

NIÒBĒ

LA SORGENTE

Un viaggio tra luce, gusto e trasformazione

SIGNATURE COCKTAILS

Niobe in Verde

12

Gin, succo di lime, foglie di basilico, sciroppo di zucchero
Gin, fresh lime juice, basil leaves, sugar syrup

Niobe in Giallo

12

Mezcal, triple sec, agrumi, verbena, sciroppo di zucchero
Mezcal, triple sec, citrus blend, lemon verbena, sugar syrup

Niobe in Rosso

12

Disaronno, succo di limone, purea di castagne, sciroppo di zucchero
Disaronno, lemon juice, chestnut purée, sugar syrup

SIGNATURE MOCKTAIL

non-alcoholic

Hybris

10

Purea di fragola, purea di mirtillo, soda
Strawberry purée, blueberry purée, soda

Nemesi

10

Rooibos, succo d'arancia, lime nero dell'Oman,
zucchero di canna liquido
*Rooibos, orange juice, black lime, liquid cane
sugar*

Eos

10

Jnpr, sciroppo ai fiori di sambuco, soda
Jnpr, elderflower syrup, soda

I CLASSICI

Aperol Spritz	10
Campari Spritz	10
Negroni	10
Sbagliato	10
Americano	10
Paloma	10
Margarita	10
Moscow Mule	10
Kir Royale	10
Wishkey Sour	10
Espresso Martini	10

*Altri classici sono disponibili su richiesta
Other classics are available upon request*

TAPAS

Pane, burro e alici del Cantabrico

Bread, butter, and Cantabrian anchovies

(1 4 7)

8

Battuta di manzo

pane in cassetta e senape fermentata

Beef tartare

sandwich bread and fermented mustard

(1 3 7 10)

8

Tartare di trota

ponzu, tsuyu, mirin

Trout tartare

ponzu, tsuyu, mirin

(4 12)

10

Carciofo rifiorante dorato

tuorlo marinato, provola dolce

Golden Rebloomer Artichoke

marinated egg yolk, sweet provola

(3 7)

10

Ostriche baby kys con salsa mignonette

Baby Kys oysters with mignonette sauce

(2 12)

9

Tagliatella di seppia

lime e bottarga di acqua dolce

Cuttlefish tagliatelle

lime and freshwater bottarga

(3 4)

10

Piccola selezione di formaggi

confetture di nostra produzione, pane carasau

Small selection of cheeses

homemade jams, carasau bread

(1 7)

8

Salumi artigianali e grissini di nostra produzione

Artisanal cured meats with our house-made breadsticks

(1)

10

Spuma di patate

cardoncello, polvere di porcino

Potato espuma with cardoncello mushrooms and porcini powder

(7)

9

SOFT DRINK

Acqua 50cl <i>Water</i>	4
Coca Cola	5
Aranciata Lurisia <i>Lurisia Orange Soda</i>	5
Limonata Lurisia <i>Lurisia Lemonade</i>	5
Chinotto Lurisia	5
Three Cents Pompelmo rosa <i>Three Cents Pink Grapefruit</i>	5

BIRRE HERBA MONSTRUM

Dal 2012, birre artigianali non pastorizzate, tra tradizione anglosassone e creatività italiana, con ingredienti selezionati e luppoli a km zero.

Since 2012, unpasteurized craft beers combining Anglo-Saxon tradition and Italian creativity, made with selected ingredients and locally grown hops.

FULL HOP

9

5,9% , Neipa, Ibu 40

New European IPA con luppolo Chinook locale. Tre dry hopping, colore oro, aromi fruttati di uva americana e maracuja. Corpo pieno, amaro breve.

New European IPA with locally grown Chinook hops. Triple dry-hopped, golden in color, with fruity aromas of American grape and passion fruit. Full-bodied with a short, clean bitterness.

DISCORDIA

9

English bitter, 5,5%, Ibu 33

Birra equilibrata e aromatica, color mogano con riflessi rubino. Note di malto, caramello, frutta matura e appassita, finale leggermente liquoroso.

A balanced and aromatic beer, mahogany in color with ruby highlights. Notes of malt, caramel, and ripe or dried fruit, with a slightly liqueur-like finish.

ZULU

9

Session Ipa, 3,7%, Ibu 43, Gluten-Free

IPA dal gusto intenso ma non invadente. Colore giallo carico, luppolata e cerealicola, con amaro pronunciato ma bilanciato. Perfetta per una bevuta rilassata.

An IPA with an intense yet gentle flavor. Deep yellow in color, hoppy and malty, with a pronounced but balanced bitterness. Perfect for a relaxed, easy-drinking experience.

MALANOTTE

9

Oatmeal stout, 4,2%, Ibu 38

Stout scura ed elegante, colore ebano. Aromi intensi di caffè, nocciola e crosta di pane, con malti tostati in primo piano.

A dark and elegant stout, ebony in color. Intense aromas of coffee, hazelnut, and bread crust, with roasted malts taking center stage.

