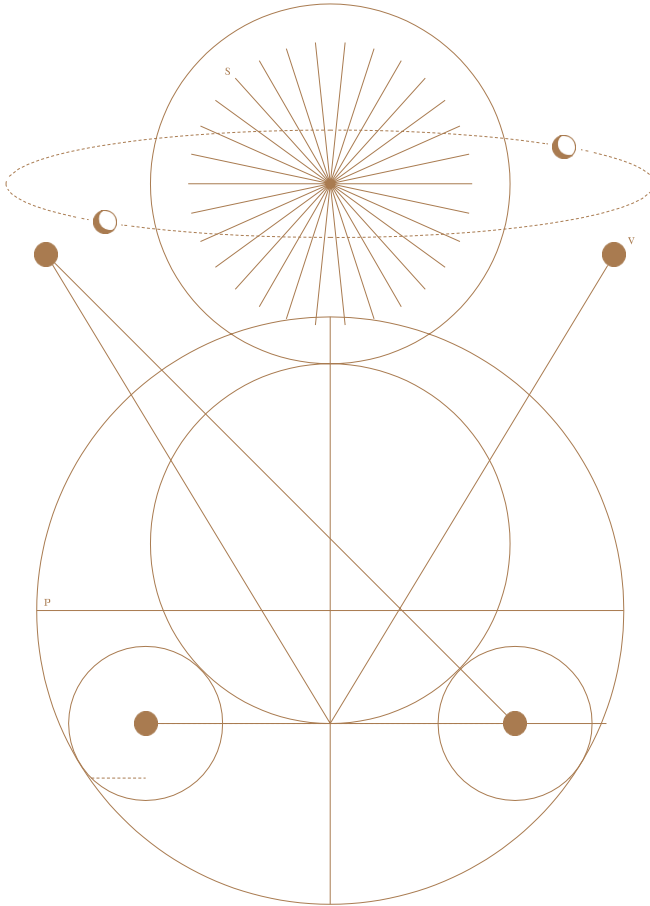


MENU



COCKTAIL BAR
CAFFETERIA

Il Cocktail bar AB+ propone una ristorazione leggera a tutte le ore del giorno. La nostra offerta comprende sempre piatti della tradizione locale, piatti vegetariani e senza glutine, per il resto, le spezie e i sapori della cucina ricercano associazioni curiose con i profumi delle botaniche o delle lavorazioni alcoliche del nostro bar.

Gli ingredienti della cucina sono selezionati tra i banchi del mercato di Porta Palazzo, il più grande mercato all'aperto d'Italia che dal 1835 è il punto di arrivo dei contadini e dei mercanti alle porte della città.

Da sempre luogo di incontro e scambio culturale, nel dopoguerra arrivavano i camion con i prodotti delle campagne meridionali: arance, pomodori, olive. Qui il piemontese Cirio sperimentò le prime confezioni di pomodori pelati e piselli in lattina.

Nonostante la concorrenza dei centri commerciali il grande mercato ha mantenuto un suo spazio grazie alla apertura alle nuove influenze. Ogni moda e migrazione ha arricchito le bancarelle con prodotti diversi: carni affumicate, macellazioni halal, risi e salse orientali, spezie, menta fresca e cumino.

Le infinite possibilità offerte da questo angolo di città sono per noi l'occasione per preparare le ricette più diverse senza un programma preciso ma attenti a rispettare i caratteri degli ingredienti.

AB+ CAFFETTERIA

Dalle 10:00 alle 24:00

Caffetteria

CAFFE

| | |
|----------------------|-------|
| ESPRESSO | 1,50€ |
| CAFFE AMERICANO | 1,50€ |
| DECAFFEINATO | 2,00€ |
| MAROCCHINO | 3,00€ |
| ICED COFFE | 3,00€ |
| SHAKERATO | 3,50€ |
| CAFFE LECCESE | 3,50€ |
| COLD BREW | 6,00€ |
| FRENCH PRESS PER DUE | 6,00€ |
| CAPPUCCINO | 2,50€ |
| CORRETTO | 2,50€ |

THE E TISANE

| | |
|----------------|-------|
| THE VERDE | 4,00€ |
| THE OOLONG | 4,00€ |
| THE BIANCO | 4,00€ |
| EARL GRAY | 4,00€ |
| BREAKFAST | 4,00€ |
| THE ALLA MENTA | 5,00€ |
| CAMOMILLA | 4,00€ |
| CARCADÈ | 4,00€ |
| CARCADÈ FREDDO | 4,00€ |
| THE FREDDO | 4,00€ |

