



THE  
SPIRIT

### Dry Tommy's Margarita

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

15

### Banana Old Fashioned

Scotch Whisky, Ron, Banana, Angostura aromatic bitters

15

### Shiso Collins

Dry 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

Dry Gin, Liquore alla violetta, Lamponi, Mancino Dry Vermouth, Limone, Foamer

15

### Golden Highball

Ginarte Dry Gin, Sambuco, cetriolo, Osborne Oloroso Sherry, Assenzio, Soluzione Citrica, Soda  
15

### Yerba Mate Negroni

Dry Gin, Bitter, Mancino Amaranto Vermouth, Yerba Mate  
15

### Nordic Tiki

Martin Miller's Gin all'aneto, Ananas salata, Bareksten Aqvavit, Lime  
15

### El Viajero

Mezcal, Cocco, Lime, Ginger Ale  
15

### Late Starter

Brugal 1888 Ron, Bitter, Mancino Amaranto Vermouth,  
PLAMB (liquore agli agrumi) Cordiale di Tè Verde Giapponese con Riso Tostato  
15

### Zero Negroni (analcolico)

Tanqueray 0.0, 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

**VINTAGE NEGRONI**

**London Dry Gin, Vermouth Rosso, Bitter**

**(Maturato 4 anni)**

**25**

## Vino e Birra

	bicchiere	bottiglia
<b>Karel-lo Jeroni Vallès 2022</b>	12	60
<b>Nebbiolo Prinsiòt 2021</b>	12	60
<b>Franciacorta Elisabetta Brami Brut</b>	12	60
<b>Champagne Collet Brut Art Deco Premier Cru</b>	18	90
<b>Champagne RSRV Maison Mumm</b>		140
<b>Champagne Ruinart Blanc de Blancs</b>		200
<b>Blanche Birrifificio di Legnano</b>		10

## Food

<b>Piatto di Salumi e Formaggi</b>	15
<b>Club Sandwich Tartare</b> Tartare di Bovino, Olio al Tartufo, Senape, Capperi, Pepe Nero, Sale	13
<b>Club Sandwich Vegano</b> Burger Vegano, Mayo Vegana	13
<b>Focaccia con Salmone Affumicato</b> Salmone Affumicato, Salsa Tartara, Pepe Nero	12
<b>Focaccia con Crudo</b> Prosciutto Crudo, Maionese, Basilico	10
<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.