

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

Bitter Paloma*	Campari, Espolòn Tequila Blanco, agave, 1757 Vermouth di Torino Extra Dry, soda al pompelmo rosa
Compadre	Mezcal Montelobos Espadin, liquore al chinotto, Campari, agave, 1757 Vermouth di Torino Rosso, Angostura
1865*	Bulldog Gin, cordiale al lime, Yuzu, Angostura, Thomas Henry ginger beer
Scottish Fashioned	Wild Turkey Rye, Element of Islay Peat e Sherry, sciroppo di sale, porto ruby, gomma arabica alla vaniglia, profumo di limone
Flavour Punch	Appleton 12 y.o. Rare Blend, Ginger Falernum, succo di lime, litchi, pompelmo, pea flower
Champagne Colada*	Champagne Lallier Blanc de Blancs, Trois Rivieres Blanc Rhum, Appleton 12 y.o. Rare Blend, ananas, sciroppo di cocco
Mintfulness *	Appleton Reserve Blend, succo di lime, sciroppo di menta e lamponi, Champagne Lallier Grand Rosè
Clearly Orange *	Campari chiarificato, succo di arancia chiarificato, cordiale agli agrumi, tintura di arancia, gelatina al Campari
Aviòn De Papel	Mezcal Montelobos Espadin, Aperol, liquore agli agrumi, succo di lime, Chartreuse Jaune
Camisas Rojas	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

**Manzo e vitello,
crudo e cotto**

abbinato a Campari Seltz

**Osso buco “riso al salto”
allo zafferano**

abbinato a Milano - Torino

Rocher

60,00€

Scala

**Calamaro confit, cavolfiore,
cima di rapa e arancio**

abbinato a Champagne Colada

**Maccheroncino ripieno ai crostacei,
foiolo e crema di fagioli rossi**

abbinato a Un Triplice Evviva

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

65,00€

All'Aperitivo

Panella, polpo e lime

Wafer di baccalà mantecato

Salumi, formaggio 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

6,00€

Antipasti

Manzo e vitello, crudo e cotto **18,00 €**

pairing consigliato: Campari Seltz

Scampo arrostito, finocchio, ananas e quinoa **20,00 €**

pairing consigliato: Mintfulness

Calamaro confit, cavolfiore, cime di rapa e arancia **18,00 €**

pairing consigliato: Champagne Colada

“Classici” Primi Piatti

“Risotto”, Campari e polvere di panettone	18,00 €	pairing consigliato: L'ora del Bitter
Risotto “alla milanese”	20,00 €	pairing consigliato: Campari Seltz
Maccheroncino ripieno ai crostacei, foiolo e crema di fagioli rossi	20,00 €	pairing consigliato: Un Triplice Evviva

Secondi

Cervo al rosa, cavolo viola, ananas in tempura e composta di frutti rossi	24,00 €	pairing consigliato: Compadre
Baccalà soffiato, polenta bianca, sedano rapa e limone	20,00 €	pairing consigliato: Paesaggio Quasi Tipografico
Carpaccio scottato d'ombrina, cavolo nero e pistacchio tostato	18,00 €	pairing consigliato: 1865

Insalata

Bouquet di verdure di stagione in diverse consistenze	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

Cremoso alla banana, cioccolato e sorbetto agli agrumi	10,00 €
Millefoglie “Monte Bianco” e salsa fortunella	10,00 €
Babà rum, agrumi e gelato alla crema	10,00 €

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.