

CARTA SNACK



I TIGLI

Abbiamo creato il panino gourmet
per il THE PADEL RESORT

THE P-SANDWICH

*pane verde agli spinaci, prosciutto crudo San Daniele,
mozzarella di latte vaccino, valeriana, salsa olandese*

(1, 3, 7)

€ 12

MAXI TOAST

pane in cassetta con lievito madre, prosciutto cotto gourmand, fontina, senape in grani ^(1,7,10)

€ 8

TORTA SALATA

con verdure di stagione ^(1, 3, 7)

€ 8

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

insalata di pomodori datterini, olio al basilico ⁽⁷⁾

€ 12

BRESAOLA DELLA VALTELLINA

gelato al parmigiano, gel di rucola ⁽⁷⁾

€ 15

I NUMERI ACCANTO ALLE PORTATE SI RIFERISCONO AGLI ALLERGENI PRESENTI NEL PIATTO

*Per le norme di legge stabilite dal protocollo H.A.C.C.P. e per la maggior tutela dei clienti,
il prodotto acquistato dal mercato del pesce fresco, viene lavorato e sottoposto ad un abbattimento rapido
per garantire la massima e totale sicurezza. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale

SPIRITS

GIN

Hendricks	12	Monkey 47	16	Nordes	12	Imea	12
Bickens	10	Brokmans	13	Bombay Dry	10	Sipsmith	12
Alkemist	15	Fifty Pounds	12	Beefeater	10	Williams Chase	16
Botanist	14	Tanqueray	10	Bulldog	12	Williams Elegant Crisp	20
Malfi Pompelmo	12	Madame	14	Old Tom R&R	12	Bosque	16
Mare	12	Monsieur	14	Plymouth Navy Strength	15		

RUM

Avana 7y	12	Diplomatico Res. Esclusiva Verd	14	Kingston White	10	Aguardiente Santero Zaffer	10
Zacapa 23	18	Don Papa 7y	13	Kingstone Gold	10	Clairin World Championship 2017	16
Santa Teresa	14	Wray E Nephew	13	Appleton Racask	12	Clairin Sanjous	16
Santa Teresa Speyside Cask Finish	20	Flore De Cana Anejo 5y Scuro	10	Veritas	12	Eminente	15

WHISKY SCOZZESI

Maccalan	12	Black Label	12	Ardbeg Wee Beastie	14	Oban 14	18
Sherry Cask	20	Talisker 10	14	Talisker Skye	12	Caol Ila 18	50
Blu Label	50	Talisker 18	50	Roseisle	40	Glen Elgin 12	18
Laphroaig	14	Ardbeg Uigeadail	17	Lagavulin 8	18	Ovtomore 14.1	50

WHISKEY BOURBON E RYE

Wild Turkey Bourbon	10	Wild Turkey Rye	10	Hutson Bourbon	30	Bulleit Rye	12
Wildturkey Bourbon 101	14	Knob Creek	14	Bulleit Bourbon	10	Woodford Reserve	14
Whistlepig	15	Koval	15				

WHISKEY GIAPPONESI

Nikka Barrel	16	Hibiky Suntory	35
--------------	----	----------------	----

WHISKEY IRLANDESI

Roe Co	14	Bushmills 10	14
Tullamore Dew	10		

TEQUILA E MEZCAL

Mezcal Bruxo Xx	14	Patron Reposado	18	Espolon Blanco	10
Mezcal Casamigos	20	Don Julio Reposado	18	Espolon Reposado	10
Patron Silver	16	Don Julio Anejo Reserv	18	Vago Espadin Mezcal	18

VODKA

Beluga	14	Grey Goose	14	Moskoskaya	10
Belvedere	14	Cyroc	14		

CACHACA

Yaguara	10
---------	----

COGNAC E ARMAGNAC

Armagnac Mill. Dartigalongu	14	Cognac De La Main Xo Pale Dry	20	Cognac Remy Marten Vsop	16	Cognac Courvaiseur Vsop	16
Samalens	20	Gran Duque D'Alba	20				

GRAPPE

Sassicaia Poli	22	Levi Barolo	20	Levi Camomilla	18	Marz Trentina Morbida	10
----------------	----	-------------	----	----------------	----	-----------------------	----

LIQUORI E BITTER

Braulio Riserva	7	Fernet Branca	6	Limoncino Villa Massa	6	Sambuca Molinari	6
Montenegro	6	Fernet Brancamenta	6	Mirto Vena	6	Unicum	6
Amaro Del Capo	6	Frangelico	6	Pimm's	10	Yuzu Akashi	10
Disaronno	6	Nero di Como	7				

BIRRE

Ichnusa non filtrata 0,33 cl	6	Birra Castello alla spina (piccola)	4	Pedavena IPL alla spina (piccola)	4,5
Messina cristalli di sale 0,33 cl	6	Birra Castello alla spina (media)	6	Pedavena IPL alla spina (media)	7



I TIGLI

SIGNATURE COCKTAILS

CUCHILLA	€ 14
<i>Tequila Espolon Blanco, Mezcal Bruxo X, Mais Morado, lime, ginger bitter, sale nero delle Hawaii, pimenton de la vera</i>	
VOLÈE	€ 14
<i>Franciacorta, liquore menta e cetriolo homemade, limone, gum syrup, albume</i>	
VIBORA	€ 12
<i>Gin Plymouth N.S., yogurt passion cordial, panna, albume, soda, rim mora liofilizzata</i>	
CHIQUITA	€ 14
<i>Whisky Black Label, Smoked Cordial, Banana Honey</i>	
GLOBO	€ 16
<i>Champagne J.M. Tissier, lampone fermentato, Peychaud's bitter</i>	
SAQUE	€ 14
<i>Belvedere Vodka, succo al pomodoro homemade, salsa al chili homemade</i>	
DEJADA	€ 12
<i>Pimm's N.1, sherbet di agrumi, ginger ale</i>	
BANDEJA	€ 12
<i>Rum Santa Teresa 1796, mango spicy, arancia acidificata, estratto di rosmarino, essenza di vaniglia</i>	

COCKTAILS ANALCOLICI

DORMILONIA	€ 8
<i>Orzata, pompelmo acidificato, essenza di menta</i>	
TWEENER	€ 8
<i>Yogurt passion cordial, ginger ale</i>	
SAQUE 2.0	€ 9
<i>Succo al pomodoro homemade, salsa al chili homemade</i>	
REMATE	€ 8
<i>Mango spicy, arancia acidificata, estratto di rosmarino</i>	
BAJADA	€ 8
<i>Mais morado, lime, thè bianco al mirtillo, albume, essenza di vaniglia</i>	

COCKTAILS CLASSICI	€ 10
---------------------------	------