

# 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 € 4



## I COCKTAIL

PREFERITI DA MOOD

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

**CUBA LIBRE**  
rum-cola

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

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

**SPRITZ**  
aperol-prosecco-soda

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

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

€ 6

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

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

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

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

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



## 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, panissa tradizionale,  
insalate di stagione dall'orto, kit bruschetta,  
brandacujun

con cosa vuoi continuare?

#### LA TERRA

**grill:**  
polletto agli aromi d'Oriente,  
maialino ai profumi di Liguria,  
tagliata di sottilefiletto al fior di sale  
e rosmarino

€ 25

#### IL MARE

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

€ 35

### DOLCE DEL GIORNO

ACQUA

## 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



3 ASSAGGI DI DOLCI DEL GIORNO

€ 8

**COPPA DI GELATO**

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

€ 4 (2 palline)

**AFFOGATI**  
Caffè / Whisky  
€ 7

## 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 importante, per chi desidera cenare con il crudo  
o perfetto da condividere, composto da:  
tonno, salmone biologico, ricciola, seppie, gamberi di Sanremo,  
scampi del Mediterraneo, acciughe del Mar Ligure

€ 35

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

**MONKEY 47**  
balsamico, speziato, agrumato,  
mandorla amara  
GERMANY

**BEFEETER 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

**PANAREA ISLAND GIN**  
floreale e fruttato  
ITALIA

**BULLDOG GIN**  
coriandolo e lavanda  
LONDON

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

