

Al Bar



LISTINO

<i>Caffè</i>	€	3,50
<i>Caffè corretto</i>	€	5,00
<i>Caffè decaffeinato, orzo</i>	€	3,50
<i>Ginseng</i>	€	3,50
<i>Cappuccino</i>	€	4,00
<i>Cappuccino ginseng</i>	€	4,50
<i>Latte</i>	€	2,50
<i>Latte macchiato</i>	€	4,00
<i>Cioccolata</i>	€	5,00
<i>Cioccolata con panna</i>	€	6,00
<i>The, camomilla, tisane</i>	€	5,00
<i>The, Infusi speciali</i>	€	P.V.
<i>Paste</i>	€	2,50
<i>Paste speciali</i>	€	P.V.
<i>Minerale</i>	cl. 50	€	3,00
<i>Perrier</i>	cl. 25	€	5,00
<i>Succhi di frutta, bibite</i>	cl, 20	€	6,00
<i>Bibite, succhi speciali</i>	cl,20	€	P.V.
<i>Birre</i>	cl.33	€	8,00
<i>Birre artigianali</i>	cl.33	€	9,00
<i>Spumate, frappé</i>	€	7,00
<i>Frullati/centrifughe</i>	€	8,00
<i>Granite</i>	€	6,00
<i>Vino della casa al bicchiere</i>	€	5,00
<i>Vino della casa ¼ litro</i>	€	12,00
<i>Vino della casa ½ litro</i>	€	20,00
<i>Vino della casa bottiglia</i>	€	30,00
<i>Spumanti metodo charmat</i>	€	9,00
<i>Spumanti metodo classico</i>	€	12,00
<i>Champagne</i>	€	P.V.
<i>Aperitivi sodati</i>	€	9,00
<i>Vermouth e simili</i>	€	9,00
<i>Grappe</i>	€	P.V.
<i>Amari, liquori nazionali</i>	€	8,00
<i>Liquori nazionali speciali</i>	€	P.V.
<i>Liquori esteri</i>	€	P.V.
<i>Brandy, Cognac</i>	€	P.V.
<i>Whisky, Rum</i>	€	P.V.
<i>Long drinks, Cocktails</i>	€	12,00
<i>Long Drinks Speciali</i>	€	P.V.

***Per i distillati, i vini, le bevande calde e i succhi
richiedere le apposite liste***

INTERNATIONAL DRINK I.B.A.

<i>ALEXANDER</i>	<i>crema cacao scura, crema di latte, brandy</i>	€	12,00
<i>AMERICANO</i>	<i>bitter, vermouth rosso, soda</i>	€	12,00
<i>BACARDI</i>	<i>rum bianco, succo di lime, granatina</i>	€	12,00
<i>BELLINI</i>	<i>pesca frullata, prosecco</i>	€	13,00
<i>BLACK RUSSIAN</i>	<i>vodka, liquore al caffè</i>	€	12,00
<i>BLOODY MARY</i>	<i>vodka, succo pomodoro, condimento</i>	€	13,00
<i>COCKTAIL CHAMPAGNE</i>	<i>cognac, champagne, zucchero, angostura</i>	€	15,00
<i>DAIQUIRI</i>	<i>rum bianco, succo di lime, zucchero</i>	€	12,00
<i>DAQUIRI FROZEN STRAWBERRY</i>	<i>rum bianco, succo di lime, fragole</i>	€	13,00
<i>GARIBALDI</i>	<i>bitter, spremuta d'arancia</i>	€	13,00
<i>HORSE'S NECK</i>	<i>brandy, angostura, ginger ale, scorza limone</i>	€	13,00
<i>KIR</i>	<i>crema di cassis, vino bianco</i>	€	10,00
<i>KIR ROYAL</i>	<i>crema di cassis, champagne</i>	€	15,00
<i>MAI TAI</i>	<i>rum chiaro e scuro, orzata, orange curacao, succo di lime</i>	€	13,00
<i>MANHATTAN</i>	<i>rey whiskey, vermouth rosso, angostura</i>	€	12,00
<i>MARGARITA</i>	<i>tequila, succo di lime, triple sec</i>	€	12,00
<i>MARTINI</i>	<i>gin, vermouth dry</i>	€	P.V.
<i>MIMOSA</i>	<i>spremuta d'arancia, prosecco</i>	€	13,00
<i>MINT JULEP</i>	<i>bourbon whiskey, zucchero, menta, acqua</i>	€	15,00
<i>MOJITO</i>	<i>rum bianco, zucchero, succo di lime, foglie di menta, soda</i>	€	14,00
<i>MOSCOW MULE</i>	<i>vodka, succo lime, ginger beer, ginger, cetriolo</i>	€	14,00
<i>NEGRONI</i>	<i>gin, bitter, vermouth rosso</i>	€	12,00
<i>OLD FASHIONED</i>	<i>bourbon whiskey, zucchero, angostura, soda</i>	€	12,00
<i>PINACOLADA</i>	<i>rum bianco, ananas fresco, cocco</i>	€	13,00
<i>RUSTY NEIL</i>	<i>whisky, Drambuie</i>	€	12,00
<i>SEX ON THE BEACH</i>	<i>vodka, liquore alla pesca, succo d'arancia e cranberry</i>	€	12,00
<i>SOUR (WHISKEY)</i>	<i>bourbon whiskey, succo di limone, zucchero</i>	€	12,00
<i>STINGER</i>	<i>brandy, crema di menta bianca</i>	€	12,00
<i>TEQUILA SUNRISE</i>	<i>tequila, spremuta d'arancia, granatina</i>	€	13,00
<i>TOMMY'S MARGARITA</i>	<i>tequila, succo di lime, sciroppo di agave</i>	€	12,00
<i>WHITE LADY</i>	<i>gin, succo di limone, Cointreau</i>	€	12,00
<i>WHITE RUSSIAN</i>	<i>vodka, liquore al caffè, crema di latte</i>	€	12,00

LE PROPOSTE DEL BARMAN

PREDINNER

LIPARI *vodka alla pesca, porto bianco, prosecco, stringa scorza d'arancia* € 12,00

*Cocktail storico simbolo del Caffè IL GIARDINO, delicato ed equilibrato con i suoi profumi persistenti e piacevoli rende l'aperitivo un momento indimenticabile - **UNICO***

