

SINAPSI

PIZZA & GRILL

M E N U
F O O D

ALLERGENI



1- ARACHIDI
E DERIVATI



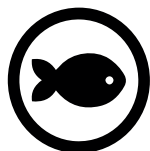
2- FRUTTA
A GUSCIO



3-LATTE E
DERIVATI



4- MOLLUSCHI



5- PESCE



6- SESAMO



7- SOIA



8- CROSTACEI



9- GLUTINE



10-LUPINI



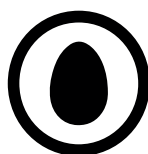
11- SENAPE



12- SEDANO



13- ANIDRIDE
SOLFOROSA
E SOLFITI



14- UOVA
E DERIVATI

ANTIPASTI

SALSE INCLUSE

STARTER

caldi

PATATINE FRITTE ^{1, 9, 13} **5,00 €**
CON AGGIUNTA DI FONDUTA
DI PROVOLA +1€

POLPETTINE SINAPSI 4PZ ^{1, 3, 9, 13, 14} **8,00 €**
PANCIA DI MAIALE CBT,
FONDUTA DI PARMIGIANO

CROCCHE ^{1, 3, 9, 13, 14} **2,00 €**
CROCCHE DI PATATE CON PROVOLA

TENDERS DI POLLO 3PZ ^{1, 3, 9, 11, 12, 13, 14} **10,00 €**

PERLE DI GRANA DORATE 3pz ^{3, 4, 14} **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 ^{3, 9} **14,00 €**
CARPACCIO DI CARNE, STRACCIATA DI BUFALA
E CRISTALLI DI LIME

MORBIDO DI CAPRESE AL VETRO ^{3, 9} **12,00 €**
POMODORO GELATINATO, MOUSSE DI BUFALA, EMULSIONE
DI BASILICO E CRUMBLE DI PANE CROCCANTE

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

TAGLIERE DEGUSTAZIONE X4 PERS ³ **50,00 €**

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

CESAR SALAD ^{3, 9} **14,00 €**
ICEBERG, POLLO, CROSTINI, SCAGLIE DI
GRANA E SALSA CESAR

CESAR SALAD CON SALMONE ^{3, 9} **16,00 €**
ICEBERG, SALMONE, CROSTINI, SCAGLIE
DI GRANA E SALSA CESAR

CARNE

al piatto

HAMBURGER MARCHIGIANA ^{3, 7, 13, 14} **14,00€**

HAMBURGER DI MARCHIGIANA 200GR
CON PATATE AL FORNO

HAMBURGER DI WAGYU ^{3, 7, 13, 14} **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 ^{9, 11, 14} **7,00€**

COSTATA DI BOVINO DISOSSATA, *PREZZO ALL' ETTO*

T-BONE CON OSSO ^{9, 14} **7,00€**

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

RODAJAS DE POLLO ^{2, 9} **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 ^{3, 7, 9, 13, 14}

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

CLUB SANDWICH ^{9, 11, 14}

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

**CLUB SANDWICH
CON SALMONE** ^{9, 11, 14}

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

VEGGIE BURGER ^{3, 7, 9, 13, 14}

BURGER VEGANO, CREMA DI PATATE ARROSTO,
ICEBERG E POMODORO

CHICKEN BURGER ^{3, 7, 9, 13, 14}

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

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

PIZZE

tradizionali

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

CONTORNO

PATATE AL FORNO	5,00 €
VERDURA GRIGLIATA MELANZANE, ZUCCHINE	5,00 €
ZUCCHINE ALLA SCAPECE	5,00 €
PEPERONI OLIVE E CAPPERI	5,00 €
MELANZANE A FUNGHETTO	5,00 €
INSALATA VERDE	4,00 €

BIBITE

ACQUA	2,00 €
BIBITE COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE	3,00 €
BIRRA BOTTIGLIA	6,00 €
AMARI	4,00 €
AMARO NAZIONALE	6,00 €
JEFFERSON	6,00 €
LIMONCELLO NAZIONALE	6,00 €
LIMONCELLO	3,00 €
MELONCELLO	3,00 €
CAFFE	2,00 €

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

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 Cuberoli 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.*



