



**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 - Staforte, 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	60
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

## ROSATO

6

Aperitivo Gajardo , Cocchi Rosa, Palo santo, Pompelmo Rosa e 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, mezcäl

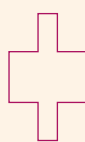
## BOULEVARDIER DEL PONTE 10

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 al jalapeño, Tequila Espolòn, sherry fino, lime, soda al pompelmo rosa, olio agrumato e sale

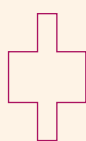
## TONIC + OLIVA 10

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 Espolòn, 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, Rum Public Origin, Arancio Savoia, lime

## **WHISKY SOUR + OLIVE OIL** 10

Wild Turkey 101, sherry oloroso, banane du Brésil, olio evo, 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

# ANALCOLOICI

## 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

## CARIBBEAN HOT COFFEE 10

Rum Public Origin, mezcal, amaro syrup, caffè americano Ormesini, panna, cannella

CALDO

## IRISH COFFEE 10

The Busker Irish Whiskey, caffè americano "Gli Ormesini", panna, noce moscata

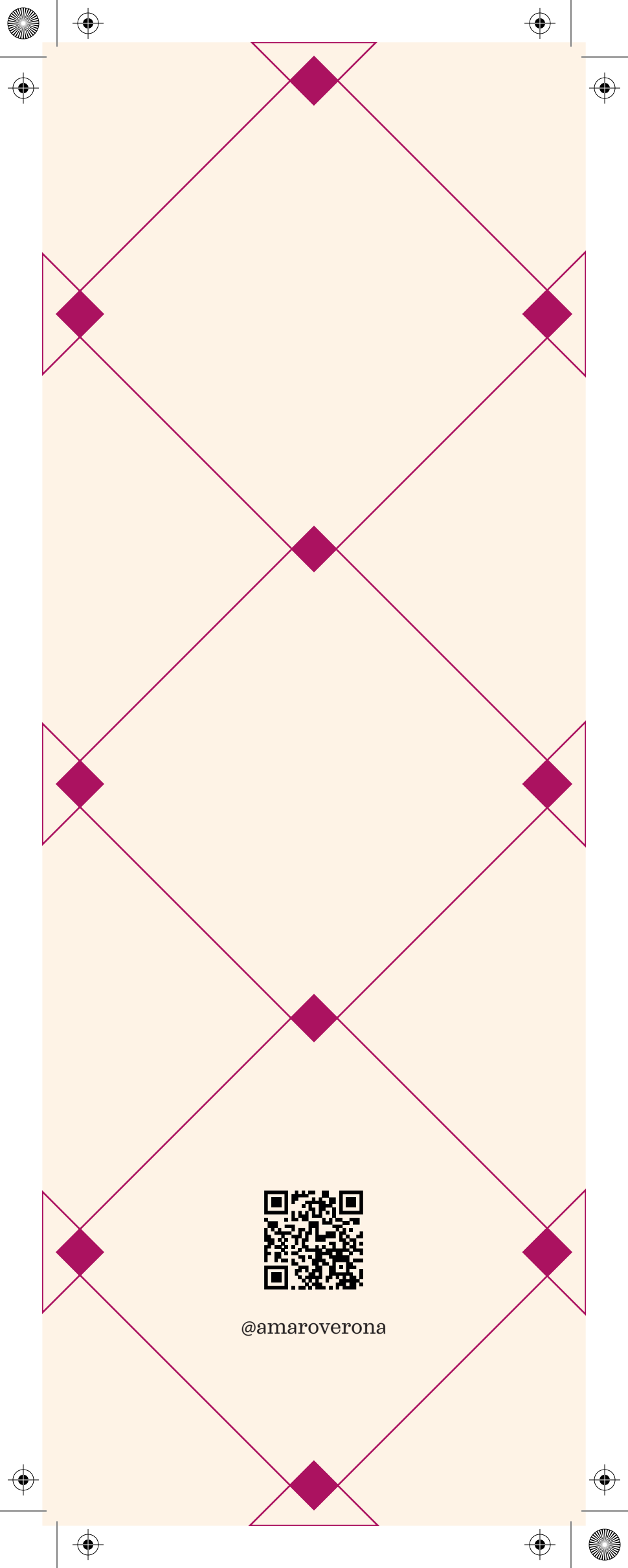
# BAR

## BIRRA

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

## CAFFETTERIA

Espresso "gli Ormesini"	1,50
Espresso deka	1,50
Macchiato	1,80
Cappuccino	2
Orzo	1,80
Ginseng	1,80
Cappucino orzo/ginseng	2,50
Aggiunta latte vegetale	0,30
Caffè 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