

# 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*

€ 15.00

*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**

**Wafer di baccalà mantecato**

**Salumi e noci**

**Zucca, aceto balsamico e Grana Padano**

**Vitello, spuma tonnata e mela candita**

**Sgombro, verdure in agrodolce e uvetta**

**Stracciatella di bufala e fichi al Porto**

**Formaggio e noci**

€ 6.00

*Tutti i cocktail sono accompagnati da una selezione di assaggi di nostra produzione*



# CAMPARINO

dalle 12:00 alle 22:30

## La cucina del Camparino

### **Battuta di manzo, capperi, lime e zafferano**

*Pairing consigliato 🍷🍷 Campari Seltz*

€ 18.00

€ 13.00

### **Polpo alla piastra**

*con paprika, cicerchie, olive taggiasche e pomodoro confit*

*Pairing consigliato 🍷🍷 Campari Spritz*

€ 18.00

€ 15.00

### **Insalata Nicoise**

*Uovo di quaglia, sarde marinate, pomodoro confit e citronette*

*Pairing consigliato 🍷🍷 Campari Orange*

€ 16.00

€ 15.00

### **Salmone marinato, finocchio crudo e cotto, avocado**

*Pairing consigliato 🍷🍷 Campari Orange*

€ 16.00

€ 15.00

### **Hamburger di Fassona del Camparino**

*Pairing consigliato 🍷🍷 Beer Americano*

€ 18.00

€ 15.00

### **Club sandwich del Camparino**

*Pairing consigliato 🍷🍷 Campari Orange*

€ 18.00

€ 15.00



# CAMPARINO

dalle 12:00 alle 22.30

## “Classici” Primi Piatti

<b>Riso con patate, cime di rapa e cozze</b>	€ 16.00
<i>Pairing consigliato 🍷🍷 Negroni</i>	€ 15.00
<b>Spaghetto di pesce e crostacei profumato al limone</b>	€ 20.00
<i>Pairing consigliato 🍷🍷 Negroni Sbagliato</i>	€ 15.00

## Secondi Piatti

<b>“Pescato del giorno”</b>	€ 20.00
<i>con verdure e germogli</i>	€ 15.00
<i>Pairing consigliato 🍷🍷 Negroni del Cardinale</i>	
<b>Galletto, cipolle caramellate e cavolo pak choi</b>	€ 19.00
<i>Pairing consigliato 🍷🍷 Compadre</i>	€ 15.00
<b>Osso buco “riso al salto” allo zafferano</b>	€ 20.00
<i>Pairing consigliato 🍷🍷 Campari Seltz</i>	€ 15.00

## Dolci

**Tiramisù “Camparino”**

**Babà rum, agrumi e gelato alla crema**

**Rocher alla nocciola, torta speziata, melograno e ribes**

€ 10.00



# 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
<b>Franciacorta Ca' Del Bosco Cuvée Prestige</b> <i>(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco) Lombardia</i>	€ 18.00	€ 75.00
<b>Champagne Lallier, Blanc de Blancs, Grand Cru</b> <i>(Chardonnay) Francia</i>	€ 20.00	€ 90.00
<b>Champagne Lallier Rosé, Grand Cru</b> <i>(Chardonnay, Pinot Nero) Francia</i>	€ 22.00	€ 100.00

## Vini Bianchi e Rosé

<b>Ca' Del Bosco, Corte del Lupo</b> <i>(Chardonnay) Lombardia</i>	€ 16.00	€ 60.00
<b>Vie di Romans</b> <i>(Chardonnay) Friuli-Venezia Giulia</i>	€ 16.00	€ 50.00
<b>Whispering Angel Rosé</b> <i>(Grenache, Syrah) Francia</i>	€ 16.00	€ 60.00

## Vini Rossi

<b>La Spinetta, Il Nero di Casanova</b> <i>(Sangiovese) Toscana</i>	€ 18.00	€ 65.00
<b>Parusso, "Ornati" Barbera D'Alba</b> <i>(Barbera) Piemonte</i>	€ 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
Cioccolatino 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.*

