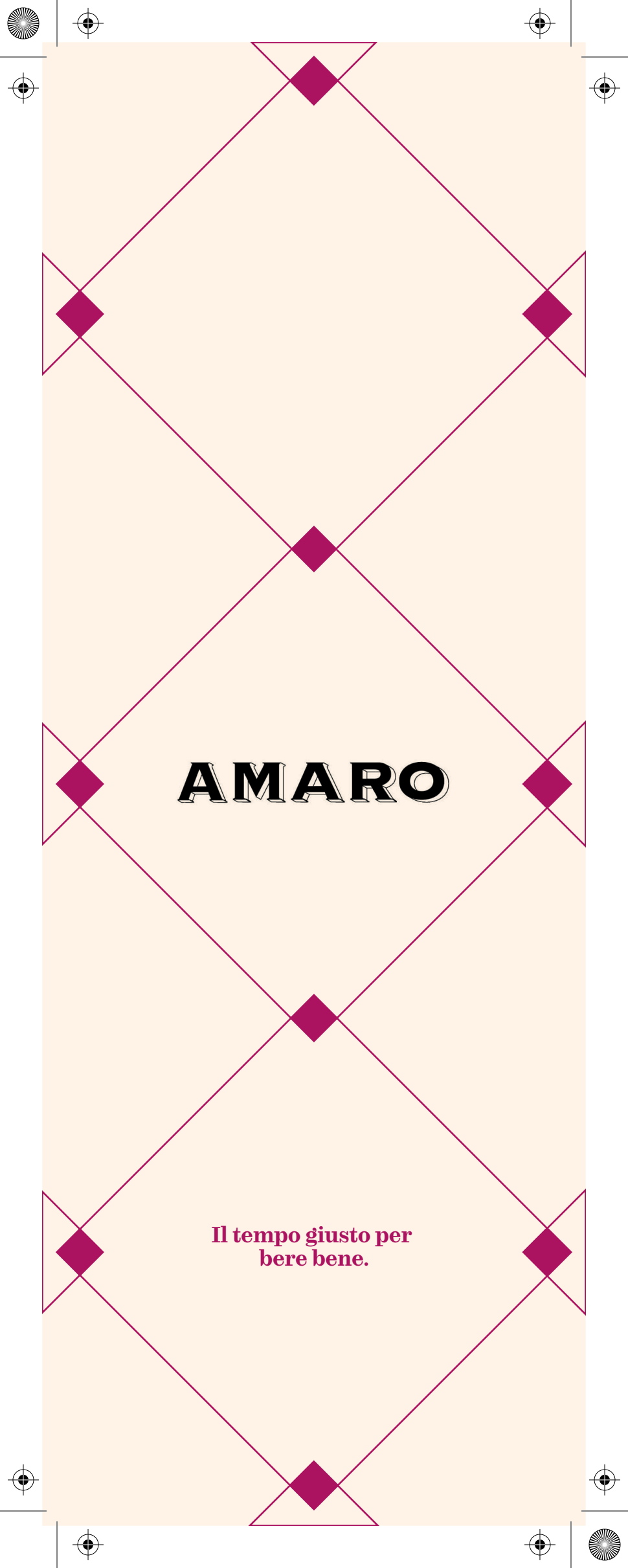




AMARO

**Il tempo giusto per
bere bene.**

VINO

VINO DELLA CASA

in Collaborazione con la Cantina Tasi.

BIANCO

Garganega - Valpop 3,5 / 15 / 28

ROSSO

Molinara - Rondinella, Valpop 3,5 / 15 / 28

BOLLICINE

Garganega - Moon Nature 6 / 30

BIANCHI

Vittorini - Marche Bianco 4 / 24

Riesling - Koelher-Ruprecht 6 / 30

Gautheron - Bourgogne Blanc 8 / 35

ROSSI

Corte Scaletta - Cabernet 5 / 30

Soripa - Valpolicella Superiore 6 / 35

Tasi - Valpolicella Ripasso 5 / 30

BOLLICINE

Tasi - Prosecco Bio 4 / 21

Pedrotti - Trento Doc Brut Nature 7 / 35

Moltès - Cremant d'alsace brut 7 / 35

CANTINA

BIANCO

Vi proponiamo una piccola selezione di bottiglie dalla nostra cantina.

