

fino alle 17:00

## Caffetteria

Espresso Lavazza Kafa  
Espresso Lavazza Alteco Bio  
Espresso decaffeinato, Orzo  
Marocchino  
Espresso con panna  
Espresso shakerato  
Cappuccino  
Cappuccino decaffeinato  
Latte  
Latte macchiato  
Selezione di tè e infusi

## Pasticceria

La Lina  croissant integrale, caramello e lamponi

Soffice alla crema  
Soffice alle mandorle  
Croissant classico  
Croissant alla mela  
Croissant all'amarena  
Pain au chocolat

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. CE 852/04.

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

## Campari Classic Cocktail

I cocktail che hanno scritto la storia

### Campari Seltz

L'icona del Camparino in Galleria.

### Campari Shakerato

Campari

### Milano – Torino

Campari, 1757 Vermouth di Torino Rosso

### Negroni

Campari, 1757 Vermouth di Torino Rosso, Bulldog Gin

### Americano

Campari, 1757 Vermouth di Torino Rosso, seltz

### Negroni Sbagliato

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

### Boulevardier

Campari, 1757 Vermouth di Torino Rosso, Wild Turkey 101 Bourbon

# CAMPARINO

## Analcolici

### Crodino

Classico, Arancia Rossa

### Crodino Twist

Agrumi, Frutti Rossi

### Meneghino Moderno

Succo di ananas, spremuta di arancia, sciroppo di mandorla e fragole, Crodino Twist Frutti Rossi

### Hammam Cocktail

Infuso di fiori di ibisco, zucchero al limone, succo di lime e Crodino Twist Agrumi

### Soft drink

#### Acqua Panna / San Pellegrino

25cl

50cl

### Birra in bottiglia

#### Menabrea (Lager)

Ichnusa (Lager non filtrata)

Tutti i cocktail sono accompagnati da una selezione di assaggi di nostra produzione



# CAMPARINO

## Vini

### Bollicine

Cinzano, Alta Langa D.O.C.G. (Pinot Nero, Chardonnay)

Prosecco D.O.C.G. Cantine Frattina (Glera)

Franciacorta Bellavista Alma Cuvée (Pinot Nero, Chardonnay)

Franciacorta Ca' Del Bosco Cuvée Prestige (Chardonnay 100%)

### Vini bianchi

Ca' del Bosco, Corte del lupo (Chardonnay)  
*Lombardia*

Massifitti, Suavia (Trebbiano di Soave)  
*Veneto*

Cantine Venica, Pètris (Malvasia)  
*Friuli Venezia Giulia*

Feudo Montoni, Catarratto Masso (Catarratto)  
*Sicilia*

Vincent Girardin, Borgogna bianco (Chardonnay)  
*Borgogna*

### Vini rossi

Ca' del Bosco, Carmenero (Carménère)  
*Lombardia*

Castello di Ama, Ama (Sangiovese)  
*Toscana*

Badia a Coltibuono, Chianti classico (Sangiovese)  
*Toscana*

Feudo Montoni, Lagnusa (Nero d'Avola)  
*Sicilia*



# CAMPARINO

## Contemporary Cocktail

L'espressione della miscelazione moderna

### Campari Tonic

*Campari, Thomas Henry acqua tonica*

### Campari o Aperol Spritz

*Campari o Aperol, Cinzano Prosecco D.O.C., seltz*

### Campari Orange

*Servito alla "Garibaldi" - ispirato da Dante, New York City  
Campari, centrifugato di arancia*

## Twist on Classic

La nostra interpretazione dei classici

### Grand Negroni

*Campari, Grand Marnier, 1757 Vermouth di Torino Extra Dry*

### Hibiscus Negroni

*Campari infuso all'ibisco, brandy, bitter al cioccolato, 1757 Vermouth di Torino Rosso*

### Beer Americano

*Campari, 1757 Vermouth di Torino Rosso, birra montata*

*Tutti i cocktail sono accompagnati da una selezione di assaggi di nostra produzione*



# CAMPARINO

dalle 12:00 alle 22:30

## Pan'cot

Pane arrostito, ispirato dalla tradizione milanese

### Zafferano alla milanese

Pairing consigliato 🍷 Campari Seltz

### “Frisella” di verdura e frutta autunnale

Pairing consigliato 🍷 Campari Orange

### Cacio e pepe, rafano e lime

Pairing consigliato 🍷 Campari Spritz

### “Club sandwich” con prosciutto croccante

Pairing consigliato 🍷 Beer Americano

### “Bruscit” di vitello, Salva cremasco e arancia

Pairing consigliato 🍷 Americano

### Sarde in “saor” e polenta

Pairing consigliato 🍷 Boulevardier

### Seppie, cavolfiore e caviale di trota

Pairing consigliato 🍷 Negroni Sbagliato



# CAMPARINO

## Riso

### Zafferano e riso

Pairing consigliato 🍷 Campari Seltz

### Profumo di rosmarino, zucca mantovana e riso

Pairing consigliato 🍷 Hibiscus Negroni

## Insalata

Spinacio, radicchio tardivo, fico d'india, pompelmo e grano saraceno soffiato

## Dolci

“Tiramisù”, cacao, caffè e spuma di mascarpone

Soffice al limone, mele al timo e mandorla

