Al Bar

LISTINO

Caffè		€	*3,50*
Caffè corretto		€	*4,00*
Caffè decaffeinato, orzo		€	*3,50*
Ginseng		€	*4,00*
Cappuccino		€	*4,50*
Cappuccino ginseng		€	*5,00*
Latte		€	*3,00*
Latte macchiato		€	*5,00*
Cioccolata		€	*6,00*
Cioccolata con panna		€	*7,00*
The, camomilla, tisane		€	*6,00*
The, Infusi speciali		€	*P.V.*
Paste		€	*3,00*
Paste speciali		€	*P.V.*
Minerale	*cl. 50*	€	*3,00*
Perrier	*cl. 25*	€	*6,00*
Succhi di frutta, bibite	*cl, 20*	€	*6,00*
Bibite, succhi speciali	*cl,20*	€	*P.V.*
Birre	*cl.33*	€	*8,00*
Birre artigianali	*cl.33*	€	*9,00*
Spremute		€	*8,00*
Frappé		€	*8,00*
Frullati		€	*8,00*
Vino		€	*10,00*
Spumanti metodo charmat		€	*10,00*
Spumanti metodo classico		€	*13,00*
Champagne		€	*P.V.*
Aperitivi sodati		€	*9,00*
Vermouth e simili		€	*10,00*
Grappe		€	*P.V.*
Amari, liquori nazionali		€	*8,00*
Liquori nazionali speciali		€	*P.V.*
Liquori esteri		€	*P.V.*
Brandy, Cognac		€	*P.V.*
Whisky, Rum		€	*P.V.*
Long drinks, Cocktails		€	*13,00*
Long Drinks Speciali		€	*P.V.*

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

INTERNATIONAL DRINK I.B.A.

ALEXANDER	*crema cacao scura, crema di latte, brandy*	*€*	*14,00*
AMERICANO	*bitter, vermouth rosso, soda*	*€*	*14,00*
BACARDI	*rum bianco, succo di lime, granatina*	*€*	*14,00*
BELLINI	*pesca frullata, prosecco*	*€*	*15,00*
BLACK RUSSIAN	*vodka, liquore al caffè*	*€*	*15,00*
BLOODY MARY	*vodka, succo pomodoro, condimento*	*€*	*16,00*
CAIPIRIHNA	*cachaca, zucchero di canna, lime*	*€*	*16,00*
COCKTAIL CHAMPAGNE	*cognac, champagne, zucchero, angustura*	*€*	*18,,00*
DAIQUIRI	*rum bianco, succo di lime, zucchero*	*€*	*14,00*
DAQUIRI FROZEN STRAWBERRY	*rum bianco, succo di lime, fragole*	*€*	*16,00*
GARIBALDI	*bitter, spremuta d'arancia*	*€*	*15,00*
HORSE'S NECK	*brandy, angostura, ginger ale, scorza limone*	*€*	*15,00*
KIR	*crema di cassis, vino bianco*	*€*	*12,00*
KIR ROYAL	*crema di cassis, champagne*	*€*	*18,00*
MAI TAI	*rum chiaro e scuro, orzata, orange curaccao, succo di lime*	*€*	*15,00*
MANHATTAN	*rey whiskey, vermouth rosso, angostura*	*€*	*14,00*
MARGARITA	*tequila, succo di lime, triple sec*	*€*	*14,00*
MARTINI	*gin, vermouth dry*	*€*	*P.V.*
MIMOSA	*spremuta d'arancia, prosecco*	*€*	*15,00*
MINT JULEP	*bourbon whiskey, zucchero , menta, acqua*	*€*	*16,00*
MOJITO	*rum bianco , zucchero, succo di lime, foglie di menta, soda*	*€*	*16,00*
MOSCOW MULE	*vodka,succo lime, ginger beer, ginger, cetriolo*	*€*	*16,00*
NEGRONI	*gin, bitter, vermouth rosso*	*€*	*14,00*
OLD FASHIONED	*bourbon whiskey, zucchero, angostura, soda*	*€*	*15,00*
PINACOLADA	*rum bianco, ananas fresco, cocco*	*€*	*16,00*
RUSTY NEIL	*whisky, Drambuie*	*€*	*15,00*
SCREW DRIVER	*vodka, succo d'arancia fresco*	*€*	*15,00*
SEX ON THE BEACH	*vodka, liquore alla pesca, succo d'arancia e cranberry*	*€*	*15,00*
SOUR (WHISKEY)	*bourbon whiskey, succo di limone, zucchero*	*€*	*15,00*
STINGER	*brandy, crema di menta bianca*	*€*	*14,00*
TEQUILA SUNRISE	*tequila, spremuta d'arancia, granatina*	*€*	*15,00*
TOMMY's MARGARITA	*tequila, succo di lime, sciroppo di agave*	*€*	*15,00*
WHITE LADY	*gin, succo di limone, Cointreau*	*€*	*14,00*
WHITE RUSSIAN	*vodka, liquore al caffè, crema di latte*	*€*	*15,00*