SINAPSI

PIZZA & GRILL

M E N U
F O O D

ALLERGENS



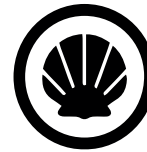
1 PEANUTS



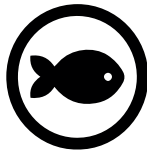
2 TREE NUTS



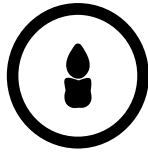
3 MILK



4 MOLLUSCS



5 FISH



6 SESAME



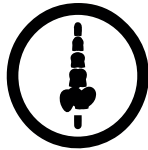
7 SOY



8 CRUSTACEANS



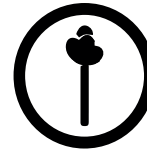
9 GLUTEN



10 LUPIN



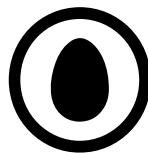
11 MUSTARD



12 CELERY



**13 SULPHUR
DIOXIDE AND
SULPHITES**



14 EGGS

STARTERS

saucés included

hot STARTERS

FRENCH FRIES ^{1, 9, 13} 5,00 €

ADD PROVOLA
CHEESE FONDUE +€1.00

SINAPSI MINI MEATBALLS 4PCS ^{1, 3, 9, 13, 14} 8,00 €

SOUS-VIDE PORK BELLY MEATBALLS
SERVED WITH PARMESAN CHEESE FONDUE

POTATO CROQUETTES ^{1, 3, 9, 13, 14} 2,00 €

POTATO CROQUETTES WITH PROVOLA CHEESE

CHICKEN TENDERS 3PCS ^{1, 3, 9, 11, 12, 13, 14} 10,00 €

GOLDEN GRANA CHEESE PEARLS 3PCS ^{3, 4, 14} 12,00 €

GOLDEN-FRIED GRANA PADANO CHEESE PEARLS SERVED
WITH SMOKED SALMON TARTARE AND LIME ZEST

TACOS MY WAY 2PCS 10,00 €

CHEF'S SIGNATURE TACOS

cold STARTERS

FRESELLA WITH RAWMEAT ^{3, 9} 14,00 €

BEEF CARPACCIO, BUFFALO STRACCIATELLA,
AND LIME CRYSTALS

CAPRESE IN A GLASS ^{3, 9} 12,00 €

TOMATO GELÉE, BUFFALO MOZZARELLA MOUSSE, BASIL
EMULSION, AND CRISPY BREADCRUMB CRUMBS

TASTING BOARD FOR 2 ³ 28,00 €

SELECTION OF 4 CURED MEATS, 3 CHEESES, FRUIT MOSTARDA, TARALLI,
ALMOND-STUFFED OLIVES, ARTICHOKE WEDGES, AND SEASONAL FRUIT.

TASTING BOARD FOR 4 ³ 50,00 €

MEAT TARTARE CHEESECAKE (LACTOSE-FREE) ³ 18,00 €

BATTUTO DI FASSONA AL COLTELLO, PHILADELPHIA,
TARALLO NAPOLETANO

CESAR SALAD ^{3, 9} 14,00 €

ICEBERG LETTUCE, CHICKEN, CROUTONS, GRANA PADANO
SHAVINGS, AND CAESAR DRESSING.

CAESAR SALAD WITH SALMON ^{3, 9} 16,00 €

ICEBERG LETTUCE, SALMON, CROUTONS, GRANA PADANO
SHAVINGS, AND CAESAR DRESSING.

MEAT

dishes

MARCHIGIANA BEEF BURGER ^{3, 7, 13, 14} 14,00€

200 G MARCHIGIANA BEEF BURGER SERVED WITH ROASTED POTATOES.

WAGYU BEEF BURGER ^{3, 7, 13, 14} 20,00€

200 G WAGYU BEEF BURGER SERVED WITH GRILLED VEGETABLES.

ARGENTINIAN BEEF TAGLIATA 24,00€

ARGENTINIAN SLICED BEEF STEAK SERVED WITH ARUGULA, GRANA PADANO SHAVINGS, AND RED AND YELLOW DATTERINO TOMATOES.

RIBEYE STEAK ^{9, 11, 14} 7,00€

RIBEYE STEAK *price per 100 grams*

T-BONE STEAK ^{9, 14} 7,00€

T-BONE STEAK, *price per 100 grams*

RODAJAS DE POLLO ^{2, 9} 18,00€

SLICED GRILLED CHICKEN SERVED WITH MIXED SALAD, CRISPY LEMON BREADCRUMBS, AND SALTED ALMONDS.

SANDWICHES

Beef burger 90G• gluten-free bread option +2 euro

MENU

table

SMASH SINAPSI ^{3, 7, 9, 13, 14}

SMASH BURGER WITH CRISPY BACON, CHEDDAR CHEESE, SINAPSI SAUCE, TOMATO, AND ICEBERG LETTUCE.

CLUB SANDWICH ^{9, 11, 14}

GRILLED CHICKEN, SORRENTO TOMATO, ICEBERG LETTUCE, MAYONNAISE, AND CRISPY BACON, SERVED WITH FRENCH FRIES.

