

# SYNCH

LISTENING BAR & BISTRO

by **APEROL**

# DRINKlist



# Sync Your Experience

## SYNC YOUR DRINK

15

Aperol, agrumi mix e sciroppo d'agave

Il tocco finale lo scegli tu

### Spicy

Ancho Reyes  
per un tocco  
piccante

### Floreale

Mondoro  
Aperitivo  
per un gusto  
floreale

### Bitter

Campari  
per una  
nota amara

# Spritz Selection

## APEROL SPRITZ

*L'originale*

12

## CAMPARI SPRITZ

*L'elegante*

Campari, Prosecco e soda

12

## CYNAR SPRITZ

*L'alternativo*

Cynar, Prosecco e soda

14

## MONDORO HUGO SPRITZ

*Il floreale*

Mondoro, Prosecco e soda

14

## SARTI ROSA SPRITZ

*Il fruttato*

Sarti Rosa, Prosecco e soda

14

## CRODINO XL

*L'analcolico*

Biondo o arancia rossa

10



# Soft Drink

## TONICA

cl. 20

7

## GINGER ALE

## GINGER BEER

## COCA COLA

cl. 33

7

## COCA COLA ZERO

## RED BULL

cl. 25

7

## BEVANDE LURISIA

cl. 27,5

7

Gazzosa, Chinotto,

Aranciata, Tonica, Limonata

# Gin Tonic Selection

con acqua tonica *Thomas Henry*

**BULLDOG** 14

*Botanico e profumato*

**BICKENS** 14

*Secco e agrumato*

**GIN DEL PROFESSORE**

**MADAME** 15

*Speziato e intenso*

**MONSIEUR** 15

*Floreale e delicato*

**CROCODILE** 15

*Morbido ed esotico*



# Classic Cocktail

**AMERICANO** 14

Campari, Vermouth Rosso  
Del Professore e soda

**NEGRONI** 14

Campari, Vermouth Rosso  
Del Professore e Bickens London Dry Gin

**NEGRONI SBAGLIATO** 14

Campari, Vermouth Rosso Del Professore  
e Prosecco

**ESPOLÒN PALOMA** 14

Espolòn Tequila Blanco, sciroppo  
d'agave, succo di lime e Thomas  
Henry Pink Grapefruit soda

**WHISKEY SOUR** 14

Wild Turkey Bourbon, succo di limone,  
sciroppo di zucchero e albume

# Wine Selection



**Vini Bianchi**

**ALTO ADIGE DOC**

**GEWÜRZTRAMINER** 12 50

Gewürztraminer - *Martini & Sohn*

**C.O.F. PINOT GRIGIO DOC** 10 40

Pinot Grigio - *Petrucchio*

**Vini Rossi**

**BAROLO DOCG 75**

Nebbiolo - *Alberto Ballarin*

**ROSSO DI MONTALCINO DOC** 13 50

Sangiovese - *Pietrosio*

**VALPOLICELLA RIPASSO**

**CLASSICO SUP. "LE MORETE"** 40

Corvina, Rondinella, Molinara - *Manara*

**Vini Rosati**

**VALTENESI CHIARETTO DOC** 13 50

Groppello - *Sguardi di Terra*

**Bollicine**

**FRANCIACORTA DOCG**

**ALMA GRAN CUVÉE BRUT** 16 70

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco  
*Bellavista*

**DOM PERIGNON** 280

Chardonnay, Pinot Nero

*Moët Chandon*

**CHAMPAGNE RUINART** 160

**BLANC DE BLANC**

Chardonnay - *Ruinart*

**LALLIER R21 BRUT** 120

Pinot Nero, Chardonnay - *Lallier*

**LALLIER ROSÈ R21 BRUT** 120

Pinot Nero, Chardonnay - *Lallier*

# SYMC

LISTENING BAR & BISTRO

by **APEROL**

# FOODlist



# Choose, Mix and Share

## Jam Session

Our Signature  
Recipes

designed by *Alessandro Negrini e Fabio Pisani*

### Soffice di Mare

Fetta di panbrioche con alici, stracciatella, salsa verde, granella di pistacchio e misticanza idroponica

9

### Mare e Terra

Crema di ceci con gamberi scottati, guanciale croccante, semi di sesamo e timo

9

### Sintesi

Uovo cotto al tegamino con morbido purè di patate, salmone affumicato e avocado. Servito con panbrioche

