

Menù

DION

cooltemporary bar

MERAKI

[me - ra - chi] • **Greco**

(agg.) quando fai qualcosa
con passione, creatività e amore;
mettendo una parte di te stesso
in quello che fai.

Dion Cooltemporary Bar | Via Crocifissa, 19 | Brescia

Tel: +39 334 7938890 | Every Day -Every Time

TAPAS

ROSTI FRENCH TOAST 6€

MOZZARELLA IN CARROZZA 6€

**GAMBERI IN CROSTA
CON MAYO ALLA PAPRIKA DOLCE 7,50€**

**BACON MEATBALL
CON GUAZZETTO DI POMODORO
E CHEDDAR FUSO 7€**

PATATE DIPPERS CON MAYO SPECIAL 4€

**STICK DI POLLO PANATO
CON SALSA AL JACK DANIELS 6€**

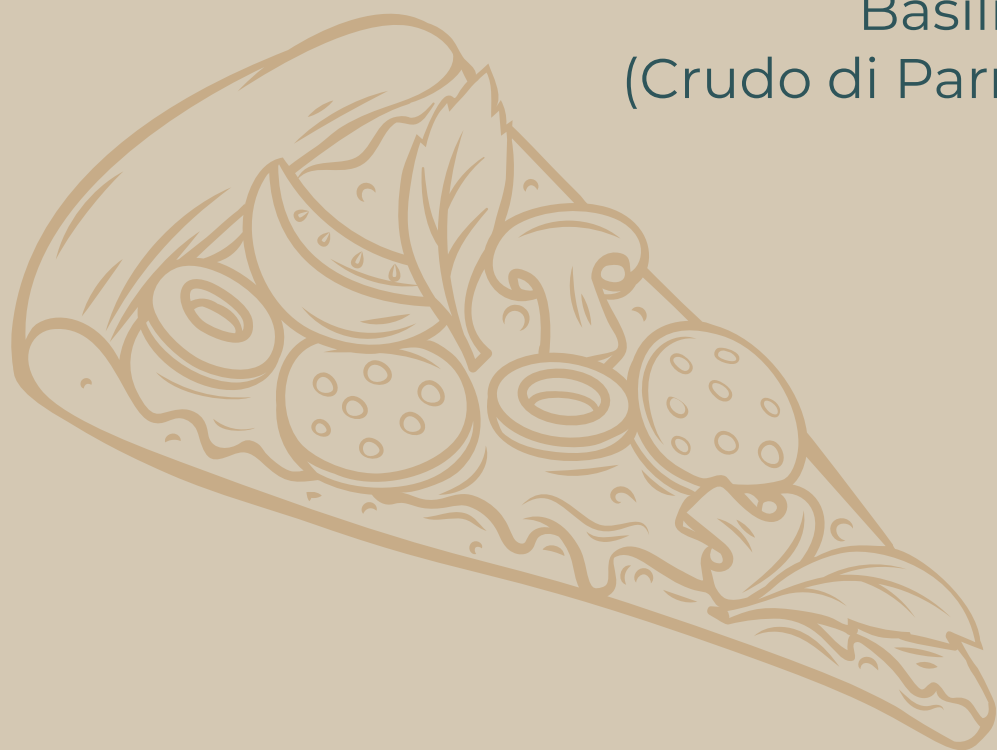
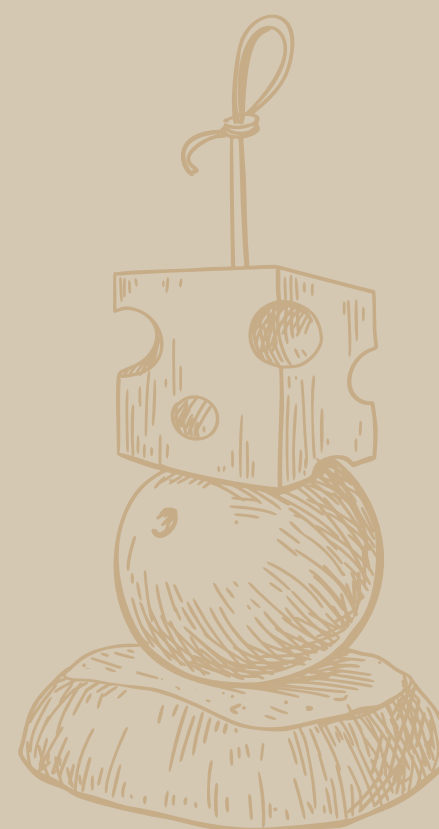
LE PINSE

PORTOFINO 11€
Salmone affumicato
Zucchine grigliate
Crema di Philadelphia
Polvere di lime

BELLUCCI 10€
Mozzarella di bufala
Pesto di basilico
Pomodorini confit

LA CIOCIARA 11€
Crema cacio e pepe
Guanciale croccante

SUPERCLASSICO 9€
Pomodoro
Stracciatella
Basilico
(Crudo di Parma) +2,50€



ANALCOLICI

SPICY THEA 7€

Succo di lime
Sciroppo di zucchero
Peperoncino in shake
Zenzero
The verde

“Speziato, deciso e intenso”

FLOWER POWER 7€

Sciroppo di rosa
Carcadè
Lavanda
Estratto di pompelmo
Succo di lime

“Delicato, morbido e floreale”

HERBALIST 7€

Succo di limone
Zucchero
Rosmarino
Salvia
Menta
Tonica

“Secco, dissetante e erbaceo”

TROPICAL VIBE 7€

Sciroppo di maracuja
Succo di lime
Estratto di ananas
Cannella

“Esotico, fruttato e morbido”

FAIRY WASSER 7€

Estratto di mela verde
Sciroppo ai fiori di sambuco
Succo di limone
Soda

“Dissetante, delicato e floreale”



DRINK

I CLASSICI

MEDELLIN 12€

Rum infuso alla fava tonka
Succo di lime
Sciroppo al maracuja
Estratto d'ananas
Spoon di fernet

"Tropicale, fruttato e speziato"

KILLING ME SOFTLY 12€

Taglio di Tequila e Mezcal
Succo di lime
Estratto di mela
Sciroppo di cannella
Peperoncino in shake

"Intenso, speziato e piacevolmente piccante"

DON RAFFAE 10€

Vodka all'alloro
Italicus al bergamotto
Succo di limone
Sciroppo ai chicchi di caffè

"Fresco, agrumato e dissetante"

LONDON CALLING 10€

Gin London Dry
English breakfast
Sciroppo ai frutti rossi
Succo di limone

"Speziato, fruttato e dissetante"

HOTEL CALIFORNIA 10€

Bourbon al burro d'archidi
Bitter al cacao amaro
Succo di limone
Sciroppo di zucchero

"Versatile, sour e morbido"

LA VIE EN ROSE 10€

Franciacorta Rosé
Sciroppo alle rose
Essenza alle rose

"Uno Spritz profumatissimo"

LIGHT MY FIRE 10€

Vermouth rosso
Bitter Campari
Drops di bitter al cioccolato
Bourbon whisky

"Per un aperitivo intenso e deciso"

SOUL CALYPSO 10€

Bitter Campari
Drops di Angostura
Soda al pompelmo rosa
Spoon di passion fruit

"Un Americano esoticamente corretto"

GLI SPECIALI