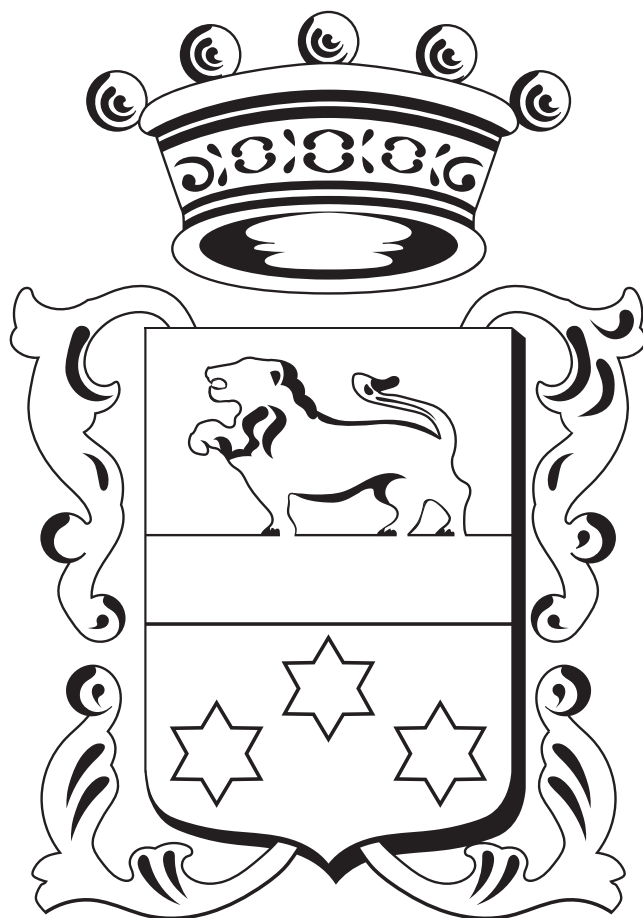




LAX

COCKTAIL
CLUB

🕒 18:00 - 01:00

CHIUSO IL MARTEDÌ

Via Volturno 30/A - Padova | Tel. 366 311 3434



📷 Laxpadovadrink

📺 Laxbarpadova

LAXCOCKTAILCLUB.IT

LA MAISON DU FILET

PROSCIUTTO CRUDO
di Parma Sant'Alessandro

LINGUINE ALLA TRAPANESE
con Datterino e Basilico

FILETTO DI SORANA
alla Voronoff

TORTINO AL CIOCCOLATO*
servito con gelato alla vaniglia

ANTIPASTO e FILETTO: 40 €

PRIMO e FILETTO: 45 €

MENÙ COMPLETO: 60 €

prezzo a persona (bevande escluse)

Gestione Allergeni: in caso di allergie o intolleranze alimentari è a Vs disposizione lo specifico registro, le informazioni possono essere richieste a Mihaela.

Note: *prodotto congelato.

WINE LIST



Bollicine	Franciacorta Bellavista <i>non dosato</i>	60,00 10,00 €
	Champagne Laurent-Perrier	75,00 13,00 €
	Valdobbiabene Foss Marai Tilio	45,00 €
	Trento DOC Ferrari Perlé	60,00 €
	Franciacorta Bellavista <i>Teatro La Scala</i>	80,00 €
	Champagne Laurent-Perrier <i>Rosé</i>	120,00 €
	Champagne Laurent-Perrier <i>Magnum</i>	150,00 €
	Champagne Billecart-Salmon	80,00 €
	Champagne Billecart-Salmon <i>Rosé</i>	120,00 €
	Champagne Belle Époque	300,00 €
	Champagne Krug	400,00 €
	Champagne Cristall 2012	500,00 €
	Champagne Dom-Pérignon 2012	400,00 €
Bianchi	Dom-Pérignon P2 2004	900,00 €
	Armand de Brignac	700,00 €
	Lugana Zenato (<i>Trebbiano di Lugana</i>)	40,00 €
	Quater Vitis Firriato (<i>Inzolia, Carricante, Catarratto, Zibibbo</i>)	40,00 €
	Chardonnay Hoffstatter	40,00 €
	Pinot Grigio Santa Margherita	40,00 €
Rossi	Gewurztraminer Hoffstatter	40,00 €
	Camelot Firriato (<i>Merlot, Cabernet-Sauvignon</i>)	60,00 10,00 €
	Amarone della Valpolicella Zenato (<i>Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina</i>)	75,00 13,00 €
	Primitivo di Manduria (<i>Primitivo</i>) "Vito"	40,00 €
	Sant'Agostino Firriato (<i>Nero d'Avola, Syrah</i>)	45,00 €
	Valpolicella Ripasso Zenato (<i>Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone</i>)	45,00 €
	Merlot Sassonero Zanovello	45,00 €
	Lavico Duca di Salaparuta (<i>Nerello Mascalese</i>)	45,00 €
	Taurasi DOCG "Radici" (<i>Aglianico</i>) Mastroberaldino	60,00 €
	Rosso del Conte (<i>Perricone, Nero d'Avola</i>) Tasca D'Almerita	80,00 €
	Capo di Stato (<i>Cab-Sauv, Merlot, Cab.Franc, Malbec</i>) Loredan Gasparin	80,00 €
	Guidalberto (<i>Cabernet-Sauvignon 60%, Merlot 40%</i>) Tenuta San Guido	80,00 €
	Barolo (<i>Nebbiolo</i>) Ceretto 2015	120,00 €
	Barolo (<i>Nebbiolo</i>) Gaja 2016	200,00 €
	Barbaresco Gaja 2017	300,00 €
	Amarone Dal Forno 2012	450,00 €

