

I GRANDI CLASSICI ITALIANI € 10

Dall'aperitivo al dopo cena

Drink con formula aperitivo + € 6 (dalle 18:00 alle 21:00)

CYNARONI (cynar, vermouth rosso, blackwood gin)

Aperitivo in stile Italiano, un grande classico rivisitato nella sua versione al carciofo, gusto deciso e pieno.

ZUCCA BAR (rabarbaro zucca, vermouth rosso, gin mombasa, chiodi di garofano e oli essenziali d'arancia)

Il rabarbaro Zucca entra con decisione in una delle ricette italiane più apprezzate e conosciute nel mondo. Un nuovo modo di bere negroni

AMERICANO (bitter campari, vermouth rosso, seltz)

In onore del nostro pugile Primo Carnera battezzato appunto "L'Americano" questo drink è il perfetto connubio tra l'amaro del bitter Campari e le note spezziate, dolci del vermouth. Ottimo come aperitivo.

GARIBALDI (bitter campari, spremuta d'arancia fresca)

Ghiaccio, spremuta d'arancia fresca e una piacevole dose di Campari, rendono questo drink il giusto compromesso per un aperitivo moderatamente alcolico. Da provare anche nella versione "9 buche" con aranciata amara San Pellegrino.

SPRITZ APEROL (aperol bitter, prosecco, seltz)

Prosecco, Aperol e una spruzzata di seltz rendono il drink semplice ma decisamente inconfondibile. Icona aperitivo.

ITALIAN MANHATTAN (bourbon whiskey, amaro lucano, oli essenziali di arancia)

Il bourbon whiskey incontra una delle eccellenze nel campo della produzione liquoristica italiana, l'amaro Lucano.

BELLINI (puré di pesca, prosecco)

Fiumi di bollicine accarezzano delicatamente il nettare dell'immortalità.

Frizzante e spumoso, "The Bellini", rimane un'istituzione nota in tutto il mondo.

VERMOUTH E APERITIVI DELLA TRADIZIONE ITALIANA € 6

Sceglili per il tuo negroni

Drink con formula aperitivo + € 6 (18:00 to 21:00)

AMARI APERITIVI:

Cynar

Zucca Rabarbaro

Barbieri Bitter

Campari Bitter

Barbieri Aperol

Biancosarti

Martini Bitter

Cocchi americano

VERMOUTH ROSSO:

Cocchi Storico

Martelletti

Del Professore

Silvio Carta

Carpano Punt&Mes

Macchia

Carpano antica formula

Oscar 697

Carpano classico

VERMOUTH BIANCO:

Del Professore

Oscar 697

Martini extra dry

Martini bianco

APERITIVI INTERNAZIONALI € 6

Drink con formula aperitivo + € 6 (dalle 18:00 alle 21:00)

Ricard (Francia)

Pastis 51 (Francia)

Meyer's bitter (Germania)

La Quintinye vermouth royale (Francia)

Lillet (Francia)

Noilly Pratt (Francia)

Pimm's n 1 (Gran Bretagna)

DISSETANTI & RINFRESCANTI € 12

La nostra selezione di drinks per l'estate

Drink con formula aperitivo + € 6 (dalle 18:00 alle 21:00)

MOJITO MEDITERRANEO (succo fresco di lime, zucchero di canna, basilico, pomodoro pachino, soda, rum Havana 3)

I profumi del basilico e l'acidità del lime vengono sapientemente equilibrati da una giusta carica di zucchero e di rum. Drink originale e adatto a tutte le ore.

MOJITO COCCO & LIQUIRIZIA (succo fresco di lime, zucchero di canna, menta, purea di cocco, soda, liquore di liquirizia, rum Havana 3 años)

Petali di cocco fresco e radici di liquirizia renderanno il vostro drink un vero e proprio capolavoro. Stupirete i vostri amici che vi chiederanno sicuramente di assaggiarlo, per questo lo serviamo con tre cannuce.

MOJITO CHAMPAGNE (ananas fresco, succo di lime, zucchero, menta, champagne, rum Havana 3 años)

Altra originale metamorfosi del drink della "Isla grande", la succosità e la dolcezza dell'ananas si unisce alla mineralità dello champagne. Dissetante e beverino trova spazio a tutte le ore.

JAGERITO (succo di lime, zucchero, ginger ale, menta, Jagermeister)

Gli appassionati di amari potranno scoprire un nuovo modo di gustarli...

CAIPIRINA (lime, zucchero, cachaça)

Padrino di tutti i drink muddle questo drink è un vero toccasana per le torride estati brasiliane. La freschezza del lime e lo zucchero di canna bianco creano la base perfetta per accogliere il distillato nazionale popolare brasiliano! Provala al maracuja o al tuo frutto preferito.

