

# SINAPSI

PIZZA & GRILL

M E N U  
F O O D

# ALLERGENI



1- ARACHIDI  
E DERIVATI



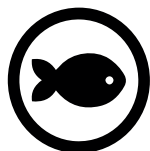
2- FRUTTA  
A GUSCIO



3-LATTE E  
DERIVATI



4- MOLLUSCHI



5- PESCE



6- SESAMO



7- SOIA



8- CROSTACEI



9- GLUTINE



10-LUPINI



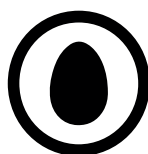
11- SENAPE



12- SEDANO



13- ANIDRIDE  
SOLFOROSA  
E SOLFITI



14- UOVA  
E DERIVATI

# ANTIPASTI

SALSE INCLUSE

## STARTER *caldi*

**PATATINE FRITTE** <sup>1, 9, 13</sup> **5,00 €**  
CON AGGIUNTA DI FONDUTA  
DI PROVOLA +1€

**POLPETTINE SINAPSI 4PZ** <sup>1, 3, 9, 13, 14</sup> **8,00 €**  
PANCIA DI MAIALE CBT,  
FONDUTA DI PARMIGIANO

**CROCCHE** <sup>1, 3, 9, 13, 14</sup> **2,00 €**  
CROCCHE DI PATATE CON PROVOLA

**TENDERS DI POLLO 3PZ** <sup>1, 3, 9, 11, 12, 13, 14</sup> **10,00 €**

**PERLE DI GRANA DORATE 3pz** <sup>3, 4, 14</sup> **12,00 €**  
PERLE DI GRANA DORATE E FRITTE CON TARTARE  
DI SALMONE AFFUMICATO E ZEST DI LIME

**TACOS A MODO MIO 2PZ** **10,00 €**  
TACOS DELLO CHEF

## STARTER *freddi*

**FRESELLA RAWMEAT** <sup>3, 9</sup> **14,00 €**  
CARPACCIO DI CARNE, STRACCIATA DI BUFALA  
E CRISTALLI DI LIME

**MORBIDO DI CAPRESE AL VETRO** <sup>3, 9</sup> **12,00 €**  
POMODORO GELATINATO, MOUSSE DI BUFALA, EMULSIONE  
DI BASILICO E CRUMBLE DI PANE CROCCANTE

**TAGLIERE DEGUSTAZIONE X2 PERS** <sup>3</sup> **28,00 €**  
4 SALUMI - 3 FORMAGGI - 1 MOSTARDE - TARALLI - OLIVE  
CON MANDORLE - SPICCHI DI CARCIOFI - FRUTTA

**TAGLIERE DEGUSTAZIONE X4 PERS** <sup>3</sup> **50,00 €**

**CHEESCAKE DI CARNE** (OPZIONE SENZA LATTOSIO) <sup>3</sup> **18,00 €**  
BATTUTO DI FASSONA AL COLTELLO, PHILADELPHIA,  
TARALLO NAPOLETANO

