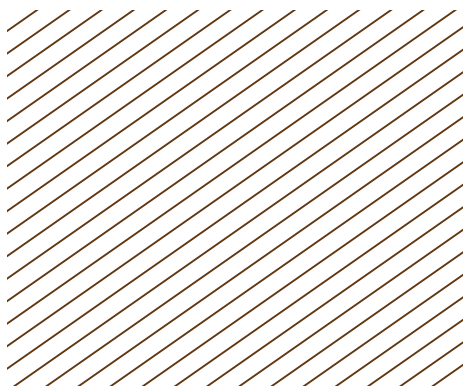




MENU DRINK



APERITIVI



BOULEVARDIER	7,00€
<i>Campari - Vermut Rosso - Bourbon Whiskey</i>	
CAMPARI & SELTZ	4,00€
<i>Campari - Seltz</i>	
CAMPARI SHAKERATO	5,00€
<i>Campari - Lemon Peel</i>	
MANHATTAN	7,00€
<i>Rye Whiskey - Vermut Rosso - Angostura</i>	
NEGRONI	7,00€
<i>Campari - Vermut Rosso - Gin</i>	
SPRITZ VENEZIANO	3,00€
<i>Prosecco - Seltz - Aperol / Campari</i>	

AMERICANO

Americano

Bitter - Vermut - Soda - Angostura (opzionale)

*Componi il tuo Aperitivo Americano con la nostra scelta di **Vermut***

<i>Carpano Classico</i>	5,00€
<i>Carpano Antica Formula</i>	7,00€
<i>Cocchi Storico di Torino</i>	5,00€
<i>Cocchi Dopo Teatro</i>	6,00€
<i>Vermut del Professore Rosso</i>	6,00€
<i>Vermut Macchia Rosso</i>	5,50€
<i>Vermut Rosso Primo Volume</i>	6,00€
<i>Martini Riserva Speciale Rubino</i>	5,00€



AMERICANO TWIST QL

AMERICANO DEL PROFESSORE	7,00€
<i>Vermut e Bitter del Professore - Seltz</i>	
AMERICANO ALLE CILIEGIE	6,00€
<i>Bitter Campari - Vermut Carpano Bianco - Luxardo Sangue Morlacco</i>	
AMERICANO AMARO	6,00€
<i>Bitter Gagliardo - Vermut Cocchi Dopo Teatro - Seltz</i>	
AMERICANO DELLE SIRENE	7,00€
<i>Liquore delle Sirene - Vermut Primo Volume - Seltz</i>	

Per informazioni su sostanze e allergeni consultare la documentazione fornita, su richiesta, dal personale.

AFTER DINNER



BLACK / WHITE RUSSIAN 7,00€
Vodka – Liquore al caffè – Crema di panna (white)

ESPRESSO MARTINI 7,00€
Vodka – Liquore al caffè – Zucchero – Caffè espresso

OLD FASHIONED 8,00€
Bourbon Whiskey – Zucchero – Angostura – Lemon & Orange Peel

RUSTY NAIL 8,00€
Blended Scotch Whisky – Drambuie

STINGER 8,00€
Cognac / Brandy Italiano – Crema di menta bianca

WHISKEY SOUR 7,00€
Bourbon Whiskey – Zucchero – Limone – Albume d'uovo (opzionale)

FORGOTTEN & ALL DAY



BLOODY MARY 8,00€
Vodka – Limone – Succo di Pomodoro – Spezie Mix – Worchester Sauce – Tabasco

COSMOPOLITAN 7,00€
Vodka – Lime – Triple Sec – Succo di Mirtillo

DAIQUIRI 6,00€
Rum Bianco – Lime – Zucchero

DRY MARTINI ---
Gin (a scelta) – Vermut Extra Dry

GIN FIZZ 7,00€
Gin – Limone – Zucchero – Albume d'uovo (opzionale) - Seltz

HANKY PANKY 7,00€
Gin – Vermut Rosso – Fernet

MARTINEZ 8,00€
Old Tom Gin – Vermut Rosso – Maraschino – Orange Bitter

ITALIAN MULE 8,00€
Gin Roby Marton - Lime - Zucchero - Angostura - Ginger Beer - Zenzero e Menta

PISCO SOUR 8,00€
Pisco – Limone – Zucchero – Albume d'uovo

WHITE LADY 7,00€
Gin – Triple Sec – Limone

Per informazioni su sostanze e allergeni consultare la documentazione fornita, su richiesta, dal personale.

ANALCOLICI

SWEET VIC <i>Arancia - Ananas - Passion Fruit</i>	4,00€
GINGER DRIVE <i>Lime - Arancia - Sciroppo di Sambuco - Ginger Beer</i>	5,00€
SIMPLY RED <i>Frutti Rossi - Limone - Zucchero - Succo di Mirtillo</i>	5,00€
LAND-ESCAPE <i>Mela - Ananas - Fragola</i>	5,00€

