

## COCKTAILS

### *Le proposte firmate Piano A*

<b>ANTICO RIMEDIO</b>	€ 11
<i>Bitter, vermouth, liquore al mosto d'uva e amarene, tonica rosa canina</i>	
<b>APPLE STAR</b>	€ 11
<i>Vodka alla mela, anice, orzata albume</i>	
<b>CACAO MERAVIGLIAO</b>	€ 10
<i>Anice, liquirizia, liquore al caco bianco, latte concent, bitter al cacao</i>	
<b>“JOHN COLLINS” questa ricetta esalterà il tuo gin preferito</b>	€ 10
<i>tanqueray, succo di limone, sciroppo di zucchero, angostura, ciliegia</i>	
<b>PIANO A MULE</b>	€ 10
<i>Secret ingredients, sciroppo di zenzero, succo di lime, ginger ale</i>	
<b>SMOKED IRISH MULE</b>	€ 11
<i>Irish wiskey, succo di lime, ginger beer cannella affumicata</i>	
<b>GIN FIZZ AL POMPELMO</b>	€ 11
<i>Gin ,malfy al pompelmo, limone, tonica al pompelmo</i>	
<b>PRATO FIORITO</b>	€ 11
<i>Tequila, liquore alla rosa, succo di lime, sciroppo di cocco</i>	
 <b><i>Un momento stuzzicante per stimolare l'appetito</i></b>	
<b>BOULEVARDIER</b>	€ 11
<i>Whiskey, bitter, vermut rosso</i>	
<b>DAIQUIRI</b>	€ 10
<i>Rum bianco, succo di lime, zucchero</i>	
<b>MANHATTAN</b>	€ 11
<i>Rey Whiskey, vermut rosso, angostura bitters</i>	
<b>OLD FASHIONED</b>	€ 11
<i>Whiskey, zolletta di zucchero, angostura bitters, soda</i>	
<b>WHISKEY SOUR</b>	€ 11
<i>Whiskey, sciroppo di zucchero, succo di lime, albume</i>	

Caffè		€ 1,5
Caffè decaffeinato		€ 1,5
Caffè corretto		€ 2
Cappuccio		€ 2
Acqua ½ l		€ 1,5
Acqua l		€ 3
Bibite		€ 5
Analcolico		€ 6
Calice di rosso	da	€ 5
Calice di bianco	da	€ 5
Calice di prosecco		€ 5
Calice di Franciacorta		€ 7
Calice di Champagne	da	€ 10
Calice di vino passito		€ 5
Calice porto Graham's little bottled vintage		€ 7
Calice di Don Zoilo Pedro ximenez		€ 7
Felsenkeller Forst 0.33 CL		€ 5
Weissbier franziskaner 0.50 CL		€ 6
Lager Theresianer media		€ 5
Lager Theresianer piccola		€ 4
Ipa Theresianer 0.33 CL		€ 5
Amari	da	€ 4
Grappa		€ 5
Whisky	da	€ 6
Rum	da	€ 9
Armagnac Samalends		€ 11
Campari macchiato		€ 6
Spritz Bittere, Aperitivo Gamondi		€ 6
Spritz Hugo e le sue varianti		€ 7
Negroni, Americano e Sbagliato		€ 8

*Per stimolare i sensi*

AVIATION	€ 10
<i>Tanqueray gin, maraschino, succo di lime, crème de violette</i>	
COSMOPOLITAN	€ 10
<i>Vodka, cointreau, succo di lime, succo di cranberry</i>	
FRENCH MARTINI	€ 10
<i>Vodka, sciroppo di lamponi, succo d'ananas</i>	
LAST WORD	€ 10
<i>Tanqueray gin, maraschino, succo di lime, chartreuse verde</i>	
MAI-TAI	€ 10
<i>Rum bianco e scuro, orange curaçao, scirop. d'orzata, di zucch., lime</i>	
MARGARITA	€ 10
<i>Tequila, cointreau, succo di lime</i>	
MARTINI COCKAIL	€ 12
<i>Gin, vermut dry</i>	
NEW YORK SOUR	€ 10
<i>Whiskey, sciroppo di zucchero, succo di lime, albume, vino rosso</i>	
PISCO SOUR	€ 10
<i>Pisco, sciroppo di zucchero, succo di lime, albume</i>	
SOUTHSIDE	€ 10
<i>Tanqueray gin, sciroppo di zucchero, succo di lime, menta, albume</i>	
<i>Per i più temerari</i>	
BLACK / WHITE RUSSIAN	€ 10
<i>Vodka, liquore al caffè, panna (nella versione white)</i>	
FRENCH CONNECTION	€ 10
<i>Cognac, amaretto disaronno</i>	
GODFATHER	€ 10
<i>Whiskey, amaretto disaronno</i>	
SAZERAC	€ 11
<i>Cognac, assenzio, sciroppo di zucchero, peychaud's bitters</i>	
RUSTY NAIL	€ 10
<i>Whiskey, drambuie</i>	