**CESAR SALAD** <sup>3, 9</sup> **14,00 €**  
ICEBERG, POLLO, CROSTINI, SCAGLIE DI  
GRANA E SALSA CESAR

**CESAR SALAD CON SALMONE** <sup>3, 9</sup> **16,00 €**  
ICEBERG, SALMONE, CROSTINI, SCAGLIE  
DI GRANA E SALSA CESAR

# CARNE

## al piatto

**HAMBURGER MARCHIGIANA** <sup>3, 7, 13, 14</sup> **14,00€**

HAMBURGER DI MARCHIGIANA 200GR  
CON PATATE AL FORNO

**HAMBURGER DI WAGYU** <sup>3, 7, 13, 14</sup> **20,00€**

HAMBURGER DI WAGYU 200GR  
CON VERDURE ALLA GRIGLIA

**TAGLIATA DI CARNE  
ARGENTINA** **24,00€**

TAGLIATA DI CARNE ARGENTINA CON RUCOLA,  
SCAGLIE DI GRANA, DATTERINO ROSSO E GIALLO

**BISTECCA DI CUBEROOL** <sup>9, 11, 14</sup> **7,00€**

COSTATA DI BOVINO DISSOSSATA, *PREZZO ALL' ETTO*

**T-BONE CON OSSO** <sup>9, 14</sup> **7,00€**

BISTECCA DI T-BONE, *PREZZO ALL' ETTO*

**RODAJAS DE POLLO** <sup>2, 9</sup> **18,00€**

TAGLIATA DI POLLO CON MISTICANZA, PANURE  
CROCCANTE AL LIMONE E MANDORLE SALATE

# PANINI

BURGER DI CARNE 90 G • OPZIONE PANE SENZA GLUTINE +2€

## MENU

### al tavolo

**SMASH SINAPSI** <sup>3, 7, 9, 13, 14</sup>

BACON, CHEDDAR, BURGER, SALSA SINAPSI,  
POMODORO E INSALATA

**CLUB SANDWICH** <sup>9, 11, 14</sup>

SANDWICH CON POLLO GRIGLIATO, POMODORO  
SORRENTO, ICEBERG, MAIONESE, BACON  
CROCCANTE CON PATATINE FRITTE

**CLUB SANDWICH  
CON SALMONE** <sup>9, 11, 14</sup>

SANDWICH CON SALMONE AFFUMICATO,  
POMODORO SORRENTO, ICEBERG, MAIONESE,  
AVOCADO CON PATATINE FRITTE

**VEGGIE BURGER** <sup>3, 7, 9, 13, 14</sup>

BURGER VEGANO, CREMA DI PATATE ARROSTO,  
ICEBERG E POMODORO

**CHICKEN BURGER** <sup>3, 7, 9, 13, 14</sup>

COTOLETTA DI POLLO, ICEBERG, MAYO, PROVOLA

| S      | M      | L      | XL     |
|--------|--------|--------|--------|
| 12,00€ | 15,00€ | 18,00€ | 21,00€ |

16,00€

18,00€

14,00€

12,00€

# SPECIAL

*pizze*

|                                                                                                                                                                |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>SINAPSI</b> <sup>3, 9, 13</sup>                                                                                                                             | <b>14,00 €</b> |
| BURGER SBRICIOLATO, SALSA CHEDDAR, BACON, FIORDILATTE, BASILICO ED OLIO EVO                                                                                    |                |
| <b>FRESELLA</b> <sup>3, 9</sup>                                                                                                                                | <b>14,00 €</b> |
| FIORDILATTE, POMODORI SECCHI, CROSTINI DI PANE AROMATIZZATI, STRACCIATA ED OLIO AL BASILICO                                                                    |                |
| <b>MARGHERITA 3.0</b> <sup>3, 9</sup>                                                                                                                          | <b>14,00 €</b> |
| CREMA DI DATTERINO GIALLO - ROSSO - VERDE, FIORDILATTE, PECORINO, BASILICO ED OLIO EVO                                                                         |                |
| <b>CIUMMARELLA</b> <sup>3, 9</sup>                                                                                                                             | <b>14,00 €</b> |
| PEPERONCINI DI FIUME SALTATI CON DATTERINO ROSSO/GIALLO, PROVOLA, PECORINO, SALSICCIA DI MAIALINO NERO CASERTANO, BASILICO ED OLIO EVO                         |                |
| <b>LUCE</b> <sup>3, 9</sup>                                                                                                                                    | <b>13,00 €</b> |
| VELLUTATA DI DATTERINO GIALLO, MOZZARELLA DI BUFALA, RIDUZIONE CONFIT DI DATTERINO ROSSO, FORMAGGIO DI FOSSA, BASILICO ED OLIO EVO                             |                |
| <b>GREEN PEAS</b> <sup>3, 9</sup>                                                                                                                              | <b>13,00 €</b> |
| CREMA DI PISELLI, PANCETTA, PROVOLA, BASILICO CRISTALLIZZATO, PECORINO ED OLIO EVO                                                                             |                |
| <b>NERANO</b> <sup>1, 3, 9</sup>                                                                                                                               | <b>15,00 €</b> |
| CREMA DI ZUCCHINE, CHIPS DI ZUCCHINE, PROVOLA, PROVOLONE DEL MONACO, BASILICO ED OLIO EVO                                                                      |                |
| <b>CILENTANA</b> <sup>3, 9</sup>                                                                                                                               | <b>14,00 €</b> |
| PROVOLA, FIORE DI ZUCCA, PEPE, CIUFFI DI RICOTTA, SALAME, PECORINO, BASILICO ED OLIO EVO                                                                       |                |
| <b>TENTAZIONI</b> <sup>9, 3, 2</sup>                                                                                                                           | <b>16,00 €</b> |
| CREMA DI FIOR DI LATTE ALL'USCITA, TARTAR DI FASSONA AROMATIZZATA, TARALLO SBRICIOLATO, ZEST DI LIMONE E OLIO EVO.                                             |                |
| <b>CAPPELLO DI TOTÒ</b> <sup>9, 3</sup>                                                                                                                        | <b>16,00 €</b> |
| BORDO RIPIENO DI RICOTTA, CREMA A DOPPIA CONSISTENZA, CREMA DI DATTERINO GIALLO E DATTERINO A FETTE, FIORI DI ZUCCA, BUFALA, CACIORICOTTA, OLIO EVO E BASILICO |                |
| <b>CONTADINA</b> <sup>9, 3</sup>                                                                                                                               | <b>16,00 €</b> |
| CREMA DI PEPERONI, PORCHETTA, PROVOLA AFFUMICATA, BASILICO CRISTALLIZZATO E OLIO EVO                                                                           |                |
| <b>MILANO</b> <sup>9, 3</sup>                                                                                                                                  | <b>16,00 €</b> |
| DATTERINO GIALLO, FIOR DI LATTE, BRESAOLA AROMATIZZATA ALLE ERBE, RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO 24 MESI, OLIO EVO E BASILICO                                   |                |

