



BARNEY'S

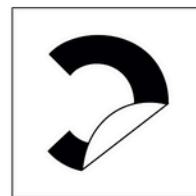
IL BAR DEL CIRCOLO DEI LETTORI

LUN-SAB | ore 9.30-21

info e prenotazioni

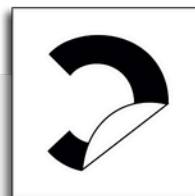
011 8904417 | 348 0570986 (anche whatsapp)

barney@circololettori.it



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

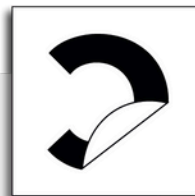
- > Spremute € 4.00
- > Succhi di frutta € 3.50
- > Estathé limone o pesca, Lemonsoda, Coca Cola, Coca Cola Zero € 3.50
- > Cedrata Tassoni, Chinotto Lurisia, Gazzosa Lurisia € 4.00
- > Aperol soda, Crodino € 3.50

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



PIATTI DELLA SETTIMANA

Hummus con verdure croccanti 🌱 € 10.00
Hummus with crunchy vegetables

Insalata russa arricchita con uovo sodo e tonno - opzione anche senza tonno per vegetariani 🌱 € 11.00
Russian salad enriched with boiled egg and tuna - option also without tuna for vegetarians

Spaghetti all'amatriciana € 12.00
Spaghetti pasta all'amatriciana style

Orzo con rustichella di pollo "La Granda", cipolla caramellata, pompelmo, fagioli neri e anacardi - opzione senza pollo per vegetariani 🌱 € 13.00
Barley with "La Granda" chicken Rustichella, caramelized onion, grapefruit, black beans and cashews - option without chicken for vegetarians

Cannelloni di magro 🌱 € 13.00
Cannelloni pasta with ricotta and spinach

Tagliata di tonno* con rucola € 15.00
Sliced tuna* with rocket

Caponatina con gamberi * € 13.00
Caponatina (dish of fried aubergines, celery, tomatoes, olives and the typical sweet and sour sauce) with prawns*

Barney's Salad 🌱 € 11.00
Misticanza, salmone affumicato, mele smith, maionese vegetariana, semi di papavero
Mixed salad, smoked salmon, smith apples, vegetarian mayonnaise, poppy seeds



DOLCI

Dessert del giorno € 6.00 *Chiedere al personale di sala*
Daily Dessert / Ask the Staff

Torta della casa € 4.00
Homemade Cake

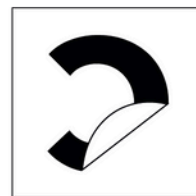
Gelati Gobino STIK! artigianale (Pinguido e Sorbetti di vera frutta) € 3.00 / € 3.50
Gobino Ice Cream artisanal STIK (Pinguido and Fruit Sorbets made with fruit pulp)

Coperto € 2.50 con entrée (service cost entrée included)

🌱 Vegetarian options

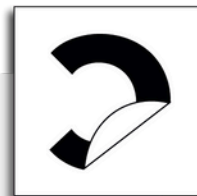
* Surgelato all'origine / products frozen at the origin

Si prega di segnalare eventuali intolleranze al personale di sala / Please report any intolerances to the Staff



BRUNCH





COMPONI IL TUO BRUNCH

disponibile il sabato dalle 11.30 alle 14.00

Puoi scegliere un piatto salato, un piatto dolce e il tuo caffè preferito tra le opzioni disponibili con libero accesso all'isola centrale allestita appositamente per i clienti che usufruiscono del Menu Brunch.

