

**MENU**



# **BARNEY'S**

**IL BAR DEL CIRCOLO DEI LETTORI**

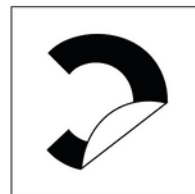
LUN-SAB | ore 9.30-21

info e prenotazioni

011 8904417 | 348 0570986 (anche whatsapp)

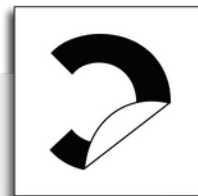
[barney@circololettori.it](mailto:barney@circololettori.it)

**MENU**



# COLAZIONE





## CAFFETTERIA

- > Caffè espresso € 2.50
- > Caffè americano, decaffeinato, orzo e ginseng € 2.70
- > Orzo e ginseng in tazza grande € 3.00
- > Caffè macchiato con latte di soya € 3.00
- > Caffè shakerato € 3.50
- > Cappuccino € 2.70
- > Cappuccino decaffeinato, orzo e ginseng € 3.00
- > Latte € 2.50
- > Latte macchiato € 3.00
- > Tè e infusi € 4.00
- > Cioccolata € 4.50
- > Cioccolata con panna € 5.50
- > Marocchino con cioccolato o spalmabile Leone € 4.00
- > Bicerin analcolico (cioccolata, caffè e panna) € 5.50
- > Bicerin alcolico (cioccolata, caffè, panna e Bicerin) € 6.00

## SUCCHI & BIBITE

- > Spremute € 4.00
- > Succhi di frutta € 3.50
- > Estathé limone o pesca, Lemonsoda, Coca Cola, Coca Cola Zero € 3.50
- > Cedrata Tassoni, Chinotto Lurisia, Gazzosa Lurisia € 4.00
- > Aperol soda, Crodino € 3.50

---

## DOLCE

- > Brioches € 1.70
- > Brioches vegane € 2.00
- > Muffin € 2.50
- > Mini muffin € 1.30
- > Mini brioches € 1.00
- > Fetta di torta € 4.00
- > Pasticceria secca artigianale € 0.80

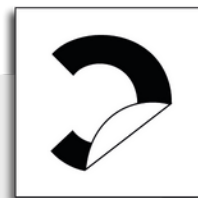
## SALATO

- > Piadine € 7.00
- > Toast con pane fresco € 5.50  
Prosciutto cotto Raspini e toma
- > Toast vegetariano € 5.50  
Verdure grigliate e crema di formaggio
- > Focaccina bianca € 3.50
- > Focaccina pomodoro € 3.50
- > Focaccina ripiena € 4.50



# TEA ROOM





## SELEZIONE TÈ - LA VIA DEL TÈ

- > Earl Grey imperiale- tè nero aromatizzato € 4.00
- > English Breakfast - tè nero classico € 4.00
- > Special Gunpowder - tè verde classico € 4.00
- > Special Jasmine - tè nero al bergamotto € 4.00
- > Romeo & Giulietta - tè verde aromatizzato € 4.00

## TISANE E INFUSI - YOGITEA

- > Chai nero € 4.00
- > Chai verde € 4.00
- > Tè verde matcha al limone € 4.00
- > Lime e menta € 4.00
- > Uomo energia € 4.00
- > L'equilibrio delle donne € 4.00
- > Tè verde zenzero e limone € 4.00
- > Equilibrio alcalino € 4.00
- > Tè bianco € 4.00
- > Tè verde armonia interiore € 4.00
- > Tulsi per la calma € 4.00
- > Relax € 4.00

Vuoi acquistare il tè o la tisana che hai appena assaggiato? Chiedi al personale di sala.



Accompagna il tuo Afternoon Tea con una merenda dolce o salata!

### DOLCE

- > Brioches € 1.70
- > Brioches vegane € 2.00
- > Muffin € 2.50
- > Mini muffin € 1.30
- > Mini brioches € 1.00
- > Fetta di torta € 4.00
- > Pasticceria secca artigianale € 0.80

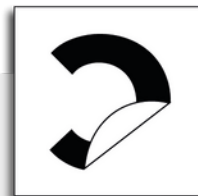
### SALATO

- > Piadine € 7.00
- > Toast con pane fresco € 5.50  
Prosciutto cotto Raspini e toma
- > Toast vegetariano € 5.50  
Verdure grigliate e crema di formaggio
- > Focaccina bianca € 3.50
- > Focaccina pomodoro € 3.50
- > Focaccina ripiena € 4.50



# APERITIVO





## COMPONI IL TUO APERITIVO

disponibile dalle 18.00 alle 21.00



### PIEMON-TRÌS

- > Vitello tonnato
- > Insalata capricciosa
- > Selezione di tommini  
+
- > Dolce o Cioccolatini

**€ 18.00**

### 1 DRINK A SCELTA

E' Possibile scegliere

> o **3 degustazioni** tra 5 tipologie di Vermouth  
nelle sue varianti di Extra dry, Dry, Bianco, Ambrato e Rosso.