# PIZZE

*tradizionali*

|                                                                                                                                                       |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>COSACCA</b> <sup>3,9</sup>                                                                                                                         | 7,00 €  |
| POMODORO PELATO, PECORINO ROMANO DOP<br>BASILICO ED OLIO EVO                                                                                          |         |
| <b>MARGHERITA</b> <sup>3,9</sup>                                                                                                                      | 8,00 €  |
| POMODORO PELATO, FIORDILATTE, PECORINO DOP<br>BASILICO ED OLIO EVO                                                                                    |         |
| <b>MARINARA</b> <sup>9</sup>                                                                                                                          | 7,00 €  |
| POMODORO PELATO, AGLIO, ORIGANO, BASILICO<br>ED OLIO EVO                                                                                              |         |
| <b>CAPRICCIOSA</b> <sup>3,9</sup>                                                                                                                     | 10,00 € |
| POMODORO PELATO, SALAME NAPOLI, PROSCIUTTO<br>COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON, OLIVE NERE, CARCIOFI,<br>FIORI DI LATTE, PARMIGIANO DOP, BASILICO ED OLIO EVO |         |
| <b>PROVOLA E PEPE</b> <sup>3,9</sup>                                                                                                                  | 9,00 €  |
| POMODORO PELATO, PROVOLA, PEPE MACINATO,<br>PECORINO ROMANO DOP, BASILICO ED OLIO EVO                                                                 |         |
| <b>ORTOLANA VEGETARIANA</b> <sup>3,9</sup>                                                                                                            | 10,00 € |
| PEPERONI, CARCIOFI, MELANZANE ARROSTITE, FUNGHI,<br>FIORDILATTE, PARMIGIANO DOP, BASILICO ED OLIO EVO                                                 |         |
| <b>BUFALINA</b> <sup>3,9</sup>                                                                                                                        | 10,00 € |
| POMODORO PELATO, MOZZARELLA DI BUFALA,<br>PARMIGIANO DOP, BASILICO ED OLIO EVO                                                                        |         |
| <b>FILETTO</b> <sup>3,9</sup>                                                                                                                         | 11,00 € |
| POMODORINO DATTERINO, MOZZARELLA DI BUFALA,<br>PARMIGIANO DOP, BASILICO ED OLIO EVO                                                                   |         |
| <b>WURSTEL E PATATINE</b> <sup>3,9</sup>                                                                                                              | 9,00 €  |
| FIORDILATTE, WURSTEL PATATINE ED OLIO EVO                                                                                                             |         |
| <b>CALZONE</b> <sup>3,9</sup>                                                                                                                         | 12,00 € |
| RIPIENO A FORNO, SALAME, PROSCIUTTO COTTO,<br>FUNGHI, FIORDILATTE, POMODORO PELATO, PECORINO<br>ROMANO DOP, RICOTTA, BASILICO ED OLIO EVO             |         |
| <b>CROCCO PIZZA</b> <sup>3,9,14</sup>                                                                                                                 | 10,00 € |
| FIORDILATTE, PANNA, CROCCHE, PROSCIUTTO COTTO,<br>PARMIGIANO REGGIANO DOP, BASILICO ED OLIO EVO                                                       |         |
| <b>DIAVOLA</b> <sup>3,9</sup>                                                                                                                         | 10,00 € |
| POMODORO, FIORFILATTE, PECORINO DOC, SALAME,<br>PEPERONCINO, BASILICO ED OLIO EVO                                                                     |         |
| <b>RUGHETTA</b> <sup>3,9</sup>                                                                                                                        | 12,00 € |
| FIORDILATTE, CULATELLO, POMODORINO DATTERINO,<br>SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO DOP, RUCOLA,<br>BASILICO ED OLIO EVO                                  |         |

# CONTORNO

|                                                 |               |
|-------------------------------------------------|---------------|
| <b>PATATE AL FORNO</b>                          | <b>5,00 €</b> |
| <b>VERDURA GRIGLIATA</b><br>MELANZANE, ZUCCHINE | <b>5,00 €</b> |
| <b>ZUCCHINE ALLA SCAPECE</b>                    | <b>5,00 €</b> |
| <b>PEPERONI OLIVE E CAPPERI</b>                 | <b>5,00 €</b> |
| <b>MELANZANE A FUNGHETTO</b>                    | <b>5,00 €</b> |
| <b>INSALATA VERDE</b>                           | <b>4,00 €</b> |

# BIBITE

|                                                           |               |
|-----------------------------------------------------------|---------------|
| <b>ACQUA</b>                                              | <b>2,00 €</b> |
| <b>BIBITE</b><br>COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE | <b>3,00 €</b> |
| <b>BIRRA BOTTIGLIA</b>                                    | <b>6,00 €</b> |
| <b>AMARI</b>                                              | <b>4,00 €</b> |
| <b>AMARO NAZIONALE</b>                                    | <b>6,00 €</b> |
| <b>JEFFERSON</b>                                          | <b>6,00 €</b> |
| <b>LIMONCELLO NAZIONALE</b>                               | <b>6,00 €</b> |
| <b>LIMONCELLO</b>                                         | <b>3,00 €</b> |
| <b>MELONCELLO</b>                                         | <b>3,00 €</b> |
| <b>CAFFE</b>                                              | <b>2,00 €</b> |

# BIRRE

*alla spina*

## BIRRE DA 0.25 l

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| CARLSBERG PILSNER         | 4,00 € |
| GRIMBERGEN - BLONDE       | 4,00 € |
| GRIMBERGEN - DOUBLE AMBRE | 4,00 € |

## BIRRE DA 0.50 l

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| CARLSBERG PILSNER         | 9,00 € |
| GRIMBERGEN - BLONDE       | 9,00 € |
| GRIMBERGEN - DOUBLE AMBRE | 9,00 € |

# DOLCI

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| TIRAMISU CLASSICO     | 5,00 € |
| TIRAMISU CHEF         | 5,00 € |
| CANNOLO SICILIANO 3PZ | 6,00 € |

# **SINAPSI**

**PIZZA & GRILL**

[sinapsipizzaegrill.it](http://sinapsipizzaegrill.it)

# SINAPSI

PIZZA & GRILL

M E N U  
D R I N K

# LA FILOSOFIA DI

## Sinapsi

Il punto di contatto.