SALATO

Scegli tra

- > Eggs & Bacon € 10.00
- > Polpette di vitello al sugo € 10.00
- > Bresaola rucola e pomodorini € 12.00
- > Paccheri con ragù di calamari* € 10.00
- > Flan di piselli con crema alla barbabietola 🌱 € 12

DOLCE

Scegli tra

- > Bonèt € 6.00
- > Brioche € 2.00
- > Panna cotta € 6.00
- > Torte della casa € 4.50
- > Dolce del Marchese € 4.50

CAFFÈ

Scegli tra

- > Caffè (espresso, lungo, macchiato, americano)
- > Cappuccino
- > Tè caldo

ISOLA APERTA*

Succhi di frutta
Yogurt & Cereali
Frutta fresca e secca
Pancake / Waffle caldi
Selezione di creme e confetture

*Puoi servirti liberamente.

€ 22.00

+ bevande ed eventuali extra
quantificati a parte

🌱 Piatti vegetariani

* cibo precedentemente congelato

prenotazioni

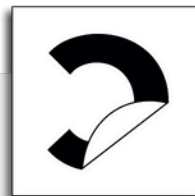
348 0570986 (anche whatsapp)

011 8904417

barney@circololettori.it

Non hai prenotato?

Al tuo arrivo ti chiediamo di informare il personale di sala, nel caso il tuo tavolo volesse usufruire del Menu Brunch, in modo da farti accomodare in base alla disponibilità.



COMBINE YOUR BRUNCH

available on Saturdays from 11.30am to 2pm

Combine your menu selecting one savory option, one sweet option and the coffee as you like it. Ordering from the brunch menu will also have free access to the central free refill island, specifically set up for our brunch customers.

SAVORY

Choose your favourite!

- > Eggs & Bacon € 10.00
- > Veal meatballs with sauce € 10.00
- > Bresaola (cured raw beef), rocket and cherry tomatoes € 12.00
- > Paccheri pasta with calamari* ragout € 10.00
- > Pea flan with beetroot cream 🌱 € 12.00

SWEET

Choose your favourite!

- > Bonèt € 6.00
- > Brioche € 2.00
- > Panna cotta € 6.00
- > Torte della casa € 4.50
- > Dolce del Marchese € 4.50

COFFEE

Choose your favourite!

- > (espresso, long espresso, macchiato, americano)
- > Cappuccino
- > Hot tea

ISOLA APERTA*

Juices

Yogurt & Cereal/Granola

Fresh and dried fruit

Pancake / Waffle

Selection of creams and jams

*Free refill

€ 22.00

+ drinks and any extras
paid separately

🌱 Vegetarian options
* frozen food

Reservations

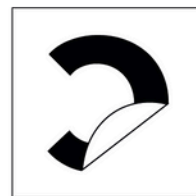
348 0570986 (anche whatsapp)

011 8904417

barney@circololettori.it

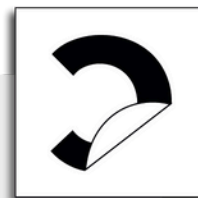
You haven't booked a table?

We kindly ask you to inform the waiting staff if your table wishes to order from the Brunch Menu, so that they can seat you based on availability.



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.



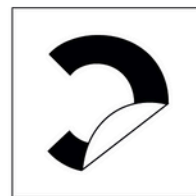
Accompagna il tuo Afternoon Tea con una merenda dolce o salata!

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

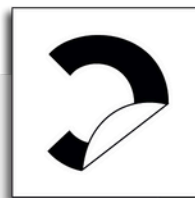
SALATO

- > 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 russa
- > Selezione di "tomini elettrici"
- +
- > Dolce o Cioccolatini

€ 18.00

1 DRINK A SCELTA

È 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

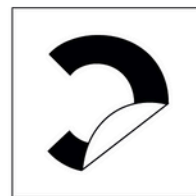
Per la Tua Alternativa Vegetariana  chiedere allo staff in sala la proposta del giorno!

Consulta la Carta dei Vini, la nostra selezione di Spritz (ne abbiamo 8 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

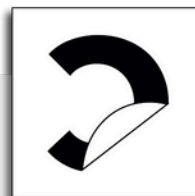
UN TAGLIERE, UNA FOCACCIA O UN CROSTONE A TUA SCELTA!

