

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

# Cocktails & Drinks

## APERITIVO CON DRINK STANDARD € 9

### SPRITZ € 5

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

### CAMPARI SHAKERATO € 6

Bitter Campari, Tanqueray Gin  
*Bitter Campari, Tanqueray Gin*

### AMERICANO € 6

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

### NEGRONI € 6

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

### SBAGLIATO € 6

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

### HUGO € 7

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

### MOSCOW MULE € 7

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

### DARK 'N' STORMY € 7

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

## ANALCOLICI

### BITTER SOUR € 5

Succo d'Arancia, Sweet & Sour, Sanbitter  
*Orange Juice, Sweet & Sour, Sanbitter*

### ZENZERO E MENTA € 6

Ginger Beer Fever Tree, Zucchero, Limone, Menta  
*Ginger Beer Fever Tree, Sugar, Lemon, Mint*

### TONICO D'ORIENTE € 7

Shrub Ananas Vaniglia e Lime, Lime, Zucchero, Tonica  
*Lurisia, Uva Sultanina // Pineapple Vanilla and Lime  
Homemade Shrub, Lime, Sugar, Tonic Water, Sultana*

## APERITIVO CON DRINK PREMIUM € 11

### NEGRONI FRIULANO € 8

La grappa friulana barricata sostituisce il Gin dando una nota dolce di vaniglia  
*Friulian barrique Grappa substitutes Gin giving a sweet vanilla note*

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

### BREAKFAST MARTINI € 8

Fresco, deciso e agrumato con la nostra marmellata di Mandarini Tardivi  
siciliani // *Fresh, strong and citrusy with our Sicilian Late Mandarin jam*

Tanqueray Gin, Cointreau, Limone, Marmellata  
di Mandarino Tardivo di Sicilia // *Tanqueray Gin,  
Cointreau, Lemon, Sicilian 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, Zucchero, Estratto di Ananas Arancia  
e Menta // *Havana 3 Rum, Sugar, Pineapple Orange  
and Mint Extract*

### DULCE DE TEQUILA € 8

Cognac e Cointreau e sciroppo d'Agave per dare dolcezza a questo drink  
*Cognac, Cointreau and Agave syrup to give sweetness to this drink*

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

### RAMOS GIN FIZZ € 9

Dolce e spumoso, nato a New Orleans a fine '800: lo Sguaglionetto  
*Sweet and frothy, born in New Orleans in XX century: named "Sguaglionetto"*  
Tanqueray Gin, Panna, Zucchero, 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*

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

### AMARO AL VECCHIO STILE € 9

Rivisitazione in chiave Montenegro del celebre Old Fashioned  
*Old Fashioned reinterpretation in Montenegro style*

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

## HOMEMADE SHRUBS

*Frutta, zucchero e aceto di mele come nelle antiche ricette orientali*

### SENZA NOME € 9

Twist del tequila sour con uno shrub che gli dona una sorprendente complessità  
*Tequila sour twist with a shrub giving an amazing complexity*

Espolòn Tequila Blanco, Shrub Homemade all'Ananas  
Vaniglia e Lime, Lime, Zucchero, Uva Sultanina  
*Espolòn Tequila Blanco, Pineapple Vanilla and Lime  
Homemade Shrub, Lime, Sugar, Sultana*

### MARGARITA DELLO STRETTO € 9

Agrumato e deciso, un margarita italiano dal finale amaro  
*Citrusy and strong, an Italian margarita with bitter end*

Espolòn Tequila Blanco, Liquore al Bergamotto, Shrub  
Biologico Homemade alle Arance di Sicilia e Bergamotti  
Calabresi // *Espolòn Tequila Blanco, Bergamot Liquor, Organic  
Homemade Shrub with Sicilian Oranges and Calabrian Bergamot*

## HOMEMADE INFUSED SPIRITS

*I migliori distillati infusi a freddo*

### SOUTHSIDE € 8

Il drink preferito da Al Capone con aggiunta di Gin infuso all'Earl Grey  
*Al Capone's favourite drink with the addition of Earl Grey infused Gin*

Tanqueray Gin infuso all'Earl Grey, Menta, Limone,  
Zucchero // *Earl Grey infused Tanqueray Gin, Mint, Lemon,  
Sugar*

### PEPPER MULE € 7

Un Moscow Mule speziato e piccante con pepe nero per scaldare l'atmosfera  
*A spicy and hot Moscow Mule with black peppercorns*