CLUB SANDWICH SALMON ^{9, 11, 14}

SMOKED SALMON, SORRENTO TOMATO, ICEBERG LETTUCE, MAYONNAISE, AND AVOCADO, SERVED WITH FRENCH FRIES.

VEGGIE BURGER ^{3, 7, 9, 13, 14}

VEGGIE BURGER WITH ROASTED POTATO CREAM, ICEBERG LETTUCE, AND TOMATO.

CHICKEN BURGER ^{3, 7, 9, 13, 14}

CRISPY CHICKEN CUTLET, ICEBERG LETTUCE, MAYONNAISE, AND PROVOLA CHEESE.

S

M

L

XL

12,00€ 15,00€ 18,00€ 21,00€

16,00€

18,00€

14,00€

12,00€

SPECIAL

pizze

SINAPSI ^{3, 9, 13}	14,00 €
CRUMBLE BURGER, CHEDDAR CHEESE SAUCE, CRISPY BACON, COW'S MILK MOZZARELLA, BASIL, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.	
FRESELLA ^{3, 9}	14,00 €
COW'S MILK MOZZARELLA, SUN-DRIED TOMATOES, SEASONED CROUTONS, STRACCIATELLA, BASIL OIL, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.	
MARGHERITA 3.0 ^{3, 9}	14,00 €
YELLOW, RED, AND GREEN CHERRY TOMATO CREAM, COW'S MILK MOZZARELLA, PECORINO CHEESE, BASIL, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.	
CIUMMARELLA ^{3, 9}	14,00 €
FRIGITELLI PEPPERS, RED AND YELLOW DATTERINO TOMATOES, PROVOLA CHEESE, PECORINO CHEESE, CASERTANO BLACK PORK SAUSAGE, BASIL, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.	
LUCE ^{3, 9}	13,00 €
YELLOW DATTERINO TOMATO VELOUTÉ, BUFFALO MOZZARELLA, RED DATTERINO TOMATO CONFIT, FOSSA CHEESE, BASIL, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.	
NERANO ^{1, 3, 9}	15,00 €
ZUCCHINI CREAM, CRISPY ZUCCHINI CHIPS, PROVOLA CHEESE, PROVOLONE DEL MONACO, BASIL, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.	
CILENTANA ^{3, 9}	14,00 €
PROVOLA CHEESE, ZUCCHINI BLOSSOMS, PEPPERS, RICOTTA DOLLOPS, SALAMI, PECORINO CHEESE, BASIL, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.	
TENTAZIONI ^{9, 3, 2}	16,00 €
FINISHED WITH COW'S MILK MOZZARELLA CREAM, SEASONED FASSONA BEEF TARTARE, CRUMBLed TARALLO, LEMON ZEST, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.	
CAPPELLO DI TOTÒ ^{9, 3}	16,00 €
RICOTTA-STUFFED CRUST, YELLOW DATTERINO TOMATO CREAM, FRESH SLICED DATTERINO TOMATOES, ZUCCHINI BLOSSOMS, BUFFALO MOZZARELLA, CACIORICOTTA CHEESE, BASIL, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.	
CONTADINA ^{9, 3}	16,00 €
BELL PEPPER CREAM, PORCHETTA, SMOKED PROVOLA CHEESE, CRYSTALLIZED BASIL, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.	
MILANO ^{9, 3}	16,00 €
YELLOW DATTERINO TOMATOES, COW'S MILK MOZZARELLA, HERB-CRUSTED BRESAOLA, ARUGULA, 24-MONTH AGED PARMESAN SHAVINGS, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, AND BASIL.	