SOFT DRINK

| | |
|--------------------|-------|
| MOLECOLA | 4,00€ |
| CEDRATA | 4,00€ |
| CHINOTTO | 4,00€ |
| ARANCIATA | 4,00€ |
| ACQUA TONICA | 4,00€ |
| GINGER BEER | 4,00€ |
| ACQUA SAN BERNARDO | 2,00€ |
| SUCCHI DI FRUTTA | 4,00€ |

ESTRATTI E SPREMUTE

| | |
|----------------------|-------|
| ESTRATTO DI FRUTTA E | |
| VERDURE DEL GIORNO | 6,00€ |
| SPREMUTE | 5,00€ |

COCKTAILS (Fino alle 18:00)

| | |
|-------------|--------|
| GIN TONIC | 10,00€ |
| MOSCOW MULE | 10,00€ |
| SPRITZ | 10,00€ |
| NEGRONI | 10,00€ |

Dalle 10:00 alle 24:00

Snack Bar

BAGEL 8,00€
*Pane di segale, salmone affumicato,
insalata romana, limone*

TOAST 5,00€
*Prosciutto e formaggio
Toma e prosciutto cotto di Praga
Pomodori mozzarella*

TRAMEZZINI O BRIOCHES 4,00€
*Tonno e carciofini
Vitello Tonnato
Peperoni e acciughe
Prosciutto e formaggio*

CLUB SANDWICH 12,00€
Pollo, lattuga, bacon, maionese

BLT SANDWICH 12,00€
Bacon, lattuga, tomato

BRIOCHES O BAGUETTE 2,50€
Burro e marmellata

Dessert

SELEZIONE PICCOLA
PASTICCERIA 6,00€
Bignè, tartellette

BROWNIE E
PESCHE CARAMEL 6,00€
Cioccolato, burro, uova, nocciole, pesche

CREME BRULE' AL
THE MACHA 6,00€
Uova, latte, zucchero, the macha

TARTE AU CITRONE 6,00€
Pasta frolla, mousse al limone

TORTA DEL GIORNO 6,00€

FRUIT SALAD 7,00€
Frutta di stagione



ALL DAY

Dalle 10:00 alle 23:00

Ad ogni ora del giorno

| | |
|--|-------|
| FARMER'S GARDEN VEGETABLES | 14,00 |
| <i>Insalate e verdure del mercato dei contadini con salsa Caesar</i> | |
| RICE SALAD "POKE" STYLE | 15,00 |
| <i>Riso integrale e venere, quinoa, verdure, mango, papaya, avocado</i> | |
| RISO CANTONESE | 12,00 |
| <i>Riso saltato con verdure fresche e straccetti di carne</i> | |
| RISO AL SALTO AL VERMOUTH | 14,00 |
| <i>Riso, vermouth, burro, parmigiano</i> | |
| GREEN CURRY | 16,00 |
| <i>Pollo o Gamberi o Verdure, curry, riso jasmine al cocco</i> | |
| AGNOLOTTI DEL PLIN | 14,00 |
| <i>Pasta 30 tuorli, ripieno ai 3 arrostiti, parmigiano</i> | |
| VITELLO TONNATO | 12,00 |
| <i>Girello di sanato, tonno fresco, capperi, acciughe, uova</i> | |
| STEAK TARTARE | 16,00 |
| <i>Fassone, tuorlo d'uovo, capperi, scalogno, prezzemolo, Worchestershire sauce, Senape, Limone, tabasco</i> | |
| CAPRESE | 14,00 |
| <i>Mozzarella, pomodoro, basilico</i> | |