Vodka Stolichnaya infusa all'Habanero, Lime, Ginger  
Beer Fever Tree, Pepe Nero // *Habanero infused Stolichnaya  
Vodka, Lime, Ginger Beer Fever Tree, Black Pepper*

## GIN & TONIC € 9

Gin Premium abbinati ad erbe e spezie, chiedi al bancone le  
tre bottiglie del mese e la data della prossima degustazione  
*Premium Gin combined with herbs and spices, ask us which  
are the bottles of the month and next tasting session date*

# Wines & Beers

## SPUMANTI

### PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY VALDOBBIADENE D.O.C.G. 2015 (12,5% Vol.)

Profumo intenso fruttato, sapore morbido ed armonico  
*Fruity bouquet, soft and harmonious flavour*

**Vitigno:** Glera

### 28.9 SPUMANTE BRUT (12,5% Vol.)

Fruttato e floreale dal gusto armonico e fragrante  
*Fruity and floral with harmonious and fragrant taste*

**Vitigno:** Chardonnay, Pinot Nero

## VINI BIANCHI

### VERDECO NETTARE DEI SANTI (12% Vol.)

Vino dal buon corpo e dal profumo intenso e persistente  
*Full-bodied wine with intense and persistent scent*

**Vitigno:** Chardonnay, Verdea

### BIANCO DEL SANTO SAN COLOMBANO D.O.C. 2016 (13% Vol.)

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.)

Vino giovane e delicato dal profumo floreale  
*Young and delicate wine with a floral scent*

**Vitigno:** Sauvignon, Viognier

### VERDEA RICCARDI N. 1 COLLINA DEL MILANESE IGT (12,5% Vol.)

Floreale con sentori di frutta a polpa gialla e mandorla  
*Floral with hints of yellow pulp fruit and almond*

**Vitigno:** Verdea



€ 4 / 16

## VINI ROSSI

### MONTEBIOTTO COLLINA DEL MILANESE IGT (12% Vol.)

Vino giovane, fresco e leggero  
*Young wine, fresh and light*

**Vitigno:** Barbera, Croatina, altre uve rosse

### PINCIANELL TERRE LARIANE IGT 2015 (13% Vol.)

Vino giovane dal profumo floreale  
*Young wine with a floral scent*

**Vitigno:** Syrah, Merlot

### CEPP TERRE LARIANE IGT 2014 (13,5% Vol.)

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.)

Vino elegante, strutturato e dal bouquet pronunciato  
*Elegant and structured wine, with a pronounced bouquet*

**Vitigno:** Pinot Nero



€ 4 / 16

€ 5 / 20

€ 6 / 24

€ 6 / 24

## BIRRE ALLA SPINA

*Artigianali a rotazione, chiedere la disponibilità*

### SETA - BIRRIFICIO RURALE (5% Vol.)

Leggera, floreale e agrumata, fresca e dissetante  
*Light, floral, citrusy and refreshing*

**Stile:** Wit-Blanche

### 40 50 40 - BIRRIFICIO RURALE (5% Vol.)

Leggera, erbacea con finale luppolato  
*Light and herbal with hoppy end*

**Stile:** Italian Pils

### 3° MIGLIO - BIRRIFICIO RURALE (5,8% Vol.)

Aromi agrumati e resinosi bilanciati con il malto, finale amaro  
*Citrus and resinous flavours balanced with malt, bitter finish*

**Stile:** American Pale Ale

### HOP ART - BIRRIFICIO RURALE (4,4% Vol.)

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

### RESET - BIRRIFICIO RURALE (5,6% Vol.)

Leggera, floreale e agrumata, fresca e dissetante  
*Light, floral, citrusy and refreshing*

**Stile:** American Amber Ale



€ 4 / 6

€ 4 / 6

€ 4 / 6

€ 4 / 6

€ 4 / 6

# Food

## APERITIVO

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

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

Nell'orario dell'aperitivo tutte le bevande sono accompagnate dalle sfiziose artigianali che vi proponiamo per stuzzicare il vostro appetito  
*At aperitif time all drinks are served with artisanal delicacies we propose to whet your appetite*

### Aperitivo con Drink / Calice di Vino / Birra

*Aperitif with Cocktail / Wine Glass / Beer*

€ 9

### Aperitivo con Drink Premium

*Aperitif with Premium Cocktails*

€ 11

### Aperitivo con Bott. di Vino prezzo bott. + 4 € a persona

*Aperitif with Wine Bottle bottle price + 4 € per person*

## TAGLIERE

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

€ 11