MUSA

9

Golden Ale, 5%, Ibu 22

Dorata e fresca, con luppolo fresco a km zero. Profumi erbacei, corpo secco, finale leggermente fruttato. Omaggio al territorio lecchese.

Golden and refreshing, brewed with locally grown fresh hops. Herbal aromas, a dry body, and a lightly fruity finish. A tribute to the Lecco region.

MEILÈ

9

Honey Ale, 5,1%, Ibu 18

Birra al miele millefiori delle prealpi Lecchesi con melissa. Colore ambrato, profumo intenso di miele, fiori e frutta gialla.

Avvolgente e persistente.

Beer brewed with wildflower honey from the Lecco Prealps and lemon balm. Amber in color, with intense aromas of honey, flowers, and yellow fruit. Smooth and lingering on the palate.

TATANKA

9

Double single hop apa, 7,7%, Ibu 50

Single hop con Simcoe dalla Yakima Valley. Colore aranciato, aromi intensi di resina e frutta tropicale. Corposa e aromatica.

Single-hop beer brewed with Simcoe hops from the Yakima Valley. Orange-hued, with intense aromas of resin and tropical fruit. Full-bodied and aromatic.

LIQUORI & AMARI

JEFFERSON <i>Calabria, Italy</i>	6
DOPOLAVORO <i>Calabria, Italy</i>	7
AMARA <i>Sicilia, Italy</i>	7
BRAULIO RISERVA <i>Lombardia, Italy</i>	6
AMARO VENTI <i>Lombardia, Lake Como, Italy</i>	6
AMARO SETA <i>Lombardia, Lake Como, Italy</i>	6
AMARO DEL CAPO <i>Calabria, Italy</i>	5
AMARO RAMAZZOTTI IL PREMIO <i>Lombardia, Italy</i>	6
MONTENEGRO <i>Emilia Romagna, Italy</i>	5
LIMONCELLO VILLA MASSA <i>Campania, Italy</i>	5
AMARETTO VILLA MASSA <i>Campania, Italy</i>	5
ESSENZA MEDITERRANEA AMARO EROICO <i>Calabria, Italy</i>	7
LARIOSAURO <i>Lombardia, Lake Como, Italy</i>	7
TIMONCELLO <i>Lombardia, Lake Como, Italy</i>	6

GIN & TONIC

GIN

TANQUERAY TEN 4,5 cl United Kingdom	7	TOM TIME 4,5 cl Italy	9
BLOOM LONDON DRY 4,5 cl United Kingdom	8	PORTOFINO 4,5 cl Italy	8
SILENT POOL 4,5 cl United Kingdom	8	GIN ARTE 4,5 cl Italy	7
MARTIN MILLER'S 4,5 cl United Kingdom	9	SEVI DRY GIN 4,5 cl Italy	8
FIFTY POUNDS 4,5 cl United Kingdom	8	MONKEY 47 4,5 cl Germany	10
GIN MARE 4,5 cl Spain	7	KI NO BI 4,5 cl Italy	11

TONICS

<i>Fever Tree Indian Tonic Water</i>	4
<i>Fever Tree Mediterranean Tonic Water</i>	4
<i>Schweppes Premium Tonic Water</i>	3
<i>Three Cents Tonic Water</i>	4

SPIRIT'S

VODKA

<i>Japan</i>	<i>Nikka Coffey Vodka</i>	12
<i>France</i>	<i>Grey Goose</i>	12
<i>Poland</i>	<i>Belvedere</i>	12
	<i>Potocki</i>	14
<i>Russia</i>	<i>Stolsi Gold</i>	10
<i>USA</i>	<i>Tito's</i>	10

TEQUILA

<i>Casamigos</i>	11
<i>Fortaleza Reposado</i>	13
<i>Don Julio blanco</i>	10
<i>Volcan de mi Tierra blanco</i>	10
<i>Clase Azul Plata</i>	25
<i>Don Julio 1942</i>	40

MEZCAL

<i>Montelobos espadin</i>	12
<i>Picaflor espadin</i>	12
<i>Los Danzantes</i>	13
<i>Casamigos</i>	13

RUM, RON & RHUM

Jamaica	Hampden 8 yo	12
	Hampden Sherry Cask	12
Mauritius	Equiano 10 yo	12
Martinique	Depaz XSOP	16
	S.James Cuvée 1765	14
	Saint James Excellence	14
	Neisson Profil 105	14
	Eminente 7 yo	14
Mexico	Paranubes Blanco	13
Guatemala	Zacapa Xo	12
	Zacapa Royale	50
Philippine	Don Papa	12
Australia	Inner Circle 5 yo	12

ARMAGNAC

Les grandes Assemblage 8 yo. – Francis Darroze	10
Les grandes Assemblage 12 yo. – Francis Darroze	12
Bas-Armagnac Domaine de Cantau 2008 – Francis Darroze	14

COGNAC

Fins Bois Petite Cigüe V.s.o.p. 40° – Fanny Fougerat	9
--	---

CALVADOS

Calvados horse d'âge – Domaine Dupont	12
---------------------------------------	----