

# CAMPARINO

## Campari Classic Cocktail

I cocktail che hanno scritto la storia

### Campari Seltz

*L'icona del Camparino in Galleria*

€ 13.00

### 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*

€ 15.00

## Contemporary Cocktail

L'espressione della miscelazione moderna

### Campari o Aperol Spritz

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

### Garibaldi

*Ispirato da Dante, New York City 🍸 Campari, centrifugato di arancia*

### Campari Tonic

*Campari, Thomas Henry acqua tonica*

€ 14.00

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



# CAMPARINO

## Twist on Classic

La nostra interpretazione dei classici

### Grand Negroni

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

### Cask Negroni

*Campari, 1757 Vermouth di Torino Rosso, Bulldog Gin. Questo cocktail è stato affinato in barrique al Camparino.*

### Negroni del Cardinale

*Campari, Wild Turkey Rye, 1757 Vermouth di Torino Dry infuso con anice stellato, fiori di sambuco, essenza di mandarino*

€ 15.00

## “All’Aperitivo”

**Panella e gambero arrostito**

**Zucchina “frangipane”**

**Mosciamè “agrumato”**

**Salumi e noci**

€ 6.00

*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

### “Zafferano alla Milanese”

Pairing consigliato 🍷 Campari Seltz

€ 16.00

€ 13.00

### “Hamburger”

con cetrioli, salsa BBQ e lattuga

Pairing consigliato 🍷 Americano

€ 16.00

€ 15.00

### “Nizzarda”

Pairing consigliato 🍷 Garibaldi

€ 16.00

€ 14.00

### “Club sandwich”

con prosciutto croccante

Pairing consigliato 🍷 Americano

€ 16.00

€ 15.00

### Salmone

all'aneto e carota

Pairing consigliato 🍷 Campari Spritz

€ 16.00

€ 14.00



# CAMPARINO

dalle 12:00 alle 22.30

## “Classici” Primi Piatti

### Riso ed asparagi,

*pecorino, menta e guanciale*

*Pairing consigliato 🍷 Garibaldi*

€ 18.00

€ 14.00

### Spaghetti cacio e pepe

*con rafano e lime*

*Pairing consigliato 🍷 Americano*

€ 16.00

€ 15.00

## Secondi Piatti

### “Pescato del giorno”

*con agrume candito, legumi e germogli*

*Pairing consigliato 🍷 Negroni del Cardinale*

€ 19.00

€ 15.00

### Scarola, germogli, sedano e uvetta

€ 12.00

## Dolci

### Tiramisù “Camparino”

### Cre moso bianco, fragole

*e profumo di basilico*

€ 9.00



# CAMPARINO

## Vini

### Bollicine

	Al calice	In bottiglia
<b>Franciacorta Ca' Del Bosco Cuvée Prestige</b> <i>(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco) Lombardia</i>	€ 18.00	€ 75.00
<b>Champagne Lallier, Blanc de Blancs, Grand Cru</b> <i>(Chardonnay) Francia</i>	€ 20.00	€ 90.00
<b>Champagne Lallier Rosé, Grand Cru</b> <i>(Chardonnay, Pinot Nero) Francia</i>	€ 22.00	€ 100.00

### Vini bianchi

<b>Cantina Tramin, "Selida"</b> <i>(Gewurtztraminer) Alto Adige</i>	€ 15.00	€ 50.00
<b>Marco Porello, "Camestri"</b> <i>(Arneis) Piemonte</i>	€ 16.00	€ 50.00

### Vini rossi

<b>Masseria Li Veli, "Orion"</b> <i>(Primitivo) Puglia</i>	€ 18.00	€ 60.00
<b>Pietradolce, "Etna Rosso"</b> <i>(Nerello) Sicilia</i>	€ 18.00	€ 60.00



# CAMPARINO

## Analcolici

### **Crodino**

*Classico, Arancia Rossa*

€ 8.00

### **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*

€ 10.00

### **Soft Drink**

€ 6.00 / 7.50

### **Acqua Minerale**

25 cl

€ 2.00

50 cl

€ 3.00

## Birra in bottiglia

### **Menabrea (Lager)**

### **Ichnusa (Lager non filtrata)**

€ 10.00



# CAMPARINO

## Caffetteria

fino alle ore 17.00

Espresso Lavazza Kafa	€ 2.00
Espresso Lavazza Alteco Bio	€ 2.00
Espresso decaffeinato, Orzo	€ 2.00
Marocchino	€ 3.00
Espresso shakerato	€ 4.00
Cappuccino	€ 3.50
Cappuccino decaffeinato	€ 3.50
Latte	€ 3.00
Latte macchiato	€ 3.00
Selezione di tè e infusi	€ 6.00

## Pasticceria

La Lina croissant integrale, caramello e confettura di lamponi	
Soffice alla crema	
Croissant classico	
Croissant all'amarena	
Pain au chocolat	€ 3.00
Cioccolatoino Camparino	€ 2.00
Selezione Cioccolatini Camparino	€ 5.50

*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.*

