

ZANZARA

TWIST ON CLASSIC (12€) (DISPONIBILI DALLE 17.00)

ALMOND BRAMBLE

Vodka Ketel One, Limone, Zucchero, Marasche, Adriatico Bianco

DUCA BIANCO

Gin Tanqueray Ten, Bergamotto Quaglia, Salvia, Limone, Bitter al Pompelmo, Albume

EL AMARILLO

Tequila Casamigos Reposado, Caribbean Pineapple Giffard, Ancho Reyes Verde, Agave, Lime, Ananas salata al Coriandolo e Jalapeño

MELBA JULEP

Johnnie Walker Sweet Peated al Caramello Salato, Amaretto Adriatico, Crème de Pêche Merlet, Menta

PENICILLIN 23

Ron Zacapa 23, Caribbean Pineapple Giffard, Lime, Zenzero, Profumo di Torba

QUINTINO SAZERAC

Mezcal Casamigos, Zucchero, Bitter al Cioccolato, Elixir di Liquirizia, Myntha

L'ORA FELICE (10€) IL NOSTRO APERITIVO

IL COCKTAIL, IN REALTÀ,
È SOLO UN'OCCASIONE D'INCONTRO
È UNA FESTA ALLA QUALE OGNUNO SI INVITA DA SOLO
PER FARSI UN PO' DI FESTA
Marcello Marchesi

ADONIS

Sherry Palo Cortado Regente Romate, Vermouth Storico Cocchi, Bitter Orange

BRASILIAN GIMLET

Cachaça Yaguara, Shrub al Pompelmo Rosa

CARDINALE 176

Belvedere Heritage 176, Campari, Noilly Prat

GAGLIASCO

Bitter Gagliardo, Cynar, Chinotto Quaglia, Lambrusco

GRAN TORINO CABRIO

Barolo Chinato Cocchi, Rabarbaro Zucca, Fernet, Bitter Orange, Schweppes Tonic Premium

ITALIAN 75

Roby Marton Gin, Zenzero, Limone, Spumante Metodo Classico

MY WAY

Rabbit Bitter, Vermouth Antica Formula, Soda, Profumo di Rabarbaro

PIMM'S COPA

Pimm's, Sherry Fino Marisemeño Romate, Lime, Ginger Beer (Cetriolo, Menta, Fragola)

SHERRY COBBLER

Sherry Exceptional Harvest Ximénez Spínola, Arancia, Limone, Zucchero (Frutti di Bosco, Menta)

TARANTINO (12€)

BLOODY MARY

Ketel One alla Barbabietola, Calle 23 al Jalapeño, Laphroaig Select, Pomodoro, Limone, Bloody Mix, Salsa BBQ, Sale e Pepe

SPRITZ (9€)

(DISPONIBILI ALL DAY LONG)

VENEXIANO

Bitter Luxardo, Prosecco

MILANESE

Bitter Campari, Prosecco

HUGO

Liquore al Sambuco Giffard, Prosecco

FRUTTI ROSSI

Liquore alle More Giffard, Prosecco

ZENZER

Liquore allo Zenzero Giffard, Prosecco

WE TIKI (12€)

DAIQUIRI ILLEGAL

Veritas, Trois Rivières Whisky Finish, BruxoX, Confettura di Fichi, Lime, Zucchero

ROMERO'S Botran Blanco Reserva, Trois Rivières Whisky Finish, Gosling 151 proof, Passion Fruit, Lime, Pompelmo, Cannella

BANANA JOE Botran Blanco Reserva, Abuelo 7, Plantation Overproof, Lime, Orzata alla Banana, Alamea Hawaiian Coffee

MOCKTAILS (8€)

DARK'N'SALTY

The al Caramello Salato, Lime, Ginger Beer

VEGAN TONIC

Seedlip Garden, Salvia, Limone, Schweppes Tonic

SHIRLEY

Shrub Fragola e Basilico, Lime, Schweppes Hibiscus

CHARLOT

Shrub al Pompelmo Rosa, Bitter J.Gasco

CALAMITY JANE

Platano, Mango, Lime, Frutto della Passione

CENTRIFUGHE & CO

L'ANGOLO DEL BENESSERE (5€)
(FINO ALLE 16.00)

SOFIA

Ananas, Finocchio, Fragola

LOLLO

Mela, Carota, Limone, Zenzero

SUCCHI DI FRUTTA BIO PLOSE (4€)

(Ananas, Arancia, Mirtillo, Pesca)

ACQUA POTABILE trattata e gassata (D.M. 25/2012) € 1,5

ACQUA FILETTE IN BOTTIGLIA (Naturale e frizzante) € 2

BIBITE € 4 / CAFFÈ € 2 / CAPPUCINO € 3 / AMARI € 6

I GARNISH POTREBBERO DIFFERIRE DAGLI INGREDIENTI DEI DRINK,
PERTANTO VI PREGHIAMO DI SEGNALARE EVENTUALI ALLERGIE

« (...Volta pagina)