



**CHEF
CRISTIAN
TORSIELLO.**

PAESTUM, CILENTO, SUD-ITALY.

FERRARI

TRENTO 1902

LOUNGE FERRARI

SELEZIONE DI AUTOREVOLI BOLLICINE
INCONTRANO GLI APPETIZERS DEL NOSTRO CHEF.

“Il mio personale concetto di cucina è semplice,
amo le cose immediate che arrivano subito senza
aver bisogno di troppe spiegazioni preliminari.
La mia cucina è così: diretta e schietta.”

BOTTIGLIA LOVERS (x2)

+ APPETIZERS

PERLÈ	20 pp
PERLÈ MAGNUM	40 pp
PERLÈ BIANCO	25 pp
RISERVA LUNELLI	30 pp
GIULIO FERRARI	50 pp

CALICE

+ SNACKS

PERLÈ	8 pp
-------	-------------

EXTRA

APPETIZERS	10 pp
------------	--------------

**osteria
arbustico**

—
COME DISPOSTO DALLA LEGGE 1169/2011 CE PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.
GLI ALIMENTI COME CARNE E PESCE, DA NOI ACQUISTATI FRESCHI, HANNO SUBITO UN TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA MEDIANTE
IL SOTTOVUOTO E ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA A -20° CONFORME ALLA PRESCRIZIONE DEL REG. (CE) 853/2004.



**CHEF
CRISTIAN
TORSIELLO.**

PAESTUM, CILENTO, SUD-ITALY.

MISCELATI.

BARTENDER RICETTE DI PIETRO IUZZOLINO

8

ROYAL (GIN, CAMPARI, ARANCIA, LIMONE, SCIROPPO DI ZUCCHERO, ALBUME)

GREEN SUMMER (GIN, ESTRATTO BASILICO E CETRIOLO, LIMONE, ZUCCHERO E GINGER BEER)

FERRARI HUGO (FERRARI, FIORI DI SAMBUCO, LIME, SODA E MENTA)

NEW YORK SOUR (BOURBON WHISKY, LIMONE, ZUCCHERO E VINO ROSSO)

LONDON MULE (GIN, LIME, GINGER BEER)

GIN TONIC (A SCELTA: GIN MALFY, GIN WENNEVER, AMPERSAND, GIN COLOMBIAN, GIN MARE, HENDRICK'S)

CHERRY SEASON (SODA, MARMELLATA DI CILIEGIA, SUCCO DI LIMONE)

DOLCI.

7

BABA' E FRAGOLE

MILLEFOGLIE

CROSTATINA CON GELATO AL LATTE DI BUFALA

DESSERT PAIRING 6

MOSCATO SARACCO, PASSITO DI PANTELLERIA

**osteria
arbustico**

—

WWW.OSTERIAARBUSTICO.IT