

2 6 | 1 0 | 2 0 2 3



AZOTEA
COCKTAIL BAR E CUCINA NIKKEI

BUONISSIMA
CIBO ARTE BELLEZZA

ALEXANDER ROBLES E MATTEO FORNARO CON PAOLO BERTIN E LEO SCULLI NIK'S & CO COCKTAIL

BENVENUTO Alexander Robles - Azotea

Cialda croccante al carbone vegetale, crema di aji amarillo e quinoa, Ostrica acevichada, Katsu sando

NAMI Matteo Fornaro - Azotea

Sakè Konishi Hiyashibori Gold, vermouth extra dry alla lavanda, liquore homemade al tè verde, yuzu, soda alle foglie di sedano

BEIRUT Paolo Bertin - Nik's & Co

Melanzana violina, noci, peperoncino verde, cumino e origano

CHOLO Veronica Spinelli - Nik's & Co

Curado blu Espadin, Del Maguey Vida, sherry Tio Pepe, shrub all'jalapeño e yogurt

LOCRO DE ZAPALLO Alexander Robles - Azotea

Ravioli ripieni di zucca Hokkaido, huacatay, primo sale, ají amarillo e choclo, consommé di verdure e lardo

MILK BOY Matteo Fornaro - Azotea

Rye whiskey, burro, arancia, Grand Marnier, limone, moscovado

TUNISI Paolo Bertin - Nik's & Co

Ricciola, cacao, hummus, harissa e coriandolo

MI-TO NI-AZ Veronica Spinelli - Nik's & Co

Bitter Fusetti banana, vermouth Carpano classico, fave di cacao

SUDADO DE PESCADO Alexander Robles - Azotea

Black cod, cipolle, patate, manioca, achiote, chicha de jora e fumetto di pesce, spinaci

PERÙ SANGRIA Matteo Fornaro - Azotea

Vermouth Cocchi Dopo Teatro, raicilla, dry curaçao Pierre Ferrand, chicha morada, lime, camomilla, vaniglia

ATENE Paolo Bertin - Nik's & Co

Cetriolo, yogurt, pistacchi, zenzero e aglio nero

ANGOÛRI Veronica Spinelli - Nik's & Co

Gin Nik's & Co, chartreuse verde, cetriolo, mela e lime

65 euro

40 euro cocktail pairing