LE PROPOSTE DEL BARMAN

PREDINNER

LIPARI liquore alla pesca, porto bianco, prosecco, stringa di scorza d'arancia *€ 14,00*

*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 *€ 14,00*

*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. *€ 14,00*

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 *€ 14,00*

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

LONG DRINK

BOOKSHOP vodka, liquore alla mela, Cointreau, blue curacao, acqua tonica *€ 14,00*

*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 *€ 14,00*

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**

LE CHICCHE DI STAGIONE

GIARDINO's GROG (Hot) rum scuro, apricot brandy, Galliano, scorza di limone, chiodi di garofano, cannella, zucchero e acqua calda € 12,00

*Drink perfetto per le serate al mare d'inverno; Corroborante, digestivo e lievemente speziato. - **VELLUTATO***

SKIWASSER (Hot) sciroppo di lamponi, succo di limone, zucchero, acqua calda € 10,00

Ricetta originale del drink per la sosta dello sciatore.
Noi lo beviamo anche al mare
*Tutto a zero% alcool - **PIACIONE***

VEUVE IMPERIAL (Hot) spremuta di mandarino, Mandarin Napoleon, panna in superficie € 15,00

*Liquore creato per NAPOLEONE con l'aggiunta del mandarino fresco e la panna crea un connubio caldo e fruttato. - **ARMONICO***

ITALIAN MANHATTAN Brandy italiano, Vinsanto, aceto balsamico tradizionale di Modena extravecchio € 15,00

*Variante al Manhattan, classico drink invernale, fatto con prodotti d'eccellenza del nostro territorio – **AVVOLGENTE***

I MUST

FEELING fragole, spremuta d'arancia, carote ananas, acqua (cal. 89,5) € 15,00

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

PIRINZAN lime, zucchero di canna, ananas a pezzettini Midori, rum bianco, ginger ale € 15,00

*Mangia e bevi storico del locale, un pezzo di ananas e un sorso di pirinzan, come finisce ne vorresti un altro! – ricetta all'alternativa all' **ESTIVO "PIRINZIN"***

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 si 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!

SPRIZZO	*Martini bianco, angostura orange, Prosecco, liquore tropicale, stringa arancio, seltz*	*€*	*13,00*
LIPARI SPRITZ	*porto bianco, vodka pesca, prosecco Aperol, stringa arancio, seltz*	*€*	*13,00*
HUGO	*sciroppo ai fiori di sambuco, prosecco fette di mela, foglie menta, seltz*	*€*	*13,00*
ROYAL PASSION	*Martini Fiero, liquore passion fruit prosecco, seltz*	*€*	*13,00*
SUMMER SPRITZ	*vino bianco, spuma bionda, Aperol, seltz*	*€*	*13,00*
SEXY SPRITZ	*bitter, prosecco, liquore passion fruit peperoncino fresco, seltz*	*€*	*13,00*
LUXURY SPRITZ	*Martini Gold, champagne, Perrier*	*€*	*18,00*

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 **

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

LE TONICHE

Schweppes Tonic
Schweppes Premium
Artisan Classic Tonic
The London Essence Tonic
Fever Tree indian Tonic
Fever Tree Mediterranean
Fever Tree Edelflowers
Green Gove
Fentimans Tonic
Fentimans Orange
Fentimans Yuzu
1724 Tonic

**I prezzi potranno cambiare a seconda della scelta effettuata.*
**Per la lista completa dei gin chiederla al cameriere.*

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*

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

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

SNACK

FOCACCE

Classica	*crema di formaggio, prosciutto crudo (1,7)*	*€*	*6,00*
Poco poco	*Philadelphia, pomodoro, prosciutto cotto (1,7)*	*€*	*6,00*
Saporita	*pomodoro, prosciutto crudo, origano (1,7)*	*€*	*6,00*
Sfiziosa	*bresaola, formaggio grana, rucola (1,7)*	*€*	*6,00*
Caprese	*pomodoro, mozzarella, origano (1,7)*	*€*	*6,00*
Tradizionale	*mozzarella, prosciutto cotto (1,7)*	*€*	*6,00*
Trendy	*tacchino, pomodoro, Philadelphia (1,7)*	*€*	*6,00*

PANINI

Gustoso	*salmone, philadelphia, rucola (1,7)*	*€*	*6,00*
Vegetariano	*tonno, uovo sodo (1,3, 4,7)*	*€*	*6,00*
Toast	*formaggio e prosciutto cotto (1,7)*	*€*	*6,00*
Toast	*formaggio, prosciutto cotto e ... (1,7, ?)*	*€*	*7,00*
Toast Vegetariano	*pomodoro, crema di carciofi, mozzarella (1,7)*	*€*	*6,00*

