

CAMPARINO

110 anni di storia Milanese



CAMPARINO

Menù celebrativo per i 110 anni di storia Milanese

1915 – Campari Seltz	14
<i>Campari, Seltz</i>	
1925 – Il Tannico	20
<i>Glen Grant 10 yo Single Malt Scotch Whisky, Trois Rivières VO Rhum Agricole, Salice Bianco, Tiglio</i>	
1935 – Sangue Italiano	20
<i>Campari, Acqua di Pomodoro, Erbe Aromatiche</i>	
1945 – Sakura	20
<i>Campari, Bulldog Gin, Tè ai Fiori di Ciliegio, Agave, Sciroppo Speziato</i>	
1955 – Il Duca	20
<i>Campari, Courvoisier Cognac VSOP, Shrub Lampone</i>	
1965 – Passione Tropicale	20
<i>Trois Rivières Blanc Rhum Agricole, Peperoncino, Ananas, Curcuma, Soia, Latte di Cocco</i>	
1975 – Lacto Garibaldi	20
<i>Campari, Arancia lacto fermentata</i>	
1985 – Un tè in Galleria	20
<i>Appleton Estate 8 yo Rhum, Courvoisier Cognac VSOP, Tamarindo, Limone</i>	
1995 – Brezza	20
<i>Campari, Skyy Vodka, Melograno, Zallotti Blossom, Soda al Pompelmo Rosa</i>	
2005 – Colazione in Galleria	20
<i>Bulldog Gin, Calamansi, Grand Marnier Cordon Rouge</i>	
2015 – Aeroplanino	20
<i>Campari, Wild Turkey 101 Kentucky Straight Bourbon Whiskey, Ancho Reyes, Verjus, Aperol</i>	
2025 – Barrel Aged Compadre	20
<i>Campari, Montelobos Mezcal Espadin, Vermouth Del Professore Rosso, Chinotto, Agave, Angostura. Invecchiato in botti di Wild Turkey Bourbon</i>	



CAMPARINO

Le migliori firme dal 2020

Red Carpet

20

Campari, Courvoisier Cognac VSOP, Vermouth Del Professore Rosso, Frangelico, Bitter al cioccolato, Fiori d'ibisco

Barrel Aged Compadre

20

Campari, Montelobos Mezcal Espadin, Vermouth Del Professore Rosso, Chinotto, Agave, Angostura. Invecchiato in botti di Wild Turkey Bourbon

Bitter Paloma

20

Campari, Espolòn Tequila Blanco, Vermouth Del Professore Bianco, Agave, Lime, Pompelmo Rosa

Porcini Negroni

20

Campari, Appleton Estate 8 yo Rhum, Vermouth Del Professore Rosso, Frangelico, Porcini



CAMPARINO

La storia dei cocktail Campari

Campari Seltz <i>Campari, Seltz</i>	14
Campari Shakerato <i>Campari</i>	19
Americano <i>Campari, Vermouth Del Professore Rosso, Seltz</i>	19
Milano – Torino <i>Campari, Vermouth Del Professore Rosso</i>	19
Campari Tonic <i>Campari, Acqua Tonica</i>	19
Campari / Aperol / Cynar / Hugo / Sarti Rosa Spritz <i>Campari / Aperol / Cynar / Mondoro / Sarti Rosa, Riccadonna Prosecco DOC Extra Dry, Seltz</i>	19
Negroni Sbagliato <i>Campari, Vermouth Del Professore Rosso, Riccadonna Prosecco DOC Extra Dry</i>	19
Negroni <i>Campari, Vermouth Del Professore Rosso, Bulldog Gin</i>	19
Boulevardier <i>Campari, Vermouth Del Professore Rosso, Wild Turkey 101 Kentucky Straight Bourbon Whiskey</i>	19



CAMPARINO

Birre in bottiglia

Menabrea (Lager)	10
Ichnusa (Lager non filtrata)	
Asahi (Lager)	

Champagne

Champagne Lallier Blanc de Blancs Grand Cru Brut	
Champagne Lallier Blanc de Noirs Grand Cru Brut	
Champagne Lallier Série Réflexion Brut	
Champagne Lallier Rosé Brut	

Calice	20
Bottiglia	90

Cocktail non alcolici

Crodino Spritz <i>Lo Spritz non alcolico</i>	13
Il Dandy <i>Bitter Note, carciofo, cordiale al basilico</i>	13
Sabor de Crodino <i>Crodino, Menta, Cannella, Vaniglia</i>	13

Soft Drink

Crodino	10
Crodino Arancia Rossa	10
Soft Drinks	10
Acqua	5



CAMPARINO

Bites Aperitivo

Riso al salto

Mondeghili alla Milanese

Prosciutto crudo d'Osvaldo

Crocchetta di pasta

Panino al latte, burro e acciuga

Foglia di shiso, Avocado, Yogurt e Uova di Trota

Tramezzino gambero rosso crudo, caprino, pomodorini confit

Humus di Ceci, Limone Salato e Paprika

Pane rustico integrale e Burro Salato

Salame Milano

Mason's Famous Lobster Roll

MASON'S FAMOUS Lobster Rolls™ 

10 a piatto

Antipasti

Tataki di Manzo con Hummus di Zucca, Cracker di Semi e Salsa Ponzu	26
Carpaccio di Branzino con Citronette Capperi e Miele	28
Tartare di Manzo con Cialda di Parmigiano 24 mesi	24



CAMPARINO

Primi Piatti

Risotto al Verde con Cime di Rapa e Acciughe	20
Ravioli al Parmigiano Reggiano, Pepe e Tartufo Nero Pregiato	27
Spaghetti con Peperoncino e Limone Fermentato, latte di Cocco e Gamberi Rossi di Mazara	27

Secondi

Costoletta di Vitello alla Milanese	40
Supreme di pollo arrosto farcito, scaloppa di foie gras	37
Merluzzo Carbonaro alla alla Mediterranea con Macco di Patate al Peperone Crusco	36
Lingotto di Manzo in Salsa di Vermouth e Porto con Purè di Patate e Cavolo Nero	36

Dolci

Original Sacher-Torte	12
Tiramisù	12
Crostatina ai Frutti di Bosco	12
Gelato del Giorno	12
Fetta di Panettone Camparino (soggetto a disponibilità)	12

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