> o **1 cocktail** a base di Vermouth

Per la Tua Alternativa Vegetariana  chiedere allo staff in sala la proposta del giorno!

Consulta la Carta dei Vini, la nostra selezione di Spritz (ne abbiamo 9 tipi diversi), Gin, Cocktail e Drink analcolici. Oppure prova l'esclusiva **Esperienza EXTRA VERMOUTH!**

In alternativa o in aggiunta, puoi accompagnare il tuo drink con

### UN TAGLIERE, UNA FOCACCIA O UN CROSTONE A TUA SCELTA!

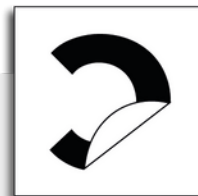
- > Focaccia bianca con rosmarino € 5.00
- > Focaccia bianca con crudo di Parma DOP selezione Raspini € 7.00
- > Tagliere con 3 tipologie di salumi + grissini € 13.00
- > Tagliere di formaggi assortiti con miele e confetture € 15.00
- > Tagliere di salumi e formaggi con grissini all'olio, focaccia bianca, miele e confettura. (3 tipologie di formaggio e salumi per tipo) € 22.00
- > Crostone avocado, feta e cipolla caramellata € 6.00
- > Crostone burro montato al lime, acciuga del Mar Cantabrico € 6.00
- > Crostone battuta di Fassona e tuorlo marinato € 6.00
- > Tris di crostoni € 12.00



# DRINK







## SPRITZ

- > **Vanity** € 8.00  
prosecco, campari, saint germain,  
succo di limone, soda
- > **Hugo Germain** € 7.00  
prosecco, saint germain, succo di lime,  
menta, soda
- > **Antico** € 9.00  
vino bianco secco, select, carpano antica  
formula, soda
- > **Blanche** € 8.00  
otus blanche side b beer, aperol, soda
- > **Veneziano** € 6.00  
vino bianco secco, seltz
- > **Violet** € 7.00  
prosecco, sciroppo di violetta, soda
- > **Campari spritz** € 7.00  
prosecco, campari, soda
- > **Aperol Spritz** € 7.00  
prosecco, aperol, soda
- > **Select Spritz** € 7.00  
prosecco, select, soda

## VERMOUTH

- > **Mulassano** € 5.00  
rosso, bianco, extra dry
- > **Riserva Carlo Alberto** € 6.00  
bianco, rosso
- > **Carpano Antica Formula** € 7.00  
rosso
- > **Bordiga** € 7.00  
rosso, bianco, extra dry
- > **Martini Riserva Speciale** € 6.00  
ambrato



- > **Esperienza EXTRA VERMOUTH**  
€ 18.00/persona\*\*

Almeno 3 marchi diversi e 5 differenti tipologie di Vermouth Extra-Dry, Dry, Bianco, Ambrato, Rosso. Puoi sceglierne 3 in degustazione oppure ordinare 1 cocktail a base di Vermouth.  
\*\* prenotazione consigliata

## GIN

- > **Beefeater** € 8.00
- > **Elephant** € 12.00
- > **Citadelle** € 12.00
- > **Gin Mare** € 12.00
- > **Portofino** € 13.00

## WHISKEY

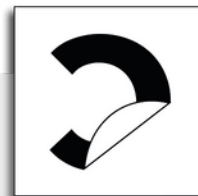
- > **Buffalo Trace Bourbon** € 10.00
- > **Jameson Irish** € 15.00
- > **Glenfiddich** € 20.00  
single malt scotch whiskey 12 y.o.
- > **Laphroaig** € 25.00  
Islay single malt scotch 10 y.o.

