

Signature Cocktail

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

“Il bacio”

Campari, 1757 Vermouth Dry, Bulldog Gin alle fragole, gomma arabica alla panna e vaniglia, latte, Orange Bitter

“Rissa in Galleria”

Campari, Glen Grant 5y.o. , infuso con caffè e salsaparilla, 1757 Vermouth di Torino Bianco, shrub di alloro e lampone, soda

“Silhouette”

Campari, Wild Turkey 101 Bourbon, sciroppo di burro, coffee liquor, sale

“Bifronte”

Campari, Grand Marnier Cuvée Louis-Alexandre, gomma arabica, limone salato al Cognac

“Un triplice evviva”

Wild Turkey 81 Rye, Umeshu honey, gomma arabica, 1757 Vermouth di Torino Rosso, gocce di Bitter Peychaud's

“Paesaggio quasi tipografico”

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

“L'ora del Bitter”

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

Golden Age	Trois Rivieres Blanc Rhum, Trois Rivieres V.S.O.P. Rhum, lime, cordiale al passion fruit e zafferano
Rum Fashioned	Appleton 12 y.o. Rare Blend, shrub di lampone e castagno, olio essenziale di limone e arancia
101 Old Fashioned	Wild Turkey 101 Bourbon, zucchero, Angostura Bitter
Mizuwari	Glen Grant 10 y.o., Nikka Coffey Malt, shrub di alloro e lamponi, soda, profumo di abete rosso
Champagne Colada	Champagne Lallier Blanc de Blancs, Trois Rivieres Blanc Rhum, Appleton 12 y.o. Rare Blend, ananas, sciroppo di cocco
Grand 75	Grand Marnier Cordon Rouge, succo di limone, Champagne Lallier Blanc de Blancs, Grand Cru
Clearly Orange	Campari chiarificato, succo di arancia chiarificato, cordiale agli agrumi, tintura di arancia, gelatina al Campari
O'ndina Aviation	O'ndina Gin, succo di limone, gomma arabica alla vaniglia, basilico, Madeira, Falernum
Compadre	Montelobos Mezcal Espadin, liquore al chinotto, Campari, agave, 1757 Vermouth di Torino Rosso, Angostura
Grande Mexico	Espolòn Tequila Blanco, Montelobos Mezcal Espadin, succo di lime, sciroppo ai frutti rossi, habanero bitter, latte
Ancho Margarita	Espolon Tequila all'avocado, 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, Sedano Rapa,

liquirizia e amaranto

abbinato a

Clearly Orange

Pan'cot, Triglia

morchelle, datteri e nasturzio

abbinato a

Compadre

Cioccolato Diverso

pere speziate e salsa al frutto della passione

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, Fagioli, cozze e melograno	12,00 € pairing consigliato: Rissa in Galleria
Pan'cot, Cotechino, salsa Pearà, broccolo di Custoza e rafano	12,00 € pairing consigliato: L'ora del Bitter
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
Spaghetti integrale e pesto di cavolo nero con limone arrostito, olive nere e ricotta affumicata	18,00 € pairing consigliato: Spiritello Americano
Spaghetti cacio e pepe con rafano e lime	18,00 € pairing consigliato: Americano

Secondi piatti

Salmone con salsa al vino bianco e radicchio	22,00 € pairing consigliato: Grand 75
Stinco di manzo con verza e mela cotogna	22,00 € pairing consigliato: Compadre

Insalata

Radicchio, spinaci, 12,00 €
finocchio, cachi e noci

Dolci

“Strudel”

cannella, mela e vaniglia

Nocciola setata

uva fragola e sorbetto al pompelmo rosa

Cioccolato Diverso

pere speziate e salsa al frutto della passione

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

Proposta del giorno

abbinato a

**Campari Seltz o
aperitivo analcolico Crodino**

offerto dal Camparino

Dessert

(del giorno)

Acqua e caffè inclusi

28,00€