- > Focaccia bianca con rosmarino € 4.00
- > Focaccia bianca con crudo di Parma DOP selezione Raspini € 7.00
- > Tagliere con 3 tipologie di salumi + grissini € 13.00
- > Tagliere di formaggi assortiti La Casera con miele e confetture € 15.00
- > Tagliere di salumi e formaggi La Casera 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, Martini Riserva Speciale Bitter, St-Germain, succo di limone, soda
- > **Hugo St-Germain** € 7.00
prosecco, St-Germain, succo di lime, menta, soda
- > **Eden** € 7.00
prosecco, Eden Sprissetto, soda
- > **Spritz del Sud** € 7.00
prosecco, Sud Sprissetto, soda
- > **Violet** € 7.00
prosecco, sciroppo di violetta, soda
- > **Bitter Spritz** € 7.00 (anche con Campari)
prosecco, Bitter Sprissetto, soda
- > **Classic Spritz** € 7.00 (anche con Aperol)
prosecco, Classico Sprissetto, soda
- > **Venice Spritz** € 7.00 (anche con Select)
prosecco, Venezia Sprissetto, soda

Conosci già Sprissetto?

Per il tuo Spritz assaggia Sprissetto Classico, Bitter e Venezia, ricette piemontesi ottenute dall'infusione artigianale di erbe, agrumi e radici: l'aperitivo che puoi trovare solo da Barney's!

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

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

WHISKEY

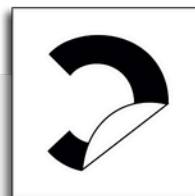
- > **Buffalo Trace Bourbon** € 10.00
- > **Jameson Irish** € 15.00
- > **Glenfiddich** € 20.00
single malt scotch whiskey 12 y.o.
- > **Laphroaig** € 25.00
Islay single malt scotch 10 y.o.

RUM & COGNAC

- > **Bacardi** Carta Blanca € 8.00
- > **Diplomatico** € 10.00
mantuano extra anejo
- > **Brugal** € 13.00 - € 15.00
blanco supremo e anejo

TEQUILA

- > **Cazadores** € 5.00
- > **Espolòn** € 7.00
reposado
- > **Espolòn** € 7.00
blanco
- > **Patrón** Silver € 7.00



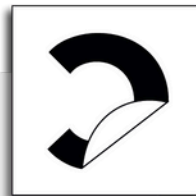
COCKTAIL LIST

- > **Americano** (Martini Riserva Speciale Bitter, Martini Rosso, soda) € 8.00
- > **Negroni** (Bombay Gin, Martini Riserva Speciale Bitter, Martini Rosso) € 8.00
- > **Lo Sbagliato** (prosecco, Bitter Sprissetto, Martini Rosso) € 8.00
- > **Fiero&Tonic** (Martini Fiero, Fever-Tree tonic) € 8.00
- > **Martini Dry** (gin, Martini Dry, oliva) € 8.00
- > **Paloma** (Tequila Cazadores, succo di lime, succo di pompelmo, soda, sale) € 8.00
- > **Mi-To** (Punt e Mes, Martini riserva speciale bitter) € 8.00
- > **Boulevardier** (bourbon, Martini Riserva Speciale Bitter, Martini Rosso) € 8.00
- > **Moscow Mule** (vodka, succo di lime, Fever-Tree ginger beer) € 8.00
- > **Turin Mule** (Sprissetto Sud, succo di lime, Fever-Tree ginger beer) € 8.00
- > **Wishky Sour** (Aberfeldy, succo di limone, sciroppo di zucchero) € 8.00
- > **Classic Mojito** (Bacardi Carta Blanca, succo di lime, soda, menta) € 8.00
- > **Mojito al basilico** (Bacardi Carta Blanca, succo di lime, soda, basilico) € 8.00
- > **Virgin Mojito** (soda, succo di lime, succo di limone, menta) € 7.00
- > **Gin Tonic** (Bombay Gin, Fever-Tree tonic) € 8.00
- > **Gin Fizz** (Bombay Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, Fever-Tree tonic) € 8.00