RUBINO LUCCHESE *Martini Rubino, bitter Campari, china Massagli, ginger beer, zenzero* € 12,00

*Ideato come alternativa al classico Americano conquista i palati più scettici con la sua armonia, il giusto equilibrio tra vermouth e bitter e il suo finale speziato e piccante. - **AUDACE***

AFTER DINNER

MOKA LUNAE *rum scuro infuso vaniglia e cannella, miele, frangelico, Essentiae Caffè Lunae.* € 12,00

*Una istituzione per gli amanti del caffè. Con blend perfetto di spezie, miele e nocciole è un cocktail dal palato vellutato con spiccate note digestive.- **RUFFIANO***

FAT BOY *rum bianco, Coca Buton, liquore alla liquirizia* € 12,00

*After dinner robusto alle erbe ideale dopo cene impegnative, gli amatori non potranno più bere altro - **DIGESTIVO***

LONG DRINK

BOOKSHOP *vodka, liquore mela, Cointreau, blue curacao, acqua tonica* € 12,00

*Quando si ha voglia di qualcosa di fresco e brioso; mela e vaniglia si sposano con le bollicine. Drink ideale in ogni momento, frizzante, dissetante e ... blu! - **BRIOSO***

CAP'S *rum speziato, angostura, scorza d'arancia, ginger ale* € 12,00

*Le spezie del rum unite all' angostura, all' arancia e allo zenzero del ginger ale creano un mix perfetto di sapori.
Valido compagno di ogni dopocena. - **SPEZIATO***

TWIST ON SPRITZ

Lo Spritz è un cocktail sulla cui data di nascita regna l'incertezza, si dice che sia stato creato per "necessità" dai soldati austriaci di stanza nel Triveneto durante la sua occupazione negli anni precedenti al Risorgimento e all'Unità d' Italia. Altri sostengono che sia stato creato nel 1917 sempre dai soldati austriaci di stanza sul fronte del Piave. Se la data è dubbia, la ragione è la medesima e concorde, così come gli inventori. Il nome Spritz di origine austriaca si traduce come "spruzzare", termine onomatopeico che indica l'azione dell'allungamento del vino con l' acqua gasata usando la vecchia pistola da selz o un sifone. La ragione della nascita è semplice, gli austriaci erano abituati ai freschi, leggeri e leggermente frizzanti vini bianchi delle loro montagne. I vini bianchi italiani e in special modo i veneti erano e sono molto più alcolici, quindi venivano allungati con acqua di soda per renderli frizzanti e meno "forti". La ricetta dello Spritz era piuttosto semplice, ed era composta da pari quantità di acqua di soda e vino bianco, da non confondere con la ben più nota variante con l'Aperol. Il successo del cocktail e la sua diffusione hanno fatto sì che nel 2011, l'Aperol Spritz, codificato come Italian Spritz o Venetian Spritz, sia stato aggiunto nei 60 internazionali IBA. In questa sezione vogliamo proporvi le nostre alternative al solito Spritz. ENJOY!

<i>Sprizzo</i>	<i>Martini bianco, angostura orange, prosecco liquore tropicale, stringa arancio, soda</i>	<i>€</i>	<i>10,00</i>
<i>Lipari Spritz</i>	<i>porto bianco, vodka pesca, prosecco Aperol, stringa arancio, soda</i>	<i>€</i>	<i>10,00</i>
<i>Hugo</i>	<i>sciropo ai fiori di sambuco, prosecco fette di mela, foglie menta, soda</i>	<i>€</i>	<i>10,00</i>
<i>Royal Passion</i>	<i>Martini Fiero, liquore passion fruit prosecco, soda</i>	<i>€</i>	<i>10,00</i>
<i>Summer Spritz</i>	<i>vino bianco, spuma bionda, Aperol, soda</i>	<i>€</i>	<i>10,00</i>
<i>Sexy Spritz</i>	<i>bitter, prosecco, liquore passion fruit peperoncino fresco, soda</i>	<i>€</i>	<i>10,00</i>
<i>Luxury Spritz</i>	<i>Martini Gold, champagne, Perrier</i>	<i>€</i>	<i>15,00</i>

GIN & TONIC

Il G&T, così viene chiamato comunemente, è il cocktail simbolo dell'Inghilterra, la sua nascita è antica e risale all'epoca coloniale quando i soldati inglesi consumavano l'Indian Tonic Water per difendersi dall'arsura e dalle malattie tropicali come la malaria. E' risaputo che il chinino è un principio attivo contro questa malattia, essendo un potente febbrifugo e per lungo tempo fu l'unico rimedio conosciuto contro di essa. Per rendere il suo consumo più piacevole, visto la tendenza amara piuttosto pronunciata, i soldati la unirono al loro distillato principe, il gin, trasportato via nave in tutte le colonie.

Il G&T oltre ad assolvere alle suddette funzioni curative divenne un cocktail ambivalente: l'aperitivo per eccellenza nel mondo anglosassone e il dopocena che tutti conosciamo nel resto del mondo. Noi abbiamo deciso di proporvi una lista di gin, toniche e botanicals per personalizzare il vostro Gin &Tonic! ENJOY!

I GIN

<i>Acqueverdi</i>	<i>Elephant</i>	<i>Martin Miller</i>
<i>Aviation</i>	<i>Fifty pound</i>	<i>Mayfair</i>
<i>Beefeater</i>	<i>Filler</i>	<i>Monkey 47</i>
<i>Beefeater 24</i>	<i>G Vine Floraison</i>	<i>Monkey 47 sloe</i>
<i>Blue Cottal</i>	<i>Generous</i>	<i>Nikka Coffey</i>
<i>Blue Cottal barrique</i>	<i>Gilpin's</i>	<i>Nordes Atlantic</i>
<i>Bombay</i>	<i>Ginepraio</i>	<i>Playmouth</i>
<i>Bombay East</i>	<i>Gold 999,9</i>	<i>Sabatini</i>
<i>Botanic Kiss</i>	<i>Gordon</i>	<i>Saffron</i>
<i>Botanic Premium</i>	<i>Gordon pink</i>	<i>Star of Bombay</i>
<i>Botanic ultrapremium</i>	<i>Hendrick's</i>	<i>Tanqueray</i>
<i>Botanist Islay</i>	<i>Jinzu</i>	<i>Tanqueray Bloombery</i>
<i>Both's</i>	<i>G vine Novaison</i>	<i>Tanqueray N° 10</i>
<i>BR Essential</i>	<i>Villa Ascenti</i>	<i>Tanqueray Old Tom</i>
<i>Brockmans</i>	<i>London N°1</i>	<i>Tanqueray Rankpur</i>
<i>Bulldog</i>	<i>London N°3</i>	<i>Ungava Canadian</i>
<i>Collesi</i>	<i>Marconi 46</i>	<i>Valleombrosa</i>
<i>Dutch Courage</i>	<i>Mare</i>	<i>Windspiel Premium</i>