Nel sistema nervoso, la sinapsi e' l'impulso invisibile che connette due entità distinte; trasforma un segnale isolato in un pensiero, in un'emozione, in una reazione.

Abbiamo fondato questo spazio esattamente su quel principio: essere il punto di contatto. Tra la purezza delle materie prime e l'alchimia della miscelazione; tra il calore primordiale della cucina d'élite e la freschezza della ricerca molecolare; ma soprattutto, tra il bancone e il vostro tavolo.

Nella sezione The Lab Rituals, sarete voi a dare l'impulso finale. Riceverete gli elementi nella loro forma più pura e incontaminata per attivare il protocollo di creazione direttamente sotto la luce della vostra lampada.

Nelle altre aree del menu, scoprirete la nostra enciclopedia liquida espressa e le nostre creazioni d'autore, progettate chimicamente per fondersi con i tagli della griglia, le carni crude, i nostri sfizi e i burger d'alto livello.

Accomodatevi. Ascoltate il ritmo della musica.

*Attivate le vostre sinapsi.*

## THE LIQUID ENCYCLOPEDIA | I COCKTAIL

# AREA 1: THE LAB RITUALS

## *I Grandi Classici Fai-da-Te*

*La miscelazione d'avanguardia eseguita direttamente al tuo tavolo.  
Ricevi gli elementi puri e attiva il protocollo sotto la luce della tua lampada.*

### NEGRONI (Custom Lab) € 15,00

**Ingredienti:** *Gin Premium (scelta tra la nostra selezione), Bitter, Vermouth Rosso Dolce (scelta tra la nostra selezione).*

**Il Rituale:** Ricevi le tre componenti pure e separate in ampole graduate. Uniscile nel mixing glass sul ghiaccio, miscela con il bar spoon per 15 secondi per attivare la diluizione espressa e filtra nel tumbler sul cubo di ghiaccio gigante usando lo storico filtro Julep. Il cameriere completerà il rito vaporizzando un'essenza atomizzata di arancia amara e incenso.

**Suggerimento Sinaptico:** *Straordinario in apertura con la Cheesecake con tartare di Fassona piemontese. L'amaro del bitter pulisce la bocca, tagliando la ricchezza della carne cruda.*

### SOUR LAB (Velluto Cinetico) € 16,00

*Scegli la tua base: Bourbon Whiskey, Gin, Rum Bianco, Tequila Blanco*

**Ingredienti:** *Il distillato da te selezionato, succo di limone fresco spremuto al momento, sciroppo di zucchero, foamer naturale.*

**Il Rituale:** Afferra il mini-shaker contenente la base del distillato scelto, il limone fresco, lo zucchero, il foamer e il ghiaccio. Agita forte per 12 secondi per ghiacciare l'acciaio all'esterno e attivare l'emulsione. Versa la cascata di velluto liquido direttamente sopra il cubo di ghiaccio gigante nel tuo tumbler e adagia in superficie una ruota di lime essiccato.

**Suggerimento Sinaptico:** *Se la scelta ricade su Bourbon o Tequila, l'abbinamento ideale è l'Hamburger di Wagyu o i Tacos a modo mio; se si prediligono Gin o Rum, il drink si sposa magnificamente con i Banditos di pollo XL o le Rodajas de Pollo.*

### KIR ROYAL (La Nuvola Molecolare) € 30,00 x2PERS

**Ingredienti:** *Crème de Cassis, Mini-bottiglia di Franciacorta da stapparsi al tavolo, Aria molecolare al Lampone.*

**Il Rituale:** Versa la base di liquore nel calice ampio e stappa la tua bollicina. Usando il cucchiaino, preleva la Nuvola di Lampone generata in stato aereo nel retrobar dalla sua mini-alzatina e adagiala in superficie: si dissolverà istantaneamente a contatto con le labbra, liberando un profumo volatile intenso.

**Suggerimento Sinaptico:** *L'abbinamento d'élite per la Cesar Salad con alternativa Salmone o per il Morbidoso di Caprese al vetro.*

## **GIN TONIC (Cromato & Botanico) € 16,00**

**Ingredienti:** *Gin Premium Cromatico neozelandese, Cordiale allo Zenzero e Sambuco, Acqua Tonica Premium.*

**Il Rituale:** Ricevi un calice con ghiaccio e la base di Gin dal colore blu-nero profondo naturale. Calibra la nota speziata iniettando il cordiale tramite la boccetta contagocce e versa l'acqua tonica: guarda la reazione chimica mutare istantaneamente il colore del drink in un rosa/lavanda acceso sotto i tuoi occhi. Guarnito con ruota di lime essiccato.