VIRGIN COCKTAIL

- > **Virgin Mojito** (Martini Vibrante, succo di lime, succo di limone, menta) € 6.00
- > **Al tramonto** (succo ananas, succo arancia, succo limone, sciroppo di granatina) € 6.00
- > **Vibrante Martini Moscow Mule** (Martini Vibrante, succo di lime, Fever-Tree Ginger Ale, Cedrata Tassoni) € 6.00
- > **Liquid Muse** (succo ananas, succo pompelmo, succo lime, succo mirtillo, soda) € 8.00

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 € 6.00 | € 22.00

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 € 5.00 | € 20.00

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 € 5.00 | € 20.00

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 € 7.00 | € 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 € 7.00 | € 25.00

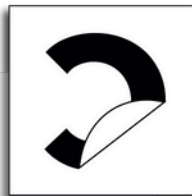
Un vino dal colore rosso rubino brillante. Profumi di rosa selvatica e note di fragoline di bosco che si evolvono in accenni di pepe rosa. Al palato è agile ed energico; insistono le piacevoli sensazioni fruttate. Nel finale il tannino è finissimo e sapido.

> Nizza Docg Garesio € 8.00 | € 24.00

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 | € 20.00

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 € 6.00 | € 22.00

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 | € 22.00

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. Noto 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

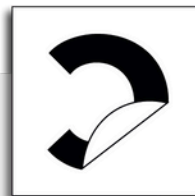
Da uve 100% pinot nero ecco un vino dal colore giallo paglierino. Vinificato con solo mosto fiore, il suo ventaglio olfattivo è ricco e di grande finezza, caratterizzato da sentori di tiglio e gelsomino. Completano il bouquet una vena gessosa, sentori di cedro, pompelmo rosa e ribes. Al sorso la cremosità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

> Franciacorta Franca Contea € 9.00 | € 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 Cornaro € 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

> FILODILANA* Keller Please Pilsner (4,5% abv 33cl) € 5.00

Il nostro grande classico di ispirazione francone, ne risulta una birra di facile beva, si fonda su un cereale ben presente con sentori di miele e pane bianco, apportato dal malto Pils Premium tedesco. La luppolatura generosa in late hopping con Perle e Saaz emerge senza eccessi, sia in amaro che in aroma, completando il profilo della birra con note erbacee (erba fresca tagliata e fieno) e floreali (acacia, biancospino). (ALLERGENI: GLUTINE)

> FILODILANA* Lilly Blanche con Pesche (5% abv 33cl) € 7.00

Profumatissima Fruit Blanche prodotta con malto Pilsner e frumento non maltato, che impartisce una piacevole acidità e la tipica velatura alla birra. Le spezie sono quelle tradizionali: coriandolo e scorza d'arancia amara aggiunte al termine della bollitura del mosto. In fermentazione vengono aggiunte le pesche noci nell'ordine del 20% sul volume, e miele millefiori, entrambi piemontesi. Gli aromi sono di pesca fresca, miele, speziato. Il gusto è morbido e dolce, lievemente acidulo. (ALLERGENI: GLUTINE, PESCA)

> FILODILANA* Luppolo Alberto American Pale Ale (4,5% abv 33cl) € 6.00

La nostra American Pale Ale è una birra d'equilibrio. Il luppolo è il più classico tra gli americani: il Cascade, aggiunto al termine della bollitura ed in dry hopping, tecnica che consiste nell'aggiungere il luppolo direttamente nel fermentatore per conservare intatte le caratteristiche olfattive. I malti che bilanciano la luppolatura sono Maris Otter, fiocchi d'orzo ed una piccola quantità di Cara Pils per rinforzare il corpo. L'aroma è fruttato (pompelmo ed agrumi, litchi, tropicaleo) con un lieve tocco di cereale. Il gusto è appena maltato, chiusura amarognola. (ALLERGENI: GLUTINE)

