

Dalle 18:30 alle 21:00 vi proponiamo una selezione di prodotti artigianali da accompagnare al vostro drink preferito // From 18:30 to 21:00 we purpose a selection of artisanal products served with your favourite drink

Cocktails & Drinks

APERITIVO CON DRINK STANDARD € 9

SPRITZ € 5

L'originale veneziano o la variante a base di Bitter Campari
The original Venetian one or the Bitter Campari one

Aperol / Bitter Campari, Prosecco, Soda
Aperol / Bitter Campari, Prosecco, Soda water

CAMPARI SHAKERATO € 6

Il Bitter per eccellenza con un tocco di gin
The Bitter par excellence with a bit of gin

Bitter Campari, Tanqueray Gin
Bitter Campari, Tanqueray Gin

AMERICANO € 6

Il "padre" del Negroni con soda al posto del Gin
Forefather of Negroni with soda instead of Gin

Bitter Campari, Carpano, Soda
Bitter Campari, Carpano Sweet Vermouth, Soda water

NEGRONI € 6

Il classico aperitivo italiano nato negli anni '20
The classic Italian aperitif born in the '20s

Bitter Campari, Carpano, Tanqueray Gin
Bitter Campari, Carpano Sweet Vermouth, Tanqueray Gin

SBAGLIATO € 6

Il Milanese con spumante brut in sostituzione al Gin
The "Milanese" with sparkling wine instead of Gin

Bitter Campari, Carpano, Spumante Brut
Bitter Campari, Carpano Sweet Vermouth, Spumante Brut

HUGO € 7

Spritz a base di liquore ai fiori di sambuco, più dolce e raffinato
Spritz based on elderflower liquor, more sweet and refined

St. Germain, Prosecco, Soda
St. Germain, Prosecco, Soda water

MOSCOW MULE € 7

Lo zenzero pungente che è tornato tanto di moda
Strong ginger flavour is so fashionable again

Vodka Stolichnaya, Lime, Ginger Beer Fever Tree
Vodka Stolichnaya, Lime, Ginger Beer Fever Tree

DARK 'N' STORMY € 7

Rum jamaicano e birra allo zenzero per creare un gusto caraibico
Jamaican rum and ginger beer to create a Caribbean flavour

Myers's Jamaican Rum, Lime, Ginger Beer Fever Tree
Myers's Jamaican Rum, Lime, Ginger Beer Fever Tree

TANQUERAY GIN & TONIC € 7

Un classico London Dry & Tonica Lurisia, cardamomo e scorza di limone
A classic London Dry Gin & Lurisia tonic water, cardamom and lemon peel

APERITIVO CON DRINK PREMIUM € 11

DRY SPRITZ € 8

Secco e rinfrescante a base di vodka e vermouth francese
Dry and refreshing with vodka and french vermouth

Vodka Stolichnaya, Noilly Prat Vermouth, Tonica Lurisia
Vodka Stolichnaya, Noilly Prat Vermouth, Lurisia Tonic Water

NEGRONI FRIULANO € 8

Questa grappa friulana barricata sostituisce il Gin dando una nota dolce di vaniglia a questo Negroni // Friulian barrique Grappa substitutes Gin giving a sweet vanilla note to this Negroni

Bitter Campari, Vermouth Carpano, Nonino Optima, Angostura Bitter // *Bitter Campari, Carpano Sweet Vermouth, Nonino Optima, Angostura Bitter*

RAMOS GIN FIZZ € 8

Dolce e spumoso, nato a New Orleans a fine '800: da sempre detto Sguaglionetto per gli amici dell'Architorta // Sweet and frothy, born in New Orleans in XX century: named Sguaglionetto by Architorta friends

Tanqueray Gin, Panna, Zuccherò, Limone, Albume, Acqua di Fiori d'Arancio, Essenza di Vaniglia, Soda
Tanqueray Gin, Cream, Sugar, Lemon, Egg White, Orange Blossom Water, Vanilla Essence, Soda water

BREAKFAST MARTINI € 8

Un Martini fresco, deciso e agrumato con la nostra marmellata di Mandarini Tardivi siciliani // A fresh, strong and citrusy Martini with our sycilian Late Mandarin jam

Tanqueray Gin, Cointreau, Limone, Marmellata di Mandarino Tardivo di Sicilia // *Tanqueray Gin, Cointreau, Lemon, Sycilian Late Mandarin Jam*

PINEAPPLE MINT DAIQUIRI € 8

Il Rum cubano incontra il succo di ananas arancia e menta estratto a freddo
Cuban Rum meets pineapple orange and mint extract

Havana 3 Rum, Zuccherò, Estratto di Ananas, Arancia e Menta // *Havana 3 Rum, Sugar, Pineapple, Orange and Mint Extract*

