

# MOOD

femme

Condividi la tua esperienza qui da noi, usa #MOOD

## IL RELAX

A BORDO-PISCINA

**ASSAGGI  
DALLA CUCINA  
DA AGGIUNGERE  
AL VOSTRO  
APERITIVO**

panissa, frittini  
da gustare con salse fresche  
e intingoli della tradizione,  
frisceu caldi pesto e olive

€ 4



## I COCKTAIL

PREFERITI DA MOOD

**ANALCOLICO MOOD**  
pesca-ananas-lampone  
tonica

**ALCOLICO MOOD**  
ananas-fragola-tonica- vodka

**SPRITZ**  
aperol-prosecco-soda

**AMERICANO**  
vermut rosso-campari  
soda-angostura-slide arancia

**NEGRONI**  
gin-vermut rosso-campari  
soda

**MOJITO**  
lime-menta-rum chiaro  
zucchero di canna-soda

**CUBA LIBRE**  
rum-cola

**RUM COOLER**  
lime•zucchero di canna  
•rum bianco•ginger ale

**HUGO**  
prosecco-seltz  
fiori di sambuco-menta

**SENARDINI**  
gin-vermut dry- limone  
€ 7

**MOSCOW MULE**  
vodka-lime-ginger  
beer-menta  
€ 7

Se preferisci qualcosa che qui non c'è, chiedici!  
Siamo contenti di soddisfare le tue richieste



## LE BIRRE

MIGLIORI ITALIANE



alla spina

**PORETTI 4 LUPPOLI**  
30 cl € 4

in bottiglia

**ICHNUSA:**  
la bionda sarda  
33 cl € 5

chiedici i nuovi arrivi!

## MENU BAMBINI

Salsiccia alla griglia o wurstel  
+ patate al forno + bibita + gelato  
€ 10

## I DOLCI

ESTIVI



**ASSAGGI DI DOLCI  
DEL GIORNO**

Panna cotta al timo  
con salsa daiquiri

Cheesecake  
alla ricotta  
con salsa a scelta

Tiramisù

Crema al cioccolato  
con passion fruit

€ 8 (3 a scelta)

**COPPA DI GELATO**

Cioccolato fondente  
Crema alla vaniglia  
Fiordilatte italiano  
Sorbetti del giorno  
preparati da noi

€ 4 (2 palline)

**FRAGOLE**  
con gelato e chantilly  
€ 7

**AFFOGATI**  
Caffè / Whisky  
€ 7

## IL MENU MOOD

DEGUSTAZIONE DA CONDIVIDERE

Per noi la tavola è voglia di stare insieme e assaggiare tanti gusti diversi #MOOD

### ANTIPASTI DALLA CUCINA

frittini da gustare con salse fresche e intingoli della tradizione,  
frisceu caldi pesto e olive, panissa tradizionale,  
insalate di stagione dal mare e dall'orto  
tartare di Fassona con verdure in agrodolce

con cosa vuoi continuare?

#### LA TERRA

grill:

polletto agli aromi d'Oriente,  
maialino ai profumi di Liguria,  
tagliata di sottiletto al fior di sale  
e rosmarino

**IL BIS DEL GRILL**

uscita supplementare di carni,  
per chi non si accontenta!  
g 300 € 12

€ 25

#### IL MARE

cartoccio al forno  
di pesce, crostacei  
e verdure di stagione,  
per farti gustare il miglior pesce  
preparato secondo tradizione ligure  
e creatività mood

€ 35

### DOLCE DEL GIORNO

ACQUA



## IL CRUDO

DAL RISTORANTE

Il nostro quadrato di pesce crudo, preparato al momento dalla  
cucina del ristorante Femme, servito con frutta e verdura fresche,  
leggermente marinato con olio extra vergine di oliva e agrumi.

Un piatto di 350 g di pesce, per chi desidera cenare con il crudo  
o perfetto da condividere, composto da:  
tonno, gabilo, salmone biologico, ricciola, calamari, frutti di mare,  
gamberi di Sanremo, scampi del Mediterraneo, gamberi rosa.

€ 40

Alcuni pesci potrebbero variare in base alla disponibilità

chiedere per la carta allergeni

## I GIN

MIGLIORI

**GIN TAGGIASCO  
EXTRAVIRGIN**  
gin ligure, distillato  
di oliva Taggiasca  
ITALIA

**GINMARE**  
aromi mediterranei di basilico,  
timo e rosmarino  
SPAIN

**PORTOBELLO ROAD N°171**  
note agrumate e noce moscata  
LONDON

**BEEFETER 24**  
sentore di té  
LONDON

**HENDRICKS**  
morbido, aromatico, fresco,  
note di limone e petali di rosa  
SCOTLAND

**TANQUERAY RANGPUR**  
limone verde e mandarino  
GREAT BRITAIN

**MARTIN MILLER'S**  
agrumi, spezie e pepe  
ICELAND

**BIG GINO ITALIAN DRY GIN**  
fresco e agrumato  
ITALIA

**ROBY MARTON**  
ginger e liquirizia  
ITALIA

**SABATINI TUSCAN DRY GIN**  
morbido e agrumato  
ITALIA

**GOLD 999.9**  
mandarino e fiori  
FRANCE

**GIN COLLESI**  
agrumi e ginepro  
ITALIA

**UNGAVA GIN**  
secco e floreale  
CANADA

**TABAR GIN**  
cardamomo e rosmarino  
ITALIA

**GLENDALOUGH  
BOTANICAL GIN**  
ginepro e cannella  
IRLAND

Lisci, con la tonica o cocktails

€ 9



Chiedi al barman gli ultimi arrivi!

## I VINI

DA MOOD

bollicine

**PROSECCO DOC**  
calice € 5 bottiglia € 22

**FRANCIACORTA DOCG  
Berlucchi 61  
Brut, Rosè**  
calice € 7 bottiglia € 28  
**Satèn**  
calice € 7 bottiglia € 30

**CHAMPAGNE**  
bottiglia € 50

Carta dei vini ristorante a richiesta

bianchi

**PIGATO**  
calice € 5 bottiglia € 22

**VERMENTINO**  
calice € 5 bottiglia € 22

**GEWURZTRAMINER**  
calice € 5 bottiglia € 24

Carta dei vini ristorante a richiesta

rosè

**Altavia**  
calice € 5 bottiglia € 22

Carta dei vini ristorante a richiesta

rossi

**ROSSESE**  
calice € 5 bottiglia € 22

**DOLCETTO**  
calice € 5 bottiglia € 22

**PINOT NERO**  
calice € 5 bottiglia € 24

Carta dei vini ristorante a richiesta