> FILODILANA* Beeela Hoppy Belgian Blond (6% abv 33cl) € 6.00

Birra chiara in stile belga con luppolatura massiccia. Premiata nel 2020 come birra dell'anno. Agli esteri tipici donati dall'utilizzo del lievito di stampo trappista si uniscono i profumi del luppolo americano Citra, aggiunto in dry hopping. L'aroma è agrumato e tropicale, esteri da lievito ben percepibili con note di frutta sciropata. Il gusto è morbido e dolce, amaro solo sul finale, corpo e carbonazione medi. (SENZA GLUTINE)

Conosci già Filodilana?

* FILODILANA® è un birrificio artigianale di Avigliana (TO), profondamente legato al territorio: senza pregiudizi sugli stili utilizza spesso ingredienti stagionali tipici del Piemonte. È una piccola realtà per cui la disponibilità delle birre dipende anche dalla disponibilità delle materie prime e dai limiti produttivi e di cantina.

BARNEY'S MAIN PARTNER



BARNEY'S WINE PARTNER



BARNEY'S PREMIUM SELECTION



BARNEY'S EXPERIENCES



lun-sab | ore 9.30-21

info e prenotazioni

011 8904417 | 348 0570986 (anche whatsapp)

barney@circololettori.it

barneysbar.com



BARNEY'S

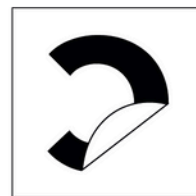
IL BAR DEL CIRCOLO DEI LETTORI

MON-SAT | 9.30am - 9pm

info and reservations

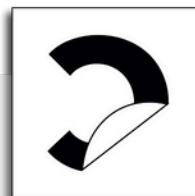
011 8904417 | 348 0570986 (whatsapp)

barney@circololettori.it



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

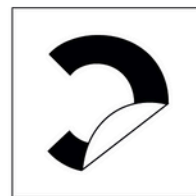
- > Pressed Juices € 4.00
- > Fruit Juices € 3.50
- > Lemon or Peach Estathé, Lemonsoda, Coca Cola, Coca Cola Zero € 3.50
- > Tassoni Cedrata, Lurisia Chinotto, Lurisia Gazzosa € 4.00
- > Aperol Soda, Crodino € 3.50

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

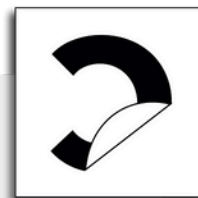
SAVORY

- > 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.



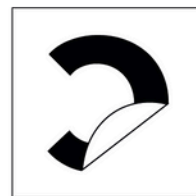
Combine your Afternoon Tea with a sweet or savory snack!

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

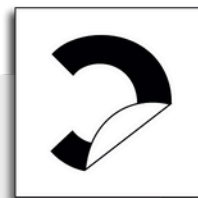
SALATO

- > 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
- > Russian Salad
- > Selection of "tomini elettrici"
- +
- > 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

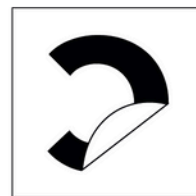
For Your Vegetarian Alternative  ask the staff in the dining room for the proposal of the day!

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

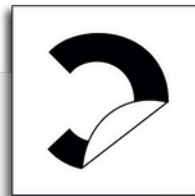
A CUTTING BOARD, A FOCACCIA OR A CROSTONE OF YOUR CHOICE!