LE TONICHE

<i>Schweppes Tonic</i>	<i>Fever Tree Tonic</i>	<i>Fentmans Tonic</i>
<i>Schweppes Premium</i>	<i>Fever Tree Mediterranean</i>	<i>Fentmans Herbal</i>
<i>Original Classic</i>	<i>Fever Tree Edelflowers</i>	<i>1724 Tonic</i>
<i>Original Yuzu Ocha</i>	<i>Fever Tree Medium</i>	<i>Hope Don Abbondio</i>

**I prezzi potranno cambiare a seconda della scelta effettuata.*

DEDICATO AL “MARTINI”

Il MARTINI, forse, il più famoso drink al mondo e sicuramente il re dei cocktail è l'aperitivo per antonomasia.

Non ancora certe le sue origini, a noi piace pensare che nasca dopo la metà del 1800 per mano di Jerry Thomas, senz'altro il padre di tutti i barman, sotto il nome di Martinez Cocktail, come riporta la “BARTENDERS GUIDE” dello stesso Thomas nel 1862. Ventisei anni dopo un altro testo “BARTENDERS MANUAL”, riporta alla voce MARTINI, probabilmente a causa di un errore ortografico, la stessa ricetta del sig. Thomas. Da qui in avanti il nome MARTINI sarà sempre più presente nei bar di tutto il mondo.

Nel 1895 si legge la prima ricetta del MARTINI dove entra in campo il vermouth italiano. Nel 1910 a New York, per mano di un barman italiano di nome Martini, nasce la versione moderna del Cocktail MARTINI.

Ciò che noi vogliamo offrirvi è la possibilità di scegliere tra i nostri MARTINI COCKTAILS, classici e non, percorrendo un percorso storico dalla metà del secolo scorso fino a oggi.

Se avete dei suggerimenti per poter contribuire all'evoluzione del MARTINI noi siamo qui.

ENJOY your Martini's

<i>007 o Vesper</i>	<i>come recitava J.BOND “shaker not stirred”</i>
<i>Barolino</i>	<i>gin, barolo chinato, twist orange</i>
<i>Bikini</i>	<i>vodka, bitter, liquore alla pesca, china</i>
<i>Blacktini</i>	<i>Bladvod black, vermouth dry, twist lemon</i>
<i>Espresso Martini</i>	<i>vodka, liquore al caffè, caffè espresso, zucchero</i>
<i>Gibson</i>	<i>gin, vermouth dry, cipollina bianca</i>
<i>Gin & French</i>	<i>gin, vermouth dry, lemon peel</i>
<i>Gin & It</i>	<i>gin, vermouth rosso, ciliegia rossa</i>
<i>Islay Martini</i>	<i>gin, vermouth dry, whisky torbato, twist lemon</i>
<i>Lipari-ni</i>	<i>gin, vermouth dry, porto bianco, liquore all pesca</i>
<i>Mambo</i>	<i>gin, vermouth dry, sherry wine, liquore alla mela</i>
<i>Martinez 1862</i>	<i>old tom gin, vermouth rosso, orange bitter, triple sec</i>
<i>Martini 1895</i>	<i>old tom gin, vermouth rosso, orange bitter, lemon peel</i>
<i>Martini 1910</i>	<i>gin, vermouth rosso, orange bitter, twist lemon</i>
<i>Martini dry I.B.A</i>	<i>gin, vermouth dry, twist lemon</i>
<i>Montgomery</i>	<i>gin profumato con vermouth dry</i>
<i>Naked Martini</i>	<i>gin ghiacciato, vermouth dry (vaporizzato), oliva</i>
<i>Perfect Martini</i>	<i>gin, vermouth dry, vermouth rosso, twis, lemon, ciliegia</i>
<i>Pepino Martini</i>	<i>gin, vermouth dry, zucchero, succo di limone, Saint Germain, cubetti di cetriolo pestati</i>
<i>Pink Gin</i>	<i>Plymouth gin, angostura bitter</i>
<i>Sweet Martini</i>	<i>gin, vermouth rosso, ciliegia rossa</i>
<i>Tequini</i>	<i>tequila, vermouth dry, twist lemon</i>
<i>Vodkatini</i>	<i>vodka, vermouth dry, twist lemon</i>

**I prezzi potranno cambiare a seconda della scelta effettuata.*

SNACK

FOCACCE

<i>Classica</i>	<i>crema di formaggio, prosciutto crudo</i>	€	6,00
<i>Poco poco</i>	<i>Philadelphia, pomodoro, prosciutto cotto</i>	€	6,00
<i>Saporita</i>	<i>pomodoro, prosciutto crudo, origano</i>	€	6,00
<i>Sfiziosa</i>	<i>bresaola, formaggio grana, rucola</i>	€	6,00
<i>Caprese</i>	<i>pomodoro, mozzarella, origano</i>	€	6,00
<i>Tradizionale</i>	<i>mozzarella, prosciutto cotto</i>	€	6,00
<i>Trendy</i>	<i>tacchino, pomodoro, Philadelphia</i>	€	6,00

PANINI

<i>Gustoso</i>	<i>prosciutto crudo, stracchino, rucola,</i>	€	5,00
<i>Maxi Toast</i>	<i>formaggio e prosciutto cotto</i>	€	6,00
<i>Toast</i>	<i>formaggio e prosciutto cotto</i>	€	5,00
<i>Toast Vegetariano</i>	<i>pomodoro, crema di carciofi, mozzarella</i>	€	5,00