**Suggerimento Sinaptico:** *Rinfrescante e speziato, ideale accanto al Club Sandwich o alle Rodajas di Pollo.*

# **AREA 2: THE INTERNATIONAL CLASSICS**

## *I Classici Espressi*

*Le grandi icone mondiali del bartending, preparate da zero e miscelate al momento dell'ordine dal barman.*

## **The Unforgettables**

### *Gli Intramontabili*

## **DRY MARTINI € 12,00**

*(Gin o Vodka Premium, Vermouth Dry, scorza di limone o oliva)  
Limpido, essenziale ed eccezionalmente gelato, servito in coppa*

**Suggerimento Sinaptico:** *Da sorseggiare lentamente accanto al Morbidoso di Caprese al vetro.*

## **MANHATTAN € 12,00**

*(Rye Whiskey, Vermouth Rosso Dolce, Angostura Bitter)  
Caldo, secco e speziato, servito in coppa retro'*

**Suggerimento Sinaptico:** *Esalta la mineralità e il sapore pulito della Frisella Raw Meat con carpaccio e stracciata di bufala.*

## **AMERICANO € 10,00**

*(Bitter, Vermouth Rosso Dolce, top di Soda, fetta d'arancia)  
L'equilibrio perfetto tra amaro e dolcezza effervescente*

**Suggerimento Sinaptico:** *Ottimo per aprire lo stomaco in abbinamento al nostro Tagliere degustazione.*

## **BOULEVARDIER € 12,00**

*(Bourbon Whiskey, Bitter, Vermouth Rosso Dolce)*

*La variante autunnale, robusta e complessa del Negroni*

**Suggerimento Sinaptico:** *Regge l'impatto muscolare del nostro Sinapsi Smash Burger con cheddar e bacon.*

## **The Muddler & Refreshing**

*Pestati, Dissetanti & Salati*

## **BLOODY MARY € 12,00**

*(Vodka, succo di pomodoro, Tabasco, salsa Worcestershire, succo di lime espresso, sale, pepe nero)*

*Un drink denso, salato e speziato*

**Suggerimento Sinaptico:** *Un accostamento straordinario per la Bistecca di Cuberoll o la T-Bone con osso.*

*Le spezie fanno da perfetto condimento alla carne alla brace.*

## **MOSCOW MULE € 11,00**

*(Vodka, succo di lime spremuto al momento, Ginger Beer premium)*

*Servito nella tipica tazza di rame ghiacciata con un ciuffo di menta fresca*

**Suggerimento Sinaptico:** *Fantastico per sgrassare la bocca dopo le nostre Polpettine Sinapsi o il Crocche' da 100g.*

## **PALOMA € 11,00**

*(Tequila Blanco 100% Agave, lime fresco, soda al pompelmo rosa, bordo di sale rosa) Esplosivo, citrico e sapido*

**Suggerimento Sinaptico:** *Citrico e sapido, ideale per ripulire il palato dopo i Tacos a modo mio.*

## **MOJITO € 10,00**

*(Rum Bianco, lime fresco, zucchero di canna, menta fresca, soda)*

*Il classico pestato caraibico, dissetante e profumato*

**Suggerimento Sinaptico:** *Perfetto per dare freschezza vegetale accanto al Fiore di zucca ripieno con ricotta e provola.*

## **CAIPIRINHA € 10,00**

*(Cachaça pura, lime pestato al mortaio, zucchero di canna)*

*La spinta acida e potente del distillato di canna puro*

**Suggerimento Sinaptico:** *Pulisce la bocca in modo impeccabile dopo i morsi saporiti dei Tacos a modo mio.*

## **CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA (Polpa Espresso) € 11,00**

*(Vodka, polpa di fragole fresche schiacciate al momento, zucchero, lime, ghiaccio tritato) Densa di vera frutta fresca, profumatissima ed estiva*

**Suggerimento Sinaptico:** *La spinta acida e fruttata pulisce la bocca in modo impeccabile dopo le Patatine fritte con fonduta di provola espressa.*

# The Frozen Experience

## *I Ghiacciati a Neve*

### **STRAWBERRY DAIQUIRI FROZEN € 12,00**

*(Rum Bianco, lime, purea di fragole, zucchero)*

*Una texture a neve vellutata e rigenerante, guarnita con una fragola disidratata*

**Suggerimento Sinaptico:** *Rinfrescante e piacevole da bere in abbinamento al nostro Tagliere degustazione.*

### **MARGARITA FROZEN € 12,00**

*(Tequila Blanco, Triple Sec, succo di lime fresco)*

*Tagliente e ghiacciato, servito con una crosta di sale sul bordo del calice*

**Suggerimento Sinaptico:** *La sua scioglievolezza ghiacciata resetta il palato dopo i grassi nobili dell'Hamburger Marchigiana o del Veggie Smash*

# The Tiki Culture

## *L'Esotismo*

### **MAI TAI (Sinapsi Twist) € 13,00**

*(Blend di Rum Scuro e Chiaro, Triple Sec, Sciroppo di Falernum caraibico alle spezie, succo di lime)*

*Servito in Tiki Mug con menta e arancia essiccata. Sostituiamo la classica orzata con il Falernum per una finitura piu' speziata, secca e pungente.*

**Suggerimento Sinaptico:** *La spinta dello zenzero e dei chiodi di garofano del Falernum taglia magnificentemente i grassi dell'Hamburger di Wagyu.*

