

CAMPARINO

Spiritello Hero Cocktail

Bitter Paloma

Campari, Espolòn Tequila Blanco, 1757 Vermouth Di Torino Extra Dry, Agave, pompelmo rosa

1865

Bulldog Gin, yuzu, ginger beer, angostura

“Paesaggio quasi tipografico”

Campari, Espolòn Tequila Blanco, Sherry Fino alla spirulina, sciroppo di sale, orange pekoe bitter

Compadre

*Campari, 1757 Vermouth Di Torino Rosso, Montelobos Mezcal Espadin
Chinotto, lime kaffir*

“L’Ora del Bitter”

Distillato di Negroni, riduzione speziata di Negroni

Porcini Negroni

Campari, Appleton Estate rhum 12, 1757 Vermouth di Torino Rosso, funghi porcini

18,00€



CAMPARINO

Essential

Sambuco

1757 Vermouth di Torino Extra Dry, Sky vodka, fiori di sambuco, pomodoro

Flora

Sakè, albicocca, ibisco

Vaniglia

SKY vodka, Lallier Gran Rosè Brut, rosa canina

Aneto

Sagatiba cachaca, aneto, oliva

Colada

Trois Rivières rhum Cuvée de L'Océan, ananas, chiodi di garofano

Ancho

Trois Rivières rhum Blanc Agricole, Ancho Reyes Verde, ayuk, chinino

Ume

Glen Grant whisky 12 y.o., mais salato, ume

Wax

Campari, Bisquit cognac VSOP, Del Professore vermouth Rosso, cera d'api

18,00€

All'aperitivo tutti i cocktail sono accompagnati da una selezione di assaggi di nostra produzione



CAMPARINO

Campari Classic Cocktail

Campari Seltz

Campari, seltz

13,00€

Campari Shakerato

Campari

Americano

Campari, 1757 Vermouth di Torino Rosso, Seltz

Milano - Torino

Campari, 1757 Vermouth di Torino Rosso

Negroni Sbagliato

Campari, 1757 Vermouth di Torino Rosso, Cinzano Prosecco D.O.C.

Negroni

Campari, 1757 Vermouth di Torino Rosso, Bulldog Gin

16,00€

Barrel Aged Brooklin

Wild Turkey Rye Whiskey, Amer Picon, 1757 Vermouth di Torino Extra Dry, maraschino

25,00€

Analcolici

Nitro Coffee Cocktail

Pompelmo rosa, caffè 100% arabica, noci pecan

13,00€

Crodino

10,00€

Sofr drinks

10,00€

Water

5,00€

All'aperitivo tutti i cocktail sono accompagnati da una selezione di assaggi di nostra produzione



CAMPARINO

Degustazione
Pairing Cocktail & Food

Milano

Scala

**Osso, midollo
e battuta di Fassona**
abbinato a Americano

**Spaghettono gentile, zucchine, gamberi
profumati al limone**
abbinato a Vaniglia

**Costoletta di vitello
alla "Milanese"**
abbinato Negroni

**Trancio di ombrina alla plancia,
cozze e cicerchie**
abbinato a Sambuco

Zuppetta di carote e cocco

Sacher 2023

80,00€

80,00€

Duomo

La più creativa esperienza Cocktail & Food del Camparino

5 portate dalla cucina dal nostro chef

100,00€



CAMPARINO

All'Aperitivo

Ricotta leggermente affumicata, spinacio e more di gelso

Sarda marinata e fritta, in salsa agrodolce al Campari

Michetta con salame d'oca

Pera al vin cotto, gorgonzola e noci

Buns di polenta, pulled pork e cavolo cappuccio

Formaggi e pane alle noci

Panella di ceci con caponata tiepida e gambero

“Come una caprese” del Camparino
(*Stracciatella di bufala, in diverse consistenze di pomodoro*)

Carpaccio di manzo marinato alla soya e aceto balsamico

8,00€

Antipasti

Lasagnetta di bollito misto	25,00€
Capasanta, tartufo nero, pomodoro e melanzana	25,00€
Gambero arrostito, gazpacho di verdura e frutta	25,00€



CAMPARINO

“Classici” Primi Piatti

Raviolo di gambero, friarielli e salsiccia di Bra	24,00€
Riso “Milano-Mazzara” zafferano, limone e carpaccio di gambero rosso	28,00€
Cannellone cacio pepe e amatriciana, croccante di guanciaie	24,00€

Secondi

"Entraña" di Black Angus ai carboni	30,00€
"Scottadito" di agnello arrosto e aglio orsino	30,00€
Triglia alle erbe, riduzione di cocco e origano	26,00€

Insalata

Bouquet di verdure di stagione	14,00€
---------------------------------------	--------

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE852/04. Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine secondo la disponibilità del mercato.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura, origine, modalità di preparazione dei prodotti presenti sul menu; per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione a disposizione dei consumatori.

IVA e servizio inclusi. Camparino promuove un consumo responsabile di bevande alcoliche.



CAMPARINO

Dolci

Tortino al limone, acqua di fragole e cioccolato fondente

Zuppetta tropicale, carote e cocco

Sacher 2023

Panna cotta, frutti di bosco e pistacchio

Tiramisù del Camparino

Babà al rum, gelato fiordilatte e vaniglia Tahiti

12,00€

Birre in bottiglia

Menabrea

(Lager)

Ichnusa

(Unfiltered Lager)

10,00€

Champagne

Lallier Blanc de Blacs N.V.

Lallier Blanc de Noirs N.V.

Lallier Rosé N.V.

20,00€/85,00€

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE852/04. Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine secondo la disponibilità del mercato.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura, origine, modalità di preparazione dei prodotti presenti sul menu; per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione a disposizione dei consumatori.

IVA e servizio inclusi. Camparino promuove un consumo responsabile di bevande alcoliche.