PIZZE

traditional

COSACCA ^{3,9}	7,00 €
PEELED TOMATOES, PDO PECORINO ROMANO, BASIL, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.	
MARGHERITA ^{3,9}	8,00 €
PEELED TOMATOES, COW'S MILK MOZZARELLA, PDO PECORINO ROMANO, BASIL, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.	
MARINARA ⁹	7,00 €
PEELED TOMATOES, GARLIC, OREGANO, BASIL, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.	
CAPRICCIOSA ^{3,9}	10,00 €
PEELED TOMATOES, NAPOLI SALAMI, COOKED HAM, BUTTON MUSHROOMS, BLACK OLIVES, ARTICHOKEs, COW'S MILK MOZZARELLA, PDO PARMIGIANO REGGIANO, BASIL, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.	
PROVOLA E PEPE ^{3,9}	9,00 €
PEELED TOMATOES, SMOKED PROVOLA CHEESE, FRESHLY CRACKED BLACK PEPPER, PDO PECORINO ROMANO, BASIL, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.	
ORTOLANA VEGETARIANA ^{3,9}	10,00 €
BELL PEPPERS, ARTICHOKEs, ROASTED EGGPLANT, MUSHROOMS, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, PDO PARMIGIANO REGGIANO, BASIL, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.	
BUFALINA ^{3,9}	10,00 €
PEELED TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA, PDO PARMIGIANO REGGIANO, BASIL, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.	
FILETTO ^{3,9}	11,00 €
DATTERINO TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA, PDO PARMIGIANO REGGIANO, BASIL, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.	
WURSTEL E PATATINE ^{3,9}	9,00 €
COW'S MILK MOZZARELLA, WÜRSTEL, FRENCH FRIES, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.	
CALZONE ^{3,9}	12,00 €
OVEN-BAKED CALZONE FILLED WITH SALAMI, COOKED HAM, MUSHROOMS, COW'S MILK MOZZARELLA, PEELED TOMATOES, PDO PECORINO ROMANO, RICOTTA, BASIL, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.	
CROCCO PIZZA ^{3,9, 14}	10,00 €
COW'S MILK MOZZARELLA, COOKING CREAM, POTATO CROQUETTES, COOKED HAM, PDO PARMIGIANO REGGIANO, BASIL, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.	
DIAVOLA ^{3,9}	10,00 €
PEELED TOMATOES, COW'S MILK MOZZARELLA, PDO PECORINO ROMANO, SPICY SALAMI, CHILI PEPPER, BASIL, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.	
RUGHETTA ^{3,9}	12,00 €
COW'S MILK MOZZARELLA, CULATELLO, DATTERINO TOMATOES, PDO PARMIGIANO REGGIANO SHAVINGS, ARUGULA, BASIL, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.	

SIDE DISH

ROASTED POTATOES	5,00 €
GRILLED VEGETABLES EGGPLANT AND ZUCCHINI	5,00 €
ZUCCHINI ALLA SCAPECE	5,00 €
BELL PEPPERS WITH OLIVES AND CAPERS	5,00 €
MELANZANE A FUNGHETTO	5,00 €
GARDEN SALAD	4,00 €

BEVERAGES

STILL OR SPARKLING WATER	2,00 €
SOFT DRINKS COKE, COKE ZERO, FANTA, SPRITE	3,00 €
BOTTLED BEER	6,00 €
AMARI	4,00 €
AMARO NAZIONALE	6,00 €
JEFFERSON	6,00 €
LIMONCELLO NAZIONALE	6,00 €
LIMONCELLO	3,00 €
MELONCELLO	3,00 €
COFFEE	2,00 €

DRAFT BEERS

SMALL BEERS 0.25 l

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

LARGE BEERS 0.50 l

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

DESSERTS

CLASSIC TIRAMISU	5,00 €
TIRAMISU CHEF	5,00 €
SICILIAN CANNOLI 3PCS	6,00 €

SINAPSI

PIZZA & GRILL

M E N U
D R I N K

THE SINAPSI

philosophy

The Point of Connection

In the nervous system, the synapse is the invisible impulse that connects two separate entities. It transforms an isolated signal into a thought, an emotion, or a reaction.

We created this space around the same principle: to become a point of connection. A bridge between the purity of raw ingredients and the art of mixology; between the ancestral warmth of fine cuisine and the freshness of molecular innovation; but above all, between the bar and your table.

In the “The Lab Rituals” section, you become the final spark. You will receive the elements in their purest and most authentic form, ready to activate the creative process directly under the glow of your table lamp.

Throughout the rest of the menu, you will discover our “liquid encyclopedia” and our signature creations — carefully engineered to perfectly complement grilled cuts, raw meat specialties, gourmet snacks, and premium burgers.

Make yourselves comfortable. Let the music guide you.

Activate your synapses.

THE LIQUID ENCYCLOPEDIA | THE COCKTAILS

AREA 1: THE LAB RITUALS

The Great DIY Classics

*Cutting-edge mixing performed right at your table.
Receive the pure elements and activate the protocol under the light of your lamp.*

NEGRONI (Custom Lab) € 15,00

Ingredient: *Premium Gin (chosen from our selection), Bitter, Sweet Red Vermouth (chosen from our selection)*

The Ritual: Take the three pure, separate components from their graduated vials. Combine them in a mixing glass over ice, stir with a bar spoon for 15 seconds to achieve the desired dilution, and strain into a tumbler over a large ice cube using the classic Julep strainer. The server will complete the ritual by misting an essence of bitter orange and incense over the drink.