### **ZOMBIE € 14,00**

*(Blend strutturato di tre Rum, Falernum, gocce di liquore all'anice, succo di pompelmo fresco, granatina)*

*Potente, fruttato e misterioso, servito in bicchiere alto cilindrico.*

**Suggerimento Sinaptico:** *Un drink monumentale da abbinare alla ricchezza del nostro Club Sandwich per due persone.*

### **PIÑA COLADA € 12,00**

*(Rum Bianco, Rum Scuro, 保管 estratto di ananas, crema di cocco premium, lime)*

*Potente, fruttato e misterioso, servito in bicchiere alto cilindrico.*

*Shakerato forte con ghiaccio tritato. Liquido, spumoso e tropicale*

**Suggerimento Sinaptico:** *Ottimo abbinamento di contrasto dolce-sapido per i Tacos a modo mio.*

# AREA 3: THE TWIST ON CLASSIC

## *Le Reinterpretazioni*

*Le grandi icone mondiali della mixology rivisitate  
con techniques molecolari*

### **SMOKED OLD FASHIONED € 15,00**

**Ingredienti:** *Bourbon Whiskey, Angostura Bitter, zucchero, zeste d'arancia.*

**La Scena:** Il drink viene miscelato al banco, versato su una sfera di ghiaccio e inserito sotto una campana di vetro saturata di fumo freddo al legno di ciliegio.

La campana viene sollevata scenicamente al tuo tavolo liberando la nuvola profumata.

**Suggerimento Sinaptico:** *L'abbinamento sovrano per la T-Bone con osso o la Bistecca di Cuberoll. Il fumo di ciliegio si fonde con le note di brace della carne, esaltandone la succosità.*

### **ESPRESSO MARTINI MOLECOLARE € 13,00**

**Ingredienti:** *Vodka Premium, Liquore al Caffè, Caffè Espresso estratto al momento.*

**La Scena:** In cima al cocktail, al posto della classica schiuma, viene adagiata un'Aria molecolare alla Liquirizia creata nel retrobar. Un contrasto cromatico e gustativo netto.

**Suggerimento Sinaptico:** *Un eccezionale fine pasto o da meditazione, superbo se accostato al nostro Tiramisu' classico o ai Cannoli siciliani.*

# AREA 4: THE SIGNATURE INSIGHTS

## *Le creazioni di Sinapsi*

*I cocktail esclusivi e inediti nati nei nostri laboratori,  
progettati per fondersi con la nostra cucina gourmet.*

### **TRUFFLE INFUSION € 15,00**

**Ingredienti:** *Vodka Premium, Vermouth Dry, essenza idrosolubile al tartufo bianco.*

**La Scena:** Servito ghiacciato in coppa Martini vintage, viene vaporizzato davanti al cliente con una nebbia asciutta di fungo porcino e terra, amplificando i profumi della stanza.

**Suggerimento Sinaptico:** *Progettato per legarsi alle note terrose e nobili dell'Hamburger di Wagyu con verdure alla griglia.*

### **PLACEBO (L'Esperienza Analcolica) € 10,00**

**Ingredienti:** *Distillato analcolico al ginepro, infuso freddo di ibisco e rosa canina, ginger ale.*

**La Scena:** Servito sotto la lampada del tavolo con una sfera di ghiaccio cristallina che racchiude al suo interno fiori edibili congelati, che si rivelano in trasparenza man mano che il drink si consuma.

**Suggerimento Sinaptico:** *Dedicato a chi cerca la complessità sensoriale della nostra mixology ma predilige l'assenza totale di alcol. Splendido con la **Cesar Salad** con alternativa Salmone o con il Tiramisu' alle fragole.*

# AREA 1: CHAMPAGNERIA

## *L'Aristocrazia Francese*

*Le grandi Maison storiche d'Oltralpe. Eleganza pura, percorsi millesimati e affinamenti maestosi.*

### **LOUIS ROEDERER - COLLECTION BRUT € 110,00 | Calice € 35,00**

**Note:** Complesso, vibrante, con note vellutate di frutta bianca, pasticceria secca e una freschezza gessosa interminabile

**Abbinamento Sinaptico:** *Abbinamento sublime con la Frisella Raw Meat. La bollicina d'oltralpe pulisce la stracciata ed eleva la delicatezza del carpaccio e dei cristalli di lime.*

### **LOUIS ROEDERER - BRUT ROSE' € 160,00**

**Note:** Note finissime di piccoli frutti rossi di bosco, petali di rosa e una speziatura delicata, sorretti da una struttura e da una mineralità imponenti.

**Abbinamento Sinaptico:** *Straordinario accanto alla Cesar Salad con alternativa Salmone. La struttura del Pinot Nero in rosa sposa la ricchezza del pesce con una grazia assoluta.*

### **TAITTINGER - BRUT RÉSERVE € 85,00 | Calice € 22,00**

**Note:** Grande equilibrio tra freschezza ed eleganza, caratterizzato da un'alta percentuale di Chardonnay che dona note di miele, pesca bianca e brioche.