TRAMEZZINI

<i>Carciofini e prosciutto di Tacchino</i>	€	6,00
<i>Salsa capricciosa e prosciutto cotto</i>	€	6,00
<i>Tonno, tacchino e maionese</i>	€	6,00
<i>Tonno, tacchino e maionese</i>	€	6,00

I PIATTI FREDDI

TORTE SALATE

<i>Asparagi</i>	€	6,00
<i>Carciofi</i>	€	6,00
<i>Fagiolini</i>	€	6,00
<i>Spinaci</i>	€	6,00
<i>Zucchini</i>	€	6,00
<i>Verdure miste</i>	€	6,00

I PIATTI

<i>Carpaccio di bresaola, rucola e grana</i>	€	12,00
<i>Carpaccio di spada, rucola e pomodorini</i>	€	12,00
<i>Caprese mozzarella, pomodoro e basilico</i>	€	10,00
<i>Burrata pugliese con pomodorini pachino e acciughe servita con pane casareccio</i>	€	13,00
<i>Tonno, ceci e pomodorini</i>	€	10,00
<i>Carpaccio di fesa di tacchino, formaggio fresco e ...</i>	€	P.V.
<i>Quinoa o Cous Cous con verdure di stagione</i>	€	10,00
<i>Quinoa o Cous Cous con verdure di stagione e ...</i>	€	P.V.

LE INSALATE

<i>MONTANARA: insalata mista, speck, fontina, mais, pomodoro</i>	€	12,00
<i>MARINARA: insalata mista, pomodori pachino, uovo, olive nere, tonno, , mais, acciughe,</i>	€	12,00
<i>CAMPAGNOLA: insalata, pomodoro, pollo, grana, pancetta, crostini di pane, (salsa caesar)</i>	€	12,00
<i>VEGETARIANA: insalata mista, cetriolo, pomodorini, carote, sedano, uovo sodo, finocchi</i>	€	12,00
<i>VEGANA: insalata verde, tofu affumicato, cubetti di pane, pomodorini, mais</i>	€	12,00

DOLCERIE & CO.

TORTE

<i>Cheesecake</i>€	6,00
<i>Crostata di frutta</i>€	6,00
<i>Crostata di pere e cioccolato</i>€	6,00
<i>Crostata di marmellata</i>€	4,00
<i>Torta della nonna</i>€	6,00
<i>Torta del giorno</i>€	<i>P.V.</i>

MACEDONIE

<i>Macedonia</i>€	5,00
<i>Macedonia di sottobosco</i>€	6,00
<i>Frutta al piatto</i>€	6,00
<i>Fragole</i>€	5,00
<i>Fragole con panna</i>€	6,00
<i>Ananas</i>€	6,00
<i>Ananas al ...</i>€	<i>P.V.</i>

LE BIRRE

<i>Adelscott</i>	<i>Francia lager doppio malto 6,5%</i>	€	8,00
<i>Beck's</i>	<i>Germania, pilsner 5%</i>	€	8,00
<i>Bud</i>	<i>USA lager 5%</i>	€	8,00
<i>Ceres</i>	<i>Danimarca, strong 7,7%</i>	€	8,00
<i>Chimay tappo rosso</i>	<i>Belgio, trappista 7,0%</i>	€	8,00
<i>Corona</i>	<i>Mexico, lager 4,6%</i>	€	8,00
<i>Guinness</i>	<i>Irlanda, stout 5%</i>	€	8,00
<i>Heineken</i>	<i>Olanda lager 5,0%</i>	€	8,00
<i>Menabrea</i>	<i>Italia, lager 5%</i>	€	8,00
<i>Moretti Zero</i>	<i>Italia, lager analcolica</i>	€	8,00
<i>Tennent's Super</i>	<i>Gran Bretagna, strong ale 9%</i>	€	8,00

LE ARTIGIANALI

<i>IL GIARDINO</i>	<i>MOSTROBIRRAIO belgian ale pale 5,2 %</i>	€	9,00
<i>Drago rosso</i>	<i>MOSTROBIRRAIO english pale ale 6%</i>	€	9,00
<i>Vaidimoda</i>	<i>MOSTROBIRRAIO american ipa 7,7%</i>	€	9,00
<i>Pindaros</i>	<i>MOSTROBIRRAIO belgian tripel 9,7%</i>	€	9,00
<i>La Mancina</i>	<i>BIRRIFICIO DEL FORTE belgian strong ale 7,5%</i>	€	9,00
<i>Cento Volte Forte</i>	<i>BIRRIFICIO DEL FORTE blanche wit 4 %</i>	€	9,00
<i>Gassa D'Amante</i>	<i>BIRRIFICIO DEL FORTE blonde ale 4,5%</i>	€	9,00

LA FRUTTA ... NEL BICCHIERE

Kohl 

Succhi di mela di montagna (200ml)

<i>Succo di mela di montagna Elstar</i>	€ 6,00
<i>Succo di mela di montagna Rouge</i>	€ 6,00
<i>Succo di mela di montagna Jonagold</i>	€ 6,00
<i>Succo di mela di montagna & Albicocca</i>	€ 6,00
<i>Succo di mela di montagna & Mirtillo (rosso o nero)</i>	€ 6,00
<i>Succo di mela di montagna & Carota</i>	€ 6,00

RETE
SIPUO FARE

AGRICOLTURA **BIOLOGICA** SOCIALE **SICILIANA**

Nettare Biologico (200 ml)

<i>Nettare biologico di Melograno</i>	€ 8,00
<i>Nettare biologico ACE: Arancia, Limone, e Carota</i>	€ 7,00
<i>Nettare Biologico di Arancia, Limone, Carota e Zenzero</i>	€ 7,00



Vitis-Bio Smoothie (200 ml)

<i>Vitis-Bio Smoothie di mirtillo rosso</i>	€ 7,00
<i>Vitis-Bio Smoothie di frutti di bosco</i>	€ 7,00
<i>Vitis-Bio Smoothie di mirtillo</i>	€ 7,00
<i>Vitis-Bio Smoothie di albicocca</i>	€ 7,00
<i>Vitis-Bio Smoothie di pera e lampone</i>	€ 7,00

LE CHICCHE DI STAGIONE

DRINK ANALCOLICI

TINTARELLA centrifugato carota e mela, albicocca, € 13,00
succo lime, spremuta arancia, ginger beer