DULCE DE TEQUILA € 8

Cognac e Cointreau in aggiunta allo sciroppo d'Agave per dare dolcezza a questo drink dal colore caramellato // Cognac and Cointreau added to Agave syrup to give sweetness to this caramel coloured drink

Espolòn Tequila Blanco, Martell Cognac, Cointreau, Lime, Sciroppo di Agave // *Espolòn Tequila Blanco, Martell Cognac, Cointreau, Lime, Agave Syrup*

BOTANIST DRY MARTINI € 9

Gin floreale scozzese e Vermouth francese completati dalla scorza di limone
Floral scottish Gin and french Vermouth completed by lemon peel

The Botanist Islay Dry Gin, Noilly Prat Vermouth
The Botanist Islay Dry Gin, Noilly Prat Vermouth

VINTAGE NEGRONI € 9

Storico Cocchi e Barbera Chinato a bilanciare il Bitter milanese, Plymouth Gin per un tocco agrumato // Storico Cocchi and Barbera Chinato to balance the Milan Bitter, Plymouth gin for a citrusy touch

Plymouth Gin, Bitter Campari, Vermouth Storico Cocchi, Barbera Chinato, Angostura Bitter // *Plymouth Gin, Bitter Campari, Storico Cocchi Sweet Vermouth, Barbera Chinato, Angostura Bitter*

EL PRESIDENTE DIPLOMATICO € 9

Il dolce Rum venezuelano che incontra il secco Vermouth francese
Sweet venezuelan Rum meets french dry Vermouth

Rum Diplomatico Reserva Exclusiva, Noilly Prat Vermouth, Cointreau // *Rum Diplomatico Reserva Exclusiva, Noilly Prat Vermouth, Cointreau*

LOOKS FAMILIAR - TEQUILA OLD FASHIONED € 9

Tequila 100% agave a sostituire il Bourbon, il gusto torbato del Talisker e un tocco di amaro: sembra familiare... // 100% agave Tequila substitutes Bourbon, peated Talisker taste and a bitter touch: it looks familiar...

Espolòn Tequila Blanco, Talisker Storm Whisky, Sciroppo di Agave, Angostura Bitter, Amaro Montenegro
Espolòn Tequila Blanco, Talisker Storm Whisky, Agave Syrup, Angostura Bitter, Amaro Montenegro

UN VÉNITIEN À PARIS € 9

La dolcezza del liquore ai fiori di sambuco bilanciata dall'amaro dell'Aperol, Tanqueray per una spinta in più e un top di Spumante Brut per completare questo drink raffinato // Elderflower liquor sweetness balanced by Aperol, Tanqueray and a Spumante Brut top to complete this refined drink

St. Germain, Aperol, Tanqueray Gin, Limone, Spumante Brut // *St. Germain, Aperol, Tanqueray Gin, Lemon, Spumante Brut*

G&T CORNER

PLYMOUTH & TONIC € 8

Il Gin agrumato dei marinai inglesi servito con scorza d'arancia, bacche di ginepro e Tonica premium Lurisia // The citrusy British sailors' Gin served with orange peel, juniper berries and Lurisia premium tonic water

THE BOTANIST ISLAY & TONIC € 9

Gin floreale scozzese servito con menta, stecca di liquirizia e Tonica premium Lurisia // Scottish floral Gin served with mint, licorice stick and Lurisia premium tonic water

HENDRICK'S & TONIC € 9

Gin scozzese alla rosa e cetriolo servito con rosmarino, grani di pepe nero e Tonica premium Lurisia // Rose and cucumber scottish Gin served with rosemary, black peppercorns and Lurisia premium tonic water

Wines & Beers

VINI SPUMANTI

PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY VALDOBBIADENE DOCG 2015 (12,5% Vol.) € 5 / 20
Profumo intenso fruttato, sapore morbido ed armonico
Fruity bouquet, soft and harmonious flavour
Vitigno: Glera

28.9 SPUMANTE BRUT (12,5% Vol.) € 6 / 24
Fruttato e floreale dal gusto armonico e fragrante
Fruity and floral with harmonious and fragrant taste
Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero

VINI BIANCHI

BIANCO DEL SANTO SAN COLOMBANO DOC 2016 (13% Vol.) € 4 / 16
Fruttato con sentori di vaniglia, elegante, vellutato
Fruity with hints of vanilla, elegant, velvety
Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero, Riesling

PINCIANELL TERRE LARIANE IGT 2015 (12,5% Vol.) € 5 / 20
Vino giovane e delicato dal profumo floreale
Young and delicate wine with a floral scent
Vitigno: Sauvignon, Viognier

