

# 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>“Rissa in Galleria”*</b>	Campari, Glen Grant 5 y.o., infuso con caffè e salsaparilla, 1757 Vermouth di Torino Bianco, shrub di alloro e lampone, soda
<b>“Silhouette”</b>	Campari, Wild Turkey 101 Bourbon, sciroppo di burro, liquore al caffè, sale
<b>“L’Aperitivo” *</b>	Campari, Aperol, gocce di assenzio, Sherry Fino, profumo di alloro
<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

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

<b>Golden Age</b>	Trois Rivieres Blanc Rhum, Trois Rivieres V.S.O.P. Rhum, lime, cordiale al passion fruit e zafferano
<b>Light Blue Angel*</b>	SKYY Vodka infusa al butterfly ibisco, Bulldog Gin, liquore alla camomilla, succo di lime, bitter alla violetta, kombucha allo zenzero, smoked bubble
<b>Scottish Fashioned</b>	Wild Turkey Rye, Element of Islay Peat e Sherry, sciroppo di sale, porto ruby, gomma arabica alla vaniglia, profumo di limone
<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 Rivieres Blanc Rhum, Appleton 12 y.o. Rare Blend, ananas, sciroppo di cocco
<b>Mintfulness *</b>	Appleton Reserve Blend, succo di lime, sciroppo di menta e lamponi, Champagne Lallier Grand Rosè
<b>Clearly Orange *</b>	Campari chiarificato, succo di arancia chiarificato, cordiale agli agrumi, tintura di arancia, gelatina al Campari
<b>Spiey Royale</b>	Bulldog Gin, SKYY Vodka, 1757 Vermouth Dry, anice stellato, pepe rosa, violetta
<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, sciroppo di ibisco, habanero bitter, latte di mandorla
<b>Ancho Margarita</b>	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€

## Analcolici

**Shaken Note**

The Bitter Note, espresso, polvere di cacao

**The Bitter Seltz**

The Bitter Note Ghiacciato, acqua di seltz

13,00€

*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 brusciti di vitello**

---

### **"Barbajada" al caffè bianco**

40,00€

## Scala

leggero e senza alcool

### **Pan'cot, cetriolo, sedano, melone e pinoli**

abbinato a The Bitter Seltz

---

### **Pan'cot Pinzimonio di verdura e frutta primaverile**

---

### **Cre moso bianco, fragole e profumo di basilico**

30,00€

# All'Aperitivo

Panella, polpo e lime

Stracciatella e pappa al pomodoro

Salumi e noci

Melanzana e origano

6,00€

# Pan'cot

Pane arrostito, ispirato dalla tradizione milanese

“Zafferano alla Milanese”	<b>12,00 €</b>	pairing consigliato: Campari Seltz
Zucchine setate, calamaro arrostito e menta	<b>12,00 €</b>	pairing consigliato: Mintfulness
Alla “Norma”	<b>12,00 €</b>	pairing consigliato: Triplice Evviva
Pomodoro fresco, stracciatella e uvetta	<b>12,00 €</b>	pairing consigliato: Milano - Torino
Baccalà, cicerechia e limone	<b>12,00 €</b>	pairing consigliato: Paesaggio Quasi Tipografico
Salsa tonnata, mela e ravanelli	<b>12,00 €</b>	pairing consigliato: Ancho Margarita

## “Classici” Primi Piatti

Zafferano e riso alla Milanese	18,00 €	pairing consigliato: Campari Seltz
Spaghetto 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 e pesche	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 €
Mela verde, cremoso al limone e mirtillo	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.*