Graziano Prà - Staforce, Soave Classico Doe	28
Suavia - Massifitti, Trebbiano di Soave	28
Sylvie Spielmann - Riesling	38
Monte Cimo - Tre vie, Sauvignon	42
Domaine Grand - Savagnin de Jura 2022	62
Nicolas Maillet - Macon Verzè 2021	68

ROSSO

Brigaldara - Case Vecie, Valpolicella Superiore	28
Brezza - Langhe Nebbiolo	35
Scarzello - Barbera	40
Domaine Lequin - Santenay Vieilles Vignes	60
Soripa - Amarone della Valpolicella 2017	65
Brezza - Barolo Sarmassa	80

BOLLICINE

Casa Coste Piane - Prosecco di Valdobbiadene	24
Tenuta la cà - Biso	24
Margaine - le Brut Premiere Cru, Champagne	35
Pascal Mazet - Cuvee Nature, Champagne	70
Marion Perseval - Extra Brut Blanc de Blanc Champagne	80
Hugues Godmè - Grands Jardins extra brut Champagne	95

APERITIVO

**Ve lo meritate. Dopo lavoro, nel primo pomeriggio,
la mattina, a notte fonda. Quando volete voi:**

AMARO AMERICANO 6

Amaro Bitter Blend, Volume Primo, Soda

AMERICANO BIANCO 7

Suze, Bergamotto Italicus, Americano Cocchi, Soda

ITALIA NOVANTA 7

Cynar, Gajardo, Punt e mes, Amaro Nazionale, Soda

GARIBALDI 7

Campari, Select, Bergamotto, Spremuta d'arancia

DOPOLAVORO 7

Vermouth Volume Primo, soda al fico, oliva

FURFANTELLO 7

Campari, Limoncello Nazionale, cetriolo, Soda al pompelmo

MALANDRINO 7

Select, Aperitivo Luxardo, Liquore alla ciliegia, Arancia, Limone,
Frutto della Passione

SHAKERATO AGRUMATO 7

Campari, Liquore al Mandarino e sherbet al Pompelmo

SPRITZ

CLASSICO

5

Aperol, Campari, Select, Cynar, Vermouth, China, Gajardo, Luxardo, a vostra scelta.

DELLA CASA

6

Select, Campari, Rabarbaro zucca, Frutto della Passione, Brut, Soda

FRANCESE

6

Sambuco, Suze, Menta, Cetriolo, Brut, Soda

NEGRONI

Più Amaro di così...

AMARO 10

Campari, Vermouth Volume Primo, Gin, Mescolato alla perfezione

NEGRONI BUONANOTTE 10

Suze, Venturo, Pera Williams, Camomilla, americano cocchi, Gin

NEGRONI MEZCAL 10

Campari, Fusetti Cacao, Chipotle, Punt e Mes, Volume Primo, Mezcal

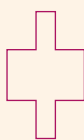
BOULEVARDIER DEL PONTE 10

Campari, Mezzo e Mezzo Nardini, Melograno, Vermouth Dry,
Palo Santo, Fave di Cacao, Wild Turkey 101

SELEZIONE DI NEGRONI STAGIONALI 15

Perché sceglierne uno solo quando si possono bere tutti e tre insieme?

CLASSIC



Per questa stagione vi proponiamo una piccola lista di classici, ai quali abbiamo aggiunto un ingrediente per riproporvi questi drink in una nuova veste. Siamo sempre a vostra disposizione per un buon gin tonic o qualsiasi altro classico abbiate in mente.

GIMLET + YOGURT 10

Tanqueray Ten, Sambuco, Limoncello Nazionale, Pompelmo, Yogurt, Lime, Basilico

SERAFIN + MELA VERDE 10

Vodka Altamura, Mela Verde, Bergamotto, Pera, Lime, Ginger Beer

PALOMA + JALAPENOS 10

Agave all' jalapenos, Tequila Espolon, Sherry Fino, Lime, soda al Pompelmo Rosa, olio agrumato e sale.

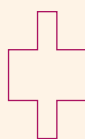
TONIC + OLIVA 10

Tanqueray Ten, Oleato, Cordiale di Olive di Castelvetro, ibisco, Tonica

FIZZ + GINGERBREAD 10

Gin, Cannella, Marsala, agrumi, latte di Cocco, egg-whites, soda

CLASSIC



TOMMY'S MARGARITA + COCCO 10

Tequila Espolon, Mezcal, Olio di Cocco, Cointreau, Agave, Lime

MATADOR + PEPERONCINO 10

Mezcal, tequila, Frutto della Passione, Ananas, Lime, Amaro Spicy Sauce

MAI TAI + MANGO 10

Mango, Lemongrass, Cardamomo Verde, Rum Appleton, Rump@blie origin, Orancio Savoia, Lime

WHISKY SOUR + OLIVE OIL 10

Wild turkey 101, Sherry oloroso, Banane du Brésil, olio evoo, Limone, noce moscata

OLD FASHIONED + PALO SANTO 10

Bourbon Wild Turkey 101, Palo Santo, Fava Tonka

MANHATTAN + MISO 10

Wild Turkey Rye, Miso, Vermouth Volume Primo, Sake Italiano, Burro d'Arachide.