## RUM & COGNAC

- > **Flor de Cana** € 8.00  
blanco extra seco 4 y.o.
- > **Flor de cana** € 8.00  
anejo clasico 5 y.o.
- > **Diplomatico** € 10.00  
mantuano extra anejo
- > **Brugal** € 13.00  
blanco supremo
- > **Brugal** € 15.00  
superior anejo

## TEQUILA

- > **José Cuervo** € 5.00  
blue agave silver 4 y.o.
- > **Espolòn** € 7.00  
reposado
- > **Espolòn** € 7.00  
blanco



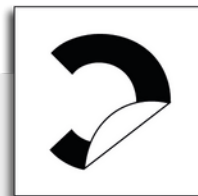
## COCKTAIL LIST

- > **Americano** (vermouth rosso, bitter, soda) € 8.00  
provalo con *Carpano Antica Formula* € 10.00
- > **Negroni** (gin, bitter, vermouth rosso) € 8.00  
provalo con il *Gin Portofino* e il *Carpano Antica Formula* € 10.00
- > **Lo Sbagliato** (prosecco, bitter, vermouth rosso) € 8.00  
provalo con l'*Altalanga Garesio* e il *Carpano Antica Formula* € 10.00
- > **Fiero&Tonic** (Martini Fiero, Fever-Tree tonic) € 8.00
- > **Martini Dry** (gin, martini dry, oliva) € 8.00
- > **Paloma** (tequila, succo di lime, succo di pompelmo, soda, sale) € 8.00
- > **Mi-To** (Punt e Mes, bitter) € 8.00
- > **Boulevardier** (bourbon, bitter, vermouth rosso) € 8.00  
provalo con *Carpano Antica Formula* € 10.00
- > **Moscow Mule** (vodka, succo di lime, Fever-Tree ginger beer) € 8.00
- > **Turin Mule** (vermouth bianco, succo di lime, Fever-Tree ginger beer) € 8.00  
provalo con *Riserva Carlo Alberto bianco* € 10.00
- > **Wishky Sour** (whiskey, succo di limone, sciroppo di zucchero) € 8.00
- > **Classic Mojito** (rum bianco, succo di lime, sciroppo di zucchero, soda, menta) € 8.00  
provalo con il *Brugal* € 10.00
- > **Mojito al basilico** (rum bianco, succo di lime, sciroppo di zucchero, soda, basilico) € 8.00  
provalo con il *Brugal* € 10.00
- > **Virgin Mojito** (soda, succo di lime, succo di limone, sciroppo di zucchero, menta) € 7.00
- > **Gin Tonic** (Beefeater gin, Fever-Tree tonic) € 8.00  
provalo con uno dei nostri *Selected Gin* € 13.00
- > **Gin Fizz** (Beefeater gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, Fever-Tree tonic) € 8.00  
provalo con uno dei nostri *Selected Gin* € 13.00

## VIRGIN COCKTAIL

- > **Aperol Soda**, **Crodino** € 4.50
- > **Madras Mia** € 6.00 (succo mirtillo, succo arancia, soda)
- > **Blueberry Julep** € 7.00 (ginger ale, succo mirtillo, menta, lime, zucchero)
- > **Salty Puppy** € 6.00 (succo pompelmo, Fever-Tree tonic)
- > **Liquid Muse** € 8.00 (succo ananas, succo pompelmo, succo lime, succo mirtillo)

Non sai cosa ordinare? Preferisci dolce o secco?  
Chiedi al barman un cocktail di nostra fantasia!



## CARTA DEI VINI

tutte le etichette sono disponibili in calice o bottiglia

### → ROSSI

#### > Langhe Barbera Docg Cantina Ascheri € 8.00 | € 20.00

La Barbera, nella sua massima espressione. Di colore rosso molto intenso con sfumature tendenti al violaceo con un bouquet complesso e intenso. Sentori di mora, prugna, confetture e spezie che accompagnano un vino rotondo, armonico, molto complesso al palato. Dotato di ottima persistenza e sapidità. Vino di eccezionale finezza e notevole classe.

#### > Barbera d'Asti "Glug" Docg Garesio € 7.00 | € 18.00

Colore rosso porpora intenso con riflessi violacei. Un vino che mostra il lato più gioviale del territorio; un corpo agile e una trama fruttata che mirano alla tensione e mai all'eccesso di potenza. All'olfatto sprigiona note vinose e decisi richiami ai frutti di bosco appena maturi. L'equilibrio della materia, l'ottima acidità e la sapidità finale conferiscono al vino una beva succulenta e un'attitudine votata alla versatilità.

#### > Langhe Dolcetto Docg Cantina Ascheri € 6 .00 | € 18.00

Un Dolcetto suadente di colore rosso con sfumature violacee, si presenta con un bouquet generoso e persistente. Sentori di frutta matura, fiori di campo e piccole bacche rosse. Morbido e persistente al palato, è un vino di grande equilibrio, armonioso e piacevole. Di grande tipicità.

