

APERTURE - FOOD MENU

La creatività è contagiosa, mangiamola.

BITES

Polpette al forno

carne manzo e suino
patate, scamorza, pepe (vegetariante)
tonno e olive

👍 Piccole, ma creano dipendenza.

2,5 € cad. uno

👍 Promo: 3 pezzi 7 €



VEGETARIANO



Nachos artigianali di mais (vegane, gluten free)

con salsa guacamole

👍 Una tira l'altro.
Letteralmente.

8 €



VEGAN



GLUTEN FREE



Olive ripiene cheddar

panate e filanti

👍 Dentro succede qualcosa di serio.

7 €



VEGETARIANO



Patate fritte

👍 Non servono spiegazioni.

6 €



VEGETARIANO



LE NOSTRE TARTARE

Carne Italiana di manzo servita con misticanza,
crostini di pane bio caldo e senape a parte
(Disponibile anche gluten free +2€)

Tartare Aperture

carne di manzo 120 gr, pomodorini semi dry,
sale rosa, pepe, tabasco, olio evo bio

👍 La nostra firma. Senza compromessi.

16 €



GLUTEN FREE



Tartare Naturale

carne di manzo 120 gr, sale rosa, pepe, olio evo bio

👍 Pulita, diretta, essenziale.

16 €



Tartare Orientale

carne di manzo 120 gr, mandorle, curry madras,
sale rosa, pepe, olio evo bio

👍 Speziata quanto basta per farsi ricordare.

16 €



TOSTONI MAXI CON PANE BIO

Nordico

guacamole, salmone affumicato, lime

👍 Fresco, preciso, senza fronzoli.

10 €

Vegetariano



VEGETARIANO

zucchine grigliate, brie, salsa radicchio

👍 Gentile fuori, deciso dentro.

10 €

Chicken Toast

pollo cotto a bassa temperatura,
guacamole, lime

👍 Comfort food che sa quello che fa.

10 €

Avocado Toast



VEGAN

guacamole, pomodorini semi dry,
pomodoro insalatero, lime, paprika

👍 Verde, fresco, un po' esibizionista.

10 €

LE PINSE

Focaccia con farine miste riso, soia, frumento –
da condividere (2 persone)

Crocanti e alta digeribilità

Marinara

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
accughe, origano

15 €

La Bella

Mortadella, stracciatella di burrata, olio evo

15 €

Vegan Style



VEGAN

Pomodoro, zucchini grigliate, pomodorini
semi dry, olive taggiasche, basilico

15 €

Caprese Gourmet



VEGETARIANO

Stracciatella di bufala, zucchine grigliate,
pesto di basilico, pomodorini semi dry,
rucola, grana

15 €

BURGER

Serviti con tortillas mais viola



GLUTEN FREE

Aperture Hamburger

Carne Italiana Scottona 150g, cheddar, insalata
trocadero, pomodoro insalatero, mayo al bacon
affumicato, bun artigianale

16 €

Falafel Burger



VEGAN

Falafel di ceci, mayo vegana, cumino, limeone,
insalata trocadero, pomodoro insalatero,
bun artigianale

15 €

Favola



VEGETARIANO

Zucchine, grigliate, pomodoro semi dry,
scaglie di grana, provola affumicata, hummus,
pomodoro insalatero, insalata trocadero, basilico

15 €



Tutti i BURGER e TOSTONI
possono essere richiesti anche
in versione GLUTEN FREE



Disponibili anche
anche in versione
contaminazione.



APERTURE

La Creatività È Contagiosa, Trasmettiamola!

LEGENDA ALCOLICA

- ↑ Basso
(= 5% - 10% vol)
- ↑↑ Medio
(= 11% - 18% vol)
- ↑↑↑ Alto
(= 19% - 30% vol)

AMERICANI



Americano

bitter Berto, vermouth Berto rosso, soda

Amaro ↑

8 €



Americano Arcella

bitter Berto, vermouth Berto rosso, zenzero, fava tonka

Speziato ↑

9 €



Americano Orientale

bitter Berto, vermouth Berto rosso, tè verde, essenza bergamotto

Amaro/dolce ↑

9 €



Mito Elisir

bitter Campari, punt&mes, rabarbaro

Aromatico ↑↑

10 €

NEGRONI



Negroni

bitter Berto, vermouth Berto rosso, gin Empire

Amaro ↑↑

10 €



Negroni Arcellatown

bitter Berto, vermouth Berto rosso, gin Empire, vodka aromatica, creole bitter, essenza lavanda

Speziato ↑↑

12 €



Negroni del Viaggiatore

bitter Berto, vermouth Berto rosso, mezcà, liquore al caffè

Aromatico, affumicato ↑↑

12 €



COCKTAIL CLASSICI



Bloody Mary

vodka italiana, passata di pomodoro italiana, limone, tabasco, salsa worcester, sale, pepe, mix secret Aperture

Speziato, umami ↑

12 €



Caipirinha

cachaca Tatuzinho, lime, zucchero di canna

Agrumato ↑↑

10 €



Daiquiri

rum Angostura white 3 anni, lime, zucchero di canna

Agrumato ↑↑

12 €



Margarita

tequila El Tequileo, triple sec, lime

Agrumato ↑

12 €



Moscow Mule

vodka italiana, lime, ginger beer

Speziato ↑

12 €



Mojito

rum Angostura bianco 3 anni, lime, zucchero di canna

Dolce, agrumato ↑

12 €



Manhattan

rye whisky Rittenhouse, vermouth rosso, bitter aromatico

Speziato ↑↑

12 €



COCKTAIL FIRMATI APERTURE



Zanele Muholi ↑

gin infuso al frutto del baobab, salvia, ginger beer, lime, assenzio, cardamomo

Speziato

"Nessuno ti amerà più di quanto tu possa amare te stesso"

12 €



Letizia Battaglia ↑

gin Lavico, zenzero pestato, zucchero di canna

Speziato

"Consiglio di fotografare tutto da molto vicino, a distanza di un cazzotto o di una carezza"

12 €



Anna Marchesini ↑↑

rum Millonario 10 anni riserva, fico, aceto balsamico, vermouth bianco, zenzero, mandorla

Dolce / speziato

"L'idea del progresso mi fa pensare a qualcosa che ci fa stare meglio. Se è così non ci siamo ancora riusciti."

