

## APERITIVO E NON SOLO

**Bim Bum Beer** **NEW** 7,00 €  
Zenzero fresco e lime pestati, estratto di menta bianca home made, birra chiara e ghiaccio tritato.

**Spritz della piazza** **NEW** 7,00 €  
Arancio, lime, zucchero di canna, Aperol, prosecco, soda water e ghiaccio tritato.

**RememSpritz** **NEW** 6,00 €  
L'innovazione di questo trendy drink con la nostra birra al posto dello spumante (long drink on the rocks).

La versione **1** con Aperol, versione **2** Rosso antico e Tabasco e per la **3** con il Bitter Campari.

**Spritz passion** 7,00 €  
Vodka Artic passion fruit, soda water, essenza di passion fruit, prosecco.

**Hugo** 6,00 €  
Sciroppo di sambuco, germoglio di menta, fettina di mela, colmando con spumante o birra chiara, a seconda che si preferisca la versione originale "from Bozen", o la nostra inedita elaborazione "from Pinerolo" (long drink on the rocks).

**Torino-Milano-Sestriere** 6,00 €  
Vermut Carpano rosso, bitter Campari, genepy, soda, fetta d'arancia (medium drink on the rocks).

**Amarena amore mio** 5,00 €  
Spumante brut e amarene Fabbri.

**Pimm's n°1** 7,00 €  
Il Pimm's è un tipico liquore inglese, particolarmente dissetante, servito con mela, arancia, frutta varia, germoglio di menta, buccia di cetriolo ed allungato con ginger ale (long drink on the rocks).

**Vesper martini** 7,00 €  
From James Bond, gin Gordon, vodka Artic, Dolin o Lillet (più secco col primo e più morbido col secondo), buccia di limone, oliva verde. Esiste la variante con due olive, ma James specifica di gradirne una sola (short drink).

## CRODINO NO LIMITS

**Crodino 57 (from pinerolo)** 6,00 €  
Birra chiara, Crodino, radice di zenzero (on the rocks).

**Crodino cup (alcohol free)** 6,00 €  
Frutta fresca di stagione, Crodino (on the rocks).

**Il Grinch (alcohol free)** 6,00 €  
Crodino, Sprite, fetta d'arancia, ghiaccio tritato (on the rocks).

**Crodino vintage** 6,00 €  
Porto rosso, Crodino, fetta d'arancia (on the rocks).

**Crodino peach** 6,00 €  
Vodka Artic alla pesca, Crodino, spumante (on the rocks).

## I NOSTRI MOJITO IMPERFETTI



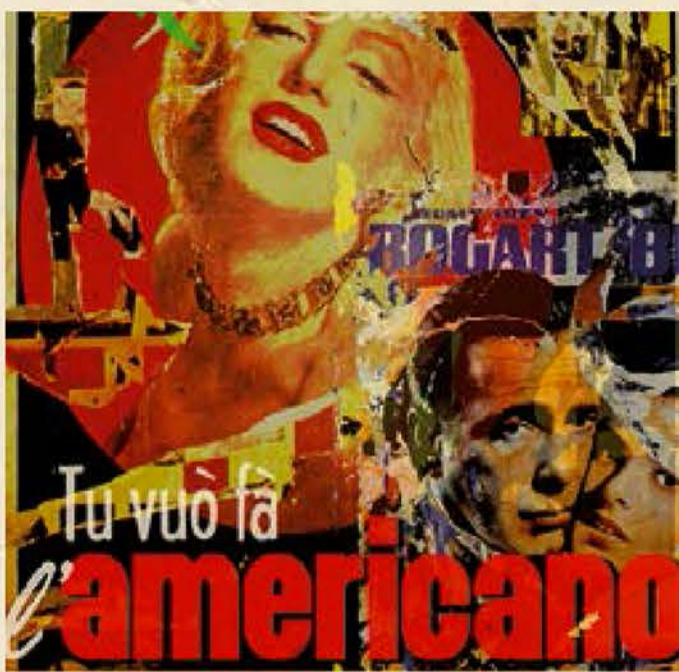
All'europea con lime in pezzi oppure alla cubana con il solo succo.

**Mojito imperial** 8,00 €  
Rum Barcelo blanco, zucchero, lime, germogli di menta, prosecco.

**Mojito Fidel** 7,00 €  
Germogli di menta, birra chiara, ron Barcelo bianco, zucchero, lime.

**Lemon mojito** 7,00 €  
Ron Barcelo Dorado, lime, Lemonsoda, zucchero, menta.

**Ginger mojito** 7,00 €  
Ron Barcelo Blanco, lime, zucchero, menta e ginger beer allo zenzero da cui nasce.



**American one** 6,00 €  
Vermouth Carpano rosso e bitter Campari con aggiunta di soda water.

**American two** 6,00 €  
Al Punt e Mes, un classico riscoperto a cui abbiniamo il bitter Campari che ne smorza il lato dolce con aggiunta di soda water.