*Drink del turista al mare; abbronzante, corroborante, dissetante e lievemente speziato. Tutto a 0% vol. - **TURISTICO***

SKIWASSER sciroppo di lamponi, succo di limone, soda € 10,00

*Nonostante sia uno dei più semplici resta uno dei più buoni. Lamponi, limone e soda per un intramontabile. - **PIACIONE***

FROZEN

FROZEN MOJITO gelato al lime, crema menta verde, rum bianco € 13,00

*Drink dell'estate per eccellenza; una mousse fresca e dissetante per ogni momento della giornata - **DISSETANTE***

FRUITY FROZEN DAIQUIRI rum bianco, succo lime € 13,00
frutta di stagione a scelta

*Scegli la frutta che più ti piace e avrai il drink Ideale per gli animi più calorosi - **FRUTTATO***

I MUST

FEELING fragole, spremuta d'arancia, carote € 13,00
ananas, acqua (cal. 89,5)

*Bevi e resti in forma, zero alcool, poche calorie e tanto gusto! Ideale a chi è attento alla linea. - **DIETETICO***

PIRINZIN lime, zucchero di canna, anguria a pezzettoni € 13,00
Midori, rum bianco, ginger ale

*Mangia e bevi storico del locale, un pezzo di anguria e un sorso di Pirinzin, come finisce ne vorresti un altro! - **ESTIVO***

PRICE LIST

Coffee	€	3,50
Corrected Coffee	€	4,00
Decaffeinated coffee, Barley	€	3,50
Ginseng	€	3,50
Cappuccino	€	4,00
Cappuccino ginseng	€	4,50
Milk	€	2,50
Milk with coffee	€	4,50
Chocolate	€	5,00
Chocolate with whipped cream	€	6,00
Tea, chamomile tea, herbal teas	€	5,00
Tea, Special Infusions	€	P.V.
Pastry	€	2,50
Special Pastry	€	P.V.
Mineral water	cl. 50	€ 3,00
Perrier water	cl. 25	€ 5,00
Fruit juices, soft drinks	cl. 20	€ 6,00
Special juices & soft drinks	cl. 33	€ P.V.
Beer	cl. 33	€ 8,00
Craft Beers	cl. 33	€ 9,00
Fresh juices, milk shakes	€	7,00
Smoothies / Centrifugal	€	8,00
Crushed-ice drinks	€	6,00
House wine – glass	€	5,00
House wine ¼ liter	€	12,00
House wine ½ liter	€	20,00
House wine - 1 bottle	€	30,00
Sparkling wines - Charmat method	€	9,00
Sparkling wines - Classic method	€	12,00
Champagne	€	P.V.
Aperitifs with soda	€	9,00
Vermouth & co	€	9,00
Grappa	€	P.V.
Bitter, national spirits	€	8,00
Special national spirits	€	P.V.
Foreign spirits	€	P.V.
Brandy, Cognac	€	P.V.
Whisky, Rum	€	P.V.
Long drinks, Cocktails	€	12,00
Special Long Drinks	€	P.V.

**For distillates, wines, hot drinks, juice
please request the specific lists**

INTERNATIONAL DRINK I.B.A

<i>ALEXANDER</i>	<i>dark chocolate cream, milk cream, brandy</i>	€	12,00
<i>AMERICANO</i>	<i>bitter, red vermouth, soda</i>	€	12,00
<i>BACARDI</i>	<i>white rum, lime juice, grenadine</i>	€	12,00
<i>BELLINI</i>	<i>pureed peach, prosecco</i>	€	13,00
<i>BLACK RUSSIAN</i>	<i>vodka, coffee liqueur</i>	€	12,00
<i>BLOODY MARY</i>	<i>vodka, tomato juice, sauce</i>	€	13,00
<i>CAIPIRIHNA</i>	<i>cachaca, brown sugar, lime</i>	€	13,00
<i>COCKTAIL CHAMPAGNE</i>	<i>cognac, champagne, sugar, angostura</i>	€	15,00
<i>DAIQUIRI</i>	<i>white rum, lime juice, sugar</i>	€	10,00
<i>DAQUIRI FROZEN STRAWBERRY</i>	<i>white rum, lime juice, strawberries</i>	€	13,00
<i>GARIBALDI</i>	<i>bitter, orange juice fresh</i>	€	13,00
<i>HORSE'S NECK</i>	<i>brandy, angostura, ginger ale, lemon zest</i>	€	12,00
<i>KIR</i>	<i>cassis cream, wine</i>	€	10,00
<i>KIR ROYAL</i>	<i>cassis cream, champagne</i>	€	15,00
<i>MANHATTAN</i>	<i>rey whiskey, red vermouth, angostura</i>	€	12,00
<i>MARGARITA</i>	<i>tequila, lime huice, triple sec</i>	€	12,00
<i>MARTINI</i>	<i>gin, dry vermouth</i>	€	P. V.
<i>MIMOSA</i>	<i>orange juice fresh, prosecco</i>	€	13,00
<i>MOJITO</i>	<i>white rum, sugar, fresh mint, lime juice, soda</i>	€	14,00
<i>MOSCOW MULE</i>	<i>vodka, lime juice, ginger beer, ginger, cucumber</i>	€	14,00
<i>NEGRONI</i>	<i>gin, bitter, red vermouth</i>	€	12,00
<i>OLD FASHIONED</i>	<i>whiskey, sugar, angostura, soda</i>	€	12,00
<i>PINACOLADA</i>	<i>white rum, fresh pineapple, coconut</i>	€	13,00
<i>RUSTY NEIL</i>	<i>whisky, Drambuie</i>	€	12,00
<i>SCREW DRIVER</i>	<i>vodka, orange juice fresh</i>	€	13,00
<i>SOUR (WHISKEY)</i>	<i>whiskey, lemon juice, sugar</i>	€	12,00
<i>STINGER</i>	<i>brandy, white mint cream</i>	€	12,00
<i>TEQUILA SUNRISE</i>	<i>tequila, orange juice fresh, granadine</i>	€	13,00
<i>WHITE LADY</i>	<i>gin, lemon juice, Cointreau</i>	€	12,00
<i>WHITE RUSSIAN</i>	<i>vodka, coffee liqueur, milk cream</i>	€	12,00

