

## INTRAMONTABILI

	Basic	Premium	Platinum
<b>Aperol spritz</b>	€ 15,00	-	-
<b>Campari spritz</b>	€ 15,00	-	-
<b>Moscow Mule</b>	€ 15,00	€ 20,00	€25,00
<b>Gin Tonic</b>	€ 15,00	€ 20,00	€25,00
<b>Whiskey Sour</b>	€ 15,00	€ 20,00	€25,00
<b>Negroni</b>	€ 15,00	€ 20,00	€25,00
<b>Cuba Libre</b>	€ 15,00	€ 20,00	€25,00
<b>Old Fashioned</b>	€ 15,00	€ 20,00	€25,00

## OTIVM SIGNATURE

### 1) OTIUM BELLINI € 15,00

Sake di prugna  
Aceto di pesca gialla  
Sciroppo di Vaniglia del Madagascar  
Prosecco DOC

Questa nostra interpretazione del Bellini è unica per dolcezza, leggerezza e note acidule di pesca e lieviti del sake, che si sposano alla perfezione con il prosecco DOC.

### 2) ADORO €15,00

Liquore alla violetta  
Sciroppo di cocomero  
Bitter al cacao  
Cordial di fico e ribes nero  
Ginger Beer

Dolce, floreale, fruttato, con un vago sentore di cola dato dal bitter al cacao  
Trova elegante acidità nel ribes nero e un finale pungente nel ginger beer.  
Il nome non tradisce.

**3) MA RAINEY'S** **€15,00**

Maker's mark Bourbon  
Vermouth del Professore  
Bitter al Pimento  
Sciropo al caramello salato

Per gli amanti dell'Old fashioned e del Manhattan che vogliono nuove sensazioni. La Ricchezza corposa del Maker's Mark trova l'elegante amarezza del vermouth chinato, arricchita dalle note di alloro, pimento e garofano del bitter. Il caramello salato dona un finale leggermente salino, assolutamente particolare.

**4) IL NEGRONI DELLO ZIO E.** **€15,00**

Bombay Sapphire  
Carpano Antica Formula  
Bitter Campari  
Cordial segretissimo dello Zio E.  
Tabasco rosso

Questa versione del Negroni è unica in quanto più beverino ma aromatico ed intenso, con una leggera piccantezza che gli fa da contrappunto. Se vi piace il Negroni, amerete lo Zio's.

**5) COCKTAIL DI CAPODANNO** **€15,00**

## ANALCOLICI

**1) Another Shirley Temple** **€15,00**

Sciropo di Granatina  
Ginger Ale  
Frutti di bosco schiacciati

**2) Il fruttone** **€15,00**

Purea di lamponi  
Purea di passionfruit  
Succo di lime  
Zucchero di canna

## VINI

### Le nostre Bollicine

#### *Champagne*

**Dom Perignon Vintage 2010 Brut** € 250,00

*(Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier)*

**Jacquesson cuvée 743** € 140,00

*(Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier)*

**Achille Prancier** € 20,00\* € 75,00

*(Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier)*

#### *Franciacorta*

**Berlucchi Saten (Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%)** € 13,00 € 60,00

#### *Trento DOC*

**Altemasi Millesimato Brut** € 50,00

#### *Prosecco*

**Nino Franco D.O.C.G. Valdobbiadene Brut** € 10,00 €40,00

**\*Minimo due calici**

## VINI

### Bianchi

Sauvignon – Vie di Romans		€ 70,00
Pinot Grigio – Livio Felluga		€ 60,00
Ribolla Gialla - Villa Parens		€ 55,00
Vigne – (P. Grigio, Friulano, Sauvignon) - Zuani		€ 50,00
Gewurztraminer - Peter Zemmer	€ 12,00	€ 45,00
Chardonnay - Tramin	€ 10,00	€ 40,00

### Rosati

“M” Rosé Cotes de Provence (Chateau de Minuty) - Minuty		€ 45,00
---	--	---------

### Rossi

Brunello di Montalcino (Sangiovese) - Caprili		€ 75,00
Pinot Nero Colterenzio St. Daniel Riserva		€ 60,00
Valpolicella Ripasso (Corvina, Rondinella, Corvinone) - Tommasi		€ 50,00
Chianti classico DOCG (Sangiovese) - Carpineto	€ 10,00	€ 40,00