11

designed by *Simone Salvini*

### Green Velvet

Crema di cocco e spinaci con cubo di riso e insalata di germogli e fiori

7

### Pakora Beats

Fritto misto vegetale in tempura di ceci di: carote, sedano rapa, zucca, funghi cardoncelli, tempeh, tofu. Accompagnato da maionese vegetale speziata, mele e lamponi

14

### Merluzzo al Vapore con Vellutata di Piselli

Tenero merluzzo al vapore su crema di piselli

12

### Battuta di Fassona con Caprino al Tartufo

Battuta di Fassona, caprino di latte vaccino aromatizzato al tartufo e crumble di nocciole

12



Sotto il tuo bicchiere c'è REKRILL®.  
Bucce d'arancia trasformate in biopolimero circolare, firmato Krill Design.

designed by *Alessandro Negrini e Fabio Pisani*

## **Pizza al Padellino Bufala, Pomodoro e Basilico** 12

Pizza al padellino alta e soffice con Mozzarella di Bufala, pomodoro e basilico

## **Pizza al Padellino Coppa e Gorgonzola** 14

Pizza al padellino alta e soffice con Coppa Piacentina DOP e crema di Gorgonzola DOP

## **Pizza al Padellino Crudo, Stracciatella e Pistacchio** 16

Pizza al padellino alta e soffice con prosciutto San Daniele 18 mesi, stracciatella e granella di pistacchi

## **Pizza al Padellino Tartare di Gambero Rosso e Caprino** 24

Pizza al padellino alta e soffice con caprino di latte vaccino, tartare di gambero rosso e lime



SERVIZIO € 2,50 solo per il pranzo

Sotto il tuo bicchiere c'è REKRILL®. Bucce d'arancia trasformate in biopolimero circolare, firmato Krill Design.

## Main Stage

From the Kitchen

|                                                                                                |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Mezzi Paccheri con Crema di Ceci, Cozze e Vongole</b>                                       | 18 |
| Mezzi paccheri con cozze, vongole, morbida crema di ceci e olio al prezzemolo                  |    |
| <b>Risotto alla Milanese con Cialda</b>                                                        | 24 |
| Risotto alla milanese con cialda al Parmigiano Reggiano DOP e aceto balsamico                  |    |
| <b>Spaghetti ai Tre Pomodori</b>                                                               | 14 |
| Spaghettoni con salsa di pomodoro ciliegino, datterino giallo, rosso e basilico                |    |
| <b>Tagliata di Fassona Piemontese con Salsa alle Alici</b>                                     | 23 |
| Tagliata di Fassona Piemontese con salsa delicata alle alici, chips di topinambur e prezzemolo |    |
| <b>Costoletta di Vitello alla Milanese</b>                                                     | 38 |
| Costoletta di vitello con manico alla milanese panata nel panko. Servita con salsa tartara     |    |
| <b>Filetto di Bovino in Crosta di Grissini</b>                                                 | 26 |
| Filetto di bovino in crosta di grissini con fonduta di Taleggio DOP                            |    |
| <b>Tonno al Sesamo Nero e Insalatina Croccante</b>                                             | 28 |
| Tonno scottato al sesamo nero con mistica croccante Planet Farm e salsa agrodolce              |    |

## Sweet Reprise

From our Pastry Lab

|                                                                                                                                           |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Il Tiramisù di <i>Luca Montersino</i></b>                                                                                              | 11 |
| Tiramisù con crema al mascarpone e streusel di meliga bagnato al caffè                                                                    |    |
| <b>La Sette Veli di <i>Luigi Biasetto</i></b>                                                                                             | 11 |
| Morbido savoiardo al cioccolato, giandua ai cereali, mousse al cioccolato fondente, bavarese alle nocciole pralinate e veli di cioccolato |    |
| <b>Strudel con Crema Inglese</b>                                                                                                          | 9  |
| Strudel di mele con crema inglese e zucchero a velo                                                                                       |    |

---

SERVIZIO € 2,50 solo per il pranzo

Sotto il tuo bicchiere c'è REKRILL®. Bucce d'arancia trasformate in biopolimero circolare, firmato Krill Design.