14 €



Paloma ↑

tequila El Tequileno, lime, nettare di agave, soda al pompelmo rosa, rim sale rosso

Agrumato

"Il pompelmo accende, il sale trattiene, il resto succede."

12 €



Frida Kahlo ↑↑↑

mezcal verde, liquore peperoncino messicano, lime, nettare di agave, sale nero

Affumicato, leggermente piccante

"Dove non puoi amare, non ti soffermare"

14 €



Oaxaca ↑↑↑

tequila El Tequileno reposado, liquore peperoncino messicano, lime, nettare di agave, grilli

Speziato / leggermente piccante

"Non è per tutti. Ed è esattamente

14 €



COCKTAIL FIRMATI APERTURE

La Creatività È Contagiosa, Trasmettiamola!



Zenzananas ↑

tequila all'ananas arrossito, lime, ginger beer

Speziato

"Parte morbido, finisce con carattere. Un po' come certe serate."

12 €



Aviation Floreale

gin Empire, liquore violetta, sciroppo lavanda, maraschino, limone

Agrumato / dolce

"Non è dolce, non è amaro. È quel momento preciso, in cui smetti di pensarci."

12 €



Andrea Pennacchi ↑

Select, vermouth del Pojana, limone, cannella, soda pompelmo rosa, essenza gin di capannoni

Agrumato mi

"Mi no so razzista, ho anca dei amici neri. Ma se paroni a casa nostra."

12 €



Sora Lella ↑

gin Bickens, nocciola romana, basilico fresco, limone, sciroppo semplice

Speziato

"Fa quello che te fa felice perché tu sei er quadro no la cornice"

12 €



Blue Moon ↑

gin Empire, blu curaçao, ananas, limone, bitter lemon

Fruttato

"Back to anni 70"

12 €



GIN TONIC

Secco

Gin Bickens London Dry (Inghilterra)

Raffinato ed elegante, ginepro predominante

10 €

Gin Empire London Dry (Scozia)

Ginepro, limone, angelica, giaggiolo, cumino, finocchio, coriandolo, pepe della Guinea

10 €

Gin Haymans London Dry (Inghilterra)

Oltre 150 anni di storia, ginepro predominante

10 €

Agrumato

Gin Bickens pompelmo rosa (Inghilterra)

Sentori di pompelmo ben bilanciati

10 €

Gin Haymans exotic citrus (Inghilterra)

12 €

Speziato

Gin Desert Rose (Svizzera)

ginepro, datteri, zafferano

10 €

Gin Lavico (Sicilia)

botaniche dell'Etna, basilico, rosmarino, agrumi siciliani

10 €

Gin Volcano Rosé (Sicilia)

ginepro, ginestra, nocciola, vino rosso Etna DOC

15 €

Floreale

Gin Brockmans

fresco, arancia, frutti rossi, mirtilli, more

13 €



 **ANALCOLICI****Americano Analcolico**

bitter analcolico, Martini Vibrante, essenza di bergamotto

Amaro

7 €

Caraibi

rum analcolico, soda all'ananas

Dolce fruttato

10 €

Pink

bitter analcolico, soda al pompelmo

Agrumato

10 €

Basil Tonic

sciropo basilico, tonica dry

Erbaceo e secco

10 €


Dark and Storming

rum analcolico, ginger beer, salvia


Speziato

10 €

 **SPRITZ**

Campari / Aperol / Cynar / Mezzo e Mezzo 
(prosecco, seltz)

5 €

Ancestrale 

vermouth Nolly Prat, sciropo salvia, fiori sambuco, lime

Ideato da Aperture: lo spritz originale, vino allungato con seltz, in versione elegante

8 €

Hugo 

sciropo sambuco, prosecco, menta, limone, seltz

7 €

Fusettone 

bitter Fusetti, soda pompelmo rosa

10 €

 **VINI****Bianchi Fermi — 6€**

Bio Vermentino di Sardegna — Cantina Pala
Profumi floreali e vegetali, lunga persistenza
100% Vermentino

Bio Marzaiolo Terre Siciliane — Cantina Riofavara

Frutta gialla, elegante, leggermente minerale
blend autoctoni

Bio Bianca dei Censi Salento — Cantina Garofano
Floreale e fruttato (pera, mela, tropicale)
100% Fiano

Bio Casole Bianco Toscana — Cantina I Fabbri
Fiori bianchi, leggero, fresco e asciutto

Bollicine

Prosecco DOC Brut Giavi — 5€

Prosecco Millesimato Extra Dry Giavi — 5€

Franciacorta Brut Vezzoli (100% Chardonnay) — 7€

Rossi — 6€

Bio San Basilio Terre Siciliane — Cantina Riofavara
Fruttato con note speziate

Chianti Classico — Cantina I Fabbri

Armonico, strutturato, frutta rossa, finale persistente

 **BIRRA ALLA SPINA**

Ottakringer Helles

0,30 — 4,5€

0,50 — 7 €

Ipa Artigianale Italiana B20

0,40 - 7 €