#### > Langhe Nebbiolo Docg Cantina Ascheri € 9.00 | € 25.00

L'essenza dell'uva nebbiolo, con il suo colore rosso con sfumature granate. Dal bouquet elegante, speziato e floreale con note vellutate di viola e di rosa. Dal sapore asciutto, morbido e piacevolmente armonico. Notevole persistenza, un vino armonioso davvero pregevole e ricco di tipicità.

#### > Langhe Nebbiolo Garesio € 8.00 | € 22.00

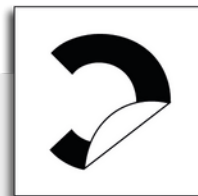
Un vino dal colore rosso rubino brillante. Profumi di rosa selvatica e note di fragoline di bosco che si evolvono in accenni di pepe rosa. Al palato è agile ed energico; insistono le piacevoli sensazioni fruttate. Nel finale il tannino è finissimo e sapido.

#### > Nizza Docg Garesio € 8.00 | € 22.00

La nuova DOCG Nizza, nata nel 2014, presenta vini barbera di grandissima qualità, che rispondono ai requisiti di un disciplinare molto rigido. Il vino presenta un colore rosso rubino. Il profumo è intenso e complesso, di frutta rossa, tipico del vitigno e con sentori di fragola, ciliegia, mora e amarene sotto spirito. Al palato si presenta vellutato, armonico, fresco e con acidità sostenuta, con un finale grandioso e gradevole. Bell'equilibrio tra aromi fruttati e calore alcolico.

#### > Barolo Docg Garesio € 10.00 | € 38.00

Un vino dal colore rosso granato brillante. Sentori di fragola, ciliegia, frutta rossa, rosa, viola, liquirizia e note balsamiche. Potente, con tannini delicati ed eleganti, perfetto per gli amanti del Barolo e per chi vorrebbe scoprirlo.



## CARTA DEI VINI

tutte le etichette sono disponibili in calice o bottiglia

### → BIANCHI

#### > Gavi Docg Cantina Ascheri € 6.00 | € 18.00

Dal colore giallo paglierino tenue e vena verdolina, presenta un bouquet floreale con note agrumate e di frutta fresca. Asciutto e gradevole al palato, ha un gusto armonico e di notevole sapidità. Un vino delicato e piacevole.

#### > Langhe Arneis Doc Cantina Ascheri € 7.00 | € 20.00

Vino caratterizzato da un inconfondibile colore giallo paglierino. Dal bouquet fresco con sentori di frutta matura, esotica con leggera nota speziata. Vino asciutto e gradevole al palato, delicato e di notevole equilibrio.

#### > Sauvignon Garesio € 6.00 | € 18.00

Un Sauvignon dal colore giallo paglierino. Si presenta con un profumo intenso e complesso, con sentori di frutta esotica e fiori. Al palato bella freschezza, mineralità e armonia completano un sorso piacevole.

#### > Riesling Cantina M. Muller Rheinschiefer € 7.00 | € 20.00

La miglior espressione di questo vitigno. Notevole bouquet con sentori di frutta a polpa bianca, agrumi e miele. Al palato risulta asciutto, di buona acidità con gradevole mineralità. Un vino piacevole, equilibrato e di buona struttura.

### → ROSATI

#### > Langhe Rosato Damilano € 8.00 | € 20.00

Il vino rosato regala al palato un sapore asciutto e armonico, morbido ed equilibrato trasmettendo sensazioni olfattive fresche, delicate, gradevolmente vinose con note floreali e fruttate.

### → BOLLICINE

#### > Altalanga Docg Garesio € 10.00 | € 35.00

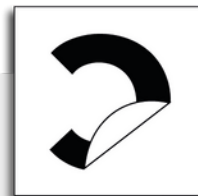
Da uve 100% pinot nero ecco un vino dal colore giallo paglierino. Vinificato con solo mosto fiore, il suo ventaglio olfattivo è ricco e di grande finezza, caratterizzato da sentori di tiglio e gelsomino. Completano il bouquet una vena gessosa, sentori di cedro, pompelmo rosa e ribes. Al sorso la cremosità dona equilibrio; la persistenza del perlage chiude sapida con ritorni di agrumi.

#### > Franciacorta Franca Contea € 10.00 | € 30.00

Buona spuma e discreto perlage, colore giallo paglierino tenue con leggeri riflessi verdognoli, buona struttura ed equilibrio. Presenta buona sapidità, mineralità e una gradevole persistenza.

