

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

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



CAMPARINO

Signature Cocktail

Dalla creatività dei nostri bartender, ispirati dalle opere d'arte Campari

“La moda passa, Campari resta”

Una rivisitazione del Campari Seltz con diverse sfumature di gusto
Campari, seltz, polvere di menta, liquirizia, paprika

“Se la pioggia fosse bitter Campari”

Ricco e speziato, con note salate
Campari, Averna Riserva Don Salvatore, fave di cacao, mirto bianco al sale

“Spiritello” Americano

Un classico con l'aggiunta di un tocco di vivacità data dalla lavorazione con fermentazione
Campari, 1757 Vermouth di Torino Rosso

“Bifronte”

Interpretazione del più celebre Brandy Crusta con accenni amaricanti
Campari, Grand Marnier Cuvée Louis-Alexandre, gomma arabica, limone salato al cognac

“Un triplice evviva”

Manhattan dal tocco sofisticato e fruttato
Wild Turkey 81 Rye, Umeshu honey, gomma arabica, 1757 Vermouth di Torino Rosso, gocce di Bitter Peychaud's

“Paesaggio quasi tipografico”

Twist sul Negroni con profumi vegetali
Campari, Sherry Fino, Wray & Nephew Rum, orange pekoe, sale

“Presi il bitter Campari tra le nuvole”

Rivisitazione del Negroni con un finale etereo e speziato
Campari, 1757 Vermouth di Torino Rosso, Bulldog Gin, spezie, agrumi

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



CAMPARINO

Around the Globe

I sapori internazionali della mixology

Jam Daiquiri

Appleton Estate Reserve Blend Rum, cordiale al lime, pompelmo rosa, chutney di passion fruit

Appleton Mai Tai

Appleton Estate Reserve Blend Rum, Grand Marnier, orzata, Angostura Bitter, succo di lime

101 Old Fashioned

Wild Turkey 101 Bourbon, zucchero, Angostura Bitter

Autumn Shades

Wild Turkey 81 Rye, Glen Grant 12y.o., gomma arabica alla vaniglia, profumo di abete rosso

La Vie En Rose

Grand Marnier, succo di limone, Bulldog Gin, shrub di ibisco, bitter alla rosa, acqua tonica

Grand 75

Grand Marnier, succo di limone, Champagne Blanc de Blancs

California Dreamin'

Skyvodka infusa al bergamotto, Bulldog Gin, 1757 Vermouth di Torino Extra Dry, profumo al burro di arachidi e mela

San Francisco 75

Skyvodka, sciroppo di zucchero, succo di limone, Champagne Blanc de Blancs

Espolòn Paloma

Espolòn Blanco, sciroppo di agave, soda al pompelmo rosa, succo di lime, sale nero

Grande Mexico

Espolòn Blanco, Montelobos Mezcal Espadin, succo di lime, sciroppo ai frutti rossi, habanero bitter, Grand Marnier

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



CAMPARINO

Degustazione
Pairing Cocktail & Food

“Milano”

Campari Seltz
L'icona del Camparino in Galleria.

abbinato a

Pan'cot, gorgonzola,
composta di pere e pinoli



Negroni
Campari, 1757 Vermouth di Torino
Rosso, Bulldog Gin

abbinato a

Pan'cot, capasanta arrostita,
zenzero e bietola



Uva fragola, nocciole e profumo
di cannella

Oltre le tre persone, il menu degustazione si intende per l'intero tavolo.



CAMPARINO

Degustazione
Pairing Cocktail & Food

“Galleria”

“Spiritello” Americano

Campari, 1757 Vermouth di Torino Rosso

abbinato a

Pan'cot "alla carbonara" e
guanciaie



“Paesaggio quasi tipografico”

Campari, Sherry Fino, Wray & Nephew
Rum, orange pekoe, sale

abbinato a

Pan'cot, vitello tonnato, fagioli
rossi e capperi essiccati



Marron glacé, meringa
e cachi


Oltre le tre persone, il menu degustazione si intende per l'intero tavolo.




CAMPARINO

Pan'cot


Zafferano alla milanese

Pairing consigliato  Campari Seltz


Ceci, sedano bianco e finocchietto

Pairing consigliato  Campari Seltz


Cavolfiore pepato e arancia

Pairing consigliato  Americano

Radicchio tardivo, mela e grano saraceno

Pairing consigliato  Milano - Torino

Cime di rapa, cozze e peperoncino candito

Pairing consigliato  Americano

“Cacciucco”, prezzemolo e uva italia

Pairing consigliato  Campari Spritz

Uovo in camicia, zucca e castagne

Pairing consigliato  Negroni Sbagliato

Manzo all'olio, indivia amara e melograno

Pairing consigliato  Boulevardier

Riso

Zafferano e riso

Pairing consigliato  Campari Seltz

Polvere di panettone, essenza di Campari e riso

Pairing consigliato  Americano

Insalata

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



CAMPARINO

Dolci

Twist di Babà, ananas, cocco e panna montata

Cioccolato, pistacchio affumicato e gelato al bourbon

Uva fragola, nocciole e profumo di cannella

Marron glacé, meringa e cachi

Soft drink

Acqua Panna / San Pellegrino

50cl

75cl

Espresso Lavazza Kafa

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.