DINNER COCKTAILS

AMERICANO | 10 €

Americano Lax <i>Vermouth nostra selezione</i>	Amaro <i>Bitter Gajardo</i>
Regina Margherita <i>Vermouth Chazalettes</i>	Amarissimo <i>Bitter Gajardo extra</i>
Americano A.D.Q. <i>Vermouth del Professore</i>	Gentile <i>Bitter Marendry</i>
Béle Époque <i>Vermouth pelitis</i>	Excelsior <i>Vermouth a base Barolo</i>

CLASSICS | 10 €

Moscow Mule <i>Vodka, limone, ginger beer</i>	Whisky Sour <i>Bourbon, limone, zucchero</i>
Dry Martini <i>Gin n.3, in-and-out</i>	Campari Orange <i>Campari, arancia fresca</i>

NEGRONI | 10 €

Negroni Classico <i>Gin, bitter, vermouth rosso</i>	Negroni Fight Club <i>Distillato vitivinicolo</i>
Negroni Sbagliato <i>Bitter, vermouth, spumante</i>	Negroni Mezcal <i>Mezcal, bitter, vermouth</i>
Negroni Smoky <i>Smoky Gin, bitter, vermouth</i>	Radicale Extra <i>Con bitter extra amaro</i>

LONG DRINKS | 10 €

Pimm's Cocktail <i>Pimm's, ginger ale, frutta</i>	Pina Colada <i>Rum, ananas, cocco</i>
Paloma <i>Tequila, soda al pompelmo</i>	Harvey Wallbanger <i>Vodka, arancia, galliano</i>

ALCOLZERO | 10 €

Fruit Punch <i>Mix frutta centrifugata</i>	Virgin Cooler <i>Lime, arancia, ginger ale</i>
Virgin Gin Tonic <i>Gin analcolico, tonic water</i>	Starry Night <i>Mela, passion fruit</i>

GIN TONIC | English Style

Opificio	13 €
Martin Miller	13 €
N.3	13 €
Mangiantosa	13 €
Brooklyn	15 €
Monkey	15 €
Nikka	15 €
Kinobi	15 €

GIN TONIC | Spanish Style

Peach & Roses	13 €
Amazonia	15 €
Portofino	15 €
Capri	15 €
Tribute	15 €
Nordés	15 €
Flora Adora	15 €
Porter's Tropical	15 €

PETITE SNACKS

CLAX	15 €
<i>tostone prosciutto e formaggio</i>	
SALUMI & FORMAGGI (a persona)	15 €
<i>selezione di salumi e formaggi</i>	
SALMONE AFFUMICATO	18 €
<i>con pomodorini e capperi fiore</i>	
TORTINO AL CIOCCOLATO *	9 €
<i>servito con gelato alla vaniglia</i>	

Gestione Allergeni: in caso di allergie o intolleranze alimentari è a Vs disposizione lo specifico registro, le informazioni possono essere richieste a Mihaela.

Note: *prodotto scongelato.