BIRRE

JUPILER <i>Birra chiara Belga a bassa fermentazione di tipo pils. Propone sia al naso che al palato un bell'equilibrio tra lievi sapori maltati e luppolati. Il gusto raffinato e rinfrescante la rendono particolarmente indicata per la stagione estiva. Gradazione 5,2%</i>	0.25 - 3,00€ 0.50 - 5,00€
LEFFE ROUGE <i>Tipica belga dal colore ambrato, presenta una schiuma corposa e persistente. Al naso si presenta con un intenso profumo di caffè tostato, con sentori di frutta candita. Il gusto rivela un corpo morbido, in cui il malto tostato lascia il posto ad un retrogusto erbaceo. Gradazione 6,5%</i>	0.30 - 3,50€ 0.40 - 5,50€
HOEGAARDEN <i>Birra belga ad alta fermentazione di tipo Blanche/Wit. La schiuma è bianca, spumosa, persistente e profumata di scorze d'arancia. Gusto fresco e acidulo, con un leggero retrogusto di miele e lievito. Retrogusto lieve al limone. Gradazione 4,9%</i>	0.30 - 3,50€ 0.50 - 5,50€
GOOSE ISLAND IPA <i>India Pale Ale ad alta fermentazione di colore arancio dorato. Aroma fruttato composto da arancia, passioni frutti e ananas sciroppato. Cuore vagamente speziato. Gusto morbido con un forte richiamo amaro dato dai luppoli. Gradazione 5,9%</i>	0.40 - 5,50€

SPIRITS

Bread Wine

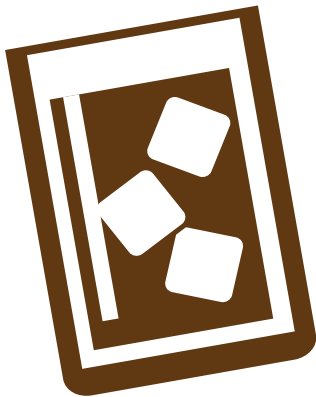
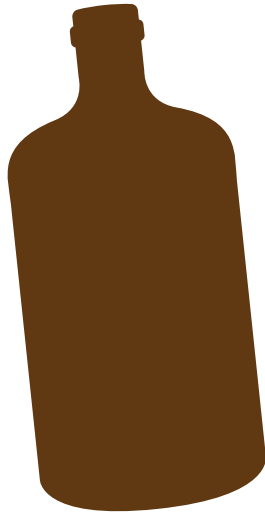
Polugar n°2 Garlic & Pepper	8,50€
--	-------

Cognac

Remy Martin	7,00€
--------------------	-------

Per informazioni su sostanze e allergeni consultare la documentazione fornita, su richiesta, dal personale.

GIN*



Bobby's	8,50€
Bombay Sapphire	7,00€
Gin & Jonnie	11,00€
Gin Mare	9,00€
Granit Bio	9,00€
Hendrick's	8,50€
Kyoto Kinobi	11,00€
Monkey 47	12,00€
Windspiel	15,00€
Roby Marton	9,00€
Sabatini	8,50€
Sipsmith London Cup	8,00€
Sipsmith London Dry	8,00€
Tanqueray	7,00€
The Greedy	12,00€
Z44	10,00€

() i prezzi indicati sono da considerarsi con servizio di tonica a parte.*

Per informazioni su sostanze e allergeni consultare la documentazione fornita, su richiesta, dal personale.

GRAPPA

903 Barrique	4,00€
Nardini Riserva 15 anni	9,00€
Capovilla Grappa di Bassano	5,00€
Poli Sarpa	3,50€
Domenis Storica	8,00€
Poli Sassicaia	15,00€



VODKA*

Belvedere	8,00€
Beluga	9,00€
Crystal Head	9,00€
Grey Goose	9,00€
Stolichnaya Elite	10,00€

(*) i prezzi indicati sono da considerarsi con servizio di tonica a parte.

RUM/RHUM/RON

Caroni 10y Reserve, Trinidad	12,00€
Diplomatico, Venezuela	8,00€
Clairin Vaval, Haiti	9,50€
Navy Island Xo Reserve, Jamaica	7,50€
Liberation 2017 (Selezione Capovilla), Guadalupe	18,00€
Savanna Single Cask Millesime' 2002, La Riunione	12,00€
Zacapa 23, Guatemala	7,00€

Per informazioni su sostanze e allergeni consultare la documentazione fornita, su richiesta, dal personale.

WHISKY/WHISKEY

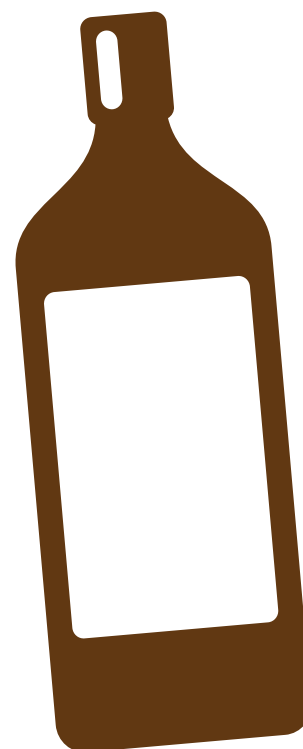
Bourbon

Buffalo Trace	5,00€
Bulleit	4,00€
Four Roses Single Barrell	8,00€
Hudson Manhattan Rye	20,00€
Maker's Mark	6,00€



Scotch

Amrut Indian Single Malt	9,50€
Ancnoc 12Y	8,00€
Ardbeg Ten	10,00€
Big Peat Blended	11,00€
Caol Ila Connoisseur 2007	14,00€
Glenmorangie Single Malt Original	7,00€
Lagavulin 16	10,00€
Oban 14	9,00€



Japanese

Nikka from the Barrell	10,00€
Yamazakura Blended	12,00€

Irish

Jameson	4,00€
---------	-------

Per informazioni su sostanze e allergeni consultare la documentazione fornita, su richiesta, dal personale.



www.qlcookingshow.it