Synaptic Tip: *An extraordinary opening act featuring a cheesecake topped with Piedmontese Fassona beef tartare. The bitterness of the aperitif cleanses the palate, cutting through the richness of the raw meat.*

SOUR LAB (Velluto Cinetico) € 16,00

Choose your base: Bourbon Whiskey, Gin, White Rum, White Tequila

Ingredient: *The spirit of your choice, freshly squeezed lemon juice, sugar syrup, natural foamer*

The Ritual: Grab the mini-shaker containing your chosen spirit base, fresh lemon, sugar, foamer, and ice. Shake vigorously for 12 seconds to chill the steel exterior and activate the emulsion. Pour the cascade of liquid velvet directly over the giant ice cube in your tumbler and place a dehydrated lime wheel on top.

Synaptic Tip: If you opt for Bourbon or Tequila, the ideal pairing is the Wagyu Burger or my signature Tacos; if you prefer Gin or Rum, the drink pairs beautifully with XL Chicken Banditos or Rodajas de Pollo.

Synaptic Tip: *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

Ingredient: *Crème de Cassis, mini-bottle of Franciacorta to be uncorked at the table, raspberry molecular air.*

The Ritual: Pour the liqueur base into the wide-bowled glass and top it up with sparkling wine. Using the small spoon, take the Raspberry Cloud—prepared at the back bar—from its miniature pedestal and place it on the surface; it will dissolve instantly upon contact with your lips, releasing an intense, fleeting aroma.

Synaptic Tip: *The elite pairing for the Caesar Salad—with a salmon alternative—or the velvety Caprese in a glass.*

GIN TONIC (Cromato & Botanico) € 16,00

Ingredient: *New Zealand Premium Chromatic Gin, Ginger and Elderflower Cordial, Premium Tonic Water.*

The Ritual: Receive a glass with ice and a gin base featuring a naturally deep blue-black hue. Adjust the spicy notes by injecting the cordial from the dropper bottle, then pour in the tonic water—watch as the chemical reaction instantly transforms the drink's color into a vibrant pinkish-lavender right before your eyes. Garnished with a dehydrated lime wheel.

Synaptic Tip: *Refreshing and spicy, ideal alongside a Club Sandwich or Chicken Slices.*

AREA 2: THE INTERNATIONAL CLASSICS

The Espresso Classics

The great world icons of bartending, prepared from zero and mixed at the time of order by the barman.

The Unforgettables

Gli Intramontabili

DRY MARTINI € 12,00

(Premium Gin, Dry Vermouth, lemon twist or olive) Clear, minimalist, and exceptionally chilled; served in a coupe.

Synaptic Trip: *Sip slowly alongside the *Morbidoso di Caprese* served in a glass.*

MANHATTAN € 12,00

*(Rye Whiskey, Sweet Red Vermouth, Angostura Bitters)
Warm, dry, and spicy; served in a vintage-style coupe glass.*

Synaptic Trip: *Enhances the mineral notes and clean flavors of the Raw Meat Frisella, featuring carpaccio and buffalo stracciata.*

AMERICANO € 10,00

*(Bitter, Sweet Red Vermouth, Soda Water, Orange Slice)
A timeless balance of bitterness, freshness, and gentle effervescence.*

Synaptic Tip: *Perfect as an aperitif to awaken the palate, especially when paired with our tasting board.*

BOULEVARDIER € 12,00

(Bourbon Whiskey, Bitter, Sweet Red Vermouth)

A bold and complex autumn-inspired interpretation of the classic Negroni.

Synaptic Tip: *Its rich character perfectly complements the intense flavors of our Synapsi Smash Burger with cheddar and bacon.*

The Muddler & Refreshing *Muddled, Refreshing & Salty*

BLOODY MARY € 12,00

(Vodka, Tomato Juice, Tabasco, Worcestershire Sauce, Fresh Lime Juice, Salt, Black Pepper)

A rich, savory, and spicy cocktail with a bold character.

Synaptic Tip: *An exceptional pairing for a ribeye steak or a bone-in T-bone. The spices enhance the flavors of grilled meat, acting as a perfect seasoning.*

MOSCOW MULE € 11,00

(Vodka, Freshly Squeezed Lime Juice, Premium Ginger Beer)

Served in the signature chilled copper mug, garnished with a sprig of fresh mint.

Synaptic Tip: *A refreshing choice to cleanse the palate after our Synapsi Meatballs or the 100g Crocchetta.*

PALOMA € 11,00

(100% Agave Blanco Tequila, Fresh Lime Juice, Pink Grapefruit Soda, Pink Salt Rim) Explosive, citrus-forward, and pleasantly savory.

Synaptic Tip: *Its citrus and savory notes make it the perfect match to cleanse the palate after the "Tacos My Way."*

MOJITO € 10,00

(White Rum, Fresh Lime, Cane Sugar, Fresh Mint, Soda Water)

The iconic Caribbean muddled cocktail — refreshing, aromatic, and timeless.

