

# Signature Cocktail

Dalla creatività dei bartender, ispirati alle opere d'arte Campari

<b>“Il bacio”</b>	Campari, 1757 Vermouth Dry, Bulldog Gin alle fragole, gomma arabica alla panna e vaniglia, latte, Orange Bitter
<b>“Se la pioggia fosse bitter Campari”</b>	Campari, Cynar, fave di cacao, velluto al kumquat e vaniglia
<b>“Silhouette”</b>	Campari, Wild Turkey 101 Bourbon, sciroppo di burro, coffee liquor, sale
<b>“Bifronte”</b>	Campari, Grand Marnier Cuvée Louis-Alexandre, gomma arabica, limone salato al Cognac
<b>“Un triplice evviva”</b>	Wild Turkey 81 Rye, Umeshu honey, gomma arabica, 1757 Vermouth di Torino Rosso, gocce di Bitter Peychaud's
<b>“Paesaggio quasi tipografico”</b>	Campari, Sherry Fino, Wray & Nephew Rum, orange pekoe, sale
<b>“L'ora del Bitter”</b>	Campari, 1757 Vermouth di Torino Rosso, Bulldog Gin, spezie, agrumi

18,00€

*All'aperitivo tutti i cocktail sono accompagnati da una selezione di assaggi di nostra produzione*

# Around the Globe

I sapori internazionali della mixology

<b>Martinican Daiquiri</b>	Trois Rivières Cuvee de l'Océan, succo di lime, Chartreuse verte, glucosio alla pera e cetriolo, lime cordial
<b>Rum Fashioned</b>	Appleton 12 y.o. Rare Blend, shrub di lampone e castagno, olio essenziale di limone e arancia
<b>101 Old Fashioned</b>	Wild Turkey 101 Bourbon, zucchero, Angostura Bitter
<b>Mizuwari</b>	Glen Grant 10 y.o., Nikka Coffey Malt, shrub di alloro e lamponi, soda, profumo di abete rosso
<b>Champagne Colada</b>	Champagne Lallier Blanc de Blancs, Trois Rivières Blanc Rhum, Appleton 12 y.o. Rare Blend, ananas, sciroppo di cocco
<b>Grand 75</b>	Grand Marnier Cordon Rouge, succo di limone, Champagne Lallier Blanc de Blancs, Grand Cru
<b>California Dreamin'</b>	Skyy Vodka, infuso al bergamotto, Bulldog Gin, Cinzano Vermouth Dry 1757, profumo al burro di arachidi e mela
<b>Mary in San Francisco</b>	Skyy Vodka, succo di limone, spicy mix, tomato mix
<b>Compadre</b>	Montelobos Mezcal Espadin, liquore al chinotto, Campari, agave, 1757 Vermouth di Torino Rosso, Angostura
<b>Grande Mexico</b>	Espolòn Tequila Blanco, Montelobos Mezcal Espadin, succo di lime, sciroppo ai frutti rossi, habanero bitter, latte
<b>Ancho Margarita</b>	Espolòn Tequila Blanco, sciroppo di agave, Ancho Reyes Verde, succo di lime, sale al sedano

18,00€

*All'aperitivo tutti i cocktail sono accompagnati da una selezione di assaggi di nostra produzione*

# Campari Classic Cocktail

I cocktail che hanno scritto la storia

**Campari Seltz**

Campari, seltz

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€

*All'aperitivo tutti i cocktail sono accompagnati da una selezione di assaggi di nostra produzione*

# Degustazione

Pairing Cocktail & Food

## Galleria

### **Pan'cot alla carbonara**

con guanciale

abbinato a

### **“Spiritello” Americano**

---

### **“Risotto” al Campari**

polvere di panettone

abbinato a

### **“Un triplice evviva”**

---

### **Twist di Babà**

con ananas, cocco e panna montata

60,00€

# Degustazione

Pairing Cocktail & Food

## Milano

### **Pan'cot, Melanzana**

cipolla rossa, stracciatella e cacao

abbinato a

### **Campari Seltz**

---

### **Pan'cot, Triglia**

morchelle, datteri e nasturzio

abbinato a

### **Compadre**

---

### **Cioccolato fondente e cremoso,**

ciliegie e gelato al limone

55,00€

## Pan'cot

Pan'cot "Zafferano alla milanese"

**12,00 €**

pairing consigliato: Campari Seltz

Pan'cot, Zucca,  
zenzero, burro e salvia

**12,00 €**

pairing consigliato: Milano - Torino

Pan'cot, Moscardini,  
ceci, pepe rosa e bergamotto

**12,00 €**

pairing consigliato: Americano

Pan'cot, Baccalà mantecato,  
piselli e dragoncello

**12,00 €**

pairing consigliato: Campari Spritz

Pan'cot, Agnello,  
uvetta piccante, cumino e yogurt

**12,00 €**

pairing consigliato: Boulevardier

Pan'cot, Vitello,  
salsa bernese e rapanelli

**12,00 €**

pairing consigliato: L'ora del Bitter

## Primi piatti

Zafferano e riso alla milanese

**20,00 €**

pairing consigliato: Campari Seltz

"Risotto" al Campari  
polvere di panettone

**20,00 €**

pairing consigliato: Campari Seltz

Spaghetto e pomodoro

**18,00 €**

pairing consigliato: Americano

Spaghetto cacio e pepe  
con rafano e lime

**18,00 €**

pairing consigliato: Americano

## Secondi piatti

Trancio di branzino  
con gazpacho di patate e olive

**22,00 €**

pairing consigliato: Campari Shakerato

Guancia di vitello alla "pizzaiola"

**22,00 €**

pairing consigliato: Compadre

## Insalate

Rucola, spinaci, finocchio,      12,00 €  
uva fragola e grano saraceno

Lattuga riccia, lattuga rossa,      12,00 €  
mandorle salate e carosello

## Dolci

### “Strudel”

cannella, mela e vaniglia

### Nocciola setata

uva fragola e sorbetto al pompelmo rosa

### Cioccolato fondente e cremoso

ciliegie e gelato al limone

### Twist di Babà con ananas

cocco e gelato fior di panna

10,00€

## Soft Drink

### Acqua Minerale

2,50€ 25 cl      4,00€ 25 cl

### Espresso Lavazza Kafa

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.*

# Pranzo in Spiritello

Dalle 12:00 alle 15:00

## **Pan'cot**

(del giorno)

*abbinato a*

## **Campari Seltz o aperitivo analcolico Crodino**

offerto dal Camparino

---

## **Dessert**

(del giorno)

Acqua e caffè inclusi

28,00€