

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

Baccalà, broccolo e polenta

Salumi e noci

Zucca, aceto balsamico e grana

Vitello tonnato, mela verde e capperi

Fichi e stracciatella di bufala

€ 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”

sarde e uova di quaglia

Pairing consigliato 🍷 Garibaldi

€ 16.00

€ 14.00

“Club sandwich”

con prosciutto croccante

Pairing consigliato 🍷 Americano

€ 16.00

€ 15.00

Salmone

yogurt, aneto e avocado

Pairing consigliato 🍷 Campari Spritz

€ 16.00

€ 14.00



CAMPARINO

dalle 12:00 alle 22.30

“Classici” Primi Piatti

“Risotto”, zucca, aceto balsamico e profumo di rosmarino	€ 20.00
<i>Pairing consigliato 🍷🍷 Milano-Torino</i>	€ 14.00
Spaghetti cacio e pepe	€ 16.00
<i>con rafano e lime</i>	€ 15.00
<i>Pairing consigliato 🍷🍷 Americano</i>	

Secondi Piatti

“Pescato del giorno”	€ 19.00
<i>con agrume candito, legumi e germogli</i>	€ 15.00
<i>Pairing consigliato 🍷🍷 Negroni del Cardinale</i>	
Galletto dorato, spugnone brasate e pesche	€ 19.00
<i>Pairing consigliato 🍷🍷 Compadre</i>	€ 15.00
Trevisana, carote viola, finocchio e melagrana	€12.00

Dolci

Tiramisù “Camparino”	
“Baba”, rum, ananas e panna alla vaniglia	€ 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 e Rosé

Ca' Del Bosco, Corte del Lupo
(Chardonnay) Lombardia

€ 16.00

€ 50.00

Vie di Romans
(Chardonnay) Friuli-Venezia Giulia

€ 16.00

€ 50.00

Whispering Angel Rosé
(Grenache, Syrah) Francia

€ 16.00

€ 60.00

Vini Rossi

La Spinetta, Il Nero di Casanova
(Sangiovese) Toscana

€ 18.00

€ 65.00

Parusso, "Ornati" Barbera D'Alba
(Barbera) Piemonte

€ 18.00

€ 65.00



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'albicocca	
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.