Synaptic Tip: *Perfect for adding a fresh herbal note alongside the ricotta and provola-stuffed zucchini flower.*

CAIPIRINHA € 10,00

(Cachaça, Freshly Muddled Lime, Cane Sugar)

A powerful and vibrant cocktail with the distinctive character of pure sugarcane spirit.

Synaptic Tip: *Perfectly refreshes the palate after the bold flavors of "Tacos My Way."*

CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA (FRESH FRUIT PULP) € 11,00

(Vodka, Fresh Strawberry Pulp Muddled to Order, Sugar, Lime, Crushed Ice)

Rich in authentic fresh fruit flavor; highly aromatic and perfect for summer.

Synaptic Tip: *Its tangy and fruity character refreshes the palate after the French Fries with Fresh Provola Cheese Fondue.*

The Frozen Experience

Forizen is snow

STRAWBERRY DAIQUIRI FROZEN € 12,00

White Rum, Lime Juice, Strawberry Purée, Sugar)

A smooth, velvety, snow-like frozen texture, finished with a dehydrated strawberry garnish.

Synaptic Tip: Refreshing and easy to enjoy alongside our tasting board.

MARGARITA FROZEN € 12,00

(Blanco Tequila, Triple Sec, Fresh Lime Juice)

Crisp and ice-cold, served with a salted rim on the glass.

Synaptic Tip: Its icy smoothness perfectly refreshes the palate after the rich flavors of the Marchigiana Burger or the Veggie Smash.

The Tiki Culture

L'Exotivism

MAI TAI (Sinapsi Twist) € 13,00

(Blend of Dark and Light Rums, Triple Sec, Spiced Caribbean Falernum Syrup, Fresh Lime Juice) Served in a traditional Tiki mug, garnished with fresh mint and dried orange. We replace the classic orgeat syrup with Falernum, creating a spicier, drier, and more intense finish.

Synaptic Tip: The warmth of ginger and cloves from the Falernum beautifully cuts through the richness of the Wagyu Burger.

ZOMBIE € 14,00

(Blend of Three Rums, Falernum, Anise Liqueur, Fresh Grapefruit Juice, Grenadine)
Bold, fruity, and mysterious; served in a tall cylindrical glass.

Synaptic Tip: A powerful and spectacular cocktail designed to pair with the indulgent flavors of our Club Sandwich for Two.

PIÑA COLADA € 12,00

(White Rum, Dark Rum, Pineapple Extract, Premium Coconut Cream, Fresh Lime Juice)
Potent, tropical, and mysterious; served tall over crushed ice.

Hard-shaken to create a rich, frothy, and velvety texture.

Synaptic Tip: An excellent sweet-and-savory contrast when paired with "Tacos My Way."

AREA 3: THE TWIST ON CLASSIC

Reinterpretations

*Iconic global mixology classics reimagined
through modern molecular techniques.*

SMOKED OLD FASHIONED € 15,00

Ingredient: *Bourbon Whiskey, Angostura Bitters, Sugar, Orange Zest.*

The scene: *The cocktail is crafted at the bar, poured over a perfectly clear ice sphere, and placed under a glass cloche filled with cold cherry wood smoke. The cloche is dramatically lifted tableside, releasing an aromatic cloud that enhances the sensory experience.*

Synaptic Tip: *The ultimate pairing for a bone-in T-bone or a ribeye steak. The delicate cherry wood smoke blends with the meat's charred and smoky notes, enhancing its depth, richness, and juiciness.*

MOLECULAR ESPRESSO MARTINI € 13,00

Ingredient: *Premium Vodka, Coffee Liqueur, Freshly Brewed Espresso.*

The scene: *Instead of the traditional foam, this cocktail is finished with a molecular liquorice "air" prepared in our back bar laboratory, creating a striking contrast of color, aroma, and flavor.*

Synaptic Tip: *An exceptional after-dinner or contemplative cocktail, perfectly paired with our Classic Tiramisu or Sicilian Cannoli.*

AREA 4: THE SIGNATURE INSIGHTS

Sinapsi creations

*Exclusive and original cocktails created in our laboratories,
designed to harmoniously connect with our gourmet cuisine.*

TRUFFLE INFUSION € 15,00

Ingredients: *VPremium Vodka, Dry Vermouth, Water-Soluble White Truffle Essence.*

The Scene: Served ice-cold in a vintage Martini glass, the cocktail is delicately misted tableside with a dry aromatic vapor of porcini mushrooms and earthy notes, enhancing the surrounding sensory experience.

