

MAGAZZINI  DEL GRANO

AL 18

**DRINK
AND FOOD
LIST**
**MIXOLOGY
WINE & BEER**

CICCHETTI CO.

CICCHETTI	2,5€
POLPETTE DI CARNE HOME MADE	2,5€
MOZZARELLE IN CARROZZA	DA 2.5 A 3€

DALLA NOSTRA CUCINA

PATATE AL FORNO CON SALSA (MAIONESE, BBQ O SENAPE AL MIELE)	3.5€
FOCACCELLA FRITTA CON PORCHETTA E SENAPE AL MIELE	12€
FOCACCELLA FRITTA CON ROASTBEEF HOMEMADE E CIPOLLA CARAMELLATA	12€
1/2 TAGLIATELLA AL RAGU' (MINIMO X2 PERSONE)	7€
TARTARE MINI AL NATURALE	7€
1/2 TAGLIATA MANZO (MINIMO X2 PERSONE)	10€

TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI

SELEZIONE VENETO	12€
SOPRESSA NOSTRANA, PORCHETTA TREVIGIANA, DOLOMITICO	
SELEZIONE CALABRESE	13€
SPIANATA, NDUJA, PECORINO FRESCO	
SELEZIONE ROMAGNOLA	14€
CRUDO DI PARMA 24M, MORTADELLA, PARMIGIANO REGGIANO	

DESSERT

CHIEDI ALLO STAFF I DOLCI DEL GIORNO	DA 6€
--------------------------------------	-------

BIRRA ALLA SPINA

STAROPRAMEN CZECH LIGHT LAGER (5%)

3,5-5,5€

BIRRE ALLA SPINA A ROTAZIONE (CHIEDI ALLO STAFF)

3,5-6,5/4-7€

BIRRA IN BOTTIGLIA

BLANCHE DE LIEGE, BRASSERIE DE L'ABBAYE DU VAL-DIEU (BLANCHE- 33CL- 4,9%)

6€

GUINNESS STOUT, GUINNESS (STOUT- 33CL- 4,2%)

6€

CHIMAY, (TRAPPIST - 33CL- 8%)

6.5€

CHARLES QUINT, (DARK STRONG ALE- 33CL- 8.5%)

6.5€

VETRA, (IPA- 33CL- 6%)

6.5€

BRLO, (BERLINER WEISSE- 33CL- 4%)

10€

GEUZE MARIAGE PARFAIT, (GEUZE, 375CL - 8%)

12€

SIDRO

HOPPLE SIDRE, POMOLOGIK (SVEZIA 75CL- 4,5%)

21€

KINGSTONE (INGHILTERRA 50CL- 4,7%)

6€

AMERICANO

[10%]

“CLASSICO”	6€
È IL CLASSICO: CAMPARI, CINZANO VERMOUTH ROSSO	
“IL QUAGLI 8”	7€
È IL RESIDENT: Q BITTER, BERTO VERMOUTH	
“SAVOIA”	7€
È IL NOBILE: BITTER ROUGE CLEAR, VERMOUTH CARLO ALBERTO ROSSO	
“IL BASSANESE”	7€
È LO SPEZIATO: SUPER TAURUS BITTER, GRAN BASSANO ROSSO VERMOUTH	
“HOT DIRTY”	7€
È IL PICCANTE: BITTER NEGRONI ROSSO, 1757 BOTTEGA ROSSO, TABASCO	
“IL BIANCONIGLIO”	8€
È L'AGRUMATO: RABITT SUMMER EDITION, POLI GRAN BASSANO BIANCO	
“L'AMARICANTE”	8€
È L'AMARO: GAJARDO BITTER RADICALE, PUNT E MES	
“SWEETY”	8€
È L'AMATO: BAGNOLI BITTER, COCCHI STORICO ROSSO	
“GOLD ONE”	8€
È L'ANTICONCEZIONALE: DR. MASON BITTER, VERMOUTH MULASSANO	
“LUXURIA”	8€
È L'AFRODISIACO: BITTER LUXARDO ROSSO, VERMOUTH DEL PROFESSORE BIANCO	
“IL PIEMONTESE”	9€
È L'ERBACEO: ARGALÀ BITTER, VERMOUTH DEL PROFESSORE ROSSO	

