



AudioteCA

LISTENING BAR

FOOD

Alla ricerca dell'avanguardia e del gusto prelibato grazie al menù studiato ed elaborato dal nostro Chef Tony.



CHARCUTERIE BOARD | 20

Selezione di salumi e formaggi stagionati accompagnata da confetture varie e focaccia calda.



NACHOS | 5

Nachos con salsa guacamole.

HBC BUNS | 12

Tris di mini burger di scottona con bacon homemade, cheddar e salsa burger.



JUICY RIBS | 10

Costine cotte a bassa temperatura con salsa barbecue alla melassa accompagnate da crema di peperoni smokey.



PORK BAO | 11

Coppia di bao con pancia di maiale, cavolo nero e mayo alla soia.



FELLONE ROLL | 15

Panino al burro con polpa di granchio, zest di lime, mayo all'arancia, pomodori gialli confit, insalata lollo e sedano.



MISTER POTATO | 6

Patate al forno aromatizzate con paprika e lime.

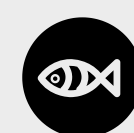
KATSU SANDO | 12

Tipico sandwich giapponese con cotoletta di lonza di maiale, dressing di teriyaki, sesamo.



EASY TUNA | 13

Trancio di tonno scottato, con dressing di "puttanesca", polvere di olive nere e capperi di Pantelleria.



SALMON & AVOCADO TARTARE | 14

Tartare di salmone, crema di avocado e chips di ravanello.



OGNI SERA È UNA DELIZIA!

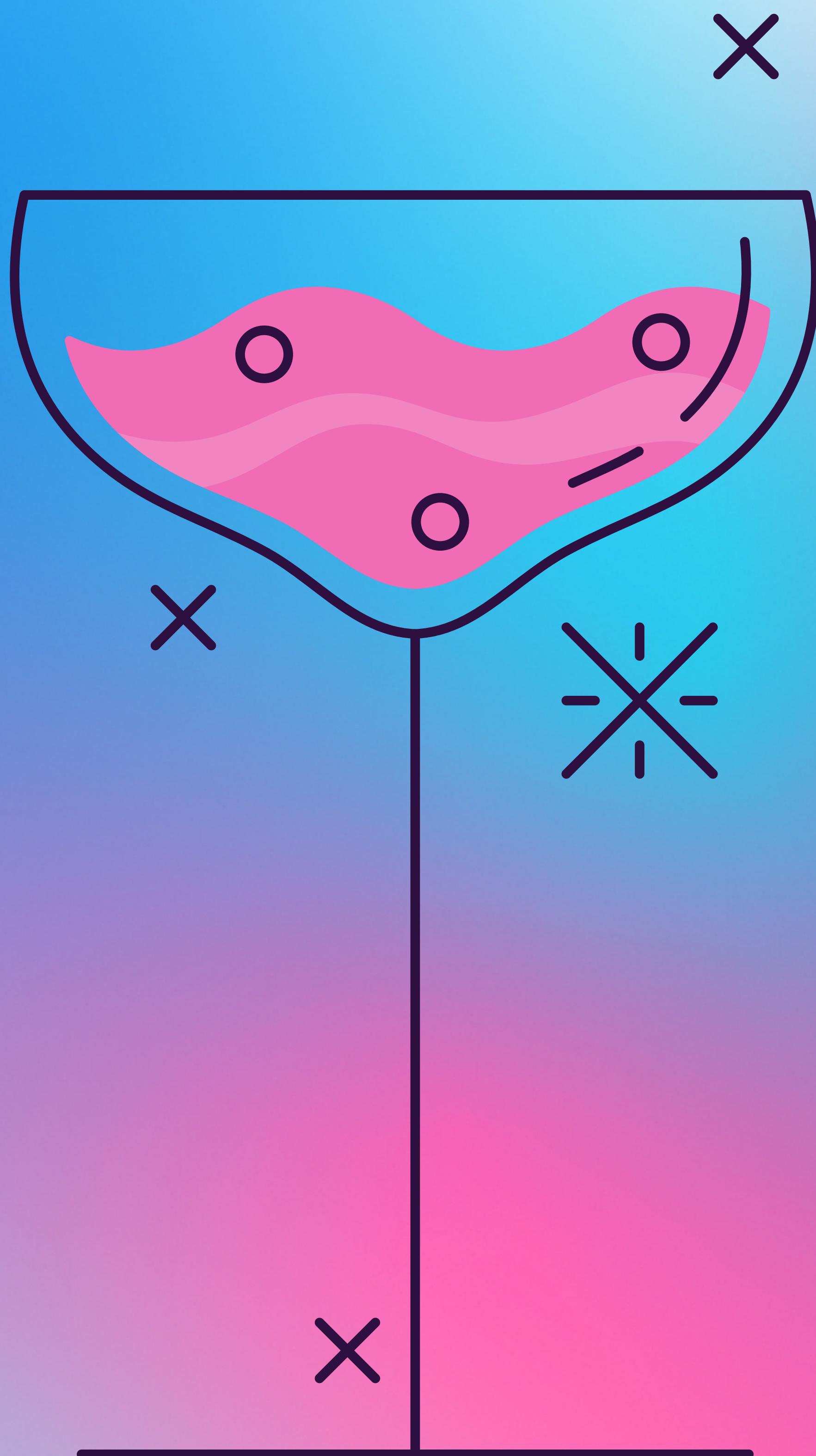
Concludi in dolcezza la tua cena. Scopri il dolce di oggi: chiedi tutte le informazioni al nostro personale di sala.

