

GALLERIA POP PRESENTA

Sippin'

SAFFARI



KONG

3

CORAL GARDEN

4

Polynesian **PORN**

5

PAN AMERICAN

6

THE LAST **RHINOCEROS**

7

CARCASS

8

10.6 TONNELLATE

9

NICK BRANDT

10

MĀI TABO!

11

MARY DOLL

12

ATTENZIONE L'IPPOPOTAMO
STA CARICANDO

13

PALOMA PANTHER'S PUNCH

14



KONG

CON

MEZCAL • SANGUE MORLACCO • BITTER BANANA
VERMOUTH • COFFEE FLAVOUR

10€

CORAL GARDEN



u Maurù gin • mezcal • select
sale nero • pop coral fake*
lime • garden mix*

12€

**orzata, zenzero, lamponi*



Polynesian **PORN**

*rum spiced • lime • passion fruit
acqua faba • hollywood mix**

9€

FLY TO SOUTH SEA ISLES



Via **PAN AMERICAN**

ISLANDARTSTORE.COM

1-800-222-7327

FLY TO SOUTH SEAS - PAUL GEORGE LAWLER

PRINTED IN MAUI, HAWAII

PKTA-276

**BITTER MARACUJA • BIRRA IPA
VERMOUTH CARDAMOMO**

9€

THE *Last* WHITE
RHINOCEROS



9€

**BIGGER
BADDER
& FASTER**
THAN YOU CAN IMAGINE

JUST REMEMBER THAT
BEFORE YOU PISS HIM OFF

JONATHAN RICE

LAPHROAIG • APPLE JACK • FLOWER AGAVE MIX
LIMONE • ACQUAFABA • BLOOD WINE FLOATING

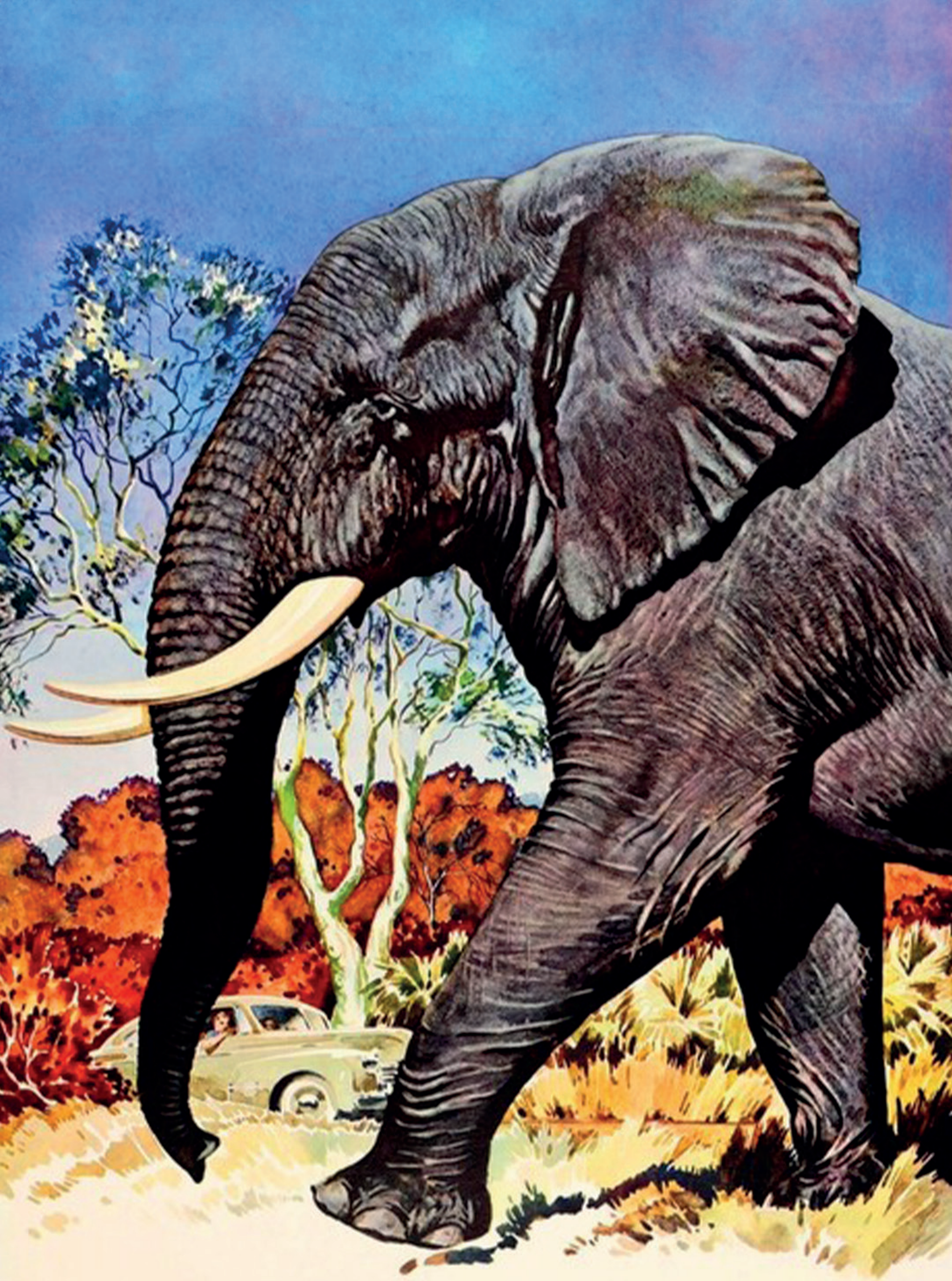
CARCASS



**BOURBON • MOSTARDA • BEEF BROTH MIX
ANANAS • LIME • CONDIMENTI**

+GUARNISH TORTELLINI BLOOD WINE

18€



10.6 TONNELLATE

rum light • cocco • zenzero • lime
angostura • cannella • ananas

9€

NICK BRANDT

angostura • jamaican rum banana
orzata • lime • ananas



12€

KING PELICAN BRAND



CALIFORNIA
ICEBERG
LETTUCE

gin • limoncello • Pelican cordial* • ginger beer

*wasabi, lime, timo limonato, lemongrass

9€

MAI TABOO!