Dalle 18:00 alle 23:00

Piccoli assaggi per accompagnare l'aperitivo

| | |
|---|-------|
| MEXICAN TORTILLAS | 6,00 |
| <i>Picanha bbq, guacamole</i> | |
| SPRING ROLLS * | 6,00 |
| <i>Gamberi e/o Verdure: carote, zucchini, cavolo cinese, soia, chili mayo</i> | |
| MISO CARAMEL FISH (japanese style) | 8,00 |
| <i>Merluzzo nordico*, Pak choy, funghi, zenzero</i> | |
| SELEZIONE DI AFFETTATI | 10,00 |
| <i>Scelta di salumi dello chef a seconda della disponibilità</i> | |
| SELEZIONE DI FORMAGGI | 10,00 |
| <i>Scelta di formaggi accompagnati da miele e/o confetture e/o mostarda</i> | |
| TORTILLAS DI PATATE | 6,00 |
| <i>Uova, erbe di stagione, patate</i> | |
| MELANZANA CARAMELLATA | 6,00 |
| <i>Melanzana, crescione, maionese al lime, caramello alla soya</i> | |
| CEVICHE DI PESCE AZZURRO | 8,00 |
| <i>Filetto di pesce*, marinatura di Limone, olio, peperoncino</i> | |
| CALAMARI E PEPERONI | 8,00 |
| <i>Calamari arrosto*, crema di peperoni e maggiorana</i> | |

Dalle 18:00 alle 23:00

Piatti speciali solo a cena

| | |
|--|-------|
| GUMBO DELLA LUISIANA* | 24,00 |
| <i>Granchio*, gamberi*, pomodoro, aglio, spezie accompagnato da riso jasmine</i> | |
| BUTCHER'S CUT | 24,00 |
| <i>Rib eye o altro taglio in salsa bulgogi, verdure, patate dolci</i> | |
| FISHERMAN'S CATCH: | 24,00 |
| <i>Trancio di pesce del giorno al forno con verdure</i> | |

Contorni

| | |
|------------------------|------|
| VERDURE SALTATE AL WOK | 8,00 |
| RISO AL LATTE DI COCCO | 5,00 |
| RISO JASMINE | 3,00 |
| PAPAYA E MANGO SALAD | 8,00 |

AB+ COCKTAILS

Dalle 18:00 alle 24:00

FRENCH 75 14,00
*Champagne, dry gin,
lemon juice, sugar*

AVIATION 12,00
*Gin lane violet,
maraschino, lemon, sugar*

BASIL SMASH 12,00
*Dry gin, lemon,
sugar, basil leaves*

GIMLET 12,00
*Dry gin, lime cordial,
lime, lemon, sugar*

DIRTY MARTINI 14,00
*Vodka, dry vermouth,
olive bitter, salamoia*

COSMOPOLITAN 12,00
*Vodka citron, cointreau,
lime, cranberry*

ESPRESSO MARTINI 14,00
*Vodka, coffee liqueur,
Sugar, caffè espresso*

MOSCOW MULE 12,00
Vodka, lime, ginger beer

HEMINGWAY DAIQUIRI 14,00
*Rum, pink grapefruit,
lime, maraschino, sugar*

AIR MAIL 14,00
Rum, lime, miele, champagne

DARK AND STORMY 12,00
Spiced rum, lime, ginger beer

TIPPERARY 12,00
*Irish whiskey, vermouth rosso, green
chartreuse, angostura*

PENICILLIN 14,00
*Blended scotch whisky, Islay
Single malt whiskey, lemon,
Ginger honey syrup, ginger*

MANHATTAN 14,00
Whisky, vermouth rosso, angostura

OAXACA OLD 14,00
FASHIONED
*Tequila reposado, mezcal,
agave, chocolate bitter syrup*

TOMMY'S 12,00
MARGARITA
*Tequila reposado, lime,
agave syrup*

PALOMA 12,00
Tequila blanco, pink grapefruit juice, lime, agave syrup, grapefruit soda

HORSE NECK 12,00
Cognac, ginger ale, angostura

SAMURAI DESSERT 12,00
Sake Nero, yuzu, sugar, red fruits raspberry syrup

STORM IN A TEACUP 14,00
Tea infused gin, ginger honey syrup, lime cordial, yuzu

MIDNIGHT ORANGE 12,00
Gin del Professore, mancino kopi vermouth, amarot,

NEGRONI 12,00
Gin, vermouth rosso, campari

BOUTEILLER 14,00
Gold rum, dry vermouth, velvet falernum, green chartreuse

PISCO SOUR 12,00
Pisco, lemon, sugar, angostura, egg white

BLOODY MARY 14,00
Vodka, tomato juice, lemon, sriracha sauce, worcestershire sauce, soy sauce, salt