ALLERGENI



SIGNATURE LIST

A cura di Iolanda Prisco,
Marco Mattiello e Maria Fiume.





AUDIONEGRONI

Bombay Dry Gin, Bitter Campari,
Blended of Vermouth, Amaro
(Secret Recipe).



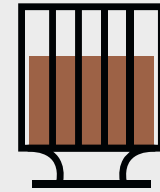
BOILER RHUM

Agricole Rhum, Lime
Yellow Chartreuse,
Orgeat.



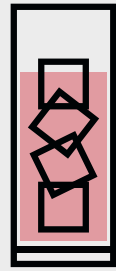
PASSION FOR AUDIOTECA

Cachaça, Passoa, Campari Sugar
Syrup, Top with foam
al Passion Fruit.



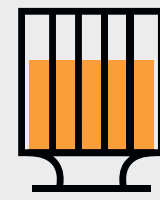
MAKE ME STRONGER

Bourbon Whiskey, Fernet,
Vanilla Syrup, Chocolate
Bitter, Fresh Mint.



SWIZZLE CASAMIGOS PALOMA

Casamigos Reposado, Falernum
Syrup, Lime, Top Grapefruit
Soda.



TOUCH OF BANANA

Dark Rum, Banana liqueur,
Chocolate Bitter,
Sugar Syrup.



GIN & ROSES

Bombay Dry Gin, Lime Juice,
Cherry Syrup, Rose Edible
Air.



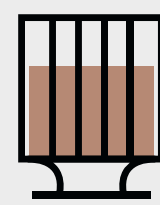
EDEN

Bombay Premier Cru,
Green Apple, Lemon Soda
Water & Cinnamon Stick.



SALTED CARAMEL ESPRESSO MARTINI

Espresso, Kahlua, Grey Goose Vodka,
Frangelico (Hazelnut Liqueur),
Salted Caramel Syrup.



MEDICINA LATINA

Casamigos Tequila, Mezcal
del Maguey, Ginger & Agave
mix, Lime Juice.

WINE LIST

La serata perfetta in un calice
di spensieratezza.



red wine

FALERNO DEL MASSICO_MOIO | 30

AGLIANICO MARTIS_TENUTA VITAGLIANO | 25

Campania

CHIANTI CLASSICO "PEPPOLI"_ANTINORI | 30

BRUNELLO DI MONTALCINO_FATTORIA DEI BARBI | 70

Toscana

NERO D'AVOLA _ CUSUMANO | 27

Sicilia

white wine

GEWÜRZTRAMINER_SAN MICHELE APPIANO | 30

MÜLLER THURGAU_SAN MICHELE APPIANO | 28

Trentino Alto Adige

FIANO DI AVELLINO COLLI DI LAPPIO_CLELIA ROMANO | 30

COLUMELLA CODA DI VOLPE_TENUTA VITAGLIANO | 25

Campania

BLANGÉ (ARNEIS IN PUREZZA)_CERETTO | 35

Piemonte

CHARDONNAY_JERMANN | 35

Friuli Venezia Giulia

rosé wines

VETERE_AZIENDA AGRICOLA SAN SALVATORE | 30

Campania

bubbles

CÀ DEL BOSCO (FRANCIACORTA) | 100

NAONIS (PROSECCO) | 35

MUMM (CHAMPAGNE) | 100

MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL | 130

PRICE LIST

COCKTAIL _____	10
PREMIUM _____	12
SIGNATURE _____	12
WINE GLASS _____	5 6
VIRGIN _____	7
SOFT _____	4
SHOT _____	3
SHOT PREMIUM _____	5
ACQUA _____	2

spirits bottled

VODKA 42 BELOW _____	100
VODKA GREY GOOSE _____	120
BOMBAY SAPPHIRE _____	120
GIN GIN MARE _____	150
GIN HENDRICK'S _____	150

draft beer

HEINEKEN SILVER 0,3 _____	4		0,5 _____	6
---------------------------	---	--	-----------	---

coperto: 1€ a persona

n.b.: qualora avessimo ospiti in attesa, ci riserviamo il diritto di portarvi il conto trascorsi 40 minuti dalla vostra ultima ordinazione.