ANALCOLICI

ZERO AMERICANO

6

Amarico Bitter, Vermouth Analcolico, Soda

ZERO GARIBALDI

6

Amarico aperitivo, marmellata di mandarino, Spremuta d'arancia

ZERO PALOMA

6

Amarico Bitter, palo santo, Lime, Pompelmo Rosa

GINGER BEER

6

Ginger Beer dell'archivio, Limone, Soda

ZERO PENSIERI

6

Mango, frutto della passione, latte di cocco, Ananas

CAFFÈ +

Per bere il caffè de "Torrefazione Gli Ormesini" anche di notte

ESPRESSO MARTINI 10

Tia Maria, Vodka, Espresso Ormesini, Fava Tonka

SALTY RUSSIAN 10

Vodka, Tia Maria, Crema al Caramello salato ed Espresso.

CALDO CARRIBEAN HOT COFFEE 10

Rumpublic Origin, Mezcal, Amaro Syrup, Caffè americano Ormesini, Panna, Cannella

CALDO IRISH COFFEE 10

The Busker Irish Whiskey, Caffè Americano "gli Ormesini", Panna, Noce Moscata

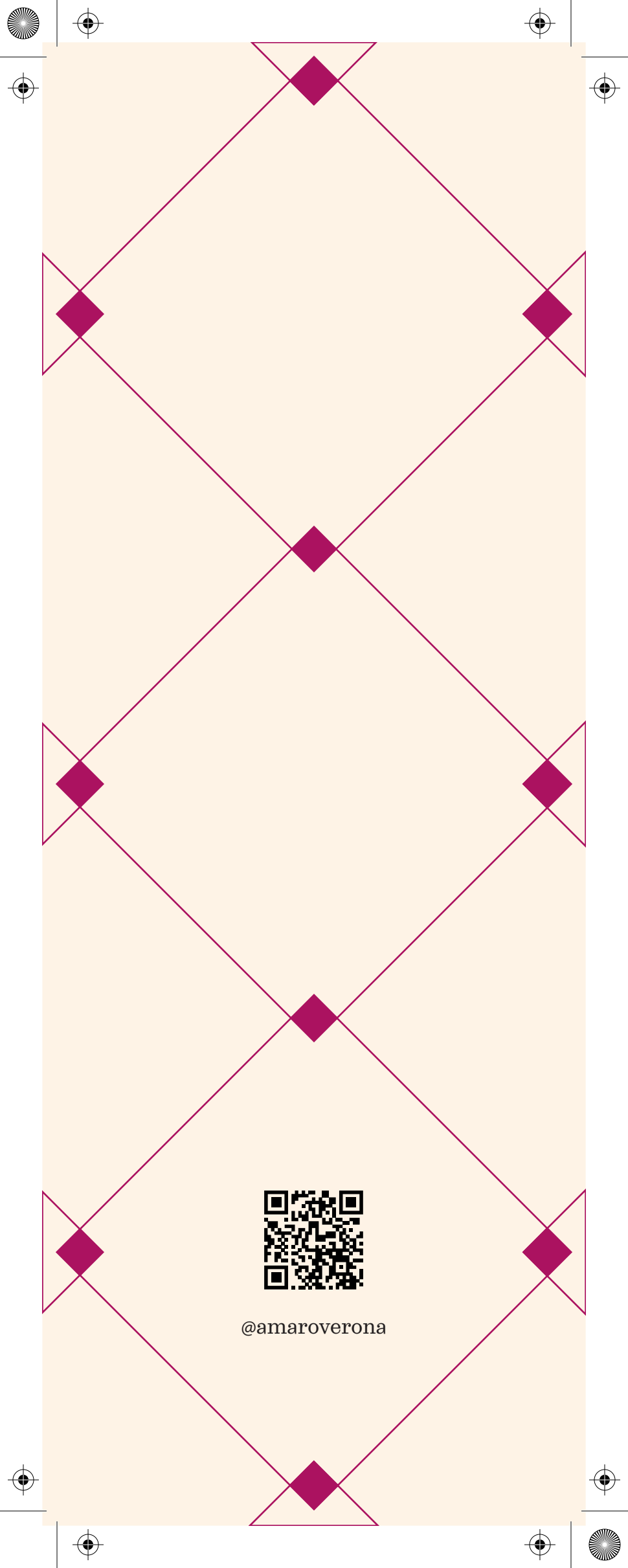
BAR

BIRRA

Weisenhoer Glocken Hell	3,5 / 6
Guinness	6,5
Moretti Zero	4

CAFFETTERIA

Espresso "gli Ormesini"	1,50
Espresso deka	1,50
Macchiatone	1,80
Cappuccino	2
Orzo	1,80
Ginseng	1,80
Cappucino orzo/ginseng	2,50
Aggiunta latte vegetale	0,30
Caffxè americano "gli Ormesini"	2
Caffè shakerato	3
Latte macchiato	3,50
Acqua Panna/ San Pellegrino 0,25	1
Acqua Panna/ San Pellegrino 0,75	3,50
Succo di frutta	3,50
Bibite	da 3,50€ a 5
Spremuta	4,50
Brioche	da 1,50 a 2,50



@amaroverona