

PK

**MENU
BEVERAGE
&
FOOD**



PK.SANTAMARINELLA



PK
BEVERAGE

SIGNATURE COCKTAILS

Guappo / 9€

Tequila Cazadores • Mezcal Alipus San Baltazar •
Peperone & passion fruit • Lime • pera

Cheesetail / 10€

Vodka42Below • philadelphia e Mascarpone
Sciroppo Biscotto • Spuma al Caramello

Shiso Mule / 8€

Gin Bombay allo Shiso • Sciroppo Chiodi di Garofano
Cardamomo • Lime • Ginger Beer

Fratiky / 9€

Rum Scuro Bacardi • Cachaça Ara Tropical • Mix Sciroppo pk
Passion Fruit • Limone

1920 / 10€

Mezcal Alipus • Martini Rubino Vermouth •
Ancho Reyes • Agave

Joe / 10€

Pisco barsol • Burro d'Arachidi • vanilla
Zucchero • Limone

Aphrodite / 10€

Gin Hepple • St. Germain • Rosa • Maraschino
Zucchero • Lime • soda al té bianco

Piña Colada / 9€

(Milk Washing)

Rum Mix • Ananas
Crema di Cocco • Lime



MARTINI

CLASSIC COCKTAILS

“The really important things are said over cocktails.”

PK Spritz / 7€

Aperol Barbieri • Liquore alla Ciliegia
Limone • Prosecco

Martinez / 10€

Heyman's Old Tom Gin • Angostura Orange
Maraschino • Martini Rubino Vermouth

Godfather / 9€

Scotch Whisky Monkey Shoulder • Disaronno

Manhattan / 10€

Wild Turkey Rye Whiskey • Angostura Bitter
Martini Rubino Vermouth

Martini Cocktail / 10€

Fifty Pound London Dry Gin
Noilly Pratt Extra Dry Vermouth

Vesper Martini / 12€

Elephant London Dry Gin • Stolichnaya Vodka
Lillet Blanc

Mint Julep / 8€

Wild Turkey Bourbon Whiskey • Menta •
Zucchero

John Collins / 10€

N°3 London Dry Gin • Limone
Zucchero • Soda

Clover Club / 8€

Bombay London Dry Gin • Limone
Lampone • Magic Velvet

Sazerac / 10€

Bulleit Rye Whiskey • Angostura Bitter
Assenzio • Peychaud's Bitter • Zucchero

Penicilin / 10€

Caol Ila 12 & Monkey Shoulder Scotch Whisky
Limone • Honey Ginger Mix

Mai Tai / 10€

Appleton Estate Rum • Havana Club Rum •
Orange Curaçao • Lime • orzata

Paloma / 8€

Tequila Cazadores Blanco • Lime • Pompelmo
Rosa • Agave • Soda al Pompelmo Rosa T.Henry

Daiquiri / 8€

Diplomatico Rum Planas • Lime
Zucchero di canna bianco

Sidecar / 10€

Le Courvossier V.S. Cognac
Cointreau • Limone • Crusta di Zucchero

Premium Negroni / 10€

Vermouth Cocchi • Sipsmith London Dry Gin
Martini Bitter Riserva Speciale

Per qualsiasi altro cocktail o variazione, lo staff è a vostra disposizione.



MARTINI

La Selezione di Distillati

GIN

"Let the fun be Gin"