#### > Prosecco Extradry Cantina Villa Cornaroo € 6.00 | € 20.00

Un extra dry di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dai profumi floreali, con sfumature fruttate di mela e pesca bianca. Fresco, pulito, con perfetto equilibrio tra la parte acida e quella zuccherina. Perlage sofisticato.



## BIRRE

> **Otus Blanche Side B** (33 cl, 5%) € 5.00

Con il suo aroma di frutta e con note di agrumi, spezie ed un accento di vaniglia si presenta come una blanche fresca, piacevole. Dal gusto di cereali, miele, frutta e spezie.

> **Otus Bock Redvolution** (33 cl, 6,7%) € 5.00

Con il suo aroma maltato e di frutta secca, questa bock saprà sorprenderti. Dal gusto maltato, caramello e leggeri accenti di caffè.

> **Otus Pilsner Pils 2** (33 cl, 5.2%) € 5.00

Con il suo aroma di cereali, fiori, erbe e spezie, questa pilsner innova il suo classico stile d'appartenenza. Dal gusto di miele, cereali, fiori e sentori erbacei.

**MENU**



# **BARNEY'S**

**IL BAR DEL CIRCOLO DEI LETTORI**

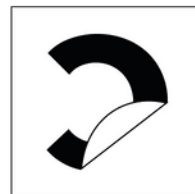
MON-SAT | 9.30am - 9pm

info and reservations

011 8904417 | 348 0570986 (whatsapp)

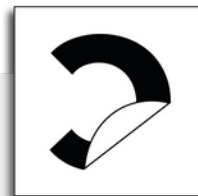
[barney@circololettori.it](mailto:barney@circololettori.it)

**MENU**



# BREAKFAST





## COFFEE

- > Espresso € 2.50
- > American coffee, dec, barley coffee and ginseng € 2.70
- > Barley coffee and ginseng € 3.00
- > Soy milk macchiato € 3.00
- > Iced coffee € 3.50
- > Cappuccino € 2.70
- > Cappuccino dec, barley cappuccino and ginseng cappuccino € 3.00
- > Milk € 2.50
- > Macchiato € 3.00
- > Tea and herbal tea € 4.00
- > Hot chocolate € 4.50
- > Hot chocolate with cream € 5.50
- > Marocchino with Leone chocolate spread € 4.00
- > Virgin Bicerin (hot chocolate, coffee and whipped cream) € 5.50
- > Bicerin (hot chocolate, coffee, whipped cream Bicerin liquor) € 6.00

## JUICES & DRINKS

- > Pressed Juices € 4.00
- > Fruit Juices € 3.50
- > Lemon or Peach Estathé, Lemonsoda, Coca Cola, Coca Cola Zero € 3.50
- > Tassoni Cedrata, Lurisia Chinotto, Lurisia Gazzosa € 4.00
- > Aperol Soda, Crodino € 3.50

---

## SWEET

- > Brioches € 1.70
- > Vegan Brioches € 2.00
- > Muffin € 2.50
- > Mini Muffin € 1.30
- > Mini brioches € 1.00
- > Cake slice € 4.00
- > Artisanal pastries € 0.80

## SAVORY

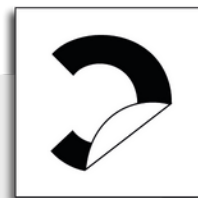
- > Piadine € 7.00
- > Homemade bread toast € 5.50  
Raspini ham e toma cheese
- > Toast vegetariano € 5.50  
grilled veggies and cream cheese
- > White mini focaccia € 3.50
- > Tomato mini focaccia € 3.50
- > Stuffed mini focaccia € 4.50





# TEA ROOM





## TEA SELECTION - LA VIA DEL TÈ

- > **Imperial Earl Gray** - flavored black tea €4.00
- > **English Breakfast** - classic black tea €4.00
- > **Special Gunpowder** - classic green tea €4.00
- > **Special Jasmine** - bergamot black tea €4.00
- > **Romeo & Juliet** - flavored green tea €4.00

## INFUSIONS AND HERBAL TEA - YOGITEA

- > Black chai €4.00
- > Green chai €4.00
- > Matcha green tea with lemon €4.00
- > Lime and mint €4.00
- > Energy man €4.00
- > The balance of women €4.00
- > Ginger and lemon green tea €4.00
- > Alkaline balance €4.00
- > White tea €4.00
- > Inner harmony green tea €4.00
- > Tulsi for calm €4.00
- > Relax €4.00

Do you want to buy the tea or herbal tea you just tasted? Ask the dining room staff.



Combine your Afternoon Tea with a sweet or savory snack!

