

CAMPARINO

Campari Classic Cocktail

I cocktail che hanno scritto la storia

Campari Seltz

L'icona del Camparino in Galleria

€ 15.00

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

€ 16.00

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



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*

€ 15.00

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

€ 18.00

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

Pan'cot "Zafferano alla milanese"

Pairing consigliato  Campari Seltz

€ 16.00

€ 15.00

Pan'cot, Salmone,

yogurt all'aneto e carota

Pairing consigliato  Campari Spritz

€ 16.00

€ 15.00

Pan'cot "Croque monsieur"

con Bitto e prosciutto

Pairing consigliato  Campari Orange

€ 16.00

€ 15.00

Pan'cot "Club sandwich"

con prosciutto croccante

Pairing consigliato  Beer Americano


€ 16.00

€ 18.00

Primi Piatti

Riso, pecorino,


uvetta, spinaci e guanciale croccante

Pairing consigliato  Campari Orange

€ 20.00

€ 15.00

Spaghetto e pomodoro

Pairing consigliato  Americano

€ 18.00

€ 16.00

Spaghetto cacio e pepe

con rafano e lime

Pairing consigliato  Americano

€ 18.00

€ 16.00



CAMPARINO

dalle 12:00 alle 22.30

Plateau di Ostriche (3pz.) € 22.00

Culatello di Zibello DOP € 20.00

Secondi Piatti

Gambero rosso € 22.00
con lime e sedano bianco
Pairing consigliato 🍷 Campari Seltz € 15.00

Battuta di manzo € 22.00
tartufo nero estivo e burro agrumato
Pairing consigliato 🍷 Campari Shakerato € 15.00

Insalate

Rucola, spinaci, finocchio, uva fragola e grano saraceno

Pomodoro, stracciatella, fave e cacao
€ 12.00

Dolci

Tiramisù

Cre moso all'arancia
e cioccolato morbido

Gelato di nostra produzione € 10.00



CAMPARINO

dalle 12:00 alle 15:00

Pranzo in Galleria

Pan'cot a scelta

abbinato a

**Campari Seltz o
aperitivo analcolico Crodino**

Acqua e caffè inclusi

€ 22.00



CAMPARINO

Vini

	Al calice	In bottiglia
Bollicine		
Ferrari Perlé, Trento D.O.C. <i>(Chardonnay)</i>	€ 12.00	€ 50.00
Franciacorta Ca' Del Bosco Cuvée Prestige <i>(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)</i>	€ 18.00	€ 75.00
Champagne Lallier, Blanc de Blancs, Grand Cru <i>(Chardonnay) Francia</i>	€ 20.00	€ 90.00
Champagne Lallier Rosé, Grand Cru <i>(Chardonnay, Pinot Nero) Francia</i>	€ 22.00	€ 100.00

Vini bianchi

Vie di Romans "Dis Cumieris" <i>(Malvasia Istriana) Friuli Venezia Giulia</i>	€ 16.00	€ 60.00
Venica, Collio Doc <i>(Friulano) Friuli Venezia Giulia</i>	€ 15.00	€ 50.00
Capichera, Lintori Vermentino <i>(Vermentino) Sardegna</i>	€ 16.00	€ 50.00
Vincent Bouzereau, Borgogna Bianco <i>(Chardonnay) Francia</i>	€ 18.00	€ 80.00

Vini rossi

Ca' del Bosco, Carmenero <i>(Carménère) Lombardia</i>	€ 20.00	€ 100.00
Franz Haas, Pinot Nero <i>(Pinot Nero) Alto Adige</i>	€ 16.00	€ 60.00
Parusso, Ornati Barbera D'Alba <i>(Barbera) Piemonte</i>	€ 18.00	€ 60.00



CAMPARINO

Analcolici

Crodino

Classico, Arancia Rossa

€ 10.00

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

€ 13.00

Soft Drink

€ 7.50 / 9.00

Acqua Minerale

25 cl

€ 2.50

50 cl

€ 4.00

Birra in bottiglia

Menabrea (Lager)

Ichnusa (Lager non filtrata)

€ 10.00



CAMPARINO

fino alle ore 17.00

Caffetteria

Espresso Lavazza Kafa	€ 3.50
Espresso Lavazza Alteco Bio	€ 3.50
Espresso decaffeinato, Orzo	€ 3.50
Marocchino	€ 4.50
Espresso con panna	€ 5.00
Espresso shakerato	€ 5.00
Cappuccino	€ 5.00
Cappuccino decaffeinato	€ 5.00
Latte	€ 4.00
Latte macchiato	€ 4.00
Selezione di tè e infusi	€ 8.00

Pasticceria

La Lina 🥐 croissant integrale, caramello e confettura di lamponi

Soffice alla crema

Croissant classico

Croissant all'amarena

Pain au chocolat

€ 3.50

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.