TRAMEZZINI

Carciofini e prosciutto di Tacchino (1,7)	*€*	*7,00*
Salsa capricciosa e prosciutto cotto (1,7)	*€*	*7,00*
Tonno, tacchino e maionese (1,3,4,7)	*€*	*7,00*

I PIATTI FREDDI

TORTE SALATE

Asparagi (1,3,7,9)	€	6,00
Carciofi (1,3,7,9)	€	6,00
Fagiolini (1,3,7,9)	€	6,00
Spinaci (1,3,7,9)	€	6,00
Zucchini (1,3,7,9)	€	6,00
Verdure miste (1,3,7,9)	€	6,00

I PIATTI

Carpaccio di bresaola, rucola e grana (7,12)	€	13,00
Carpaccio di spada, rucola e pomodorini (4,12)	€	15,00
Caprese mozzarella, pomodoro e basilico (7)	€	10,00
Burrata pugliese con pomodorini pachino e acciughe servita con pane casareccio (1,4,7)	€	14,00
Tonno, ceci e pomodorini (4)	€	13,00
Carpaccio di fesa di tacchino, formaggio fresco e .... (7 ...)	€	P.V.
Quinoa (1) o Cous Cous con verdure di stagione	€	10,00
Quinoa (1) o Cous Cous con verdure di stagione e ...	€	P.V.

LE INSALATE

MONTANARA: insalata mista, speck, fontina, mais, pomodoro(1,7)	€	13,00
MARINARA: insalata mista, pomodori pachino, uovo, olive nere, tonno, , mais, acciughe, (1,3,4,7)	€	13,00
CAMPAGNOLA: insalata, pomodoro, pollo, grana, pancetta, crostini di pane, (salsa caesar) (1,3,4,7)	€	13,00
VEGETARIANA: insalata mista, cetriolo, pomodorini, carote, sedano, uovo sodo, finocchi (1,3,11)	€	12,00
VEGANA: insalata verde, tofu affumicato, cubetti di pane, pomodorini, mais (1,6,8,9)	€	13,00

DOLCERIE & CO.

TORTE

Cheesecake (1,3,7) ..... € 8,00

Crostata di frutta (1,3,7) ..... € 8,00

Sacher (1,3,7,8,) ..... € 8,00

Torta IL GIARDINO (1,3,7,8) ..... € 8,00

Tiramisu' (1,3,7,8) ..... € 8,00

Torta AGATA (1,3,7,8) ..... € 8,00

Torta della nonna (1,3,7,8) ..... € 8,00

Torta del giorno (chiedere) ..... € P.V.

MACEDONIE

Macedonia ..... € 6,00

Macedonia di sottobosco ..... € 7,00

Fragole ..... € 7,00

Fragole con panna (7) ..... € 8,00

Ananas ..... € 6,00

Ananas al ... . € P.V.

LA FRUTTA ... NEL BICCHIERE

Kohl

Succhi di mela di montagna (200ml)

Succo di mela di montagna Sonnenglanz	€	*7,00*
Succo di mela di montagna Rouge	€	*7,00*
Succo di mela di montagna Jonagold	€	*7,00*
Succo di mela di montagna & Albicocca	€	*7,00*
Succo di mela di montagna & Mirtillo (rosso o nero)	€	*8,00*
Succo di mela di montagna & Carota	€	*7,00*

RETE SI PUÒ FARE
AGRICOLTURA BIOLOGICA SOCIALE SICILIANA

Nettare Biologico (200 ml)

Nettare biologico di Melograno	€	*8,00*
Nettare biologico ACE: Arancia, Limone, e Carota	€	*7,00*
Nettare Biologico di Arancia, Limone, Carota e Zenzero	€	*7,00*

ALPE PRAGAS
Feinstes aus Früchten
DOLOMITES

Vitis-Bio Smoothie (200 ml)

Vitis-Bio Smoothie di mirtillo rosso	€	*8,00*
Vitis-Bio Smoothie di frutti di bosco	€	*8,00*
Vitis-Bio Smoothie di mirtillo	€	*8,00*
Vitis-Bio Smoothie di albicocca	€	*8,00*
Vitis-Bio Smoothie di pera e lampone	€	*8,00*

LE BIRRE

Beck's	*Germania, pilsner5%*	*€*	*8,00*
Bud	*USA lager 5%*	*€*	*8,00*
Ceres	*Danimarca, strong 7,7%*	*€*	*8,00*
Chimay tappo rosso	*Belgio, trappista 7,0%*	*€*	*8,00*
Corona	*Mexico, lager 4,6%*	*€*	*8,00*
Guiness	*Irlanda, stout 5%*	*€*	*8,00*
Heineken	*Olanda lager 5,0%*	*€*	*8,00*
Menabrea	*Italia, lager 5%*	*€*	*8,00*
Moretti Zero	*Italia, lager analcolica*	*€*	*8,00*
Tennent's Super	*Gran Bretagna, strong ale 9%*	*€*	*8,00*

LE BIRRE ARTIGIANALI

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