Synaptic Tip: *Created to complement the noble, earthy flavors of the Wagyu Burger with grilled vegetables, highlighting its depth and elegance.*

PLACEBO (THE NON-ALCOHOLIC EXPERIENCE) € 10,00

Ingredients: *Non-Alcoholic Juniper Spirit, Cold Hibiscus and Rosehip Infusion, Ginger Ale.*

The Scene: Served beneath the table lamp with a crystal-clear ice sphere containing frozen edible flowers. As the cocktail is enjoyed, the flowers slowly reveal themselves through the transparency of the ice, creating a visual and sensory experience.

Synaptic Tip: *Designed for those who seek the complexity and creativity of our mixology while choosing a completely alcohol-free experience. Beautifully paired with a Caesar Salad (also available with salmon) or our Strawberry Tiramisu.*

AREA 1: CHAMPAGNERIA

The French Aristocracy

The great historic Champagne Houses. Timeless elegance, exceptional vintages, and the finest expressions of French craftsmanship.

LOUIS ROEDERER - COLLECTION BRUT € 110,00 | Glass € 35,00

Notes: Complex and vibrant, with velvety notes of white orchard fruit, freshly baked pastry, and a long, chalky mineral finish.

Synaptic Pairing: *A sublime match for our Raw Meat Frisella. Its vibrant acidity refreshes the palate after the buffalo stracciata while enhancing the delicate flavors of the carpaccio and lime pearls*

LOUIS ROEDERER - BRUT ROSE' € 160,00

Notes: Elegant aromas of wild red berries, rose petals, and delicate spices, supported by remarkable structure and refined minerality.

Synaptic Pairing: *Outstanding with our Caesar Salad with salmon. The structure of this Pinot Noir-based Rosé beautifully complements the richness of the fish while preserving its delicate character*

TAITTINGER - BRUT RÉSERVE € 85,00 | Glass € 22,00

Notes: Fresh, elegant, and perfectly balanced. Its high Chardonnay content reveals delicate notes of honey, white peach, and freshly baked brioche.

Synaptic Pairing: *The perfect aperitif, beautifully paired with our Morbidoso di Caprese served in a glass or our tasting board.*

TAITTINGER - PRESTIGE ROSE' € 100,00

Notes: Lively, crisp, and fruit-forward, with expressive aromas of fresh raspberry, cherry, and redcurrant, finishing long and refreshing.

Synaptic Pairing: *An excellent companion to Tacos My Way or to our selection of freshly prepared gourmet bites.*

AREA 2: THE BUBBLES

Franciacorta, Trento DOC & Valdobbiadene

The finest expressions of Italy's Metodo Classico and artisanal Charmat Method. Elegant sparkling wines whose vibrant acidity and creamy texture are crafted to balance richness and refresh the palate.

THE CLASSIC METHOD

Franciacorta & Trento DOC

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

Notes: An iconic Franciacorta with enveloping aromas of brioche, citrus, and ripe yellow fruit, complemented by a fine, creamy mousse.

Synaptic Pairing: A perfect match for our ricotta and provola-stuffed zucchini flower. Its lively bubbles beautifully balance the richness of the molten cheese filling.

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

Notes: Elegant, structured, and mineral-driven, with delicate notes of white flowers, vanilla, and ripe orchard fruit, leading to a vibrant, refined finish.

Synaptic Pairing: Excellent with our XL Chicken Banditos or Rodajas de Pollo. The freshness of the wine perfectly complements the crisp almond crust.

ALTEMASI - TRENTO DOC MILLESIMATO € 35,00 | Glass € 9,00

Notes: A mountain-style sparkling wine with remarkable precision and freshness. Notes of green apple, candied lemon, and pronounced alpine minerality define its elegant character.

Synaptic Pairing: Its crisp acidity and refreshing profile make it an excellent companion to our Caesar Salad with salmon.

THE ARTISAN CHARMAT METHOD

Valdobbiadene

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

Notes: Highly aromatic, soft, and floral, with inviting notes of wisteria, pear, and Golden Delicious apple, finishing with a delicate touch of sweetness.

Synaptic Pairing: The ideal welcome drink, perfectly paired with our tasting board to awaken the palate before the meal.

AREA 3: RED WINES

The Kings of Fire and Meat

Structure, silky tannins, warmth, and layers of spice. Wines carefully selected to enhance the richness of premium meats through perfect balance and harmony.

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

Notes: Modern, rich, and full-bodied, with generous aromas of ripe black fruit, sweet spices, tobacco, and subtle toasted oak from barrel aging.

Synaptic Pairing: *The ultimate companion to our Wagyu Burger. Its depth and toasted nuances enhance the buttery marbling of the Wagyu and the smoky notes of the grilled vegetables.*

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

Notes: Elegant and aristocratic, revealing delicate aromas of violet, dried rose, forest floor, and red berries, supported by refined, silky tannins.