Hendrick's	8€	Monkey 47	10€	Vesuvio	10€
Roku	8€	Fifty pounds	8€	Naturae	10€
Mare	8€	Citadelle Reserve	12€	Gil	10€
Tanqueray Ten	8€	Citadelle	8€	Aqua luce	10€
Elephant	10€	Edinburgh	8€	Santa ana	10€
Akori yuzu	10€	Marconi	8€	Happle	12€
Etsu	10€	N°3	8€	chase	10€
Nikka Coffe	12€	Sipsmith	8€	Mombasa	8€
ki No Bi	12€	Etna	10€	Saigon	10€

| **Tonica +2€** |

Royal Brackla 16 13€
HIGHLANDS

Aberfeldy 21 15€
HIGHLANDS

Aultmore 12 10€
SPEYSIDE

Craggellachie 17 12€
SPEYSIDE

SCOTCH WHISKY

*"I love to sing and
I love to drink scotch."*



Glenkinchie 12 8€
LOWLANDS

Talisker 10 8€
SKYE

Caol Ila 12 8€
ISLAY

Arbeg 10 10€
ISLAY

BOURBON / RYE WHISKEY

"Life is messy but whiskey is neat."

Knob Creek Bourbon / Rye	8€
Basil Hayden's Kentucky Straight Bourbon	10€
Eagle Rare Single Barrel Bourbon	9€
Bulleit Bourbon / Rye	8€

JAPANESE WHISKY

"Relax in your hand."

Akashi Meisei Blended	8€
Nikka from the Barrel	10€

RUM

"Let's Rum away together."

Appleton 12y 8€ Jamaica	Doorly's 12y 8€ Barbados	Clement Très Vieux
Hampden Estate 8y 10€ Jamaica	Mount Gay XO	Canne Bleu Single Cask 10€ Martinica
Pusser's Admiralty 10€ Guyana	Reserve Cask 8€ Barbados	Depaz Tres Vieux
Clairin Communal 8€ Haiti	Santa Teresa 1796 8€ Venezuela	Réserve Spéciale 10€ Martinica
	Don Papa 8€ Filippine	



BOLLICINE

"Cheers!"

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut

21 | 5€



CANTINA: DUCA DI DOLLE (VENETO) • UVE: GLERA
Vol. 11,5%

"MARSURET" Prosecco Valdobbiadene extra dry

24€

CANTINA: MARSURET (VENETO) • UVE: GLERA
Vol. 11,5%

"De faveri" Prosecco rosè Valdobbiadene extra dry

28€

CANTINA: DE FAVERI (VENETO) • UVE: PINOT NERO
Vol. 11,5%

"4.07" Spumante Piwi Extra Dry

23€

CANTINA: MONTELLIANA (VENETO) • UVE: SOUVIGNIER GRIS, BRONNER
Vol. 11,0%

"Ciocapiàt" Lambrusco Frizzante

28€

CANTINA: MALAVASI (LOMBARDIA) • UVE: LAMBRUSCO SALAMINO, RUBERTI, ANCELLOTTA
Vol. 11,5%

"Altinum" Trento Doc Pas Dosé

35€

CANTINA: ALDENO (TRENTINO ALTO ADIGE) • UVE: CHARDONNAY
Vol. 12,0%

"Batudè" Franciacorta Brut

40€

CANTINA: TENUTA AMBROSINI (LOMBARDIA) • UVE: CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO
Vol. 12,0%

"Andrè Roger" Champagne Gran Rosè Brut

70€

CANTINA: ANDRÈ ROGER (FRANCIA) • UVE: PINOT NOIR
Vol. 12,0%

"Andrè Roger" Champagne Grand Réserve Brut Grand Cru

60€

CANTINA: ANDRÈ ROGER (FRANCIA) • UVE: PINOT NOIR, CHARDONNAY
Vol. 12,0%

"Bollinger" Champagne Brut Special Cuvée

90€

CANTINA: BOLLINGER • UVE: PINOT NERO, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER
Vol. 12,0%

"Louis Roederer" champagne collection

110€


CANTINA: LOUIS ROEDERER • UVE: PINOT NERO, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER
Vol. 12,0%



BIANCHI

"There's always time for a glass of wine."