*Da condividere come aperitivo...*

**La Pizza Gourmet**

Pomodoro mozzarella e spianata piccante	€ 12
Spalla, brie (in cottura) e cipolle caramellate	€ 12
Pomodoro stracciatella pugliese e pesto	€ 12
Crudo, crema di Parmigiano e rucola	€ 12
Stracciatella, acciug. del Cantabrico, P.dorini Cucunci	€ 12

**Piatti**

Acciughe del cantabrico con friselline e burro	€ 12
Crudo 24 mesi, Felino, Spalla, Coppa, Parmigiano	€ 15
Roast-beef con rucola e parmiggianno	

**Pucce**

Pucce con hamburger pomodori rucola e maionese	€ 8
Pucce con tentacoli patate al basilico e cicoria ripassata	€ 9
Patate arrosto	€ 5
Cicoria ripassata	€ 5

**Dolci**

Cre moso al cioccolato	€ 5
Cre moso al pistacchio	€ 5
Zuppa inglese	€ 5

## I NOSTI GIN

AMUERTE (Belgio) <i>Vivaci note di foglie di coca peruviana, papaya e frutto del drago</i>	€ 14	MALFY ARANCIA, LIMONE E POMPELMO (Italia) <i>Gin italiano con sentori di ginepro caratterizzati da note di agrumi</i>	€ 11
BAIGURU SAIGON (Vietnam) <i>Gin decisamente secco fresco e vibrante</i>	€ 13	MARTYIN MILLER'S (Inghilterra) <i>Gusto agrumato e delicate note di ginepro, finale decisamente morbido</i>	€ 10
BARMASTER (Italia) <i>Gusto equilibrato, note di erbe aromatiche e sentori agrumati sul finale</i>	€ 11	MONKEY 47 (Germania) <i>Speziato da sei differenti tipi di pepe, retrogusto sapido e fruttato, amaro</i>	€ 13
BIG GINO (Italia) <i>Ginepro toscano, pimento giamaicano e pompelmo cinese israeliano ed essiccato</i>	€ 10	N°209 (Stati Uniti) <i>Gusto secco, decisamente bilanciato con sentori di scorza di limone</i>	€ 11
BOTANIC CUBICAL 3 (Spagna) <i>Gusto morbido, con aromi di ginepro, mandorla e mirtillo</i>	€ 12	NAGINY (Italia) PARMA <i>Secco e aromatico le botaniche, rosa canina, funghi di shitake, angelica</i>	€ 12
BOTANIC CUBICAL 4 (Spagna) <i>Gusto leggero e fresco con note di mandorla e arancio dolce</i>	€ 14	PLYMOUTH NAVY STRENGTH (Inghilterra) <i>Note agrumate di arancia e limone accompagnate dal ginepro</i>	€ 14
BOTANIC CUBICAL KISS (Spagna) <i>Gusto morbido, note di camomilla e aggiunta di frutti rossi color pink</i>	€ 14	PLYMOUTH (Inghilterra) <i>Gusto secco ma fresco con note di arancia e limone</i>	€ 10
BROCKMANS (Inghilterra) <i>Gusto morbido Sentori dolci e molto piacevoli di frutti di bosco si integrano una nota speziata</i>	€ 11	PORTOBELLO ROAD N° 171 (Inghilterra) <i>Leggermente speziato, secco e bilanciato con sentori agrumati</i>	€ 10
FIFTY POUND'S (Inghilterra) <i>Decisamente elegante, morbido e leggermente agrumato</i>	€ 11	PORTOFINO (Italia) <i>Agrumato e morbido, nota di ginepro, aromi speziati e leggera floreale</i>	€ 14
GIN DEL PROFESSORE "A' LA MADAME" (Italia) <i>Gusto balsamico, note floreali e aromatiche, sentori di cannella</i>	€ 12	ROKU (Giappone) <i>Decisamente bilanciato con delicate note floreali orientali</i>	€ 12
GIN DEL PROFESSORE "CROCODILE" (Italia) <i>Fresco e schietto con delicate sfumature di fiori di sambuco e vanigli</i>	€ 12	TANQUERAY TEN (Scozia) <i>Gusto morbido, agrumato ed intenso</i>	€ 12
GIN DEL PROFESSORE "MONSIEUR" (Italia) <i>Intenso ed equilibrato con note floreali, sentori di ginepro e frutta</i>	€ 12	TANQUERAY SEVILLA (Scozia) <i>Note accentuate di fiori d'arancio e zeste d'agrumi</i>	€ 10
GIN MARE (Spagna) <i>usto fresco ed aromatico, note di rosmarino, olive e timo</i>	€ 11	THE ILLUSIONIST (Germania) <i>Elegante, aromi complessi e fini, erbe aromatiche, erbe officinali</i>	€ 14
GIN HENDRICK'S (Scozia) <i>Gusto fresco e floreale con sentori di cetriolo e rose</i>	€ 9	XIBAL (Guatemala) <i>Gusto complesso, sentori balsamici, speziati, finale dolce e citrico</i>	€ 10
		XORIGUER (Spagna) <i>agrumato, marcati sentori di ginepro e note di legno ed erbe aromatiche.</i>	€ 10