Synaptic Pairing: *An exceptional match for our Fassona beef tartare cheesecake. Nebbiolo respects the delicacy of the raw meat while refreshing the palate with remarkable elegance.*

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

Notes: Warm, velvety, and beautifully rounded, with rich notes of dried plum, Amarena cherry, dark chocolate, and sweet spices.

Synaptic Pairing: *Its generous body and spicy character pair beautifully with our Synapsi Smash Burger and Tacos My Way.*

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

Notes: Bold, structured, and deeply expressive, offering aromas of Marasca cherry, black pepper, liquorice, and volcanic earth, with impressive tannic depth.

Synaptic Pairing: *Designed for a bone-in T-bone or a rare ribeye steak. Its powerful structure beautifully complements the richness and mineral character of grilled beef.*

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

Notes: Opulent, warm, and intensely fruity, with notes of plum jam, cocoa, vanilla, and a smooth, velvety finish.

Synaptic Pairing: *An outstanding pairing with our 200g Marchigiana Beef Burger served with roasted potatoes.*

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

Notes: Fresh, vibrant, and beautifully approachable, with aromas of ripe cherry, raspberry, and a delicate hint of black pepper on the finish.

Synaptic Pairing: *A versatile companion to our Synapsi Meatballs or a Caesar Salad with grilled chicken.*

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

Notes: A traditional lightly sparkling red wine, served chilled, with vibrant notes of wild berries, Marasca cherry, and violet, supported by refreshing acidity.

Synaptic Pairing: *Perfect with our French Fries topped with fresh provola cheese fondue or the 100g Potato Croquette. Its lively effervescence refreshes the palate after every bite.*

AREA 4: WHITE & ROSE WINES

Freshness, Minerality & Elegance

Bright acidity, refined minerality, and vibrant citrus notes. Carefully selected to complement seafood, fresh cheeses, vegetables, and the signature flavors of our cuisine.

The whites

Northern Italy & Regional Classics

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

Notes: Elegant and refined, with delicate aromas of wildflowers, Reinette apple, and vibrant citrus minerality, leading to a long, persistent finish.

Synaptic Pairing: *A perfect companion to our Raw Meat Frisella, where its freshness beautifully balances the buffalo stracciata while enhancing the delicate flavors of the carpaccio. Equally outstanding with our Caesar Salad with salmon.*

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

Notes: Pure, elegant, and mineral-driven, with aromas of ripe pear, sage, and delicate spice, supported by balanced acidity and a smooth, harmonious palate.

Synaptic Pairing: *Its freshness and savory character make it the ideal companion to our Rodajas de Pollo with its crisp almond and lemon coating.*

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

Notes: Soft and elegant, with aromas of ripe apple, banana, and subtle buttery notes, leading to a smooth, well-balanced finish.

Synaptic Pairing: *An excellent match for our Veggie Smash Burger, complementing the richness of the roasted potato cream.*

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

Notes: Structured, mineral, and complex, with characteristic flinty notes, citrus fruit, and vibrant acidity that reflects its volcanic origin.

Synaptic Pairing: *Its pronounced minerality and freshness perfectly balance the richness of our ricotta and provola-stuffed zucchini flower.*

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

Notes: Mediterranean in character, offering aromas of kiwi, orange blossom, fresh herbs, and a long, saline finish.

Synaptic Pairing: *Beautifully complements the freshness and delicate richness of our Caesar Salad with salmon.*

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

Notes: Fresh and maritime, with aromas of Mediterranean herbs, broom flowers, and white almond, finishing with the unmistakable salinity of the island.

Synaptic Pairing: *The ideal companion to our Morbidoso di Caprese, enhancing the sweetness of Sorrento tomatoes and the freshness of fior di latte mozzarella.*

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

Note: Fresh, citrus-driven, and distinctly volcanic, with notes of lime, crisp green apple, and elegant mineral complexity.

Synaptic Pairing: *Its vibrant acidity refreshes the palate beautifully alongside our XL Chicken Banditos and French Fries.*

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

Notes: Light, fresh, and easy-drinking, with delicate floral aromas and ripe yellow fruit.

Synaptic Pairing: *A refreshing aperitif wine, perfect with our French Fries or as a light start to your dining experience.*

ROSE WINES *Elite Selection*

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

Notes: Delicate pale-pink color with elegant aromas of wild raspberry, Mediterranean herbs, and refined mineral freshness.

Synaptic Pairing: *A luxurious pairing for our Fassona Beef Tartare Cheesecake or the Raw Meat Frisella.*

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

Notes: Made from 100% Aglianico, this elegant rosé reveals vibrant notes of pomegranate and redcurrant, complemented by a refreshing marine minerality.

Synaptic Pairing: *The perfect summer companion to our Club Sandwich for Two or Tacos My Way.*