 10	☺	€ 8
Japanese Penicillin <i>Johnnie Walker gold label, Lagavulin Succo di yuzo Miele, Zenzero syrup, Peychaud's Bitters, Albume.</i>	€ 10	☺	€ 8
Coco MET <i>Hendrick's gin, Coconut milk, Succo di lime, Orzata.</i>	€ 10	☺	€ 8
Deep Passion <i>Passion Mix, Pura di passion fruit, Succo di mela, Succo di limone, Sciroppo di zucchero.</i>	€ 10	☺	€ 8
Asian Old Fashioned <i>Old Fashioned syrup, Nikka coffey grain.</i>	€ 10	☺	€ 8
Rum Boulevardier <i>Ron Diplomatico reserva esclusiva, Vermouth Carpano Antica Formula, Bitter Bordigia.</i>	€ 10	☺	€ 8

Yuzo Paloma <i>Tequila Silver, Soda al Bitter/Yuzo.</i>	€ 10	☺	€ 8
Golden Mai Tai <i>Bacardi Carta blanca, Succo di lime Martini gold, Zed Felernum, Orzata Francese, Float Bacardi Black Flambè, Assenzio, Tonka Bean.</i>	€ 10	☺	€ 8
The Substitute <i>Contratto Aperitivo, Passion Fruit, Succo di arancia, Prosecco, Soda al pompelmo rosa.</i>	€ 10	☺	€ 8
Met Mule <i>Saint Germain, Succo di Limone, Ginger Beer.</i>	€ 10	☺	€ 8
John Gotti Cobbler <i>Knob Creek Bourbon, Succo di Zenzero, Liquore Francese al lampone, Zucchero liquido, Succo di limone, Champagne.</i>	€ 10	☺	€ 8
El Conquistador <i>Tequila Padron blanco, Sciroppo di agave e ibiscus, Polvere di tajin, Succo di lime, Albume.</i>	€ 10	☺	€ 8
Luxury Rum & Coke <i>CocaCola syrup, Fernet Branca, Prosecco, Rum Diplomatico Exclusive.</i>	€ 10	☺	€ 8

TAPAS

Gamberi* in tempura <i>guacamole piccante e cipolla rossa in agrodolce.</i>	€ 8	☺	€ 4
Mini tartare di salmone <i>maionese al mango e misticanza.</i>	€ 10	☺	€ 5
Mini tartare di Fassona <i>e salsa tonnata.</i>	€ 8	☺	€ 4

Verdure in pastella	€ 6	☺	€ 3
Montanara napoletana <i>pomodoro, parmigiano e basilico.</i>	€ 6	☺	€ 3
Polpette cacio e pepe	€ 7	☺	€ 3,5
Polpette pollo al curry	€ 7	☺	€ 3,5

ALLA MESCITA

Vino alla mescita	€ 6	☺	€ 5
Prosecco alla mescita	€ 6	☺	€ 5

APERITIF
ORE 19.00-21.00
AFTER DINNER
ORE 22.30 - 24.00



SCALONI
dal 1966

MINI ROMA



met

concept restaurant

ENJOY MET'S HAPPY HOUR

dalle 19:00 alle 21:00

dalla domenica al giovedì

Met offre la possibilità di consumare i migliori
'cocktails e tapas' ad un prezzo scontato!

VINI BIANCHI

Ribolla Gialla <i>Braidot</i>	€ 30
Gewurztraminer <i>Meran</i>	€ 30
Pinot Grigio <i>Braidot</i>	€ 30
Chardonnay <i>Jermann</i>	€ 35
Sauvignon <i>Jermann</i>	€ 35

VINI ROSSI

Pinot Nero <i>Braidot</i>	€ 30
Nobile Montepulciano <i>Corte alla Flora</i>	€ 30
Red Angel <i>Jermann</i>	€ 35
Syrah <i>La Rasenna</i>	€ 35

PROSECCHI

Prosecco brut	€ 30
Posecco rosé	€ 30

DISTILLATI

Gin

Martin Miller's	7
Hendrick's	7
Fifty Pounds	7
Roby Marton Gin	7
Sipsmith	6
Tanqueray	5
Tanqueray 10	7
Boodies	6

Vodka

Finlandia	6
Grey Goose	8
Belvedere	8
Kettle One	6
Absolut 100	6

Whisky e Whiskey

<i>Irish</i>	
Jameson	6
Bushmills	6
<i>Bourbons and Rye</i>	
Maker's Mark	7
Knob Creek	8
Knob Creek Rye	9
Buffalo Trace	8
Bulleit	8
Bulleit Rye	8
Wild Turkey 81	8
Wild Turkey 101	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
Oban 14 (Highlands)	8
Laol Ila 12	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 & Blended	9
Togouchi	9
Hibiki	9

Agave

<i>Mezcal</i>	
Los Siete Misterios	8
Nuestra Soledad	9
Montelobos	9
Vida	9

Tequila

Patron Reposado	8
Espolon Blanco	6

Rum, Ron & Rhum

Bacardi 8 (Portorico)	8
Zacapa 23 (Guatemala)	9
Diplomatico Reserva	7
Diplomatico Reserva Exclusiva	9
Matusalem Gran Reserva 23 (Cuba)	9

Cognac & Brandy

Cardinal Mendoza	7
Remy Martin VSOP	8
Courvasier VSOP	8

DOLCI

Brownie alle nocciole <i>ganache al peperoncino, marmellata di arance amare.</i>	€ 8
Sfera al tiramisù fai da te	€ 8
Semifreddo al pistacchio	€ 7
Sbriciolata ai frutti di bosco	€ 8

Tortino al cioccolato <i>e cuore caldo al tè matcha.</i>	€ 7
Torte dalla credenza	€ 6
Frutta di stagione	€ 6
Gelati misti <i>crema, cioccolato, nocciola, limone, pistacchio e fragola.</i>	€ 6

APERITIF
ORE 19.00-21.00
AFTER DINNER
ORE 22.30 - 24.00



SCALONI
dal 1966