

APERITIVI

<i>Crodino / Sanbitter</i>	€ 4
<i>Campari Soda</i>	€ 4
<i>Spritz Aperol / Campari / Gamondi</i>	€ 6
<i>Select Spritz</i>	€ 6
<i>Cherry Spritz</i>	€ 7
<i>Spritz Hugo</i>	€ 6
<i>Saint Germain Hugo</i>	€ 8
<i>Martini Fiero & Berry</i>	€ 6
<i>Martini Winter Cup</i>	€ 7
<i>Kir</i>	€ 6
<i>Aperol & Tassoni</i>	€ 6
<i>Americano</i>	€ 8
<i>Negroni</i>	€ 8
<i>Negroni 1872</i>	€ 8
<i>Nogrini Sbagliato</i>	€ 8
<i>Milano Torino</i>	€ 8
<i>Campari Shakerato</i>	€ 6
<i>Campari Shekerato Gin</i>	€ 7

VINI AL CALICE

<i>Prosecco Scolari Treviso Doc</i>	€ 5
<i>Bottinus Doc Metodo Classico Brut</i>	€ 6
<i>Bottinus Doc Metodo Classico Rosè</i>	€ 6
<i>Franciacorta Doc Bosio Brut</i>	€ 7
<i>Trento Doc Ferrari Perlè</i>	€ 8
<i>Champagne Taittinger Brut</i>	€ 10
<i>Lugana Scolari Riserva Doc</i>	€ 5
<i>Vermentino Meri Argiolas</i>	€ 6
<i>Pecorino Tenuta i Fauri</i>	€ 6
<i>Gewurtztraminer Willm Alsazia</i>	€ 6
<i>Valpolicella Rio Albo Ca Rugate</i>	€ 6
<i>Morellino Ribeo Roccapesta</i>	€ 7
<i>Chianti Memè Fattorie Petrognano</i>	€ 7
<i>Barbera Alba Corino</i>	€ 7



Maggiorazione servizio al Tavolo € 0.5

GIN

<i>Bombay Dry</i>	€ 8
<i>Tanqueray Dry</i>	€ 8
<i>Malfy Originale</i>	€ 10
<i>Malfy al limone</i>	€ 10
<i>Malfy all'arancia rossa</i>	€ 10
<i>Malfy pompelmo rosa</i>	€ 10
<i>Ginnic delle Langhe</i>	€ 10
<i>Villa Ascenti</i>	€ 10
<i>The Barmaster</i>	€ 10
<i>Primo sale</i>	€ 10
<i>Grifu Pilloni</i>	€ 10
<i>PiùCinque</i>	€ 10
<i>Sabatini</i>	€ 10
<i>Bombay Star Of</i>	€ 10
<i>Tanqueray Rangpur</i>	€ 10
<i>Tanqueray Sevilla</i>	€ 10
<i>Tanqueray 10</i>	€ 12
<i>Bulldog</i>	€ 10
<i>Hendrick's</i>	€ 10
<i>Left Hook</i>	€ 12
<i>London Hill</i>	€ 10
<i>London N.1</i>	€ 10
<i>London N.3</i>	€ 10
<i>Plymouth</i>	€ 10
<i>G-Vine</i>	€ 10
<i>Geranium</i>	€ 10
<i>Hèrno</i>	€ 12
<i>Bols Genever classico</i>	€ 10
<i>Bols Genever moderno</i>	€ 10
<i>Filliers Sloe 28</i>	€ 10
<i>Elephant Dry</i>	€ 12
<i>Monkey 47</i>	€ 12
<i>Windspiel Dry</i>	€ 12
<i>Windspiel Sloe</i>	€ 12
<i>Gin Mare</i>	€ 10
<i>Ever Gin</i>	€ 10
<i>Roku</i>	€ 10
<i>Generous</i>	€ 10
<i>Saffron Gin</i>	€ 10
<i>Gunpowder Oriental Botanical</i>	€ 10
<i>Gunpowder Sardinian Citrus</i>	€ 10
<i>Gunpowder Classic</i>	€ 10
<i>Nikka Gin</i>	€ 10
<i>Imea</i>	€ 10
<i>Joureyman</i>	€ 10
<i>Dolcevita</i>	€ 10



**CHIAVE D
BACCO**

RESTAURANT
CAFÈ • PASTICCERIA
LOUNGE BAR

SIGNATURE COCKTAIL

Orange Tass - aperitivo / all day

Aperitivo Gamondi, vodka al the nero, succo d'arancia acidificato al lime e cedrata. € 8

Madagascar - aperitivo

Bitter Gamondi, Cocchi *Dopo Teatro*, Bacardi *Carta Oro* infuso alla fava tonka, bitter al cioccolato e liquore al caffè. € 8

