

# 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, polpo e lime**

**Stracciatella, pappa al pomodoro**

**Salumi e noci**

**Melanzana e origano**

€ 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 🍷 Campari Orange

€ 16.00

€ 14.00

### “Club sandwich”

con prosciutto croccante

Pairing consigliato 🍷 Americano

€ 16.00

€ 15.00

### Salmone

yogurt all'aneto e carota

Pairing consigliato 🍷 Campari Spritz

€ 16.00

€ 14.00



# CAMPARINO

dalle 12:00 alle 22.30

## “Classici” Primi Piatti

### Riso, vongole, limone e prezzemolo

Pairing consigliato 🍷 Campari Spritz

€ 20.00

€ 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

## Analcolici

### Shaken Note

*The Bitter Note, espresso, polvere di cacao*

### The Bitter Seltz

*The Bitter Note Ghiacciato, acqua di seltz*

€ 13.00

### 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

### Crodino

*Classico, Arancia Rossa*

€ 8.00

### 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

## Vini

### Bollicine

Al calice

In bottiglia

**Franciacorta Ca' Del Bosco Cuvée Prestige**  
*(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco) Lombardia*

€ 18.00

€ 75.00

**Champagne Lallier, Blanc de Blancs, Grand Cru**  
*(Chardonnay) Francia*

€ 20.00

€ 90.00

**Champagne Lallier Rosé, Grand Cru**  
*(Chardonnay, Pinot Nero) Francia*

€ 22.00

€ 100.00

### Vini bianchi

**Sauvignon Vie di Romans**  
*(Sauvignon) Friuli Venezia Giulia*

€ 15.00

€ 50.00

**Marco Porello, "Camestri"**  
*(Arneis) Piemonte*

€ 16.00

€ 50.00

### Vini rossi

**Masseria Li Veli, "Orion"**  
*(Primitivo) Puglia*

€ 18.00

€ 60.00

**Pietradolce, "Etna Rosso"**  
*(Nerello) Sicilia*

€ 18.00

€ 60.00



# 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
Ciocolatino 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.*