NAKED AND FAMOUS 14,00
Mezcal, yellow chartreuse, aperol, lime

MOON WATER 14,00
Vermouth mancino, sakura, rouge gin alkkemist, bitter

SUN FIRE 14,00
Bourbon, yellow chartreuse, absinth, fireball, lime liqueur

SUNNY MARY 16,00
Yellow tomato juice, tequila reposado, el hispano chipotle liqueur, lemon, worchestershire sauce, sriracha green pepper sauce, maldon salt

I prezzi comprendono servizio al tavolo, la seconda consumazione o la consumazione al banco è scontata del 20%

AB+ SPIRITS

Dalle 10:00 alle 24:00

VODKA

| | |
|-------------------|-----|
| WHITE BIRCH GOLD | 10€ |
| KETEL ONE | 12€ |
| STOLICHNAYA ELITE | 18€ |

GIN

| | |
|--------------------------|-----|
| TANQUERAY LONDON DRY | 10€ |
| ROKU GIN | 12€ |
| BOBBY'S | 12€ |
| HENDRICK'S | 13€ |
| DEL PROFESSORE MADAME | 13€ |
| AMAZÒNI | 13€ |
| DISTILLERIE DE MONACO | 13€ |
| TANQUERAY TEN | 14€ |
| ALKKEMIST | 14€ |
| COPPER HEAD | 15€ |
| ACQUEVERDI LA VALDÒTAINE | 15€ |
| ADAMUS DRY | 18€ |
| HENDRICK'S NEPTUNIA | 19€ |
| DELIRIUM GIN | 20€ |

IRISH WHISKY

| | |
|------------------------------|-----|
| GLENDALOUGH DOUBLE BARREL | 10€ |
|------------------------------|-----|

SCOTCH WHISKY

| | |
|-------------------|-----|
| LANGS BLENDED | 10€ |
| LAPROHAIG | 14€ |
| BOWMORE 12y | 15€ |
| ROYAL BRECKLA 12y | 15€ |

SCOTCH (Continua)

| | |
|--------------------------|-----|
| DALWHINNIE | 18€ |
| ABERFELDY 16 y | 24€ |
| HAVANA 3 y | 8€ |
| HAVANA CLUB ESPECIAL | 10€ |
| BLACK TERS DRY SPICED | 11€ |
| JOHNNIE WALKER BLU LABEL | 50€ |

JAPANESE WHISKY

| | |
|------|-----|
| ENSO | 17€ |
|------|-----|

BOURBON WHISKY

| | |
|----------------------------------|-----|
| BUFFALO TRACE | |
| KENTUCKY STRAIGHT | 10€ |
| BULLEIT RYE | 10€ |
| WILD TURKEY RYE | 12€ |
| KNOB CREEK 9 y | 13€ |
| BOWSAW | 13€ |
| JEFFERSON'S OCEAN AGED AT SEA | 33€ |

COGNAC

| | |
|-------------------------------------|-----|
| MARTELL VS | 10€ |
| CAMUS VSOP | |
| INTENSELY AROMATIC | 17€ |
| FRANCOIS PEYROT CHATAIGNE COGNAC | 12€ |

ARMAGNAC

| | |
|----------------------------------|----|
| CHEVALIER D'ESPALET TRADITION | 8€ |
|----------------------------------|----|

CALVADOS

| | |
|----------------|-----|
| CALVADOS GIARD | |
| PAYS D'AUGE 4 | 11€ |

BRANDY

| | |
|-------------------------|----|
| TORRES RESERVA 5 SOLERA | 8€ |
|-------------------------|----|

RUM

| | |
|-------------------------|-----|
| KRAKEN | 11€ |
| BEACH HOUSE GOLD SPICED | 12€ |
| DIPLOMATICO MATUANO | 12€ |
| DIPLOMATICO RISERVA | 14€ |

TEQUILA

| | |
|------------------|-----|
| ESPOLON BLANCO | 10€ |
| OCHO BLANCO | 12€ |
| PATRÒN SILVER | 18€ |
| PATRÒN ANEJO | 18€ |
| PATRÒN REPOSADO | 19€ |
| CLASE AZUL PLATA | 55€ |

MEZCAL

| | |
|-----------------------------|-----|
| DEL MAGUEY VIDA | 15€ |
| PERRO DE SAN JUAN | |
| ESPADIN BLANCO | 17€ |
| LOS SIETE MISTERIOS ESPADIN | 20€ |