### DOLCE

- > Brioche € 1.70
- > Vegan brioche € 2.00
- > Muffins € 2.50
- > Mini muffins € 1.30
- > Mini brioche € 1.00
- > Slice of cake € 4.00
- > Artisanal dry pastries € 0.80

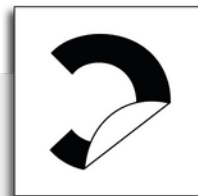
### SALATO

- > Piadine € 7.00
- > Toast with fresh bread € 5.50  
Raspini and toma cooked ham
- > Vegetarian toast € 5.50  
Grilled vegetables and cream cheese
- > White focaccia € 3.50
- > Tomato focaccia € 3.50
- > Stuffed focaccia € 4.50



# APERITIVO





## COMBINE YOUR APERITIVO

available daily from 6pm to 9pm



### PIEMON-TRÌS


- > Veal cut with tuna sauce
- > Capricciosa salad
- > Selection of tommini  
+
- > Dessert or chocolate selection

**€ 18.00**

### 1 DRINK OF CHOICE

*It is possible to order*

- > 3 tastings of 5 types of Vermouth in its variants of Extra dry, Dry, White, Amber and Red  
or
- > 1 cocktail with Vermouth base

For Your Vegetarian Alternative  ask the staff in the dining room for the proposal of the day!

Consult the Wine List, our selection of Spritz (we have 9 different types), Gin, Cocktail and non-alcoholic Drinks. You can also try the **EXTRA VERMOUTH Experience!**

Alternatively or additionally, you can combine your drink with

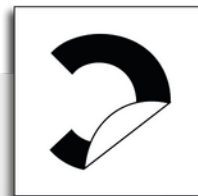
### A CUTTING BOARD, A FOCACCIA OR A CROSTONE OF YOUR CHOICE!

- > White focaccia with rosemary € 5.00
- > White focaccia with Parma ham PDO Raspini selection € 7.00
- > Platter with 3 types of cured meats + breadsticks € 13.00
- > Platter of assorted cheeses with honey and jams € 15.00
- > Platter of cured meats and cheeses with oil breadsticks, white focaccia, honey and jam (3 types of cheese and cured meats per type) €22.00
- > Avocado, feta and caramelized onion crostone € 6.00
- > Crostone whipped butter with lime, Cantabrian Sea anchovy € 6.00
- > Crostone with *battuta di Fassona* meat and marinated egg yolk € 6.00
- > Trio of crostini € 12.00



# DRINKS





## SPRITZ

- > **Vanity** € 8.00  
prosecco, campari, saint germain, lemon juice, soda
- > **Hugo Germain** € 7.00  
prosecco, saint germain, lime juice, mint, soda
- > **Antique** € 9.00  
dry white wine, select, carpano antica formula, soda
- > **Blanche** € 8.00  
otus blanche side b beer, aperol, soda
- > **Venetian** € 6.00  
dry white wine, seltzer
- > **Violet** € 7.00  
prosecco, violet syrup, soda
- > **Campari spritz** € 7.00  
prosecco, campari, soda
- > **Aperol Spritz** € 7.00  
prosecco, aperol, soda
- > **Select Spritz** € 7.00  
prosecco, select, soda

## VERMOUTH

- > **Mulassano** € 5.00  
red, white, extra dry
- > **Reserve Carlo Alberto** € 6.00  
white, red
- > **Carpano Antica Formula** € 7.00  
red
- > **Bordiga** € 7.00  
red, white, extra dry
- > **Martini Special Reserve** € 6.00  
amber



### > EXTRA VERMOUTH Experience € 18.00/each\*\*

At least 3 different brands and 5 different types of Vermouth Extra-Dry, Dry, White, Amber, Red. You can choose 3 for tasting or order 1 Vermouth-based cocktail.

\*\* reservation recommended

## GIN

- > **Beefeater** € 8.00
- > **Elephant** € 12.00
- > **Citadelle** € 12.00
- > **Gin Mare** € 12.00
- > **Portofino** € 13.00

## WHISKEY

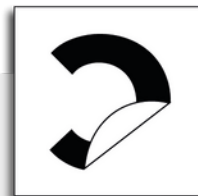
- > **Buffalo Trace Bourbon** € 10.00
- > **Jameson Irish** € 15.00
- > **Glenfiddich** € 20.00  
single malt scotch whiskey 12 y.o.
- > **Laphroaig** € 25.00  
Islay single malt scotch 10 y.o.