BARMAN's PROPOSAL

PREDINNER

LIPARI peach vodka, white porto, prosecco, orange peel € 12,00

*Historic cocktail symbol of Caffè Il Giardino, delicate and balanced with persistent and pleasant scents, it makes the aperitif time an unforgettable moment – **UNIQUE***

RUBINO LUCCHESI vermouth Martini Rubino , bitter Campari, china Massagli, ginger beer, ginger € 12,00

*Designed as an alternative to classic 'Americano' it conquest skeptics palates with its harmony, the right balance between vermouth and bitters and its spicy end - **DARING***

AFTER DINNER

MOKA LUNAE black rum with vanilla and cinnamon, honey, Frangelico liqueur, Essentiae Caffè Lunae € 12,00

*A must for coffe's lovers. It's a perfect blend combination of spices, honey and hazelnuts. Velvet round in the mouth and digestive notes. **VELVETY***

FAT BOY white rum, Coca Buton, licorice liqueur € 12.00

*Robust after dinner with herbs ideal after heavy dinners; amateurs can no longer have other drinks - **DIGESTIVE***

LONG DRINK

BOOKSHOP vodka, apple liqueur, Cointreau, blue curacao € 12,00
tonic water

*When you want something fresh and lively; apple and orange blended with bubbles. Ideal drink everytime, crisp, refreshing and ... blue! - **LIVELY***

CAP'S spicy rum, angostura, orange zest, ginger ale € 12,00

*Spices of the rum blended with angostura, orange and ginger of ginger ale create a perfect mix of flavors. Nice friend for each after dinner. - **SPICY***

TWIST ON SPRITZ

Spritz is a cocktail on whose birthday reigns uncertainty. The stories tell that it was designed "by necessity" by Austrian soldiers stationed in Triveneto during its occupation in the years before the Risorgimento and Italy unification. Others argue that it was created in 1917 by the Austrian soldiers stationed on the Piave front. If the date is doubtful, the origin is the same and concordant, as well as the inventors. The name 'Spritz', of austrian origin, translates as 'spray', onomatopoeic term that indicates the action of dilute the wine with the sparkling water using the old gun or a soda siphon. The reason of the birth is simple: the Austrians were accustomed to fresh, light and slightly sparkling white wines of their mountains. Italian white wines, and expecially the Venetians, were and are a lot more alcoholic, so were diluted with soda water to make them sparkling and less 'strong'. Spritz recipe was pretty simple, and it was composed of equal amounts of soda water and white wine, not to be confused with the better known version with the 'Aperol'. The success of this cocktail and its rapid spread makes, in 2011, the 'AperolSpritz, encoded as ItalianSpritz or VenetianSpritz, added in the '60 international IBA'. In this section we want to offer our alternatives ot he basic Spritz. ENJOY!

<i>Sprizzo</i>	<i>Martini White, angostura orange, prosecco</i>	<i>€</i>	<i>10,00</i>
	<i>tropical liqueur, soda, orange peel</i>		
<i>Lipari Spritz</i>	<i>white Porto, peach vodka, prosecco</i>	<i>€</i>	<i>10,00</i>
	<i>Aperol, soda, orange peel</i>		
<i>Hugo</i>	<i>elderflower syrup, prosecco</i>	<i>€</i>	<i>10,00</i>
	<i>apple slices, mint leaves, soda</i>		
<i>Royal Passion</i>	<i>Martini Fiero, passion fruit liqueur</i>	<i>€</i>	<i>10,00</i>
	<i>prosecco, soda</i>		
<i>Summer Spritz</i>	<i>white wine, spuma, Aperol, soda</i>	<i>€</i>	<i>10,00</i>
<i>Sexy Spritz</i>	<i>bitter, prosecco, passion fruit liqueur</i>	<i>€</i>	<i>10,00</i>
	<i>fresh chili, soda</i>		
<i>Luxury Spritz</i>	<i>Martini Gold, champagne, Perrier water</i>	<i>€</i>	<i>15,00</i>

GIN & TONIC

The G&T, as it is commonly called, is the cocktail symbol of England; its birth is ancient and dates back to the colonial era when British soldiers drank the Indian Tonic Water to defend themselves from drought and tropical diseases such as malaria. It is known that quinine is an active ingredient against this disease, being a powerful febrifuge and, for a long time, was the only known remedy against it. To make its use more pleasant, since the bitter tendency rather pronounced, the soldiers joined their prince distillate, gin, transported by ship in all the colonies.

The G&T, in addition to fulfilling the above healing functions, became an ambivalent cocktail: the most famous aperitif in the Anglo-Saxon world and the well known after dinner in the rest of the world. We decided to offer you a list of gin, tonic and spices/botanicals to personalize your G&T! ENJOY!

CHOOSE YOUR FAVORITE GIN

<i>Acqueverdi</i>	<i>Elephant</i>	<i>Martin Miller</i>
<i>Aviation</i>	<i>Fifty pound</i>	<i>Mayfair</i>
<i>Beefeater</i>	<i>Filler</i>	<i>Monkey 47</i>
<i>Beefeater 24</i>	<i>G Vine Floraison</i>	<i>Monkey 47 sloe</i>
<i>Blue Cottal</i>	<i>Generous</i>	<i>Nikka Coffey</i>
<i>Blue Cottal barrique</i>	<i>Gilpin's</i>	<i>Nordes Atlantic</i>
<i>Bombay</i>	<i>Ginepraio</i>	<i>Plymouth</i>
<i>Bombay East</i>	<i>Gold 999,9</i>	<i>Sabatini</i>
<i>Botanic Kiss</i>	<i>Gordon</i>	<i>Saffron</i>
<i>Botanic Premium</i>	<i>Gordon pink</i>	<i>Star of Bombay</i>
<i>Botanic ultrapremium</i>	<i>Hendrick's</i>	<i>Tanqueray</i>
<i>Botanist Islay</i>	<i>Jinzu</i>	<i>Tanqueray Bloombery</i>
<i>Both's</i>	<i>G vine Novaison</i>	<i>Tanqueray N° 10</i>
<i>BR Essential</i>	<i>Villa Ascenti</i>	<i>Tanqueray Old Tom</i>
<i>Brockmans</i>	<i>London N°1</i>	<i>Tanqueray Rankpur</i>
<i>Bulldog</i>	<i>London N°3</i>	<i>Ungava Canadian</i>
<i>Collesi</i>	<i>Marconi 46</i>	<i>Valleombrosa</i>
<i>Dutch Courage</i>	<i>Mare</i>	<i>Windspiel Premium</i>