Gewürztraminer DOC

28€ | 6€ 

CANTINA: ALDENO (TRENTINO) • **UVE:** GEWÜRZTRAMINER
Vol. 13,0%

Vermentino di Sardegna DOC

19€ | 5€ 

CANTINA: CANTINE DI ORA (SARDEGNA) • **UVE:** VERMENTINO
Vol. 12,5%

Sauvignon Friuli Grave DOC

21€ | 5€ 

CANTINA: TORRE ORIENTALE (FRIULI-VENEZIA GIULIA) • **UVE:** SAUVIGNON
Vol. 12,5%

Pecorino "Offida - Campo di Marte" DOCG

21€ | 5€ 

CANTINA: DE ANGELIS (MARCHE) • **UVE:** PASSERINA
Vol. 13%

Pinot Grigio Ramato IGP

23€

CANTINA: ORSOGNA (ABRUZZO) • **UVE:** PINOT GRIGIO E ALTRI VITIGNI
Vol. 13,5%

"Pantastico" Cacchione Nettuno DOP

21€

CANTINA: BACCO (LAZIO) • **UVE:** CACCHIONE
Vol. 13,0%

Vermentino di Sardegna DOC "Ventou de Ma"

26€

CANTINA: TANCA GIOIA "U-TABARKA" (SARDEGNA) • **UVE:** VERMENTINO
Vol. 13,5%

Chardonnay "Cardellino" - Elena Walch

32€

CANTINA: ELENA WALCH (ALTO ADIGE) • **UVE:** CHARDONNAY
Vol. 13,5%

"Sanct Valentin" Pinot bianco DOC

35€

CANTINA: SAN MICHELE APPIANO (TRENTINO ALTO ADIGE) • **UVE:** PINOT BIANCO
Vol. 14,0%

Frascati Superiore DOCG

22€

CANTINA: EREMO TUSCOLANO (LAZIO)
UVE: MALVASIA DEL LAZIO, MALVASIA DI CANDIA, TREBBIANO TOSCANO, TREBBIANO GIALLO, BOMBINO BIANCO.
Vol. 13,0%



ORANGE WINE

"Smile, there's wine!"

"Aransat" Orange Wine

30€

CANTINA: BORGO SAVAIA (FRIULI VENEZIA GIULIA)

UVE: PINOT GRIGIO, SAUVIGNON.

Vol. 13,0%

"Riterza" Orange Wine IGT

35€

CANTINA: CALCAGNO (SICILIA)

UVE: CARRICANTE, CON UNA PICCOLA PERCENTUALE DI MINNELLA

Vol. 13,5%

ROSÉ

"Wine is like a hug in a glass."

Cerasuolo d'Abruzzo DOC 🍷

20€

CANTINA: JASCI (ABRUZZO)

UVE: MONTEPULCIANO

Vol. 14,0%

"Romice delle Sciare" Etna Rosato DOC

35€

CANTINA: CALCAGNO (SICILIA)

UVE: NERELLO MASCALESE, NERELLO CAPPUCCIO

Vol. 13,5%

ROSSI

"Wine is bottled poetry."

Chianti riserva DOCG

19€ | 5€ 🍷

CANTINA: COPPIERE (TOSCANA)

UVE: SANGIOVESE

Vol. 13,0%

Merlot

21€ | 5€ 🍷

CANTINA: REGUTA (FRIULI VENEZIA GIULIA)

UVE: MERLOT

Vol. 12,5%

Nebbiolo Langhe DOC

32€

CANTINA: PIO CESARE (PIEMONTE)

UVE: NEBBIOLO

Vol. 14,5%

Tegoleto" Bolgheri Rosso 25€

CANTINA: FULVIO LUIGI (TOSCANA)

UVE: MERLOT, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON.

Vol. 13,5%

Primitivo

20€ | 5€ 🍷

CANTINA: TORLEANZI (PUGLIA)

UVE: PRIMITIVO

Vol. 12,5%

Valpolicella ripasso

30€

CANTINA: SENATO (VENETO)

UVE: CORVINA, RONDINELLA, OSELETA

Vol. 14,0%

"IAVA" Montepulciano d'Abruzzo DOC

24€

CANTINA: VIGNAMADRE (ABRUZZO) • **UVE:**

MONTEPULCIANO

Vol. 13,0%



BIRRA

"To beer or not to beer..."

