

# 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
“Milky Way”	Campari, Sakè infuso alle rose, Nikka Coffey Grain, Umeshu Honey, riduzione di aceto, bitter al tè
“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
“Fireworks”	Mezcal Montelobos Espadin, Chartreuse Jaune, 1757 Vermouth di Torino Rosso, bitter al cioccolato, bitter Peychaud
“Paesaggio quasi tipografico”	Campari, Sherry Fino infuso con alga spirulina, sciroppo di sale, Espolòn Tequila Blanco, orange pekoe bitter
“L’ora del Bitter”	Campari, 1757 Vermouth di Torino Rosso, distillato di Negroni, riduzione speziata di Negroni, Bulldog Gin

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>Bitter Paloma*</b>	Campari, Espolòn Tequila Blanco, agave, 1757 Vermouth di Torino Extra Dry, soda al pompelmo rosa
<b>Compadre</b>	Mezcal Montelobos Espadin, liquore al chinotto, Campari, agave, 1757 Vermouth di Torino Rosso, Angostura
<b>1865*</b>	Bulldog Gin, cordiale al lime, Yuzu, Angostura, Thomas Henry ginger beer
<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>Flavour Punch</b>	Appleton 12 y.o. Rare Blend, Ginger Falernum, succo di lime, litchi, pompelmo, pea flower
<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>Aviòn De Papel</b>	Mezcal Montelobos Espadin, Aperol, liquore agli agrumi, succo di lime, Chartreuse Jaune
<b>Camisas Rojas</b>	Espolòn Tequila Blanco, Mezcal Montelobos Espadin, succo di lime, sciroppo di ibisco, habanero bitter, yogurt

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

### **Pan'cot "Zafferano alla Milanese"**

abbinato a Campari Seltz

---

### **"Risotto", Campari e polvere di panettone**

abbinato a L'ora del Bitter

---

### **Dessert zucca, zabaione e timo**

50,00€

## Scala

### **Pan' Cot, zucca allo zenzero, uovo, bitto e castagne**

abbinato a Compadre

---

### **Funghi, prezzemolo e pera**

---

### **"Tatin" di mele, cachi e castagne**

40,00€

## 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€

## Pan'cot

Pane arrostito, ispirato dalla tradizione milanese

“Zafferano alla Milanese”	<b>12,00 €</b>	pairing consigliato: Campari Seltz
Zucca allo zenzero, uovo, bitto e castagne	<b>12,00 €</b>	pairing consigliato: Compadre
“Caciucco” e acini d'uva all'aceto	<b>12,00 €</b>	pairing consigliato: Paesaggio quasi tipografico
Funghi, prezzemolo e pera	<b>12,00 €</b>	pairing consigliato: L'Aperitivo
Polpo arrosto, cicerchie, paprika e lime	<b>12,00 €</b>	pairing consigliato: Compadre
Manzo all'olio, soffice di patata e melagrana	<b>12,00 €</b>	pairing consigliato: Fireworks

## “Classici” Primi Piatti

“Risotto”, Campari e polvere di panettone	18,00 €	pairing consigliato: L'ora del Bitter
Spaghetti cacio e pepe con rafano e lime	16,00 €	pairing consigliato: Americano
“Risotto”, funghi autunnali, prezzemolo e cacio	16,00 €	pairing consigliato: Fireworks

## Pesce e Carne

Ombrina gratinata, crema di fagioli rossi	20,00 €	pairing consigliato: Mintfulness
Rustin negàa di vitello e salsa al vino bianco	20,00 €	pairing consigliato: Compadre

## Insalata

Trevisana, carote viola, finocchio e melagrana	12,00 €
--	---------

*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.*

## Dolci

“Rocher” alla nocciola e uva fragola	9,00 €
“Baba”, rum, ananas e panna alla vaniglia	9,00 €
Dessert zucca, zabaione e timo	9,00 €
“Tatin” di mele, cachi e gelato alla castagna	9,00 €

## Soft Drink

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

## Spirits & Chocolate

Un'esclusiva selezione di rum Appleton Estate in abbinamento a cioccolatini di nostra produzione

### Appleton Estate Signature

in abbinamento a cioccolatino panna e fragola

### Appleton Estate 12 y.o. Rare Casks

in abbinamento a cioccolatino semifondente croccante, cocco e menta

### Appleton Estate 21 y.o. Nassau Valley Casks

in abbinamento a cioccolatino extra fondente e caramello salato

18,00€

*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.