- > White focaccia with rosemary € 4.00
- > White focaccia with Parma ham PDO Raspini selection € 7.00
- > Platter with 3 types of cured meats + breadsticks € 13.00
- > Platter of assorted cheeses La Casera with honey and jams € 15.00
- > Platter of cured meats and cheeses La Casera 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, Martini Riserva Speciale Bitter, St-Germain, lemon juice, soda
- > **Hugo St-Germain** € 7.00
prosecco, St-Germain, lime juice, mint, soda
- > **Eden** € 7.00
prosecco, Eden Sprissetto, soda
- > **Spritz del Sud** € 7.00
prosecco, Sud Sprissetto, soda
- > **Violet** € 7.00
prosecco, violet syrup, soda
- > **Bitter Spritz** € 7.00 (also with Campari)
prosecco, Bitter Sprissetto, soda
- > **Classic Spritz** € 7.00 (also with Aperol)
prosecco, Classico Sprissetto, soda
- > **Venice Spritz** € 7.00 (also with Select)
prosecco, Venezia Sprissetto, soda

Do you know about Sprissetto?

For your Spritz, try Sprissetto Classico, Bitter and Venezia, Piedmontese recipes obtained from the artisanal infusion of herbs, citrus fruits and roots: the aperitif that you can only find at Barney's!

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

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

WHISKEY

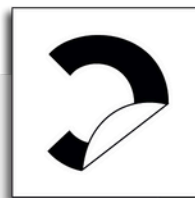
- > **Buffalo Trace Bourbon** € 10.00
- > **Jameson Irish** € 15.00
- > **Glenfiddich** € 20.00
single malt scotch whiskey 12 y.o.
- > **Laphroaig** € 25.00
Islay single malt scotch 10 y.o.

RUM & COGNAC

- > **Bacardi Carta Blanca** € 8.00
- > **Diplomatico** € 10.00
mantuano extra anejo
- > **Brugal** € 13.00
blanco supremo
- > **Brugal** € 15.00
superior anejo

TEQUILA

- > **Cazadores** € 5.00
- > **Espolòn** € 7.00
reposado
- > **Espolòn** € 7.00
blanco
- > **Patrón Silver** € 7.00



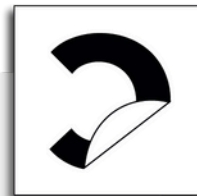
COCKTAIL LIST

- > Americano (Martini Riserva Speciale Bitter, Martini Rosso, soda) € 8.00
- > Negroni (Bombay Gin, Martini Riserva Speciale Bitter, Martini Rosso) € 8.00
- > Lo Sbagliato (prosecco, Bitter Sprissetto, Martini Rosso) € 8.00
- > Fiero&Tonic (Martini Fiero, Fever-Tree tonic) € 8.00
- > Martini Dry (gin, Martini Dry, olive) € 8.00
- > Paloma (Tequila Cazadores, lime juice, grapefruit juice, soda, salt) € 8.00
- > Mi-To (Punt e Mes, Martini riserva speciale bitter) € 8.00
- > Boulevardier (bourbon, Martini Riserva Speciale Bitter, Martini Rosso) € 8.00
- > Moscow Mule (vodka, lime juice, Fever-Tree ginger beer) € 8.00
- > Turin Mule (Sprissetto Sud, lime juice, Fever-Tree ginger beer) € 8.00
- > Wishky Sour (Aberfeldy, lemon juice, sugar syrup) € 8.00
- > Classic Mojito (Bacardi Carta Blanca, lime juice, soda, mint) € 8.00
- > Mojito al basilico (Bacardi Carta Blanca, lime juice, soda, basil) € 8.00
- > Virgin Mojito (soda, lime juice, lemon juice, mint) € 7.00
- > Gin Tonic (Bombay Gin, Fever-Tree tonic) € 8.00
- > Gin Fizz (Bombay Gin, lemon juice, sugar syrup, Fever-Tree tonic) € 8.00

VIRGIN COCKTAIL

- > Virgin Mojito (Martini Vibrante, lime juice, lemon juice, mint) € 6.00
- > Al tramonto (pineapple juice, orange juice, lemon juice, granatina syrup) € 6.00
- > Vibrante Martini Moscow Mule (Martini Vibrante, lemon juice, Fever-Tree Ginger Ale, Tassoni Cedrata) € 6.00
- > Liquid Muse (pineapple juice, grapefruit juice, lime juice, blueberry juice, soda) € 8.00

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 € 6.00 | € 22.00

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 € 5.00 | € 20.00

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 € 5.00 | € 20.00

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 € 7.00 | € 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 € 7.00 | € 25.00

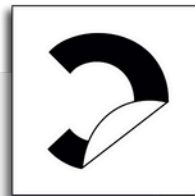
A wine with a brilliant ruby red color. Aromas of wild rose and notes of wild strawberries that evolve into hints of pink pepper. On the palate it is agile and energetic; the pleasant fruity sensations persist. In the finish the tannin is very fine and savory.