**Abbinamento Sinaptico:** *Eccellente in apertura accanto al Morbidoso di Caprese al vetro o con il Tagliere degustazione.*

### **TAITTINGER - PRESTIGE ROSE' € 100,00**

**Note:** Vivace, fruttato e croccante. Sprigiona aromi intensi di lampone fresco, ciliegia e ribes, con un finale fresco e di grande persistenza.

**Abbinamento Sinaptico:** *Da provare con i Tacos a modo mio o in apertura con la nostra selezione di sfizi espressi della cucina.*

## AREA 2: LE BOLLICINE

### *Franciacorta, Trento DOC & Valdobbiadene*

*L'orgoglio del Metodo Classico e dello Charmat d'autore italiano.  
Acidità e cremosità progettate per sgrassare e rinfrescare*

### **I Metodi Classici**

#### *Franciacorta & Trento DOC*

**CA' DEL BOSCO - FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE € 80,00 | Calice € 20,00**

**Note:** Iconico, avvolgente, ricco di note di crosta di pane, agrumi e frutta gialla, con una bollicina soffice e cremosa.

**Abbinamento Sinaptico:** *Perfetto con il Fiore di zucca ripieno con ricotta e provola. La bollicina sgrassa magistralmente il cuore filante del fritto.*

**BELLAVISTA - FRANCIACORTA ALMA GRAN CUVÉE € 55,00 | Calice € 15,00**

**Note:** Strutturato, minerale e profondo. Note di fiori bianchi, vaniglia e frutta matura con un finale vibrante ed elegante.

**Abbinamento Sinaptico:** *Perfetto con i nostri Banditos di pollo XL o le Rodajas de Pollo con panatura croccante e mandorle.*

**ALTEMASI - TRENTO DOC MILLESIMATO € 35,00 | Calice € 9,00**

**Note:** Bollicina di montagna, verticale e affilata. Spiccate note di mela verde, limone candito e una sapidità minerale tagliente.

**Abbinamento Sinaptico:** *Ottimo contrasto termico e sgrassante se accostato alla Cesar Salad con alternativa Salmone.*

### **Il Metodo Charmat d'Autore**

#### *Valdobbiadene*

**FOSS MARAI - VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY  
€ 32,00 | Calice € 6,00**

**Note:** Profumatissimo, morbido e floreale. Note invitanti di glicine, pera e mela golden, con una piacevole e morbida dolcezza sul finale.

**Abbinamento Sinaptico:** *Ideale come calice di benvenuto per aprire la cena abbinato al Tagliere degustazione.*

# AREA 3: I VINI ROSSI

## *I Re della Brace e della Carne*

*Struttura, tannini setosi, calore e note speziate.  
Progettati chimicamente per legarsi alle proteine delle grandi carni.*

**IL BRUCIATO - BOLGHERI DOC (Tenuta Guado al Tasso) € 45,00 | Calice € 9,50**

**Note:** Moderno, avvolgente e muscolare. Esplosione di frutta nera matura, spezie dolci, tabacco e una nota tostata data dall'invecchiamento in legno.

**Abbinamento Sinaptico:** *L'abbinamento sovrano per l'Hamburger di Wagyu. La potenza e la nota tostata del Bolgheri esaltano la marezzatura burrosa e nobile della carne alla griglia con le sue verdure.*

**CERETTO - NEBBIOLO D'ALBA DOC € 50,00 | Calice € 12,00**

**Note:** Aristocratico ed elegante. Note di viola, rosa secca, sottobosco e piccoli frutti rossi, sorretti da un tannino setoso e teso.

**Abbinamento Sinaptico:** *L'unione definitiva con la Cheesecake con tartare di Fassona piemontese. Il Nebbiolo rispetta la delicatezza della carne cruda, pulendo il palato con una finezza assoluta.*

**ZENATO - VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC € 38,00 | Calice € 8,00**

**Note:** Caldo, vellutato e rotondo. Sentori intensi di prugna sotto spirito, amarena, cioccolato e spezie scure. Grande corpo e morbidezza.

**Abbinamento Sinaptico:** *Sposa splendidamente il Sinapsi Smash Burger e i Tacos a modo mio grazie alla sua rotondità speziata e avvolgente.*

**AGLIANICO CAMPANIA IGT "LA RIVOLTA" € 28,00 | Calice € 7,00**

**Note:** Fiero, austero e potente. Note di marasca, pepe nero, liquirizia e terra vulcanica. Un vino di grandissimo carattere e spessore tannico.

**Abbinamento Sinaptico:** *Creato per la T-Bone con osso o la Bistecca di Cuberoll al sangue. L'Aglianico riserva la giusta potenza per asciugare i succhi ferrosi della carne alla brace.*

**SAN MARZANO - PRIMITIVO DI MANDURIA DOC "TALÒ" € 30,00 | Calice € 7,00**

**Note:** Opulento, caldissimo e fruttato. Note dolci di confettura di prugna, cacao, vaniglia e una morbidezza avvolgente a basso tannino.

**Abbinamento Sinaptico:** *Si sposa magnificamente con la ricchezza dell'Hamburger Marchigiana da 200g accompagnato dalle sue patate al forno.*

**DONNAFUGATA - NERO D'AVOLA "SHERAZADE" € 30,00 | Calice € 7,00**

**Note:** Fresco, fruttato e di grandissima beva. Note di ciliegia croccante, lampone e una leggera e piacevole nota di pepe nero sul finale.

