

CAMPARINO

110 anni di storia Milanese



CAMPARINO

Menù celebrativo per i 110 anni di storia Milanese

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



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 Espadìn, 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 10
(Lager)

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 13
Lo Spritz non alcolico

Il Dandy 13
Bitter Note, carciofo, cordiale al basilico

Sabor de Crodino 13
Crodino, Menta, Cannella, Vaniglia

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



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

