

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 5 y.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, liquore al caffè, sale
“L’Aperitivo” *	Campari, Aperol, gocce di assenzio, Sherry Fino, profumo di alloro
“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

15,00€

** Cocktail a basso tenore alcolico*

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
Light Blue Angel*	SKYY Vodka infusa al butterfly ibisco, Bulldog Gin, liquore alla camomilla, succo di lime, bitter alla violetta, kombucha allo zenzero, smoked bubble
Scottish Fashioned	Wild Turkey Rye, Element of Islay Peat e Sherry, sciroppo di sale, porto ruby, gomma arabica alla vaniglia, profumo di limone
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
Mintfulness *	Appleton Reserve Blend, succo di lime, sciroppo di menta e lamponi, Champagne Lallier Grand Rosè
Clearly Orange *	Campari chiarificato, succo di arancia chiarificato, cordiale agli agrumi, tintura di arancia, gelatina al Campari
Spiey Royale	Bulldog Gin, SKYY Vodka, 1757 Vermouth Dry, anice stellato, pepe rosa, violetta
Compadre	Montelobos Mezcal Espadin, liquore al chinotto, Campari, agave, 1757 Vermouth di Torino Rosso, Angostura
Grande Mexico	Espolòn Tequila Blanco, Montelobos Mezcal Espadin, sciroppo di ibisco, habanero bitter, latte di mandorla
Ancho Margarita	Espolòn Tequila all'avocado, sciroppo di agave, Ancho Reyes Verde, succo di lime, sale al sedano

15,00€

** Cocktail a basso tenore alcolico*

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

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€

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

Degustazione

Pairing Cocktail & Food

Milano

a basso tenore alcolico

Pan'cot "Zafferano alla Milanese"

abbinato a Campari Seltz

Pan'cot, insalata di erbe fini e bruscitti di vitello

"Barbajada" al caffè bianco

40,00€

Scala

leggero e senza alcool

Pan'cot, Zucchine setate, piselli e menta

abbinato a Cocktail Analcolico

Pinzimonio di verdura e frutta primaverile

Cre moso bianco, fragole e profumo di basilico

30,00€

All'Aperitivo

Panella e gambero arrostito

Zucchina "frangipane"

Mosciami "agrumato"

Salumi e noci

6,00€

Pan'cot

Pane arrostito, ispirato dalla tradizione milanese

"Zafferano alla Milanese"	12,00 €	pairing consigliato: Campari Seltz
Zucchine setate, piselli e menta	12,00 €	pairing consigliato: Mintfulness
Alla "Norma"	12,00 €	pairing consigliato: Americano
Crema di crescione, stracciatella e uvetta	12,00 €	pairing consigliato: Milano - Torino
Baccalà, cicerechia e limone	12,00 €	pairing consigliato: Paesaggio Quasi Tipografico
Salsa tonnata, capperi e mela	12,00 €	pairing consigliato: Paesaggio Quasi Tipografico

“Classici” Primi Piatti

Zafferano e riso alla Milanese	18,00 €	pairing consigliato: Campari Seltz
Spaghetti cacio e pepe con rafano e lime	16,00 €	pairing consigliato: Americano

Pesce e Carne

Salmone, salsa al vino bianco e costa di lattuga	20,00 €	pairing consigliato: Paesaggio Quasi Tipografico
Galletto dorato, spugnole brasate ed asparagi	20,00 €	pairing consigliato: Compadre

Insalata

Scarola, germogli, sedano e uvetta	12,00 €
------------------------------------	---------

Dolci

Cre moso bianco, fragole affogate e profumo di basilico	9,00 €
Caramello al cucchiaino, mela alla vaniglia	9,00 €
“Barbajada” al caffè bianco	9,00 €
Twist di Babà con ananas, cocco e gelato al latte	9,00 €

Soft Drink

Acqua Minerale	2,00€, 25 cl 3,00€, 50 cl
Espresso Lavazza Kafa	2,00 €

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.