

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
“Se la pioggia fosse bitter Campari”	Campari, Cynar, fave di cacao, velluto al kumquat e vaniglia
“Spiritello” Americano	Campari, 1757 Vermouth di Torino Rosso, kombucha, Porto, seltz
“Bifronte”	Campari, Grand Marnier Cuvée Louis-Alexandre, gomma arabica, limone salato al Cognac
“Un triplice evviva”	Wild Turkey 81 Rye, Umeshu honey, gomma arabica, 1757 Vermouth di Torino Rosso, gocce di Bitter Peychaud's
“Paesaggio quasi tipografico”	Campari, Sherry Fino, Wray & Nephew Rum, orange pekoe, sale
“L'ora del Bitter”	Campari, 1757 Vermouth di Torino Rosso, Bulldog Gin, spezie, agrumi

18,00€

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

Around the Globe

I sapori internazionali della mixology

Martinican Daiquiri	Trois Rivières Cuvee de l'Océan, succo di lime, Chartreuse verte, glucosio alla pera e cetriolo, lime cordial
Appleton Mai Tai	Appleton Estate Reserve Blend Rum, Grand Marnier, orzata, Angostura Bitter, succo di lime
101 Old Fashioned	Wild Turkey 101 Bourbon, zucchero, Angostura Bitter
Mizuwari	Glen Grant 10 y.o., Nikka Coffey Malt, shrub di alloro e lamponi, soda, profumo di abete rosso
La Vie En Rose	Grand Marnier Cordon Rouge, succo di limone, Bulldog Gin, shrub di ibisco, bitter alla rosa, Thomas Henry acqua tonica
Grand 75	Grand Marnier Cordon Rouge, succo di limone, Champagne Lallier Blanc de Blancs, Grand Cru
California Dreamin'	Skyy Vodka, infuso al bergamotto, Bulldog Gin, Cinzano Vermouth Dry 1757, profumo al burro di arachidi e mela
Mary in San Francisco	Skyy Vodka, succo di limone, spicy mix, tomato mix
Compadre	Montelobos Mezcal Espadin, liquore al chinotto, Campari, agave, 1757 Vermouth di Torino Rosso, Angostura
Grande Mexico	Espolòn Tequila Blanco, Montelobos Mezcal Espadin, succo di lime, sciroppo ai frutti rossi, habanero bitter, latte
Ancho Margarita	Espolòn Tequila Blanco, sciroppo di agave, Ancho Reyes Verde, succo di lime, sale al sedano

18,00€

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

15,00€

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

16,00€

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

Degustazione

Pairing Cocktail & Food

Galleria

Pan'cot alla carbonara

con guanciale

abbinato a

“Spiritello” Americano

“Risotto” al Campari

polvere di panettone

abbinato a

“Un triplice evviva”

Twist di Babà

con ananas, cocco e panna montata

60,00€

Degustazione

Pairing Cocktail & Food

Milano

Pan'cot, Melanzana

cipolla rossa, stracciatella e cacao

abbinato a

Campari Seltz

Pan'cot, Gamberi

zucchine e anacardi tostiti

abbinato a

Boulevardier

Cioccolato fondente e cremoso,

ciliegie e gelato al limone

55,00€

Pan'cot

Pan'cot "Zafferano alla milanese"	12,00 € pairing consigliato: Campari Seltz
Pan'cot, Pesto, fagiolini, anguria e pinoli cristallizzati	12,00 € pairing consigliato: Milano - Torino
Pan'cot, Sgombro affumicato, burro al limone e rucola selvatica	12,00 € pairing consigliato: Paesaggio quasi tipografico
Pan'cot, Baccalà mantecato, piselli e dragoncello	12,00 € pairing consigliato: Campari Spritz
Pan'cot, Agnello, uvetta piccante, cumino e yogurt	12,00 € pairing consigliato: Boulevardier
Pan'cot, Manzo, albicocca e senape	12,00 € pairing consigliato: Negroni

Primi piatti

Zafferano e riso alla milanese	20,00 € pairing consigliato: Campari Seltz
"Risotto" al Campari polvere di panettone	20,00 € pairing consigliato: Campari Seltz
Spaghetto e pomodoro	18,00 € pairing consigliato: Americano
Spaghetto cacio e pepe con rafano e lime	18,00 € pairing consigliato: Americano

Secondi piatti

Trancio di branzino con gazpacho di patate e olive	22,00 € pairing consigliato: Campari Shakerato
Guancia di vitello alla "pizzaiola"	22,00 € pairing consigliato: Compadre

Insalate

Melone, finocchio, rucola,
spinacio e mais soffiato 12,00 €

Lattuga riccia, lattuga rossa,
mandorle salate e carosello 12,00 €

Dolci

Cremoso al pistacchio

con sorbetto all'ibisco e peperoncino candito

Gelato caramellato

con fragole e crumble di basilico

Cioccolato fondente e cremoso

ciliegie e gelato al limone

Twist di Babà con ananas

cocco e gelato fior di panna

10,00€

Soft Drink

Acqua Minerale

2,50€ 25 cl 4,00€ 25 cl

Espresso Lavazza Kafa

3,50€

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.

Pranzo in Spiritello

Dalle 12:00 alle 15:00

Pan'cot

(del giorno)

abbinato a

Campari Seltz o aperitivo analcolico Crodino

offerto dal Camparino

Dessert

(del giorno)

Acqua e caffè inclusi

28,00€