APERITIVO LIGHT

SELEZIONE DI COCKTAILS ORIGINALI O RIVISITATI, PER UN APERITIVO ALTERNATIVO

MY WAY (3.5%)	5€
CINZANO VERMOUTH, SWEET AND SOUR, SODA	7€
MY WAY PRO CLASSICO (4.3%)	
VERMOUTH DEL PROFESSORE BIANCO, SWEET AND SOUR, SODA	7€
MY WAY PRO ROSSO (4.3%)	
VERMOUTH DEL PROFESSORE ROSSO, SWEET AND SOUR, SODA	5€
RED PASSION (5.2%)	
CAMPARI INFUSO ALLA FRUTTA, SODA	6€
TINTORETTO 2.0 (6.8%)	
PROSECCO BRUT DOCG LOREDAN GASPARINI, SHRUB DI MELOGRANO E VANIGLIA	6€
BELLINI 2.0 (6.5%)	
PROSECCO BRUT DOCG LOREDAN GASPARINI, SHRUB DI PESCA, NOCE E MANDORLA	5€
TINTO DE VERANO (2.7%)	
LIMONATA, FLOAT DI SYRAH SICILIANO	6€
GARIBALDINO (5.2%)	
BITTER ROSSO, SPREMITA D'ARANCIA FILTRATA	

SIGNATURE COCKTAIL

COCKTAILS DA NOI SCELTI, ELABORATI PER NUOVE ESPERIENZE DEGUSTATIVE

TONICO DEL PROF. [5%]	10€
VERMOUTH DEL PROFESSORE BIANCO, TONICA, PEYCHAUD'S BITTER	
CRICKET [5.2%]	10€
BITTER ALLA CLEMENTINA, LIME, GINGER ALE	
CALIPPO SUMMER MEMORIES [5%]	10€
CINZANO ROSSO, MR. THREE FALERNUM, SIMPLE SYRUP, SODA	
MELONAMI ANCORA [10%]	10€
VODKA, LIME, PUREA DI MELONE. GINGER BEER	
15+18 [15.7%]	12€
MEZCAL BLANCO, TEQUILA REPOSADO, MARACUJA, HABANERO CHOCOLATE, LIME, SIMPLE SYRUP, UMAMI	
RUBUS BALSAMICUS [18%]	12€
BULLDOG GIN INFUSO ALLA FRAGOLA, LIMONE, SIMPLE SYRUP, LIQUORE ALL'ACETO BALSAMICO AROMATIZZATO CON FICHI E CILIEGIE	
GREEN RIVER [5.4%]	10€
LIQUORE ALLA MENTA, LIQUORE AL CACAO, LATTE FRESCO	
DAIQUIRI BAY [20%]	12€
RUM INFUSO CON FOGLIE DI COMBAVA, LIME, SCIROPPO ALLORO E PIMENTO	
BEIJO AZUL [16%]	12€
CACHACA, LIME, SCIROPPO DI LAVANDA, PUREA DI MIRTILLO	

MOMENTI ANALCOLICI

BIG GINO ZERO	5€
BIG GINO FREE, SELTZ	
AMERICANO COI PIEDI PER TERRA	6.5€
BITTER RABITT INTEGRALE 0,0%, CORDIAL BITTER ODK 0.0%, TONICA	
RED BUSH	5€
ROOIBOS, PASSION FRUIT	
AI (APERITIVO ITALIANO)	6€
SCIROPPO AL BITTER, INFUSO DI ARTEMISIA, LIMONE, SALE, SODA	
POP TEMPLE	5€
GINGER ALE, LIME, SCIROPPO AL POP CORN	
COCO HAZE	5€
SODA ALL'ANANAS, PUREA DI COCCO, OAK SMOKE BITTER	
MANGO OGGI SI BEVE	7€
PUREA DI MANGO, LIME, SIMPLE SYRUP, SODA	
BASILICO NERVOSO	10€
BALZEN BASILICO E ZENZERO, SWEET AND SOUR, SCHIUMOGENO	
LAVENDER	7€
INFUSO CAMOMILLA, LIMONE, SCIROPPO DI LAVANDA	
BIBITE	DA 3,5 A 5€
CEDRATA HOME MADE	5€
ACQUA SAN BENEDETTO 0,4L	1,5€

GIN OR GINETTO?