**American three** 6,00 €  
Al Dolin rosso o dry, delicato vermouth francese, da miscelare col bitter Isolabella, versione classica col vermouth rosso o secca col dry, con aggiunta di soda water.

**American four** 7,00 €  
Con Cocchi: il Piemonte si esprime con questo vermouth di vecchia data e di forte personalità; da miscelare con bitter Campari e aggiunta di soda water.

**American five** 7,00 €  
Vermouth del Professore: ricco e complesso creato con la collaborazione dello Speakeasy di Roma, miscelato con la profondità del bitter Isolabella e aggiunta di soda water.

**American six** 7,00 €  
Carlo Alberto (rosso, bianco o dry): questa creazione del nostro amico "Tigre" la abbiniamo al bitter Rouge, amaricante, unico, noi lo consigliamo con il rosso, se volete potete provarlo più dolce col bianco o più secco col dry, sempre con l'aggiunta di soda water.

**American seven** 7,00 €  
Anselmo rosso: fenomeno emergente o meglio riemergente di una Torino che si era dimenticata le sue nobili origini. Ottimo il mix col bitter Isolabella e la soda.

**American eight** 8,00 €  
Anselmo riserva: sarebbe da bere rigorosamente liscio a fine pasto, ma se vogliamo lo possiamo miscelare, anche qui unendolo al bitter Isolabella con aggiunta di soda water.

**American nine** 8,00 €  
Casa Martelletti: ricetta di un farmacista di Coconato d'Asti riscoperta da pochi anni, sapiente mix di spezie unite ad una notevole qualità dei vini di base. Da provare col bitter Rouge e soda water.

## SOFT DRINK

**Schweppes soft drink** 4,00 €  
Tonica - Lemon - Ginger ale

**Lemonsoda** 4,00 €

**Cedrata Tassoni** 4,00 €

**Plose soft drink** 4,00 €  
Chinotto - Aranciata - Gassosa - Limonata

**Coca cola e Coca cola zero** 4,00 €

**Red bull** 4,00 €

**Estathe** 4,00 €  
Limone - Pesca

**Succhi di frutta bio** 4,00 €

## DRINK and DRIVE alcohol free

**Meri** 6,00 €  
Succo ananas, succo arancia, sciroppo kiwy, Sprite (long drink on the rocks). Il nostro analcolico evergreen.

**Virgin Dry** 6,00 €  
Succo d'arancia, succo di pompelmo, gocce di granatina, tonic water (long drink on the rocks).

**Violetta** 6,00 €  
Lime pestato, sciroppo alla viola, ginger ale, ghiaccio spezzato, caramelle alla viola.

**Madagascar** 6,00 €  
Succo ananas, sciroppo passion fruit, radice di zenzero, ginger ale (long drink on the rocks).



## LA NOSTRA PROPOSTA VINI

### I Bianchi

**Gewurztraminer**

(Alto Adige)

**bicchiere 5,00 € bottiglia 30,00 €**

**Colomba Platino**

(Sicilia) Duca di Salaparuta

**bicchiere 5,00 € bottiglia 30,00 €**

**Irmana Floris**

(Sicilia) Corvo

**bicchiere 5,00 € bottiglia 30,00 €**

### I Rossi

**Nebbiolo**

(Piemonte) Mauro Bussi di Treiso

**bicchiere 5,00 € bottiglia 30,00 €**

**Morellino di Scansano**

(Toscana) Caparzo di Montalcino

**bicchiere 5,00 € bottiglia 30,00 €**

**Irmana Nero d'Avola e Frappato**

(Sicilia) Corvo

**bicchiere 5,00 € bottiglia 30,00 €**

### Le Bollicine

**Duca Brut**

(Sicilia) Duca di Salaparuta

Metodo "charmat" lungo, da uve Grecanico e Chardonnay

**bicchiere 5,00 € bottiglia 30,00 €**

**Berlucchi '61 Franciacorta rosé**

(Lombardia) Az. Guido Berlucchi

Metodo tradizionale, vitigni chardonnay e pinot noir

**bicchiere 6,00 € bottiglia 35,00 €**

**Ferrari brut**

(Trentino)

Metodo classico Trento DOC

**bicchiere 7,00 € bottiglia 40,00 €**

### Da Dessert e Meditazione

**Oxydia**

(Sicilia) Az. Florio, Zibibbo

**bicchiere 4,00 €**

**Porto**

**bicchiere 4,00 €**

**Porto riserva**

**bicchiere 6,00 €**