KIWITERO (succo fresco di lime, zucchero, kiwi, mezcal, liquore al melone)

Davvero un buon drink, ben equilibrato e poco alcolico, un cocktail adatto a qualsiasi ora del giorno o della notte.

SELEZIONE COCKTAIL GLASS € 16

Distillati premium e sapori nuovi

Drink con formula aperitivo + € 6 (dalle 18:00 alle 21:00)

PEPE NERO (Rum S. Teresa 1796, succo fresco di lime, sciroppo di zenzero, pepe nero)

Cocktail insolito che avvolge il palato in un esplosione di freschezza e sottili sfumature speziate.

MEZCALIÑA (Mezcal Amores, liquore al maraschino, ananas fresco, succo fresco di lime, zucchero di canna, rimmel di cacao e sale)

Il meno conosciuto cugino del tequila si fa spazio per la sua duttilità nella miscelazione.

TEQUILA BROTHER (Herradura Plata, lamponi freschi, succo fresco di lime, sciroppo d agave, bitter al cioccolato, rimmel di zucchero e peperoncino)

Per gli amici che amano gli abbinamenti piccanti e la freschezza del sottobosco.

GIN LOVE (Hendrick's gin, liquore al sambuco, succo fresco di pompelmo rosa, sedano bitter)

Questa volta gli amici scozzesi producono Gin e lo fanno bene... Cocktail secco ed elegante trova spazio anche come aperitivo.

BOURBON GREEN (Buffalo Trace bourbon whiskey, cetriolo, succo fresco di lime, zucchero liquido)

Un whiskey sour al centrifugato di cetriolo, vi stupirà per l'incredibile freschezza.

COCKTAIL DENSI E CREMOSI € 12

La frutta, le creme e i liquori...

FRUIT MARGARITA (tequila, Cointreau, succo fresco di lime, zucchero, frutta fresca)

Una pausa rinfrescante dove la spigolosità del tequila si unisce alla freschezza della frutta.

Nei gusti mango, fragola, maracuja, banana e frutta di stagione.

FRUIT DAIQUIRI (rum, succo fresco di lime, zucchero, frutta fresca)

Appartenente alla corrente caraibica, questo drink è indicato a tutti gli amanti della frutta fresca e dei liquori.

Nei gusti mango, fragola, maracuja, banana e frutta di stagione.

BBC (Baileys, banana fresca, cocco fresco, ananas fresca)

Drink dolce e cremoso dove la crema di whisky più famosa al mondo si trasforma in un quasi gelato alcolico!

BOLLICINE AL CALICE

Le Colture Pianer prosecco (Veneto)	€ 10
H.Goutorbe cuvée brut champagne (Francia)	€ 16
Antica Fratta brut franciacorta (Lombardia)	€ 12
Antica Fratta Essence Rose brut franciacorta (Lombardia)	€ 12

VINI BIANCHI AL CALICE

Inama soave, Vigneti di Foscari (Veneto)	€ 10
Hartmann Donà chardonnay (Alto Adige)	€ 10
Bottarelli lugana superiore (Lombardia)	€ 10
Dalla Cia sauvignon blanc (Sud Africa)	€ 10
Dominique Roger saucerre (Francia)	€ 10

VINI ROSSI AL CALICE

Prime Altire pinot nero (Lombardia)	€ 10
Prime Altire merlot (Lombardia)	€ 10
Inama, Carmenera Più (Veneto)	€ 10
Mossio dolcetto d'alba (Piemonte)	€ 10
Dalla Cia cabernet sauvignon (Sud Africa)	€ 10

VINO DOLCE & CANTUCCI

Gallio torcolato (Veneto)	€ 10
Vaona recioto della valpolicella (Veneto)	€ 10
Salvatore Murana passito di pantelleria (Sicilia)	€ 10
Chateau Bastor-Lamontagne sauternes (Francia)	€ 10
Porto Sandeman (Portogallo)	€ 10

BIRRE

Menabrea	€ 6
Menabrea ambrata	€ 6

BIBITE E SOFT DRINK € 4

Coca Cola, Coca Cola Zero, S.Pellegrino aranciata amara, S. Pellegrino aranciata dolce, S.Pellegrino chinotto, Schweppes lemon, Schweppes indian tonic, Schweppes ginger ale, Tassoni cedrata, Fever Tree ginger beer, Estathè pesca, Estathè limone, Natys succo pomodoro, Natys succo pesca, Natys succo ananas, Natys succo pera

CENTRIFUGHE & FRULLATI € 6

Proposte stagionali

SPREMUTE € 6

Provale miste e multi vitaminiche

CAFFETERIA, TÈ E TISANE CON BISCOTTINI FATTI IN CASA

Espresso	€ 3
Caffè in ghiaccio	€ 3
Caffè shakerato al Baileys	€ 5
Caffè frozen con liquori	€ 7
Cappuccino	€ 3
Marocchino	€ 3
Selezione tè & tisane	€ 4

ACQUA MINERALE

1/2 S.Pellegrino frizzante	€ 2
1/2 Panna naturale	€ 2

VODKA

Per vodka&tonic e Martini cocktail.

