

CAMPARINO

III

The Finest of Milan Culture



# CAMPARINO

## III

### **Mediterranean Del Professore & Soda**

20

Vermouth Del Professore Bianco “Mediterraneo”, Montelobos Mezcal Espadín,  
Succo di limone fresco, Acqua tonica

### **Bayleaf Negroni**

Campari, Bulldog Gin, Vermouth del Professore Rosso all'alloro bruciato

### **Milano 75**

Espolòn Tequila Añejo, Champagne Lallier Blanc de Blancs, Campari allo zafferano

### **Fig & Cherry**

Wild Turkey Rye Whiskey, Amer Picon alle foglie di fico, bitter al limone

### **Mosaico**

SKYY Vodka, Vermouth del Professore Classico ai fiori bianchi aromatici, Lampone

### **Breakfast at Camparino**

Campari, Wild Turkey 101 Kentucky Straight Rye Whiskey, Burro all'arancia

### **Levante**

Courvoisier VSOP, Grand Marnier Cordon Rouge al burro, Cedro

### **Rendez-Vous**

Campari alla salvia, Vermouth del Professore Classico al limone, Courvoisier VSOP

### **Funky Garibaldi**

Campari, Montelobos Mezcal Espadín al pepe Timut, Arancia



# CAMPARINO

## Timeless Camparino Cocktails

20

### **Porcini Negroni**

Campari, Vermouth Del Professore Rosso, Appletone Estate Rum 12 yo,  
Frangelico, Porcini

### **Lucien Gaudin**

Campari, Bulldog Gin, Grand Marnier, Vermouth di Torino Extra Dry

### **Bitter Paloma**

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

### **Compadre**

Campari, Montelobos Mezcal Espadìn, Vermouth Cantina Del Professore Rosso, Chinotto,  
Agave, Angostura

### **Garibaldi Fermentato**

Campari, Arancia lacto fermentata

### **Barrel Aged Brooklyn**

Wild Turkey 101 Kentucky Straight Rye Whiskey, Vermouth di Torino Extra Dry, Amer  
Picon, Maraschino  
*Aged in barrel*



# CAMPARINO

## La storia dei cocktail Campari

### **Campari Seltz**

*Campari, Seltz*

14

### **Campari Shakerato**

*Campari*

20

### **Americano**

*Campari, Vermouth Cantina Del Professore Rosso, Seltz*

### **Milano – Torino**

*Campari, Vermouth Cantina Del Professore Rosso*

### **Campari Tonic**

*Campari, Acqua Tonica*

### **Campari / Aperol / Cynar / Hugo / Sarti Rosa Spritz**

*Campari/Aperol/Cynar/ Mondoro / SartiRosa,  
Riccadonna Prosecco DOC Extra Dry, Seltz*

### **Negroni Sbagliato**

*Campari, Vermouth Cantina Del Professore Rosso, Riccadonna Prosecco DOC Extra Dry*

### **Negroni**

*Campari, Vermouth Cantina Del Professore Rosso, Bulldog Gin*

### **Boulevardier**

*Campari, Vermouth Cantina Del Professore Rosso,  
Wild Turkey 101 Kentucky Straight Rye Whiskey*



# CAMPARINO

## Birre in bottiglia

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| <b>Menabrea</b><br>(Lager)             | 10 |
| <b>Ichnusa</b><br>(Lager non filtrata) |    |
| <b>Asahi</b><br>(Lager)                |    |

## Champagne

|                                                         |  |
|---------------------------------------------------------|--|
| <b>Champagne Lallier Blanc de Blancs Grand Cru Brut</b> |  |
| <b>Champagne Lallier Blanc de Noirs Grand Cru Brut</b>  |  |
| <b>Champagne Lallier Série Réflexion Brut</b>           |  |
| <b>Champagne Lallier Rosé Brut</b>                      |  |

|           |    |
|-----------|----|
| Calice    | 20 |
| Bottiglia | 90 |

## Cocktail non alcolici

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Crodino Spritz</b><br><i>Lo Spritz non alcolico</i>               | 15 |
| <b>Crodino Spritz Arancia Rossa</b><br><i>Lo Spritz non alcolico</i> |    |
| <b>Il Dandy</b><br>BitterNote,carciofo, cordiale al basilico         |    |
| <b>Sabor de Crodino</b><br>Crodino, Menta, Cannella, Vaniglia        |    |
| <b>Senza Fine</b><br>Caramello speziato, Frutti rossi, Soda          |    |

## Soft Drink

|                    |    |
|--------------------|----|
| <b>Soft Drinks</b> | 10 |
| <b>Acqua</b>       | 5  |



# CAMPARINO

## Bites Aperitivo

**Mezz'uovo con insalata russa**

**Cannolo di avocado, salmone e uova di trota**

**Hummus di ceci su indivia belga**

**Mozzarella di bufala campana DOP**

**Riso al salto**

**Mondeghili alla milanese**

**Prosciutto crudo d'Osvaldo**

**Crocchetta di pasta alle verdure di stagione**

**Pane rustico e burro salato**

**Bollito croccante di manzo, salsa verde e mostarda**

10€ a piatto

## Antipasti

**Focaccia, burrata e pomodorini confit**

**Crostino con burro e acciuga**

**Carpaccio di branzino, miele e capperi**

**Vitello tonnato**

**Patanegra con pan tomate**

**Tartare di Fassona piemontese, peperone arrosto e salsa tonnata**

15€ a piatto

---



# CAMPARINO

## Primi Piatti

|                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Risotto alla Milanese con ragù di ossobuco</b>           | <b>26</b> |
| <b>Ravioli con fonduta di parmigiano al tartufo nero</b>    | <b>30</b> |
| <b>Spaghetti in salsa di acciughe e cipolla brasata</b>     | <b>26</b> |
| <b>Tagliatelle, broccoli, salsa alle noci e sedano rapa</b> | <b>24</b> |
| <b>Fusillone ai frutti di mare</b>                          | <b>28</b> |

## Secondi

|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| <b>Costoletta di Vitello alla Milanese</b>        | <b>42</b> |
| <b>Filetto di manzo al pepe verde</b>             | <b>45</b> |
| <b>Guancia di vitello brasata e purè</b>          | <b>30</b> |
| <b>Merluzzo carbonaro, broccoli e bagna cauda</b> | <b>36</b> |

## Dolci

|                                                                       |           |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Torta caprese al cioccolato con salsa vaniglia e panna montata</b> | <b>13</b> |
| <b>Zuppa inglese con liquore Alchermes</b>                            |           |
| <b>Coppetta di gelato e sorbetto del giorno</b>                       |           |
| <b>Tiramisù</b>                                                       |           |

---

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

