

# 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

### Roots Negroni

*Campari, 1757 Vermouth Rosso di Torino, Vodka allo zenzero*

### Seltz on the sea

*Campari, 1757 Vermouth di Torino Extra Dry al lampone, cordiale di arancia salata, seltz, essenza di menta*

### Lavorato Estivo

*Campari, Rabarbaro Zucca, Wild Turkey 101 Bourbon, Frangelico, latte intero*

€ 16.00

## “All’Aperitivo”

**Panella, polpo e lime**

**Wafer di baccalà mantecato**

**Salumi e noci**

**Indivia belga, ace e salsa teriyaki**

**Vitello, spuma tonnata e mela candita**

**Sgombro, verdure in agrodolce e uvetta**

**Stracciatella di bufala, sarde marinate e limone candito**

**Formaggio e noci**

**Zucchina in scapece**

**Orzotto**

€ 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

<b>Battuta di manzo, capperi, lime e zafferano</b>	€ 18.00
<i>Pairing consigliato 🍷🍷 Milano - Torino</i>	€ 13.00
<b>Polpo alla piastra</b>	€ 18.00
<i>con salsa all'arancia e carota</i>	€ 15.00
<i>Pairing consigliato 🍷🍷 Campari Spritz</i>	
<b>Caesar salad</b>	€ 16.00
<i>Lattuga, pomodorini e sovracoscia di pollo</i>	€ 15.00
<i>Pairing consigliato 🍷🍷 Campari Orange</i>	
<b>Salmone marinato, asparagi, cous cous</b>	€ 16.00
<i>Pairing consigliato 🍷🍷 Campari Orange</i>	€ 15.00
<b>Hamburger di Fassona del Camparino</b>	€ 18.00
<i>Pairing consigliato 🍷🍷 Beer Americano</i>	€ 15.00
<b>Club sandwich del Camparino</b>	€ 18.00
<i>Pairing consigliato 🍷🍷 Campari Orange</i>	€ 15.00
<b>Uovo pochè di selva, asparagi e Grana Padano</b>	€ 16.00
<i>Pairing consigliato 🍷🍷 Boulevardier</i>	€ 15.00



# CAMPARINO

dalle 12:00 alle 22.30

## “Classici” Primi Piatti

<b>Riso con piselli, fave di cacao e fois gras</b>	€ 18.00
<i>Pairing consigliato 🍷🍸 Negroni</i>	€ 15.00
<b>Maccheroncino all’Amatriciana con guanciale croccante</b>	€ 18.00
<i>Pairing consigliato 🍷🍸 Negroni Sbagliato</i>	€ 15.00

## Secondi Piatti

<b>“Pescato del giorno”</b>	€ 20.00
<i>con verdure e germogli</i>	€ 16.00
<i>Pairing consigliato 🍷🍸 Seltz on the sea</i>	
<b>Filetto di fassona con verdure e riduzione di vitello</b>	€ 26.00
<i>Pairing consigliato 🍷🍸 Compadre</i>	€ 16.00
<b>Osso buco “riso al salto” allo zafferano</b>	€22.00
<i>Pairing consigliato 🍷🍸 Campari Seltz</i>	€ 13.00

## Dolci

<b>Tiramisù “Camparino”</b>	
<b>Babà rum, agrumi e gelato alla crema</b>	€ 10.00



# CAMPARINO

## Analcolici

### Shaken Note

*The Bitter Note, espresso, polvere di cacao*

### The Bitter Seltz

*The Bitter Note Ghiacciato, acqua di seltz*

### Vibrant Tonic

*Vibrant Note, tonic, lime*

### Hidden Garden

*Hidden Note, purea di lampone*

€ 13.00

### 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

€ 2.50

45 cl

€ 3.50

## 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
<b>Vini Bianchi, Rosé e Rossi</b>	€ 18.00	€ 70.00



# CAMPARINO

## Caffetteria

fino alle ore 17.00

Espresso Lavazza Alteco Bio	€ 3.00
Espresso decaffeinato, Orzo	€ 3.00
Marocchino	€ 4.00
Espresso shakerato	€ 5.00
Cappuccino	€ 4.00
Cappuccino decaffeinato	€ 4.00
Latte	€ 3.00
Latte macchiato	€ 4.00
Selezione di tè e infusi	€ 7.00

## 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.*