And THE TONICAL WATER

<i>Schweppes Tonic</i>	<i>Fever Tree Tonic</i>	<i>Fentmans Tonic</i>
<i>Schweppes Premium</i>	<i>Fever Tree Mediterranean</i>	<i>Royal Bliss Tonic</i>
<i>Origina Classic</i>	<i>Fever Tree Edelflowers</i>	<i>Hope Don Abbondio</i>
<i>Origina Yuzu Ocha</i>	<i>Tassoni</i>	<i>1724 Tonic</i>

*** Prices may change depending on the choice made.**

DEDICATED to “MARTINI”

The MARTINI, perhaps, the most popular drink in the world and definitely the king of cocktails; the aperitif par excellence.

Not yet certain of its origins, we like to think that is born after the mid-1800s by the hands of Jerry Thomas, certainly the father of all the bartenders, under the name of Martinez Cocktail, as reported by the "Bartenders Guide" written by Thomas himself in 1862. Twenty-six years later another text "Bartenders MANUAL", brings the item 'MARTINI', possibly because of a misspelling, and the same Mr. Thomas' recipe. From here on, the name MARTINI will be increasingly present in bars around the world.

In 1895 we read the first recipe of MARTINI that includes Italian vermouth. In 1910 in New York, by the hands of an Italian bartender named Martini, was born the modern version of the Cocktail MARTINI.

What we want to offer you is the ability to choose between our MARTINI COCKTAILS, classic and not, along a historical route from the middle of the last century until today.

If you have any suggestions in order to contribute to the evolution of the MARTINI we are here for you. ENJOY your Martini's

<i>007 or Vesper</i>	<i>as J.BOND recited “shaker not stirred”</i>
<i>Barolino</i>	<i>gin, quinated barolo, orange twist</i>
<i>Bikini</i>	<i>vodka, bitter, peach liqueur, quinine cordial</i>
<i>Blacktini</i>	<i>Bladvod black, dry vermouth dry, lemon twist</i>
<i>Espresso Martini</i>	<i>vodka, coffee liquor, espresso, sugar</i>
<i>Gibson</i>	<i>gin, dry vermouth dry, white onion</i>
<i>Gin & French</i>	<i>gin, dry vermouth, lemon peel</i>
<i>Gin & It</i>	<i>gin, red vermouth, red cherry</i>
<i>Islay Martini</i>	<i>gin, dry vermouth, peated whisky</i>
<i>Lipari –ni</i>	<i>gin, Aperol, white port, peach liquer, orange twist</i>
<i>Martinez 1862</i>	<i>old tom gin, red vermouth, orange bitter, triple sec</i>
<i>Martini 1895</i>	<i>old tom gin, red vermouth, orange bitter, lemon peel</i>
<i>Martini 1910</i>	<i>gin, dry vermouth, orange bitter, lemon twist</i>
<i>Martini dry I.B.A</i>	<i>gin, dry vermouth dry, twist lemon</i>
<i>Montgomery</i>	<i>scented gin with dry vermouth</i>
<i>Naked Martini</i>	<i>iced gin, dry vermouth (vaporized)</i>
<i>Perfect Martini</i>	<i>gin, dry vermouth, red vermouth, lemon twist, cherry</i>
<i>Pepino Martini</i>	<i>gin, vermouth dry, sugar, lemon juice, Saint Germain, crushed cucumber cubes</i>
<i>Pink Gin</i>	<i>Plymouth gin, angostura bitter</i>
<i>Sweet Martini</i>	<i>gin, red vermouth, red cherry</i>
<i>Tequini</i>	<i>tequila, dry vermouth, lemon twist</i>
<i>Vodkatini</i>	<i>vodka, dry vermouth, lemon twist</i>

*** Prices may change depending on the choice made.**

SNACK

FOCACCE

<i>Classica</i>	<i>cheese cream, raw ham</i>	€	6,00
<i>Tradizionale</i>	<i>mozzarella, ham steak</i>	€	6,00
<i>Saporita</i>	<i>tomato, raw ham, oregano</i>	€	6,00
<i>Sfiziosa</i>	<i>breasaola, grana padano cheese, rocket</i>	€	6,00
<i>Trendy</i>	<i>turkey, tomato, Philadelphia cheese cream</i>	€	6,00
<i>Poco poco</i>	<i>Philadelphia cheese, tomato, ham steak</i>	€	6,00

SANDWICHES

<i>Maxi Toast</i>	<i>cheese and ham steak</i>	€	6,00
<i>Gustoso</i>	<i>raw ham, soft cheese, rocket,</i>	€	4,00
<i>Toast</i>	<i>cheese and ham steak</i>	€	5,00
<i>Vegetarian Toast</i>	<i>tomato, artichokes cream, mozzarella</i>	€	5,00

TRAMEZZINO SANDWICHES

<i>Artichokes and Turkey ham</i>	€	6,00
<i>Capricciosa sauce and ham steak</i>	€	6,00
<i>Tuna fish, tomato and mayonnaise</i>	€	6,00
<i>Tuna fish,egg and mayonnaise</i>	€	6,00

COLD PLATTERS

QUICHES

<i>Spinach</i>	€	6,00
<i>Artichokes</i>	€	6,00
<i>Zucchini</i>	€	6,00
<i>Green beans</i>	€	6,00
<i>Asparagus</i>	€	6,00
<i>Mixed vegetables</i>	€	6,00

THE DISHES

<i>Carpaccio of bresaola, rocket and Parmesan</i>	€	12,00
<i>Swordfish carpaccio, salad, cherry tomatoes, balsamic vinegar</i>	€	12,00
<i>Caprese: mozzarella, tomato and basil</i>	€	10,00
<i>Burrata with Pachino cherry tomatoes and anchovies served with homemade bread</i>	€	13,00
<i>Carpaccio of turkey breast fresh cheese and ...</i>	€	P.V.
<i>Quinoa or Cous Cous with seasonal vegetables</i>	€	10,00
<i>Quinoa or Cous Cous with seasonal vegetables and ...</i>	€	P.V.
<i>Cold cut</i>	€	12,00

SALADS

<i>MONTANARA: mixed salad, speck, fontina cheese, corn, tomato</i>	€	12,00
<i>MARINARA: mixed salad, cherry tomatoes, black olives tuna, corn, anchovies</i>	€	12,00
<i>CAMPAGNOLA: mixed salad, tomatoes, carrots boiled eggs, mozzarella</i>	€	12,00
<i>VEGETARIANA: mixed salad, cucumber, cherry tomatoes, carrots, celery, boiled egg, fennel</i>	€	12,00
<i>VEGANA: green salad, smoked tofu, bread cubes, tomatoes, corn</i>	€	12,00

SWEETS & CO.