MUNCIAR TERRE LARIANE IGT 2013 (13% Vol.) € 6 / 24
Elegante e vellutato con buona corposità, affinato in botti di rovere
Elegant and velvety with a nice body, aged in oak barrels
Vitigno: Sauvignon, Viognier

VERDEA RICCARDI N. 1 COLLINA DEL MILANESE IGT (12,5% Vol.) € 6 / 24
Floreale con sentori di frutta a polpa gialla e mandorla
Floral with hints of yellow pulp fruit and almond
Vitigno: Verdea



VINI ROSSI

MONTEBIOTTO COLLINA DEL MILANESE IGT (12% Vol.) € 4 / 16
Vino giovane, fresco e leggero
Young wine, fresh and light
Vitigno: Barbera, Croatina, altre uve rosse

PINCIANELL TERRE LARIANE IGT 2015 (13% Vol.) € 5 / 20
Vino giovane dal profumo floreale
Young wine with a floral scent
Vitigno: Syrah, Merlot

CEPP TERRE LARIANE IGT 2014 (13,5% Vol.) € 6 / 24
Vino barricato, corposo e intenso con sentori di spezie e frutti rossi
Full-bodied aged in oak barrels wine with hints of spices and red fruits
Vitigno: Syrah, Merlot

PINOT NERO COLLINA DEL MILANESE IGT 2015 (13% Vol.) € 6 / 24
Vino elegante, strutturato e dal bouquet pronunciato
Elegant and structured wine, with a pronounced bouquet
Vitigno: Pinot Nero



BIRRE IN BOTTIGLIA

RESET - BIRRIFICIO RURALE (5,8% Vol.) € 5.5
Ricche note maltate bilanciate dalla luppolatura con varietà americane
Rich malty notes balanced by hopping with American varieties
Stile: American Amber Ale

SCARLIGA - BIRRIFICIO RURALE (8,5% Vol.) € 5.5
Birra muscolare, secca e luppolata ma molto beverina
Dry and hoppy beer, very drinkable
Stile: Double IPA

CASTIGAMATT - BIRRIFICIO RURALE (7,5% Vol.) € 5.5
Birra speziata dalla generosa luppolatura con finale asciutto
Spicy beer with a generous hopping and a dry finish
Stile: Black IPA

BLACK OUT - BIRRIFICIO RURALE (4,2% Vol.) € 5.5
Leggera e asciutta, con predominanza di note tostate di cacao e caffè
Light and dry, with cocoa and coffee toasted notes
Stile: Dry Stout



BIRRE STAGIONALI

UNA BIRRA RINFRESCANTE PER L'ESTATE E UNA AL MIELE PER L'INVERNO
A LIGHT AND REFRESHING BEER FOR SUMMERS AND A HONEY ONE FOR WINTERS

OASI - BIRRIFICIO RURALE (5% Vol.) € 5.5
Birra al miele di castagno con note erbacee date dalla luppolatura
Chestnut honey beer with grassy notes given by hopping
Stile: Belgian Pale Ale

HOPART - BIRRIFICIO RURALE (4,4% Vol.) € 5.5
Realizzata ogni anno dalla selezione dei luppoli più intensi e aromatici
Produced annually by the selection of the most intense and aromatic hops
Stile: Session IPA



APERITIVO

(SERVITO DALLE 18:30 ALLE 21:00 ASSIEME AI DRINK)

(SERVED WITH DRINKS FROM 18:30 TO 21:00)

Paté, olive e pomodori secchi artigianali siciliani, tarallini pugliesi di grano arso, formaggi e le immancabili patatine // *Sicilian artisanal paté, olives and dried tomatoes, toasted wheat taralli from Puglia, cheese and chips*

Aperitivo con Drink Standard / Vino / Birra € 9

Aperitivo con Drink Premium € 11

con Bottiglia di Vino prezzo bott. + 4 € a persona
with Wine Bottle bottle price + 4 € per person

Food

TAGLIERE

€ 11
Selezione di salumi e formaggi artigianali provenienti da tutta la penisola
Plate with italian artisanal Cold Cuts and Cheese

SELEZIONE STAGIONALE TRA: // SEASONAL SELECTION BETWEEN:

Caciocavallo (Basilicata), Salva di Grotta (Lombardia), Sola artigianale / Testun di grotta / Tometta del Casaro (Piemonte), Bastardo del Grappa / Croda rossa / Sponcio (Veneto), Pecorino crosta nera (Toscana)

Capocollo (Calabria), Finocchiona / Pancetta tesa stagionata (Toscana), Salame di Fassona / Carne salada di Fassona (Piemonte), Salame Emiliano / Fiocco di culatello stagionato / Culatello delle colline di Parma (Emilia Romagna)