> Nizza Docg Garesio € 8.00 | € 24.00

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 | € 20.00

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 € 6.00 | € 22.00

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 | € 22.00

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

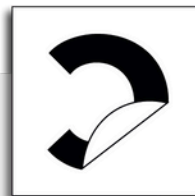
Made from 100% Pinot Noir grapes, this is a straw yellow wine. Vinified with only free-run must, its olfactory range is rich and of great finesse, characterized by hints of lime and jasmine. The bouquet is completed by a chalky vein, hints of cedar, pink grapefruit and currant. On the sip the creaminess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

> Franciacorta Franca Contea € 9.00 | € 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 Cornaro € 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

> FILODILANA* Keller Please Pilsner (4,5% abv 33cl) € 5.00

Our great classic of Franconian inspiration, the result is an easy-drinking beer, based on a clearly present cereal with hints of honey and white bread, provided by the German Premium Pils malt. The generous hopping in late hopping with Perle and Saaz emerges without excess, both in bitterness and aroma, completing the profile of the beer with herbaceous (fresh cut grass and hay) and floral (acacia, hawthorn) notes. (ALLERGENS: GLUTEN)

> FILODILANA* Lilly Blanche con Pesche (5% abv 33cl) € 7.00

Very fragrant Fruit Blanche produced with Pilsner malt and unmalted wheat, which imparts a pleasant acidity and typical haze to the beer. The spices are the traditional ones: coriander and bitter orange peel added at the end of boiling the must. During fermentation, nectarines are added in the order of 20% of the volume, and millefori honey, both Piedmontese. The aromas are fresh peach, honey, spicy. The taste is soft and sweet, slightly acidic. (ALLERGENS: GLUTEN, PEACH)

> FILODILANA* Luppolo Alberto American Pale Ale (4,5% abv 33cl) € 6.00

Our American Pale Ale is a balanced beer. The hops are the most classic among the Americans: Cascade, added at the end of boiling and in dry hopping, a technique which consists in adding the hops directly into the fermenter to keep the olfactory characteristics intact. The malts that balance the hopping are Maris Otter, barley flakes and a small amount of Cara Pils to strengthen the body. The aroma is fruity (grapefruit and citrus, litchi, tropical) with a light touch of cereal. The taste is slightly malty, with a bitter finish. (ALLERGENS: GLUTEN)

> FILODILANA* Beeela Hoppy Belgian Blond (6% abv 33cl) € 6.00

Massively hopped Belgian-style pale ale. Awarded in 2020 as beer of the year. The typical esters given by the use of Trappist yeast are combined with the aromas of American Citra hops, added in dry hopping. The aroma is citrus and tropical, clearly perceptible yeast esters with notes of fruit in syrup. The taste is soft and sweet, bitter only on the finish, medium body and carbonation. (GLUTEN FREE)

Do you already know Filodilana?

* FILODILANA® is a craft brewery from Avigliana (TO), deeply linked to the territory: without prejudices on styles it often uses seasonal ingredients typical of Piedmont. It is a small company so the availability of beers also depends on the availability of raw materials and production and cellar limits.



BARNEY'S MAIN PARTNERS



BARNEY'S WINE PARTNERS



BARNEY'S PREMIUM SELECTION



BARNEY'S EXPERIENCES



MON-SAT | 9.30am - 9pm

info and reservations

011 8904417 | 348 0570986 (whatsapp)

barney@circololettori.it