CAKES

<i>Cheesecake</i>	€	6,00
<i>Fruit tart</i>	€	6,00
<i>Pears & chocolate tart</i>	€	6,00
<i>Jam tart</i>	€	4,00
<i>Grandmother cake</i>	€	6,00
<i>Cake of the day</i>	€	P.V.

FRUIT SALAD & CO

<i>Melon with red Porto</i>	€	10,00
<i>Mixed fruit salad</i>	€	5,00
<i>Mixed berries salad</i>	€	6,00
<i>Dish of fruit</i>	€	5,00
<i>Strawberry</i>	€	5,00
<i>Strawberry and whipped cream</i>	€	6,00
<i>Pineapple</i>	€	5,00
<i>Pineapple and</i>	€	P.V.

BEERS

<i>Adelscott</i>	<i>France, lager double malt 6,5%</i>	€	8,00
<i>Beck's</i>	<i>Germany, pilsner 5%</i>	€	8,00
<i>Bud</i>	<i>USA lager 5%</i>	€	8,00
<i>Ceres</i>	<i>Danmark, strong Ale 7,7%</i>	€	8,00
<i>Chimay red</i>	<i>Belgium, trappist 7,0%</i>	€	8,00
<i>Corona</i>	<i>Mexico, lager 4,6%</i>	€	8,00
<i>Guinness</i>	<i>Ireland, stout 5%</i>	€	8,00
<i>Heineken</i>	<i>Holland, lager 5,0%</i>	€	8,00
<i>Menabrea</i>	<i>Italy, lager 5%</i>	€	8,00
<i>Moretti Zero</i>	<i>Italy, non-alcoholic lager</i>	€	8,00
<i>Nastro Azzurro</i>	<i>Italy, lager 5,1%</i>	€	8,00
<i>Tennent's Super</i>	<i>Great Britain, strong ale 9%</i>	€	8,00

Made by ARTISANAL Producers

<i>IL GIARDINO</i>	<i>MASTROBIRRAIO belgian ale pale 5,2%</i>	€	9,00
<i>Drago rosso</i>	<i>MOSTROBIRRAIO english pale ale 6%</i>	€	9,00
<i>Vaidimoda</i>	<i>MOSTROBIRRAIO american ipa 7,7%</i>	€	9,00
<i>Pindaros</i>	<i>MOSTROBIRRAIO belgian triple 9,7%</i>	€	9,00
<i>La Mancina</i>	<i>BIRRIFICIO DEL FORTE belgian strong ale 7,5%</i>	€	9,00
<i>Cento Volte Forte</i>	<i>BIRRIFICIO DEL FORTE blanche wit 4%</i>	€	9,00
<i>Gassa D'Amante</i>	<i>BIRRIFICIO DEL FORTE blonde ale 4,5%</i>	€	9,00

JUICES & SMOOTHIES

Refreshing and healthy, with vitamins and mineral

Kohl

<i>Fine apple juice from the mountains ELSTAR</i>	€	6,00
<i>Fine apple juice from the mountains ROUGE</i>	€	6,00
<i>Fine apple juice from the mountains JONAGOLD</i>	€	6,00
<i>Fine apple juice from the mountains & Albicocca</i>	€	6,00
<i>Fine apple juice from the mountains & Mirtillo</i>	€	6,00
<i>Fine apple juice from the mountains & Carota</i>	€	6,00

RETE SIPUO FARE

AGRICOLTURA **BIOLOGICA** SOCIALE **SICILIANA**

<i>Organic pomegranate's juice</i>	€	8,00
<i>Organic orange, carrot and lemon's juice</i>	€	7,00
<i>Organic orange, carrot, ginger and lemon's juice</i>	€	7,00



<i>Lingoberry's Vitis-Bio Smoothie</i>	€	7,00
<i>Wilberry's Vitis-Bio Smoothie</i>	€	7,00
<i>Blueberry's Vitis-Bio Smoothie</i>	€	7,00
<i>Apricot's Vitis-Bio Smoothie</i>	€	7,00
<i>Pear and raspberry's Vitis-Bio Smoothie</i>	€	7,00

GEMS of the SEASON

NOT- ALCHOLIC DRINK

TINTARELLA: centrifuged carrot, apricot juice, lime juice, orange juice, ginger beer € 13,00

Sea tourist drink, tanning, invigorating, refreshing and slightly spicy. – All with 0% vol. -**Touristic**

SKIWASSER: raspberry puree, lemon juice, soda € 10,00

Although being one of the simplest it is one of the most good. Raspberry, lemon and soda for a timeless drink.
Alcohol **FREE- PLEASER**

FROZEN

FROZEN MOJITO: lime ice-cream, green mint cream, white rum € 13,00

Drink of summer par excellence, a cool and refreshing mouse for any time of the day. - **REFRESHING**

FRUIT FROZEN DAIQUIRI: white rum, lime juice and seasonal fruit € 13,00

Choose fruit that you like and you'll have the ideal drink for the warmest souls.. - **FRUITY**

MUST

FEELING strawberries, orange juice, carrots € 13,00
pineapple, water (cal. 89,5)

Drink and stay fit, zero alcohol, low in calories and a lot of taste! Ideal for those who want to keep their figure. – **DIETETIC**

PIRINZIN white rum, brown sugar, watermelon, lime € 13,00
Midori liqueur, ginger ale

Historical 'Eat-and-drink' of the Giardino, a piece of watermelon and a sip of pirinzin; as it ends you want another! - **SUMMERY**