[GIN TONIC: SERVITO CON TONICA PREMIUM IN ABBINAMENTO]

[GINETTO: DOSE GIN RIDOTTA, SERVITO GIÀ MISCELATO]

GINETTI (8%) 6-8€

GIN TONIC (11%) 9-15€

BULLDOG (INGHILTERRA / 40%)

FRESCO, SECCO, CLASSICO

ESTROGIN (ITALIA, CASTAGNOLE / 43.5%)

BALSAMICO, PINO MUGO, BIANCOSPINO

MONSIEUR (ITALIA, PIEMONTE / 43.7%)

GINEPRO, ANGELICA, FIORI

A LA MADAME (ITALIA, PIEMONTE / 42,9%)

MIELE, CANNELLA, NOCE MOSCATA

OLD TOM CROCODILE (ITALIA, PIEMONTE / 45%)

ARANCIA, PIMENTO, FIORI DI SAMBUCCO

ONDINA (ITALIA, LOMBARDIA / 40%)

BASILICO, AGRUMI, MAGGIORANA

KAPRIOL GRAPEFRUIT & HIBISCUS (ITALIA, VENETO / 40.7%)

POMPELMO, PRUGNOLA, FIORI D'IBISCO

VENESIAN (ITALIA, VENETO / 42%)

AGASTACHE, PEPE DI TIMUT, AGRUMI

BROCKMAN'S (INGHILTERRA / 40%)

DOLCE, FRUTTI DI BOSCO, FRAGOLE

ROBY MARTON (ITALIA, VENETO / 47%)

SPEZIATO, ZENZERO, LIQUIRIZIA

EXOTIC DREAM BIG GINO (ITALIA, VENETO / 40%)

DOLCE, FRUTTATO, ESOTICO

OLD GRIFU PILLONI (ITALIA, SARDEGNA / 43%)

TIMO, LENTISCO, AFFINATO IN BOTTI DI CASTAGNO

MAY FAIR HIGH TEA (INGHILTERRA / 44%)

EARL GREY TEA, BERGAMOTTO, PETALI DI ROSA

PEPINO LOCO BIG GINO (ITALIA, VENETO / 38%)

FRESCO, DECISO, FRUTTATO

BREWDOG CACTUS LIME (SCOZIA / 38%)

FIORI DI CACTUS, LIME, CACTUS

LUZ (ITALIA, TRENTO / 45%)

LIMONE DEL GARDA, ALLORO, FOGLI D'OLIVO

BUSS 509 ELDERFLOWER (BELGIO / 40%)

FIORI DI SAMBUCO, IRIS, VANIGLIA

CAORUNN (SCOZIA / 41.80%)

BACCHE DI SORBO, MELA COUL BLUSH, MIRTO

WILD GARDEN (GERMANIA / 40%)

CAMOMILLA, IRIS, POLLINE

BLACKWOODS (SCOZIA / 60%)

ALGA MARINA. OLIVELLO SPINOSO, PEPE NERO

DR. MASON (ITALIA/VENETO 41%)

SALICORNIA, IREDS, FAVE DI TONKA

CHIEDI ALLO STAFF I GIN FUORI MENÙ!

VERMUT OR VERMUTTINO?

(SERVITO LISCIO, CON GHIACCIO O CON SPLASH DI SODA)

