

# BEVANDE-BEVERAGES

## S P R I T Z

<b>QUERINI</b>	€14
Galliano, Amaro Nonino, Cedrata <i>Galliano, Amaro Nonino, Cedrata</i>	
<b>CABOTO</b>	€14
Italicus, Martini Fiero, Prosecco <i>Italicus, Martini Fiero, Prosecco</i>	
<b>MARCO POLO</b>	€14
Grappa, Sciroppo di Agave, Succo di Lime, Prosecco <i>Grappa, Agave Syrup, Lime Juice, Prosecco</i>	

## A M E R I C A N O

<b>IL BIONDO</b>	€16
Amaro Nonino, Aperol, Orange Bitter, Crodino <i>Amaro Nonino, Aperol, Orange Bitter, Crodino</i>	
<b>CAMILLO</b>	€17
Grey Goose, Cocchi Dopo Teatro, Borghetti <i>Grey Goose, Cocchi Dopo Teatro, Borghetti</i>	
<b>MITO 2.0</b>	€16
China Martini, Campari, Italicus, Soda <i>China Martini, Campari, Italicus, Soda</i>	

## N E G R O N I

<b>FOSCO</b>	€16
Campari, Italian Gin, Martini Bianco, Sciroppo di Zenzero <i>Campari, Italian Gin, Martini Bianco, Ginger Syrup</i>	
<b>CASONI</b>	€18
Campari, Dindarello, Cherry Heering <i>Campari, Dindarello sweet wine, Cherry Heering</i>	
<b>CENTURY</b>	€17
Gin Mare, Martini Bitter, Carpano Antica Formula, Salamoia <i>Gin Mare, Martini Bitter, Carpano Antica Formula, Olive Brine</i>	

## ACQUA & SOFT DRINKS - WATER & SOFT DRINKS

Acqua San Benedetto Prestige 750ml	€7
Soft Drinks	€6
Juices	€6
Fresh Orange Juice	€8

## BIRRE - BEERS

Ichnusa unfiltered	€10
Peroni	€10
Gluten Free Beer	€10
Non- Alcoholic beer	€10
Draft Beer	€10

## M O C K T A I L S

<b>GINGER LIMADE</b>	€12
Succo di Lime, Succo di Arancia, Ginger Beer <i>Lime Juice, Orange Juice, Ginger Beer</i>	
<b>RED BERRIES TEA MOJITO</b>	€12
Te di Frutti Rossi, Succo di Mela, Menta <i>Red Berries Tea, Apple Juice, Mint</i>	
<b>7 MILE PUNCH</b>	€12
Granadina Artigianale, Succo di Frutta della Passione, Succo di Ananas, Succo di Limone <i>Home Made Granadine, Passion Fruit Juice, Pineapple Juice, Lemon Juice</i>	

# SAGRA

ROOFTOP RESTAURANT

## ANTIPASTI

**CARPACCIO DI FASSONA PIEMONTESE, SPINACINO,  
NOCCIOLE TOSTATE E MAIONESE ALLE NOCCIOLE** €26  
*Fassona Beef Carpaccio, Baby Spinach, Toasted Hazelnuts  
and Hazelnut Mayonnaise*

**SELEZIONE DI FORMAGGI VENETI, SALUMI E CONFETTURE** €22  
*Selection of Veneto Cheeses, Coldcuts and Preserves*

**POLPETTE DI PASTIN CON FORMAGGIO DOBBIACO** €20  
*Pastin Meatballs with Dobbiaco Cheese*

## SANDWICH

**TOAST CON PROSCIUTTO COTTO E ASIAGO DOP** €15  
*Ham & Asiago Cheese Toast*

**CIABATTA SAN DANIELE, STRACCHINO E RUCOLA** €18  
*Ciabatta Bread with San Daniele Ham, Stracchino Cheese and Rocket Salad*

**TOAST VEGETARIANO, VERDURE DI STAGIONE  
ALLA GRIGLIA, TAPENADE DI OLIVE NERE E MAIONESE** €15  
*Vegetarian Toast, Grilled Seasonal Vegetables, Black Olive Tapenade  
and Mayonnaise*

**HAMBURGER DI MANZO, CHEDDAR, INSALATA  
MISTICANZA, PATATE FRITTE RUSTICHE ALLA PAPRICA** €28  
*Beef Hamburger, Mixed Salad, Rustic Fried Potatoes with Paprika*



## GELATO ARTIGIANALE

*Home Made Gelato*

Pallina | Scoop €5

*Coperto €8 a persona | Cover Charge €8 per person*

In caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di avvisare il personale prima di ordinare. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

*If you have any concerns regarding food allergies or dietaries, please alert your server prior to ordering. Fish to be consumed raw has already undergone a treatment according to the law Reg. CE 853/2004, attached III, section VIII, chapter 3, Letter D, point 3.*