Artigianali 7€

Artigianali alla spina:

. Pils	0.2 cl	4€	0.4cl	6€
. Ipa	0.3 cl	5€		
. Tripel	0.33 cl	5€		

AMARI

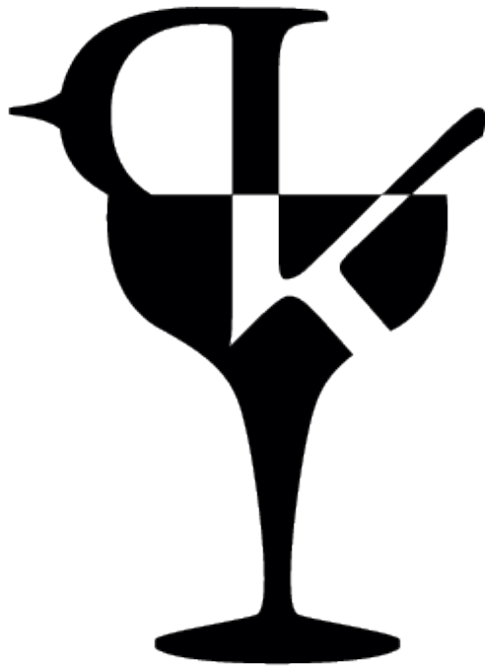
Jefferson	6€
Braulio	5€
Amara Arancie Rosse	5€
Licor 43	5€
Pellerossa (Rum&Miele)	6€

SOFT DRINKS

Mocktail	6€
Analcolico	3,5€
Coca Cola in vetro	3,5€
Aranciata in vetro	3,5€
Acqua 0.75cl	2,5€
Aperol Spritz	6€
St. Germain Hugo	8€

Pistacchi	3€
Olive Verdi	2€
Chips di Patate	3€





PK
FOOD



PK.SANTAMARINELLA

CICCHETTERIA

"I could talk food all day. I love good food."

Pollo Panko / 6€

pollo con panatura di panko e salsa BBQ.

Carciofi Fritti / 7€

accompagnato da maionese all'aglio nero.

Patatas Bravas / 6€

patate croccanti saltate in padella con la sua salsa al pomodoro e alioli.

BAO di Pollo / 6€

ripieno di pollo in salsa agrodolce e verdure scrocchierelle.

Tartare di Fassona

Piemontese / 12€

julienne di carciofi, crema di Grana Padano e olio aromatizzato alla mentuccia.

Tacos di Gamberi / 8€

guacamole, cipolletta marinata, mais e verza viola.

Polpettine di

Melanzane / 6€

al pomodoro e basilico fresco.

Hummus di Ceci / 5€

salsa a base di ceci e semi di sesamo, olio evo, rosmarino; accompagnato da pane croccante.

Patate dolci Americane / 6€

accompagnate da salsa guacamole.

Chips di patate / 3€

croccanti patate chips homemade.

Tavola di Cicchetti / 20€

[DISPONIBILE FINO ALLE 19:30]

Pollo panko, Polpettine, Patate dolci americane con guacamole, Bao di pollo.



PRIMI

"Life is a combination of magic and Pasta."

FETTUCCELLA AL RAGU IN BIANCO / 14€
con crema di parmigiano 36 mesi.

SPAGHETTONE CON CALAMARETTO / 16€
julienne di carciofi e crumble di pane alle erbe.

SECONDI

"The secret ingredient is always Love"

PANCIA DI MAIALINO / 12€
glassata al teriyaki, indivia e semi di sesamo.

TATAKI DI TONNO/ 18€
con crema di topinambur e maionese alla nocciola .

CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE / 8€
con sale e olio aglio e peperoncino

PATATINE FRITTE / 5€

CARCIOFI ALLA GIUDIA / 7€



BURGER

"We go together like Burger and Fries."

Angus Burger / 15€

Bun con Hamburger di Angus 200g, bacon croccante, doppio cheddar, cipolla caramellata, uovo, insalata e salsa BBQ.

Tuna Burger / 16€

Bun con tonno scottato, datterino, oliva taggiasca, capperi, burrata.

Penny Burger / 15€

Bun con Hamburger di Fassona, patata dolce, avocado, verza e maionese allo zenzero.

PK Burger / 15€

Bun con Hamburger di Fassona, parmigiana di melanzane, ricotta salata e basilico fresco.

Tutti i nostri burger sono accompagnati da patatine fritte o patate dolci americane +1€

POKÈ

"Laughter is brightest where food is best."

Bowl di Riso cotto al vapore aromatizzato alla soia, edamame, verza viola, pomodorino, misticanza, avocado, mais e germogli di soia

SCEGLI TRA:

Pollo

Salmone

Verdure Grigliate

ABBINA UNA SALSA A SCELTA TRA:

YOGURT / SRIRACHA / TERIYAKI

12€



PIZZERIA

"When the Moon hits your eye, like a big Pizza pie, that's amore..."

PK / 14€

Mozzarella, salmone affumicato, rucola, avocado, burrata pugliese e semi di sesamo.

Pomo D'oro / 14€

Mozzarella di Bufala DOP, datterino giallo, basilico fresco.

5 Formaggi e Pistacchio / 14€

Mozzarella, grana, gorgonzola, provola, groviera e granella di pistacchio.

Salsicce e Friarielli / 12€

Mozzarella, friarielli, provola affumicata e salsiccia.

Gran Boscaiola / 14€

Mozzarella, provola, funghi porcini, salsiccia.

Mortadella e Pistacchio / 12€

Focaccia con mortadella, burrata e pesto di pistacchio.

Friggitelli e Guanciale / 12€

Mozzarella, frigitelli ripassati, guanciale croccante, crema di pecorino.

Melanzanella / 12€

Mozzarella, melanzane a funghetto, pomodoro, basilico e crema di stracciatella.

Margherita / 10€

Pomodoro, mozzarella, basilico.

Bufalina / 12€

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico.

Capricciosa / 12€

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, funghi, uovo, carciofini, olive nere.

Diavola / 12€

Pomodoro, mozzarella, salame piccante e nduja.

Napoli / 12€

Pomodoro, mozzarella, alici, capperi e olive taggiasche.

Fiori di Zucca e Alici / 12€

Mozzarella, fiori di zucca, alici.

Carciofi e Salsiccia / 12€

Mozzarella, provola, carciofi saltati in padella e crema di pecorino.

Tirolese / 10€

Focaccia, speck, mele, noci, miele.

Vegetariana / 10€

Focaccia, melanzane grigliate, zucchine marinate,

Focaccia con Prosciutto / 9€

Focaccia, olio, sale, prosciutto crudo

Focaccia Olio, Sale e Rosmarino / 6€

PIZZA GLUTEN FREE / 15€



SWEET TABLE

"Sweet dreams are made of this..."

Babà / 6€

Bagnato al rum ,farcito con crema e fragoline di bosco.

Cheesecake Homemade / 6€

- Nutella
- Caramello salato e anacardi
- Crema al pistacchio
- Frutti di bosco

Japanese Pancake / 6€

- Nutella
- Caramello salato
- Crema al pistacchio
- Frutti di bosco

Tiramisù / 6€

Churros / 6€

Frittelle spagnole, ricoperte di zucchero e cannella, servite con Nutella.

Tortino al cioccolato con cuore caldo / 6€

Servito con gelato alla vaniglia.

Brownie ai tre cioccolati / 6€

Servito caldo con caramello salato, noci e gelato alla vaniglia.

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nelle ricette puo richiedere il registro degli allergeni

