



THE  
SPIRIT

### Dry Tommy's Margarita

Casamigos Tequila, Cordusio (aperitivo ai Mirtilli Rossi), Bitter al Pompelmo,  
Lime, Agave

15

### Banana Old Fashioned

Zacapa 23 Ron, Jameson Black Barrel Irish Whiskey, Banana, Angostura aromatic bitters

15

### Shiso Collins

Tanqueray Ten Gin alle foglie di Shiso, Limone, Zucchero, Soda

15

### Flirting Lips

Altamura Vodka al Pepe Rosa, Karkadè acidificato, Mandorla

15

### Rye Whiskey Sour + +

WhistlePig Rye Whiskey 10, Sciroppo di Segale, Bitter aromatico alla segale, Liquore alla segale,  
Limone, Foamer

18

### Coffee Milk Punch

Brugal 1888 Ron, Michter's Bourbon, Amaro Lucano, Oleo di Limone, Caffè 124 (chiarificato con latte)

15

### Violet Clover Club

Tanqueray Ten Gin, Liquore alla violetta Doragrossa, Lampone, Mancino Dry Vermouth,  
Limone, Foamer

15

### Golden Highball

St-Germain al cetriolo, Osborne Oloroso Sherry, Assenzio, Soluzione Citrica, Soda  
15

### Yerba Mate Negroni

Tanqueray N Ten Gin, Martini Bitter Riserva Speciale, Mancino Amaranto Vermouth, Yerba Mate  
15

### Nordic Tiki

Bareksten Navy Strength Gin all'aneto, Ananas salata, Bareksten Aquavit, Lime  
15

### El Viajero

Del Maguey Vida Mezcal, Cocco, Lime, Ginger Ale  
15

### Late Starter

Brugal 1888 Ron, Martini Bitter Riserva Speciale, Mancino Amaranto Vermouth,  
Cordiale di Tè Verde Giapponese con Riso Tostato  
15

### Zero Negroni (analcolico)

Tanqueray O.O, Martini Floreale, Martini Vibrante, Amarico  
12

### Odi et Amo (analcolico)

Imagine Zero Alcohol, Mandorla, Mix Citrico, Soluzione Salina  
12

### Stormy Day (analcolico)

Caleño distillato tropicale analcolico, Seedlip Grove, Mix Citrico, Ginger Beer  
12



## Vino e Birra

	bicchiere	bottiglia
Karel.lo Jeroni Vallès 2022	12	60
Nebbiolo Prinsiòt 2021	12	60
Franciacorta Elisabetta Brami Brut	12	60
Champagne Château De Bligny	18	90
Champagne RSRV Maison Mumm		140
Champagne Ruinart Blanc de Blancs		200
Blanche Birrifificio di Legnano		10

## Food

<b>Piatto di Salumi e Formaggi</b>		15
<b>Club Sandwich Tartare</b> Tartare di Bovino, Olio al Tartufo, Senape, Pomodori Secchi, Capperi, Pepe Nero, Sale		13
<b>Club Sandwich Vegano</b> Burger Vegano, Rucola, Pomodori Secchi, Mayo Vegana		13
<b>Focaccia con Salmone Affumicato</b> Salmone Affumicato, Salsa Tartara, Pepe Nero		10
<b>Focaccia con Crudo</b> Prosciutto Crudo, Maionese, Menta		8
<b>Snacks</b> Olive, Arachidi al wasabi, Mandorle Salate		6

## Classic Cocktails 12/15

Gentile Ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati a consigliarti nel migliore dei modi.