

Signature Cocktail

Dalla creatività dei bartender, ispirati alle opere d'arte Campari

Compadre	Campari, Mezcal Montelobos Espadin, 1757 Vermouth di Torino Rosso, liquore al chinotto, agave, Angostura
La ragazza in treno	Campari, Frangelico, yogurt alla fragola, magic citrus, nettare di agave
Sarpinflower	Campari, Sakè infuso alle rose, Nikka Coffey Grain, Umeshu Honey, riduzione di aceto, bitter al tè
Borghese	Campari, Wild Turkey 101 Bourbon, 1757 Vermouth Rosso di Torino, Mancino Vermouth Chinato, sciroppo di sale, bitter al cioccolato, bitter all'arancia, angostura, assenzio
“L'Aperitivo” *	Campari, Aperol, gocce di assenzio, Sherry Fino, shrub di ibisco, 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

16,00€

** 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
1865*	Bulldog Gin, cordiale al lime, Yuzu, Angostura, Thomas Henry ginger beer
Isola district	Wild Turkey 101 Bourbon, 1757 Vermouth Rosso di Torino, sciroppo di ibisco, sale, orange bitter, Angostura, essenza di cedro
NoLo	Appleton Estare 12 y.o., succo di lime, sciropppo di lemongrass e zenzero, birra all'ananas, bitter al cocco, pimento dram
Champagne Colada*	Champagne Lallier Blanc de Blancs, Trois Rivieres Blanc Rhum, Appleton 12 y.o. Rare Blend, ananas, sciroppo di cocco
Sempione	Campari, Champagne Lallier Blanc de Blancs, gin Di Baldo, liquore ai fiori di sambuco, sakè
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
Red Velvet	Bulldog gin, 1757 Vermouth Extra Dry, maraschino, bitter all'arancia, sciroppo di gomma arabica alla vaniglia, essenza di alloro, pittura di burro di cacao rosso

16,00€

** 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€

Analecolici

Shaken Note	The Bitter Note, espresso, polvere di cacao
The Bitter Seltz	The Bitter Note Ghiacciato, acqua di seltz
Vibrant Tonic	Vibrant Note, tonica, lime
Hidden Garden	Hidden Note, purea di lamponi
	13,00€

All'aperitivo tutti i cocktail sono accompagnati da una selezione di assaggi di nostra produzione

Degustazione

Pairing Cocktail & Food

Milano

Osso, midollo e battuta

abbinato a Americano

Filetto di Fassona con verdure di stagione

abbinato a Negroni

Macharon chantilly ai lamponi

65,00€

Scala

Calamaro confit, crostacei, soffice di patata al nero di seppia

abbinato a Red Velvet

Risotto al Caciucco

abbinato a Paesaggio Quasi Tipografico

Cream tarte al frutto della passione e gelato al basilico

70,00€

All'Aperitivo

Panella, polpo e lime

Wafer di baccalà mantecato

Salumi, formaggio e noci

Indivia belga, ace e salsa teriyaki

Vitello, spuma tonnata e rapanello

Sgombro, verdure in agrodolce e uvetta

Stracciatella di bufala, sarde marinate e limone candito

Zucchini in scapece

Orzotto

6,00€

Antipasti

Osso, midollo e battuta **18,00 €**

pairing consigliato: Americano

Astice alla catalana **24,00 €**

pairing consigliato: NoLo

Calamaro confit, crostacei,
soffice di patata al nero di seppia **18,00 €**

pairing consigliato: Red Velvet

“Classici” Primi Piatti

Risotto al Caciucco	22,00 €	pairing consigliato: Paesaggio Quasi Tipografico
Risotto “alla milanese”	20,00 €	pairing consigliato: Campari Seltz
Raviolo con guancia di vitello e crema di bufala	20,00 €	pairing consigliato: L'ora del Bitter

Secondi

Agnello alle erbe	24,00 €	pairing consigliato: Compadre
Gambero in salsa cocktail e sucrine in salamoia	24,00 €	pairing consigliato: Bitter Paloma
Ombrina alla plancia, piselli e erbe	20,00 €	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

Mousse al cioccolato e fragole marinatei	12,00 €
Macaron chantilly ai lamponi	12,00 €
Cream tarte al frutto della passione e gelato al basilico	12,00 €

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 12 y.o.
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.