## RUM & COGNAC

- > **Flor de Cana** € 8.00  
blanco extra seco 4 y.o.
- > **Flor de cana** € 8.00  
anejo clasico 5 y.o.
- > **Diplomatico** € 10.00  
mantuano extra anejo
- > **Brugal** € 13.00  
blanco supremo
- > **Brugal** € 15.00  
superior anejo

## TEQUILA

- > **José Cuervo** € 5.00  
blue agave silver 4 y.o.
- > **Espolòn** € 7.00  
reposado
- > **Espolòn** € 7.00  
blanco



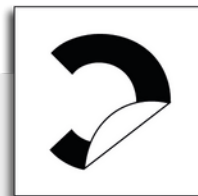
## COCKTAIL LIST

- > **American** (red vermouth, bitters, soda) € 8.00  
try it with Carpano Antica Formula € 10.00
- > **Negroni** (gin, bitters, red vermouth) € 8.00  
try it with Gin Portofino and Carpano Antica Formula € 10.00
- > **Lo Sbagliato** (prosecco, bitters, red vermouth) € 8.00  
try it with Altalanga Garesio and Carpano Antica Formula € 10.00
- > **Fiero&Tonic** (Martini Fiero, Fever-Tree tonic) € 8.00
- > **Martini Dry** (gin, dry martini, olive) € 8.00
- > **Paloma** (tequila, lime juice, grapefruit juice, soda, salt) € 8.00
- > **Mi-To** (Punt e Mes, bitter) € 8.00
- > **Boulevardier** (bourbon, bitters, red vermouth) € 8.00  
try it with Carpano Antica Formula € 10.00
- > **Moscow Mule** (vodka, lime juice, Fever-Tree ginger beer) € 8.00
- > **Turin Mule** (white vermouth, lime juice, Fever-Tree ginger beer) € 8.00  
try it with Riserva Carlo Alberto white € 10.00
- > **Wishky Sour** (whiskey, lemon juice, sugar syrup) € 8.00
- > **Classic Mojito** (white rum, lime juice, sugar syrup, soda, mint) €8.00 try it with Brugal € 10.00
- > **Basil mojito** (white rum, lime juice, sugar syrup, soda, basil) €8.00 try it with Brugal € 10.00
- > **Virgin Mojito** (soda, lime juice, lemon juice, sugar syrup, mint) € 7.00
- > **Gin Tonic** (Beefeater gin, Fever-Tree tonic) € 8.00  
try it with one of our Selected Gins € 13.00
- > **Gin Fizz** (Beefeater gin, lemon juice, sugar syrup, Fever-Tree tonic) € 8.00  
try it with one of our Selected Gins € 13.00

## VIRGIN COCKTAIL

- > Aperol Soda, Crodino € 4.50
- > **Madras Mia** € 6.00 (blueberry juice, orange juice, soda)
- > **Blueberry Julep** € 7.00 (ginger ale, blueberry juice, mint, lime, sugar)
- > **Salty Puppy** € 6.00 (grapefruit juice, Fever-Tree tonic)
- > **Liquid Muse** € 8.00 (pineapple juice, grapefruit juice, lime juice, blueberry juice)

Don't know what to order? Do you prefer sweet or dry?  
Ask the barman for a cocktail of our imagination!



## WINE LIST

all labels are available in glass or bottle

### → REDS

#### > Langhe Barbera Docg Cantina Ascheri € 8.00 | € 20.00

Barbera, in its maximum expression. Very intense red in color with shades tending towards purple with a complex and intense bouquet. Hints of blackberry, plum, jams and spices that accompany a round, harmonious wine, very complex on the palate. Endowed with excellent persistence and flavor, a wine of exceptional finesse and notable class.

#### > Barbera d'Asti "Glug" Docg Garesio € 7.00 | € 18.00

Intense purple red color with violet reflections. A wine that shows the more jovial side of the territory; an agile body and a fruity texture that aim for tension and never excess power. On the nose it releases vinous notes and strong references to freshly ripe berries. The balance of the material, the excellent acidity and the final flavor give the wine a succulent drink and an attitude devoted to versatility.

#### > Langhe Dolcetto Docg Cantina Ascheri € 6.00 | € 18.00

A persuasive Dolcetto, red in color with purple hues, presents a generous and persistent bouquet. Hints of ripe fruit, wild flowers and small red berries. Soft and persistent on the palate, it is a well-balanced, harmonious and pleasant wine. Very typical.

#### > Langhe Nebbiolo Docg Cantina Ascheri € 9.00 | € 25.00

The essence of the Nebbiolo grape, with its red color with garnet shades. With an elegant, spicy and floral bouquet with velvety notes of violet and rose. With a dry, soft and pleasantly harmonious flavour. Remarkable persistence, a truly remarkable harmonious wine full of typical features.