	V.T.	M.C.
Stolichnaya	€ 10	€ 12
Zubrowska	€ 10	€ 12
Green mark	€ 12	€ 14
Moscovskaya Cristal	€ 12	€ 14
Grey Goose.	€ 12	€ 16
Beluga	€ 12	€ 16
Cîroc	€ 12	€ 16
Crystal head	€ 12	€ 16
Legend of Kremlin	€ 12	€ 16
Belvedere	€ 12	€ 16

GIN

Per gin&tonic e Martini cocktail

	G.T.	M.C.
Gordon's	€ 10	€ 12
Bombay Sapphire	€ 12	€ 14
Caorunn	€ 12	€ 16
Chase William extra dry	€ 12	€ 16

	G.T.	M.C.
Monkey 47	€ 12	€ 16
Mare mediterranean	€ 12	€ 16
Mombasa	€ 12	€ 16
Tanqueray ten	€ 12	€ 16
Beefeater 24	€ 12	€ 16
Citadelle	€ 12	€ 16
VI 92	€ 12	€ 16
Hendrick's	€ 12	€ 16

TEQUILA & MEZCAL

Per Margarita con differenti tipi di sale

Per shot con gli amici

	M	SHOT
Jose Cuervo especial	€ 10	€ 4
Jose Cuervo silver	€ 10	€ 4
Calle 23 reposado	€ 12	€ 6
Kah blanco	€ 16	€ 8
Kah reposado	€ 16	€ 8
Espolon blanco	€ 12	€ 6
Espolon reposado	€ 12	€ 6
Herradura plata	€ 14	€ 7
Herradura reposado	€ 14	€ 7
Beneva joven con gusano	€ 10	€ 4
Amores	€ 16	€ 8

WHISKY 50 ml

Jim Beam	€ 8
Canadian club	€ 8
Jack Daniel's tennessee	€ 10
Jack Daniel's	€ 10
Buffalo Trace	€ 10
Bulleit Bourbon	€ 12
Bulleit Rye	€ 12
Maker's Mark	€ 12
Woodford reserve	€ 12
Crown Royal	€ 12
Caol Ila 12	€ 14
Talisker 10	€ 14
Laphroaig 10	€ 16

BRANDY E COGNAC 50 ml

Selezione di sigari cubani al banco

Cardenal Mendoza	€ 12
Carlos 1	€ 10
Rémy Martin vsop	€ 14
Courvoisier vsop	€ 14
Hennessy fine	
Hennessy xo	€ 38

RUM 50 ml

Selezione di sigari cubani al banco

Havana 7 Anos	€ 10
Gosling's Black Seal	€ 10
Pampero Anniversario	€ 10
Cacique	€ 10
Brugal Anejo	€ 10
Saint James Royal Ambre	€ 12
Doorly's Xo	€ 12
7 Tiky Dark	€ 12
Flor De Caña 18	€ 14
Cacique 500 Reserve	€ 14
Zacapa 23	€ 14
Rum Santa Teresa Solera 1796	€ 14
Caroni 15	€ 16
Plantation Xo 20th Anniversary	€ 16

DIGESTIVI € 6 50 ml

Liquori e amari della tradizione serviti ghiacciati

Jagermeister

Fernet Branca

Montenegro

Ramazzeni

Lucano

Averna

Brulico

Pratum amaro dei frati

Braulio riserva

Amaro del capo

Branca Menta

Sambuca Molinari

Zedda Piras mirto di Sardegna

Nastro D'Oro liquore di liquirizia

Limoncello di Capri

BAR FOOD

Dalle ore 15:00 alle ore 20:00

Gran selezione di Formaggi e mostarde al tagliere	€ 12
Gran selezione di salumi regionali	€ 12
Caprese di bufala	€ 8
Polpettine fritte al pomodoro	€ 10
Tris di miniburger (uovo di quaglia, edamer, bacon)	€ 12
Vitello tonnato	€ 12
Cesar salad	€ 12
Bresaola rucola e parmigiano	€ 12
Gamberoni in tempura con salsa wasabi o mayonese artigianale	€ 10
Polpette di pesce con salsa agrodolce	€ 8
Ostriche	€3 al Pz.