JAMAICAN DARK RUM • PINO
FALERNUM N°5P • CUBAN LIGHT RUM
LIME • POMPELMO • ANGOSTURA

10€



MARY DOLL

tequila reposado • pomodoro
lime • sandal • exotic black tea
arancia • condiment

10€



JUNGLE CRUISE

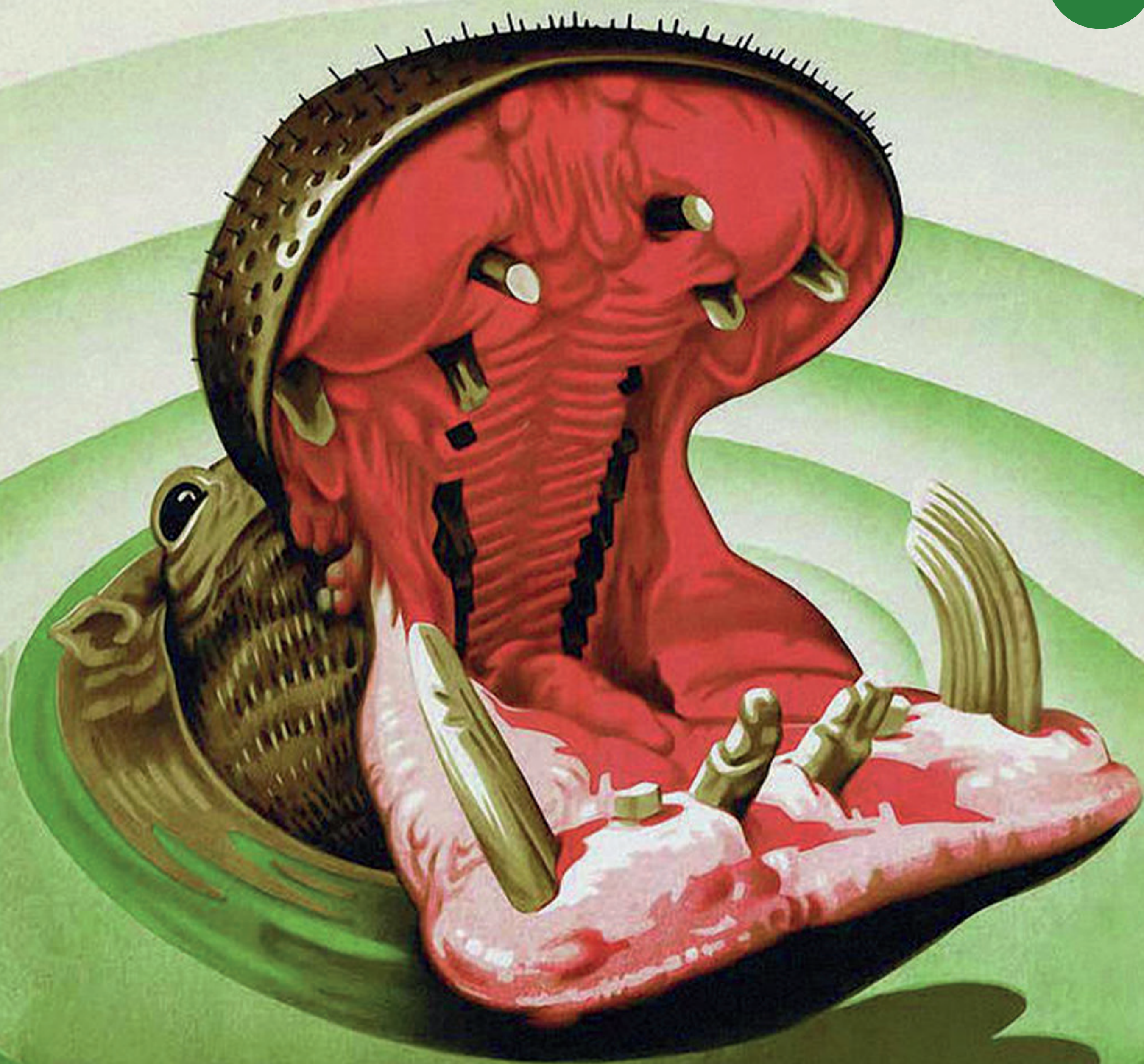
BESIDE GIN • LITCHI • THE MATCHA
BITTER BIANCO • LIME • ACQUA FABA

11€

ATTENZIONE L'IPPOPOTAMO STA CARICANDO

rum Clairin • popcorn • secret bitter

10€



visitez le

bezoekt de

ZOO

D'ANVERS van ANTWERPEN

fineart

PALOMA PANTHER'S PUNCH



RUM B JAMAICANO • MEZCAL
PINK HONEY MIX • LIME
SODA POMPELMO • SALE NERO

9€

POP BURGERS

11€

1# BEACH COMBER

Burger 180g, crema di datteri e cipolla rossa, lardo DOP, lattuga

2# BEACH BOOM BERRY

Burger 180g, salsa mango-ananas-zenzero, zeste d'arancia, zucchine alla menta, misticanza

3# TRADER VIC'S

Burger 180g, tzatziki sauce, blu delicato DOP, guanciale DOP, lattuga e cuore di bue

4# SMUGGLER'S COVE

Merluzzo croccante, ananas al timo alla piastra, salsa Jalapenos, ciliegino confit, misticanza

5# KAHIKI

Beyond meet burger, crema pepe-lime-avocado, cheddar vegano, cuor di bue

COMBO: Burger + fries

14€

BITES

FISH & CHIPS

14.5€

ACCIUGHE FRITTE

9.5€

PANISSA

4€

FRIES

4€

Classiche
Pepe, parmigiano, lime

FOCACCIA LIGURE

2€

DOLCI

MEPA

Panna cotta, menta, passion fruit

5.5€

MACA

Cheesecake mango e cannella

TIRAMISU

TAGLIERE APERITIVO

3€ a persona

COCKTAIL CLASSICI

a partire da 7€

VINI

BIANCHI

DAL TERRITORIO

Vermentino Zangani MORTEDO

5€ 22€

Vermentino MANETERRA

5€ 26€

Vitigni Autoctoni La Vigna PERDUTAMENTE

28€

LANGHE

Roero Arneis SERRA LUPINI

5€ 24€

COLLIO

Pinot Grigio M.Felluga MONGRIS

6€ 30€

Sauvignon M.Felluga SAUVIGNON

6€ 30€

Ribolla Gialla M.Felluga MARALBA

32€

ROSSI

DAL TERRITORIO

Vermentino Zangani MONTALE

6€ 25€

Vit. Autoctoni La Vigna AMORE & PSICHE

6€ 30€

ALTO ADIGE

Pinot Nero TERLAN

34€

Pinot Nero SANCT VALENTIN

50€

BOLLICINE

VALDOBBIADENE