#### > Langhe Nebbiolo Garesio € 8.00 | € 22.00

A wine with a brilliant ruby red color. Aromas of wild rose and notes of wild strawberries that evolve into hints of pink pepper. On the palate it is agile and energetic; the pleasant fruity sensations persist. In the finish the tannin is very fine and savory.

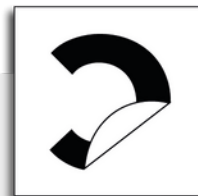
#### > Nizza Docg Garesio € 8.00 | € 22.00

The new DOCG Nizza, born in 2014, presents Barbera wines of the highest quality, which meet the requirements of a very strict specification. The wine has an intense ruby red color. The aroma is intense and complex, of red fruit, typical of the vine and with hints of strawberry, cherry, blackberry and black cherries in alcohol. On the palate it is velvety, harmonious, fresh and with sustained acidity, with a grandiose and pleasant finish. Nice balance between fruity aromas and alcoholic heat.

#### > Barolo Docg Garesio € 10.00 | € 38.00

A wine with a brilliant garnet red color. Hints of strawberry, cherry, red fruit, rose, violet, liquorice and balsamic notes. Powerful, with delicate and elegant tannins, perfect for Barolo lovers and for those who would like to discover it.





## WINE LIST

all labels are available by the glass or bottle

### → WHITES

#### > Gavi Docg Cantina Ascheri € 6.00 | € 18.00

With a pale straw yellow color and greenish streak, it has a floral bouquet with citrus and fresh fruit notes. Dry and pleasant on the palate, it has a harmonious taste and notable flavour. A delicate and pleasant wine.

#### > Langhe Arneis Doc Cantina Ascheri € 7.00 | € 20.00

Wine characterized by an unmistakable straw yellow colour. With a fresh bouquet with hints of ripe, exotic fruit with a light spicy note. Dry and pleasant wine on the palate, delicate and remarkably balanced.

#### > Sauvignon Garesio € 6.00 | € 18.00

A straw yellow Sauvignon. It has an intense and complex aroma, with hints of exotic fruit and flowers. On the palate, beautiful freshness, minerality and harmony complete a pleasant sip.

#### > Riesling Cantina M. Muller Rheinschiefer € 7.00 | € 20.00

The best expression of this vine. Remarkable bouquet with hints of white pulp fruit, citrus fruits and honey. On the palate it is dry, with good acidity and pleasant minerality. A pleasant, balanced and well-structured wine.

### → ROSATI

#### > Langhe Rosato Damilano € 8.00 | € 20.00

Rosé wine gives the palate a dry and harmonious, soft and balanced flavour, transmitting fresh, delicate, pleasantly vinous olfactory sensations with floral and fruity notes.

### → BOLLICINE

#### > Altalanga Docg Garesio € 10.00 | € 35.00

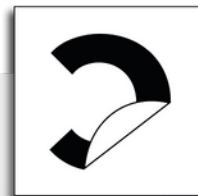
Made from 100% Pinot Noir grapes, this is a straw yellow wine. Vinified with only free-run must, its olfactory range is rich and of great finesse, characterized by hints of lime and jasmine. The bouquet is completed by a chalky vein, hints of cedar, pink grapefruit and currant. On the sip the creaminess gives balance; the persistence of the perlage closes savory with hints of citrus.

#### > Franciacorta Franca Contea € 10.00 | € 30.00

Good foam and discreet perlage, pale straw yellow color with light greenish reflections, good structure and balance. It has good flavor, minerality and a pleasant persistence.

#### > Prosecco Extradry Cantina Villa Cornaroo € 6.00 | € 20.00

An extra dry of straw yellow color with greenish reflections, with floral aromas, with fruity nuances of apple and white peach. Fresh, clean, with perfect balance between the acidic and sugary parts. Sophisticated perlage.



## BEER

> **Otus Blanche Side B** (33 cl, 5%) € 5.00

With its fruity aroma and notes of citrus, spices and an accent of vanilla it presents itself as a fresh, pleasant blanche. With the taste of cereals, honey, fruit and spices.

> **Otus Bock Redvolution** (33 cl, 6,7%) € 5.00

With its malty and dried fruit aroma, this bock will surprise you. With a malty, caramel taste and light coffee accents.

> **Otus Pilsner Pils 2** (33 cl, 5.2%) € 5.00

With its aroma of cereals, flowers, herbs and spices, this pilsner innovates its classic style. With the taste of honey, cereals, flowers and herbaceous hints.