PISCO

| | |
|---------------------|-----|
| TABERNERO ITALIA | 12€ |
| TABERNERO QUEBRANTA | 10€ |
| LUNAS ACHOLADO | 12€ |

SAKE

| | |
|------------------------|-----|
| SAKE NERO | 10€ |
| AKAFUJI JUNMAI GINJO | 12€ |
| AWAMORI SAKIMOTO SHUZO | |
| IPPANSHU YONAGUNI | 16€ |

VERMOUTH

| | |
|--------------------------|-----|
| COCCHI STORICO | 8€ |
| MARTINI AMBRATO | 8€ |
| MARTINI RUBINO | 8€ |
| MANCINO SECCO | 11€ |
| MANCINO SAKURA | 11€ |
| MANCINO KOPI | 11€ |
| ANTICA FORMULA CARPANO | 11€ |
| DEL PROFESSORE SUPERIORE | 15€ |

BAROLO CHINATO

| | |
|-----------|-----|
| BROCCARDO | 10€ |
|-----------|-----|

PASSITI

| | |
|--------------------|----|
| PASSITO DI CALUSO | |
| ORSOLANI SULÈ 2018 | 8€ |

PORTO

| | |
|---------------------|----|
| PORTO OFFELEY TAWNY | 7€ |
| PORTO SANDEMAN RUBY | 8€ |

SHERRY

| | |
|---------------|----|
| TIO PEPE FINO | 5€ |
|---------------|----|

GRAPPE

| | |
|------------------------|-----|
| FRATTINA DI CHARDONNAY | 5€ |
| MOSCATO | |
| CASA DI SABBIONERA | 6€ |
| BECCARIS BAROLO | 10€ |
| BECCARIS ARNEIS | 8€ |
| MALVASIA DELLE LIPARI | |
| CONTI DI SABBIONERA | 17€ |

AMARI

| | |
|-------------------|----|
| DI SARONNO | 6€ |
| BRANCA MENTA | 6€ |
| AVERNA | 6€ |
| UNICUM | 7€ |
| AMARA | 8€ |
| AMARO DEI MURAZZI | 8€ |
| AMAROT | 8€ |

AMARI (Continua)

| | |
|------------|-----|
| MONTENEGRO | 8€ |
| BAROT | 8€ |
| JEFFERSON | 10€ |

SIDRO

| | |
|----------------------------|-----|
| MAGNERS IRISH CIDER 568 ML | 10€ |
|----------------------------|-----|

BIRRE

| | |
|------------------------|----|
| SPINA MEDIA MENABREA | 8€ |
| SPINA PICCOLA MENABREA | 5€ |
| PIETRA GLUTEN FREE | 7€ |
| PIETRA IPA | 7€ |
| FLANDRIEN | 7€ |
| SUPER 8 BLANCHE | 5€ |



AB+ VINI AL BICCHIERE

Metodo Classico

| | |
|---|-------|
| ALTA LANGA EXTRA BRUT <i>Cascina Fonda 2018</i> | 9,00 |
| FRANCIACORTA ROSE' <i>Solouva Rosè brut S.A.</i> | 10,00 |