DEL PROFESSORE ROSSO [ITALIA, PIEMONTE / 18%] ELEGANTE, PREGIATO, SPEZIATO	5€
DEL PROFESSORE CLASSICO (BIANCO) [ITALIA, PIEMONTE / 18%] AL MOSCATO, AGRUMATO, SPEZIATO	5€
GRAN BASSANO POLI ROSSO [ITALIA, VENETO / 18%] INTENSO, SPEZIATO, AL MERLOT	4€
GRAN BASSANO POLI BIANCO [ITALIA, VENETO / 18%] FLOREALE, AGRUMATO, BILANCIATO, AL VESPAIOLO	4€
COCCHI STORICO ROSSO [ITALIA, PIEMONTE / 16%] EQUILIBRATO, DOLCE, CIOCCOLATO	5€
MULASSANO [ITALIA, PIEMONTE / 18%] ERBACEO, CARAMELLO, DELICATO	4.5€
CARLO ALBERTO ROSSO [ITALIA, VENEZIA GIULIA / 16,5%] ELEGANTE, AROMATICO, SENTORI DI FRUTTI ROSSI	3.5€
PUNT E MES [ITALIA, BASILICATA / 18%] ERBACEO, INTENSO, POMPELMO	3€
BERTO [ITALIA, SICILIA / 18%] NATURALE, AROMATICO, AL GARGANEGA	3.5€
NEGRONI BIANCO DRY [ITALIA, VENETO / 18%] SECCO, MEDITERRANEO, FRESCO	3.5€
LUXARDO [ITALIA, VENETO / 17%] DELICATO, SPEZIATO, AGRUMI	5€
LUSTAU ROSSO [SPAGNA / 17%] INTENSO, DOLCE, INVECCHIATO EX SHERRY	6€
MANCINO KOPI COFFEE [ITALIA, PIEMONTE / 17%] INTENSO, DOLCE, INVECCHIATO EX SHERRY	6€

GRAPPE

4-8 €

NEGRONI BARRICATA AL RADICCHIO
POLI MIELE
POLI SARPA
POLI ORO 24K
POLI CLEOPATRA AMARONE ORO
LOREDAN GASPARINI PROSECCO
LOREDAN GASPARINI CAPO DI STATO
LOREDAN GASPARINI CAPO DI STATO BARRIQUE
ORNELLA MOLON DI RABOSO
ORNELLA MOLON DI CABERNET

LIQUORI & AMARI

3.5-6 €

DELLA CASA LOREDAN GASPARINI
BEKES KAZ
POLI CAMOMILLA
POLI PRUGNA
POLI SAMBUCA
AMARO PERFETTO
AMARO VENESSIAN
LICOR 43
NEGRONI FERNET
DIESUS DEL FRATE
AMARO DI TRIESTE
CENTERBA TORO
FRANGELICO
PIOLINKOMAX
BONAVENTURA

CHIEDI ALLO STAFF PER FARTI CONSIGLIARE AL MEGLIO!

BRANDY

CARLOS I

5,5€

ARMAGNAC

JANNEAU VSOP

7€

ARMAGNAC BORDENEUVE TROIS ÉTOILES 8€

COGNAC

FERRAND 10 GENERATIONS

10€

VODKA

[LISCIA O CON TONICA IN ABBINAMENTO]

SKYY (CALIFORNIA) 4-9€

KAUFFMAN (RUSSIA) 6-10€

CHRISTIANIA (NORVEGIA) 6-10€

BELUGA (RUSSIA) 6-10€

AGAVE^{SPIRITS}

[SU RICHIESTA SALE E SPICCHI D'ARANCIA]

TEQUILA

ESPOLON 4€

ESPOLON REPOSADO 5.5€

ESPOLON ANEJO 7€

OCHO BLANCO 8€

CORRALEJO REPOSADO 6€

CLAZE AZUL REPOSADO 25€

MEZCAL

MONTELOBOS ESPADIN JOVEN 9€

ILEGAL ESAPDIN JOVEN 8€

SOTOL

COYOTE TRIUNFO DEL DESIERTO 8€

CHIEDI ALLO STAFF PER FARTI CONSIGLIARE AL MEGLIO!

WHISKY

WILD TURKEY 101 PROOF 5€
JAMESON BLACK BARREL 7€
FLOKI SHEEP DUNG 13€
OLD PULTNEY 12Y 10€
KENSEI YU 12€
LONGBRANCH WILD TURKEY 8€
BOWMORE N1 9€
LOCH LOMOND COFFEY STILL 8€
BRENNE ESTATE CASK 10€
MUJA 15€

RUM

EL DORADO GUYANA 15Y 12€
APPLETON JAMAICA 12Y 10€
J.BALLY AGRICOLE 7Y 12€
CANEROCK SPICED RUM (VANIGLIA) 9€
PLANTATION FIJI ISLANDS 2004 15€

CHIEDI ALLO STAFF PER FARTI CONSIGLIARE AL MEGLIO!