**Abbinamento Sinaptico:** *Eccezionale accanto alle Polpettine Sinapsi o con la Cesar Salad con Pollo.*

**CANTINE FEDERICIANE - GRAGNANO DELLA PENISOLA SORRENTINA DOC  
€ 24,00 | Calice € 5,50**

**Note:** Rosso frizzante della tradizione, servito freddo. Note di uva spina, marasca, schiuma violacea e un'acidità scattante e dissetante.

**Abbinamento Sinaptico:** *Perfetto con le Patatine fritte con fonduta di provola espressa e il Crocche' da 100g. Pulizia totale e immediata della bocca.*

# AREA 4: I VINI BIANCHI & ROSATI

*Freschezza, Sapidità & Note Minerali*

*Note minerali, vegetali e agrumate. Perfette per la caprese, il salmone e gli sfizi della nostra cucina*

## I Bianchi del Nord *e del Territorio*

**JERMANN - RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGT € 42,00 | Calice € 9,00**

**Note:** Raffinato ed elegante. Note di fiori di campo, mela renetta e una mineralità agrumata finissima, di grande persistenza.

**Abbinamento Sinaptico:** *Splendido abbinamento per la Frisella Raw Meat (dove la stracciata di bufala esige freschezza ed eleganza) o per la Cesar Salad con alternativa Salmone.*

**ELENA WALCH - PINOT GRIGIO ALTO ADIGE DOC € 34,00 | Calice € 7,50**

**Note:** Cristallino, fruttato e minerale. Note di pera matura, salvia e sentori speziati leggeri, con un corpo morbido e un'acidità bilanciata.

**Abbinamento Sinaptico:** *Cristallino e sapido, ideale per accompagnare le Rodajas de Pollo con la loro panatura al limone e mandorle.*

**ST. MICHAEL-EPPAN - CHARDONNAY ALTO ADIGE DOC € 30,00 | Calice € 6,50**

**Note:** Morbido ed elegante. Aromi di banana, mela matura e sfumature di burro fresco, con un sorso rotondo ed equilibrato.

**Abbinamento Sinaptico:** *Ottimo con il nostro Veggie Smash Burger grazie alla ricchezza della crema di patate arrosto.*

**CANTINE DI MARZO - GRECO DI TUFO DOCG € 32,00 | Calice € 7,00**

**Note:** Strutturato, minerale e profondo. Una spiccata nota sulfurea e di pietra focaia, accompagnata da agrumi gialli e da una grande struttura acida.

**Abbinamento Sinaptico:** *Minerale e profondo, perfetto per tagliare la frittura del Fiore di zucca ripieno con ricotta e provola.*

**FIANO PAESTUM IGT "KRATOS" (San Salvatore) € 35,00 | Calice € 8,00**

**Note:** Mediterraneo e sapido. Note di kiwi, erba tagliata, zagara e una persistenza marina, salina e rinfrescante.

**Abbinamento Sinaptico:** *Esalta in modo impeccabile la freschezza e la struttura della Cesar Salad con alternativa Salmone.*

**CASA D'AMBRA - ISCHIA BIANCOLELLA DOC € 30,00 | Calice € 7,50**

**Note:** Eroico e marino. Note di macchia mediterranea, ginestra, mandorla bianca e una sapidità isolana tagliente e pulita.

**Abbinamento Sinaptico:** *Eroico e marino, esalta magnificamente il pomodoro di Sorrento e il fior di latte del Morbidoso di Caprese al vetro.*

**CAMPI FLEGREI FALANGHINA DOC (Cantine Astroni) € 26,00 | Calice € 6,00**

**Note:** Agrumato, fresco e solfureo. Spiccate note di limone verde, mela croccante e una mineralità vulcanica scattante.

**Abbinamento Sinaptico:** *Pulisce la bocca in modo strepitoso dopo i Banditos di pollo XL e le patatine fritte.*

**PASSERINA IGT (Selezione di Cantina) € 24,00 | Calice € 5,50**

**Note:** Fresco, leggero, con note di fiori bianchi e frutti a polpa gialla, di facilissima e piacevole beva.

**Abbinamento Sinaptico:** *Ottimo calice dissetante da aperitivo d'apertura accanto alle nostre patatine fritte.*

## **I Rosati** *d'Elite*

**MIRAVAL - CÔTES DE PROVENCE ROSÉ € 45,00 | Calice € 9,50**

**Note:** Colore rosa pallido petalo, naso elegantissimo di lampone selvatico, erbe aromatiche e una freschezza salina minerale lussuosa.

**Abbinamento Sinaptico:** *Un lusso da concedersi accanto alla Cheesecake con tartare di Fassona piemontese o per la Frisella Raw Meat.*

**ROSATO PAESTUM IGT "VETERE" (San Salvatore) € 34,00 | Calice € 7,50**

**Note:** 100% Aglianico in rosa. Elegante, con note croccanti di melograno, ribes e una nota minerale marina che dona una beva instancabile.

**Abbinamento Sinaptico:** *L'abbinamento estivo ideale per il ricco Club Sandwich o per i Tacos a modo mio.*

is  
e  
A  
N  
i  
s

# **SINAPSI**

**PIZZA & GRILL**

[sinapsipizzaegrill.it](http://sinapsipizzaegrill.it)