Jackson Ale - aperitivo / allday

Bitter Martini Riserva, Vermouth Martini Rubino, Cynar,, bitter al Cetriolo e top di Ginger Ale. € 9

SpremiAgrumi - aperitivo / allday

Vodka infusa allo zenzero, Bitter Campari, succo di arancia e pompelmo, soluzione salina e tonica. € 8

Lady Rose - after dinner

Hendrick's, Italicus, succo d'arancia all'acido di lime e albumina. € 9

Sake drink - allday

Sake, vodka infusa allo zenzero, Italicus e menta. € 9

Brazil - allday

Cachaca, Liquore di Passion Fruit, Maracuja fresco e pestato di lime. € 8

High Ball Bacardi - allday

Rum Bacardi Carta Oro, Orange Curacao, succo di lime e gingerbeer. € 8

Mala Fifthy - after dinner

Bombay Dry, Vermouth Bianco Gamondi e Italicus. € 8

Pasionado - allday

Pisco, Liquore di maracuja, frutto della passione fresco, succo di lime e ginger ale. € 8

Palomito - allday

Tequila, Liquore alla pesca, succo di lime fresco e soda al pompelmo. € 8

COCKTAIL

SI ESEGUONO TUTTI I TIPI DI COCKTAIL CLASSICI E CONTEMPORANEI

AMARI

€ 4

Maggiorazione servizio al Tavolo

€ 8

APERITIVO A TUTTE LE ORE

Tagliere di Salumi "Small" € 10

Tagliere di Salumi "Large" € 19

Tagliere di Salami Cr € 10

Tagliere Misto "Small" € 12

Tagliere Misto "Large" € 21

Culaccia di Rossi € 15

Selezione Formaggi Cr € 12

Frittata Di Stagione € 4

Polpettine Di Manzo 6 pz € 5

Giardiniera Agrodolce € 5

Mostrada Home Made € 7

Focaccia Liscia € 3

Focaccia Farcita € 6



CAFFETTERIA

Caffè	€ 1.30
Caffè Americano	€ 1.50
Caffè Decaffeinato	€ 1.40
Caffè shakerato	€ 4
Cappuccino	€ 1.80
Cappuccino Decaffeinato	€ 1.90
Marocchino	€ 2.00
Macchiato	€ 1.40
Latte Bianco	€ 1.20
Latte macchiato	€ 2.10
Schiumina Latte piccola	€ 0.50
Schiumina Latte Grande	€ 1
Ginseng	€ 1.50
Ginseng Tazza Grande	€ 2
Orzo	€ 1.50
Orzo Tazza Grande	€ 2
Cioccolata	€ 3.50
The \ Tisana	€ 3
Aggiunta panna	€ 0.50

PICCOLA PASTICCERIA

Croissant	€ 1.40
Biscotto di Frolla	€ 1.50
Bocconcino di Frolla	€ 0.50
Torte del giorno	€ 3.50

BIBITE

Acqua Gasata / Naturale 0,75L	€ 3
Coca Cola / Coca Cola Zero	€ 4
The Lipton Limone / Pesca	€ 4
Aranciata S. Pellegrino	€ 4
Chinotto S. Pellegrino	€ 4
Cedrata Tassoni	€ 4
Acqua Tonica	€ 4
Lemonsoda	€ 4
Maqqiorazione servizio al Tavolo	€ 0.50

BIRRE

Moretti Baffo Oro (Spina) 0,4 cl	€ 5
Moretti La Bianca (Spina) 0,4 cl	€ 5
Mc Gargles Lager (Bottiglia) 0,33 cl	€ 6
Mc Gargles Red (Bottiglia) 0,33 cl	€ 6
Mc Gargles Ale (Bottiglia) 0,33 cl	€ 6
Mc Gargles IPA (Bottiglia) 0,33 cl	€ 6



COCKTAIL ANALCOLICI

Florida	
Succo di arancia e pompelmo, granatina e lime	€ 8
Love Colada	
Succo di ananas, cocco e lime	€ 8
Eva	
Succo di ananas e mela, sciroppo al kiwi e lime	€ 9
Tonicooler	
Succo di pompelmo, sciroppo di passion fruit, lime e tonica	€ 8
Frizzi	
Tanqueray 0.0, passion fruit, limone, zucchero, top tonica	€ 9
Cappuccetto Rosso	
Tanqueray 00, Cranberry, succo di Lime, Ginger Ale	€ 9
Tonic o No?	
Tanqueray 00, Indian Tonic feever tree	€ 8
Easy	
Crumberry, Ananas, Passion Fruit, soda	€ 8

