

BAR

Birra nazionale (33 cl)	€ 8,00
Birra artigianale <i>Almond '22 Farrotta</i>, 33 cl	€ 10,00
Birra artigianale <i>Almond '22 Grand Cru</i>, 33 cl	€ 10,00
Birra artigianale <i>Almond '22 Pink Ipa</i>, 33 cl	€ 10,00
Birra artigianale <i>Almond '22 Irie</i>, 75 cl	€ 20,00
Bevande gassate	€ 6,00
Succo di frutta (mela o mirtillo)	€ 6,00
Vermouth	€ 12,00
Vermouth Premium	€ 15,00
Sake	€ 12,00
Sake premium	€ 15,00
Amaro	€ 10,00
Liquori o creme	€ 12,00
Distillati	€ 15,00
Distillati premium	€ 20,00
Distillati platinum	€ 25,00
Acqua minerale 1 lt.	€ 5,00

INTRAMONTABILI

	Basic	Premium	Platinum
Aperol spritz	€ 15,00	-	-
Hugo	€ 15,00	-	-
Long Island Ice Tea	€ 15,00	-	-
Pornstar Martini	€ 15,00	€ 20,00	€ 25,00
Bloody Mary	€ 15,00	€ 20,00	€25,00
Moscow Mule	€ 15,00	€ 20,00	€25,00
Gin Tonic	€ 15,00	€ 20,00	€25,00
Whiskey Sour	€ 15,00	€ 20,00	€25,00
Negroni	€ 15,00	€ 20,00	€25,00
Martini Cocktail	€ 15,00	€ 20,00	€25,00
Cuba Libre	€ 15,00	€ 20,00	€25,00
Mojito	€ 15,00	€ 20,00	€25,00
Old Fashioned	€ 15,00	€ 20,00	€25,00
Espresso Martini	€ 15,00	€ 20,00	€25,00
Caipirinha/Caipiroska	€ 15,00	€ 20,00	€25,00
Tom Collins	-	€ 20,00	-
Manhattan	-	€ 20,00	€25,00
Mai Tai	-	€ 20,00	€25,00

COCKTAIL LIST

DRINK FREDDI

-FRIZZANTI:

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) THE LAST DAY OF SUMMER €15,00

Tequila infusa al rosmarino
Shrub di pompelmo rosa e agave
Mezcal
Falernum
Soda

Questo drink reinterpreta il classico “Paloma” con il sentore di rosmarino e falernum che creano un sapore tondo e leggermente amaricante. Particolare ma beverino, lo finirete nel tentativo di individuarne tutti i sapori!

-AGRODOLCI:

3) COLPISCO €15,00

Pisco
Chardonnay Inama
Cordial di limone e lavanda
Menta fresca

Un sour delicato nel quale le note d’uva del Pisco sfumano in quelle di mela e pera dello Chardonnay veneto Inama, reso floreale e fresco dalla lavanda e dalla menta.

4) 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.

5) NINNA/NANNA

€15,00

Liquore di Rum estone alle erbe
Balsamo nero di Riga
Cordial di cocco e zenzero
Lime pestato

Un pestato fresco, beverino, dal gusto unico che vi conquisterà
col suo elegante bilanciamento.

-STILE OLDFASHIONED:

6) MA RAINEY'S

€15,00

Maker's mark Bourbon
Vermouth del Professore
Bitter al Pimento
Sciroppo 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.

-STILE MILANO-TORINO:

7) 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.

8) ONE MORE NIGHT IN ROME €15,00

Campari infuso alla fava di tonka
Drambuie macerato al bergamotto
Infusione di tè Russian Caravan
Zucca Rabarbaro

Dolceamaro e aromatico, consigliato per il dopocena, è un'esplosione di sapori. Vanigliato, leggermente affumicato, speziato e profumato agli agrumi. Assolutamente non per tutti.

-MOLTO MOLTO MOLTO SECCO:

9) The Carrie's Martini €15,00

Old Tom Gin
Vodka
Sake akashi-kai
Scorza di agrumi del giorno

Cocktail ESTREMAMENTE secco, di color trasparente leggermente opaco, in cui ai sentori di ginepro mitigati dalla vodka si aggiunge il lievito del sake fermentato e l'amaro aromatico dell'olio essenziale di agrum. SOLO per appassionati del genere!

10) Cocktail del giorno €15,00

Chiedete al cameriere qual è il cocktail del giorno!

11) Cocktail su misura da €20,00

Realizziamo un cocktail personalizzato utilizzando le nostre preparazioni home made, distillati, vermouth, sake, liquori, spezie, bevande e/o frutta fresca

DRINK CALDI

1) IL MARINAIO

€15,00

Blend di rum cubano e jamaicano
Liquore alla cannella
Sciroppo al pepe nero homemade
Succo di limone

2) THE QUEEN BEE

€15,00

Vodka infusa al miele e peperoncino
Drambuie macerato al tè verde
Succo di limone

3) IL PUNCH DELLO ZIO E.

€15,00

Premium bourbon whiskey
Liquore al pompelmo homemade
Cordial di Vaniglia e Alloro
Succo di agrumi misti

COCKTAIL ANALCOLICI

AGRODOLCI E FRUTTATI:

- | | |
|--|---------------|
| 1) Virgin Otivm | €15,00 |
| Shrub di yuzu e mandorla
Succo di limone
Menta fresca
Soda | |
| 2) Virgigolò | €15,00 |
| Purea di passion fruit
Sciropo al caramello salato
Polvere di cannella | |
| 3) Il fruttone | €15,00 |
| Purea di passion fruit
Purea di
Spremuta di agrumi del giorno
Zucchero di canna | |

PER POCHI:

- | | |
|---|---------------|
| 4) Virgin Mary | €15,00 |
| Succo di pomodoro
Salsa worcestershire
Tabasco
Sale e pepe nero
Succo di limone | |

VINI

Le nostre Bollicine

Champagne

Dom Perignon Vintage 2009 Brut € 250,00

(Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier)

Jacquesson cuvée 741 € 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 Inama	€ 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