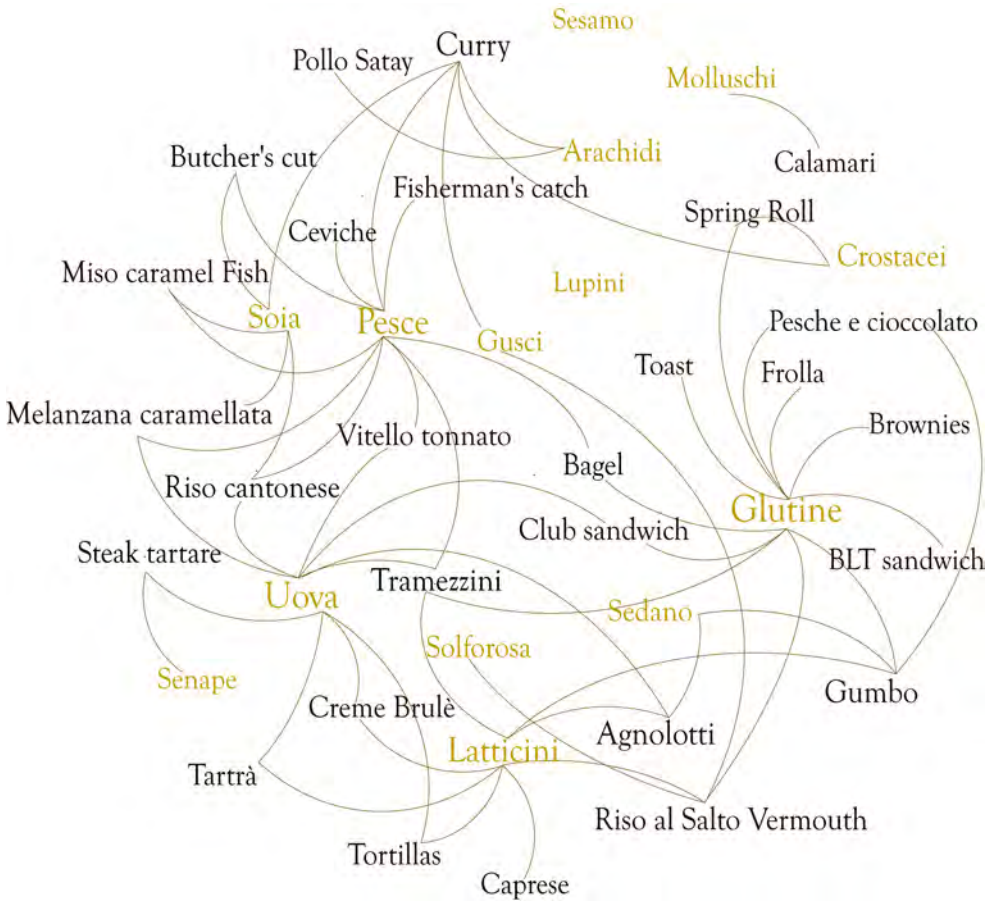
Vini Bianchi

| | |
|---|------|
| GRECO DI TUFO <i>Ciro Picariello 2021</i> | 7,00 |
| VERDICCHIO DI JESI <i>Coroncino Gaiospino , Verdicchio Castelli di Jesi Cl. Sup. 2020.</i> | 9,00 |
| CÔTES DE PROVENCE <i>Foquette Côtes de Provence Blanc Brin de Mimosa 2021</i> | 8,00 |

Vini Rossi

| | |
|--|------|
| GATTINARA <i>Stefano Vegis 2018</i> | 8,00 |
| SHIRAZ <i>IGT Lazio Shiraz, Casale del Giglio 2021</i> | 8,00 |
| PRIMITIVO "P" <i>Petrelli, Primitivo del Salento 2021</i> | 6,00 |

ALLERGENI



| | |
|-----------|---|
| GLUTINE | <i>Toast - Club sandwich - BLT sandwich - Agnolotti - Brownies - Frolla - Pesche e cioccolato - Gumbo della Luisiana - Spring Roll - Bagel - Tramezzini</i> |
| CROSTACEI | <i>Gumbo della Luisiana - Curry - Spring Roll</i> |
| SOLFOROSA | <i>Agnolotti - Riso al Salto al Vermouth</i> |
| MOLLUSCHI | <i>Calamari e peperoni</i> |
| UOVA | <i>Club sandwich - Agnolotti - Creme Brulè - Tortillas - Vitello tonnato - Melanzana caramellata - Tartrà - Riso Cantonese - Steak tartare - Tramezzini - Spring Roll</i> |
| PESCE | <i>Curry - Miso caramel Fish - Fisherman's catch - Vitello tonnato - Melanzana caramellata - Butcher's cut - Ceviche - Riso Cantonese - Bagel - Tramezzini</i> |
| ARACHIDI | <i>Curry - Pollo Satay</i> |
| SOIA | <i>Curry - Miso caramel Fish - Melanzana caramellata - Butcher's cut - Riso cantonese</i> |
| LATTICINI | <i>Agnolotti - Gumbo della Luisiana - Creme Brulè - Tortillas - Tartrà - Riso al Salto al Vermouth - Caprese - Tramezzini</i> |
| GUSCI | <i>Curry - Riso al Salto al Vermouth</i> |
| SEDANO | <i>Agnolotti - Gumbo della Luisiana</i> |
| SENAPE | <i>Steak tartare</i> |
| ★ | <i>Gli ingredienti o i piatti contrassegnati con un asterisco potrebbero essere surgelati</i> |



CASA DEL
PINGONE