

Cocktails

Signature

#1 _____ 12 €

Gin Organya, Italicus rosolio di bergamotto, tonica Organics, angostura bitter

#2 _____ 10 €

Gin infuso ai frutti rossi, liquore ai fiori di sambuco, lime, prosecco, soda, peychaud's bitter

#3 _____ 12 €

Tequila Espolon, honey mix, lime, sciroppo di pompelmo, tonica al pompelmo, velluto di Aperol

#4 _____ 12 €

Vodka distilleria popolare, Disaronno, sciroppo di arancia tarocco sicilia, succo di lime, angostura, albume d'uovo

#5 _____ 12 €

Vodka distilleria popolare, passoa, succo di lime, sciroppo di passion fruit, albume d'uovo

#6 _____ 12 €

Gin Organya, bitter Organya, sciroppo di passion fruit, tonica Organics

#7 _____ 12 €

Tisana alcolica
Vodka infusa al the nero e bacche di goji, vermouth bianco, succo di lime, honey mix, sciroppo di litchi, zenzero pestato

#8 _____ 12 €

Bitter Organya, vermouth Organya, Lagavulin 8, soda

#9 _____ 12 €

Tequila Espolon, italicus rosolio di bergamotto, succo di lime

#10 _____ 12 €

Rum scuro, rum chiaro, succo di lime, sciroppo di passion fruit, honey mix, albume d'uovo

... e se questo non vi basta chiedete pure ai nostri ragazzi che saranno lieti di soddisfare le vostre richieste .

I Classici

con i prodotti Organya

Mi-To _____ 8 €

Bitter Organya, vermouth Organya

Americano _____ 8 €

Bitter Organya, vermouth Organya, soda

Negroni _____ 8 €

Gin Organya, bitter Organya, vermouth Organya

Sbagliato _____ 8 €

Bitter Organya, vermouth Organya, prosecco

Spritz Organya _____ 8 €

Bitter Organya 25°, prosecco, soda

London Mule _____ 9 €

Gin Organya, succo di lime, ginger beer

Gin fizz _____ 9 €

Gin Organya, succo di lime, sciroppo di glucosio, soda, angostura bitter

I Nostri Classici

Spritz _____ 8 €

Aperol, prosecco, soda

Hugo _____ 8 €

Liquore ai fiori di sambuco, prosecco, soda

Mojito _____ 9 €

Rum bianco, zucchero di canna, lime pestato, menta, soda

Margarita _____ 10 €

Tequila Espolon, triple sec, succo di limone

Paloma _____ 10 €

Tequila Espolon, tonica al pompelmo, succo di lime

Whiskey sour _____ 10 €

Whiskey Bushmills, succo di lime, sciroppo di glucosio, albume d'uovo

Manhattan _____ 10 €

Whiskey Bushmills, vermouth Organya, angostura bitter

Gin tonic

Tonic 8 €

La nostra ricetta segreta
Proudly made in Milano.

London n.1 12 €

Si presenta alla vista con l'inconfondibile colore acquamarina.
Sentori balsamici freschi

Gin mare 12 €

Basilico italiano, timo turco, rosmarino greco, agrumi e olive spagnole aromatizzano i classici sentori di ginepro e cardamomo

Gin Suntory Roku 12 €

The Japanese Craft.
Macerazioni separate di botaniche naturali nel corso delle 4 stagioni, fiori di ciliegio, yuzu e tè verde Sencha

Tanqueray ten 12 €

London Dry di classe premium, pompelmi freschi, lime interi, arance e fiori di camomilla

Nordes 12 €

Aroma erbaceo, fresco, con note di frutta bianca, delicato ed equilibrato

Potrebbe esserci qualche gin fuori catalogo
sulla bottigliera che vi sorprenderà
... provate a chiedere

Gin Malfy rosa 10 €

Ginepro italiano, rabarbaro, pompelmo rosa

Big gino 10 €

Dry gin artigianale italiano.
Tre botaniche : ginepro, pomelo e bacche di pimento

Bulldog 10 €

4 diverse distillazioni e un triplice filtraggio lo rendono perfettamente trasparente e luminoso alla vista. Iris, coriandolo, papavero e lavanda i sentori

Hendrick's 12 €

Distillatori scozzesi, rosa e cetriolo.
La rivoluzione è servita

Ada organics 12 €

London Dry triplo distillato biologico. 9 botaniche ma il ginepro spicca su tutto.

Gin Thai Baciamano 12 €

Fatto a Milano. Thai Lime, pepe rosa, zenzero, e il miglior ginepro delle coste Balcaniche. Profumo coinvolgente e travolgente

Gin 58 Baciamano 12 €

58 gradi, un'unica botanica : il ginepro delle coste Balcaniche del Mediterraneo

Gin Salis Baciamano 14 €

Acqua del Mar Ionio aggiunta con buon senso a gin distillato da purissimo alcol di grano. Naturalmente salato per un gin insolito

Monkey 47 14 €

47 gradi alcolici per 47 spezie.
Acqua della foresta nera , doppia distillazione e invecchiamento in terracotta

Drink List

Bollicine

	calice	bottiglia
Prosecco superiore Valdobbiene Alice	6 €	30 €
Franciacorta Camillucci Ammonites Dosaggio zero	10 €	40 €
Fourny Blanc de Blancs Extra-Brut		75 €

Bianchi

	calice	bottiglia
Ribolla di Leonardo Comemivuo	6 €	30 €
Vermentino di Gallura Sa Conca	7 €	36 €
Gewurztraminer Monfort	7 €	36 €

Rossi

	calice	bottiglia
Chianti Docg Petrognamo Meme	6 €	30 €
Nero d'Avola Case Alte 16 Filari	6,5 €	36 €
Pinot Nero Monfort	6,5 €	36 €
Ripasso Valpolicella Massimago Mariabella	8 €	40 €
Barolo Docg Castello di Perno	min x 2 15 €	67 €

Birre 40 cl

Bayreuther hell 5,5 €

4,9°, Maisel - Germania
Bionda bavarese a bassa
fermentazione, fresca e dissetante

Pilsner Urquell 6 €

4,4°, Urquell - Repubblica Ceca
Bionda leggera e fresca, dolce al palato ma
con un finale piacevolmente amaro

Bislakka 7 €

5,7°, Vertiga - Veneto
Birra ambrata ad alta fermentazione
dall'animo americano, dolce di malto e
caramello

West coast IPA 7 €

6,6°, Maisel & Friends - Germania
Ipa con forti sentori di frutta e resina,
caratterizzata da una decisa amarezza
data dall'intensa luppolatura

per gli "analcolici"

Nona Tonic 8 €

Negroni analcolico 8 €

Americano analcolico 8 €

Virgin Mojito 9 €

Amari e Grappe 5 €

Eroico essenza mediterranea

Elixir Barba - Turico 29,5%

Jefferson

Dopo cena distilleria popolare

Eurouva basso grado - bianca 38%

Eurouva basso grado - invecchiata 38%

Acqua 50 cl 3 € - Bibite in bottiglia 4 €