

COCKTAILS CLASSICI

COCKTAILS

€ 13,00

Americano

Martini Rosso, Campari, soda

Bellini

Franciacorta, succo di pesca

Bloodymary

Succo di pomodoro, spezie, vodka

Cardinale

Gin, vermouth dry, Campari

Cuba Libre

Rhum, coca-cola, lime

Daiquiri

Rhum, sciroppo di zucchero, lime

Garibaldi

Spremuta di arancia, Campari

Gin Tonic

Acqua Tonica Cortese, Gin Tanqueray o Bombay Sapphire

Kir Senato

Franciacorta, Crème de Cassis

Margarita

Tequila, lime, triple sec

Mojito

Rhum, lime, menta, soda

Moscow Mule

Vodka, ginger beer, lime

Negroni

Campari, gin, Martini Rosso

Old Fashioned

Bourbon, Maker's Mark, zucchero di canna, angostura

Pimm's

Pimm's one, ginger ale, frutta fresca

Rossini

Franciacorta, purea di fragole

Sbagliato

Campari, Martini Rosso, Franciacorta

Virgin Cocktails

Cocktails analcolici

COCKTAILS MAISON

Cinque creazioni fatte in-house che possono ispirarvi o vitaminizzarvi dopo una lunga giornata in città. Un twist milanese per la memoria (...con talvolta un tocco di Miami)

COCKTAILS

€ 14,00

A qualcuno piace caldo

Hennessy Cognac V.S. in coppa Snifter. Con infuso di succo di mela, stecca di cannella e anice stellato. Servito caldo a parte in teiera, insieme a croccante alle mandorle fatto in casa.

Ginger and fresh

Estratto di zenzero fatto in casa, limone e menta fresca pestati. Vodka Stolichnaya. Shakerato e filtrato. Splash di soda. Servito con ghiaccio in tumbler alto con scorzette di zenzero caramellato.

Passion Mule

Nettare di agave, cetriolo e lime freschi pestati. Mezcal e purea di passion fruit. Shakerato e filtrato. Servito con ghiaccio in tumbler basso con ginger beer, fiori eduli e pepe rosa.

Millennial twist

Mirtilli freschi pestati, succo di lime, sciroppo di fiori di lavanda e vodka Stolichnaya. Mescolato e filtrato. Servito in coppetta da cocktail.

Senato spritz

Franciacorta, St. Germain, soda e frutti rossi.
...da provare...

PREMIUM GIN & TONIC - MADE IN ITALY

Ecco la nostra selezione di **Gin** provenienti da distillerie in diverse parti **d'Italia**. Presentano un ventaglio di diverse caratteristiche organolettiche che si esaltano quando li serviamo con una bottiglietta fredda di **Acqua Tonica Cortese** e diversi condimenti a seconda della personalità di ogni gin.

Giass Gin Lombardia

€ 15,00

La ricetta si basa su diciotto botaniche che esprimono un ampio bouquet. La base è costituita da bacche di ginepro, semi di coriandolo e radice di angelica, completate da un'infinita serie di sfumature, che ricordano la frutta, i fiori e gli agrumi. Infine le note legnose di cassia e timo.

Aqva Lvce Veneto

€ 16,00

Dry Gin distillato in due alambicchi di rame da 100 litri e da 12 botaniche di cui le principali sono: ginepro, cumino, alloro, luppolo, carvi e coriandolo. Al naso emerge la nota di ginepro arricchita da sentori balsamici. Al palato morbido e persistente, l'aroma erbaceo è bilanciato da tenui sentori amari.

Bordiga SMOKE Piemonte

€ 15,00

Nato per caso da una partita di bacche di ginepro affumicate per errore vicino ad una carbonaia, che i mastri distillatori hanno utilizzato dando vita così all'unico gin affumicato al mondo, dall'inatteso e straordinario sapore.

Roby Marton Veneto

€ 16,00

Complesso gin ben strutturato e asciutto, con un pizzico di ginepro, liquirizia e zenzero, seguito da delicate note agrumate. Le 14 erbe vengono lavorate sia a caldo che a freddo, per infusione. Da cui il colore paglierino.

Z 44 Alto Adige

€ 16,00

Distilled Dry Gin. Note mediterranee di agrumi si uniscono a quelle balsamiche delle pigne di cirmolo e a molteplici erbe alpine e prealpine. Le tipiche caratteristiche del ginepro incontrano la radice di violetta, l'achillea, la radice di genziana.