Prosecco Docg Duca Di Dolle XBRT

28€

SENESE

Metodo classico Frescobaldi LEONIA

7€ 38€

FRANCIACORTA

RICCI CURBASTRO

31€

BELLAVISTA ALMA BRUT

52€

CHAMPAGNE

Maison BOLLINGER

130€

BIRRA

BIRRE ALLA SPINA 0,45L

ICHNUSA BIONDA

6€

AFFLIGEM ROSSA

7€

MORETTI IPA

7€

BIRRE IN BOTTIGLIA

Corona, Tennent's, senza glutine, Moretti Zero

5€

AMARI

5/6€

DISTILLATI

a partire da 5€

CAFFE'

1.5€

Allergeni / Allergens

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)

Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats emmer, kamut or their hybridized strains)

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei

Crustaceans and products thereof

3. Uova e prodotti a base di uova

Eggs and egg derived products

4. Pesce e prodotti a base di pesce

Fish and fish derived products

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi

Peanuts and peanut-based products

6. Soia e prodotti a base di soia

Soy and soy-based products

7. Latte e prodotti a base di latte

Milk and dairy products (lactose included)

8. Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi)

Fruit in shelled i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their derived products

9. Sedano e prodotti a base di sedano

Celery and products based on celery

10. Senape e prodotti a base di senape

Mustard and mustard-based products

11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

Sesame seeds and sesame seed-based products

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione

superiore a 10 mg/kg o mg/l

Sulfur dioxide and sulphites in concentrations

above 10 mg/kg or mg/l

13. Lupini e prodotti a base di lupini

Lupine and lupine based products

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Molluscs and products-based on molluscs

15. Piselli

Peas

E' impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata di tali allergeni su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.