

SIGNATURE

Cocktails dal mondo.

Huá

Shochu, essenza di fiori d'arancio, yuzu, kombucha di zenzero artigianale



Cocchetto

Gusto: Dry spicy

11

The Kiwis

Rum Flor de cana 12 infuso al tabacco, succo di lime, estratto di kiwi, liquore al cacao della Nuova Zelanda



Tiki mag

Gusto: Spicy fruity

11

Gun Shot

Whiskey bourbon, Monkey shoulder lavato al burro di arachidi, sciroppo d'acero, kombucha di lampone artigianale



Cortina

Gusto: Fruity spicy

11

Breaking Bread

Hendrick's gin, sciroppo di pane homemade, succo di limone, schiuma di birra, krusta di noccioline tostate, chips di pane



Sestriere

Gusto: Dry bitter

12

El Tiburòn

Tequila Cazadores silver, Mezcal, fernet bianca, Florita bitter Carribean, succo di aloe vera, succo di lime, sciroppo di zucchero, tabasco



Old fashioned

Gusto: Bitter spicy

12

Il Polo

Vodka 42 below, succo di limone, purea di mela verde, liquore dell'Etna, cetriolo, noce moscata



Coppa Cocktail

Gusto: Fruity Dry

12

Hakuna Matata

Rum Bacardi oro, ingrediente exotic summer, Vermouth analcolico, Lemon



Cocco

Gusto: Sweet fruity

10

Di ispirazione intercontinentale, i cocktail signatures della stagione estiva 2024, abbracciano tutte le culture, gli usi e i sapori del mondo, con i quali portare inclusione e buoni propositi di pace, e sentirsi parte di un unico grande paese.

MOCKTAIL

Vir-Gin Tonic

Gin Tanqueray 00, acqua brillante



Cortina

Dry aromatic | 8

Virgin Spritz

Riduzione homemade di bitter speciale, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda



Calice

Bitter aromatic | 8

Red Passion

Succo di cranberry, passion fruit, vermouth analcolico rosso Martini, bitter lemon



Tumbler

Dry fruity | 8

Exotic Summer

Succo d'arancia, succo di ananas, sciroppo di granatina, vermouth analcolico bianco Martini



Tumbler

Sweet fruity | 8

APERITIVI

Martini Royal 9



Vermouth Martini bianco, Prosecco, menta. *(Sweet aromatic)*

Spritz di Rosso 9



Prosecco, riduzione homemade di bitter Gamondi speciale, rosmarino. *(Bitter aromatic)*

Cocktail Champagne 9



Zolletta di zucchero, cognac, angostura, Prosecco. *(Dry spicy)*

Hugo ST. Germain 9



Prosecco, liquore mix segreto di fiori di sambuco, menta, fetta di lime. *(Sweet fruity)*

Spritz Milanese 9



Prosecco, bitter Martini, soda. *(Bitter aromatic)*

Spritz Sorrentino 9



Prosecco, limoncello, soda al limone. *(Sweet fruity)*

Spritz Aperitivo 9



Prosecco, Gamondi aperitivo, soda. *(Sweet bitter)*

Bellini 8



Polpa di pesca bianca, Prosecco. *(Dry fruity)*

Rossini 8



Purea di fragola, Prosecco. *(Dry fruity)*

Kir Royal 8



Crème de cassis, bollicine italiane. *(Sweet aromatic)*

APERITIVO GOURMET

I cocktail richiesti con Distillati Premium hanno il costo del prodotto scelto maggiorato di 3€

Il servizio di **aperitivo gourmet** si svolge dalle 18:00 alle 20:00, la gentile clientela è pregata di lasciare il tavolo a fine servizio.



CONSULTA QUI
LA NOSTRA LISTA
DEGLI SPIRITS
COMPLETA

Consumazione minima 5€
dalle 18:00 alle 20:00 e dalle 22:00 a chiusura.

CLASSICI

Pina Colada 11



Rum Bacardi bianco, succo di lime, latte di cocco, purea di ananas, succo di ananas. *(Fruity sweet)*

Mai Tai 10



Rum bianco agricole, rum Flor de Cana 12, succo di lime, orange curacao, sciroppo di orzata. *(Spicy fruity)*

Banana Daiquiri 10



Rum Bacardi, succo di lime, sciroppo di zucchero di canna, purea di banana. *(Dry fruity)*

Smoky Tommy's Margarita 10



Tequila Cazadores reposado, Mezcal, succo di lime, sciroppo di agave. *(Dry spicy)*

Pisco Sour 10



Pisco peruviano, succo di lime, sciroppo di zucchero, amaro chunco. *(Citrus spicy)*

Negroni 10



Bitter Martini riserva speciale, gin Bombay, vermouth rosso Martini riserva Rubino. *(Bitter aromatic)*

Cosmopolitan 10



Lemon vodka 42 Below, succo di limone, cointreau, succo di cranberry, ciliegia al maraschino. *(Fresh fruity)*

French 75 10



Gin Bombay, succo di limone, sciroppo di zucchero, Prosecco. *(Dry fresh)*

Paper Plane 10



Bourbon Whiskey, Gamondi aperitivo, amaro alle erbe, succo di limone. *(Aromatic spicy)*

Aviation 9



Gin Bombay, succo di limone, maraschino, creme de violette. *(Dry Aromatic)*

11€ PER TUTTI I COCKTAIL FUORI MENÙ



GAMONDI

1890