

# COCKTAILS

---



ANDREA VALENTINETTI  
COFFEE&BAR



---

*Uno spazio in cui il  
tempo si ferma, una  
riscoperta, una rinascita.*

*Sapori, aromi, forme e  
colori.*

*Sentite respirare la terra,  
il gusto diventa quasi  
palpabile, la materia è  
protagonista.*

---

# SPRITZ # R2

8,00

## Vol. 10% - tumbler basso

*Ci siamo permessi di rivisitare il vostro amato Spritz rafforzandolo e dandogli un tocco di stupore, speziatura, corposità e quindi sicuramente da scoprire e provare.*

Aperol infuso con spezie, liquore al lampone, Tanqueray No Ten gin, sciroppo di prosecco, soda agli agrumi.



10,00

# L'ARCHITETTO

## Vol. 10% - tumbler alto

*Un cocktail preciso, fruttato e molto equilibrato con mela che si sposa con lo zenzero divinamente.*

Tanqueray No TEN gin, estratto mela verde, ananas, ginger beer cortese.

# NON AVERE PAURA

10,00

## Vol. 10% - coppetta

*Bere un cocktail a base whisky ti spaventa? Noi abbiamo pensato anche a te unendo più sapori per fare apprezzare questo eccezionale distillato.*

Aperol, lime spremuto, mix di whisky, marmellata d'arancia.



10,00

# PROFUMI AL QUADRATO

## Vol. 16% - coppetta

*Profumi all'ennesima potenza dove predomina freschezza, acidità ma con un retrogusto molto morbido e leggermente vinoso.*

Grappa infusa al cardamomo, infuso ciliegia e mirtillo, lime spremuto, sciroppo di limone, zucchero, albume.

# PERCHÉ NO...

10,00

## Vol. 10% - tumbler alto

*Il nostro obiettivo è unire gusti e farne percepire altri...il frutto della passione vi stupirà e quindi... perche no? Cheers.*

Rum bianco, sangue morlacco, passion fruit, liquirizia, fernet branca, ginger beer.



10,00

# IL BOUQUET

## Vol. 15% - tumbler basso

*Cocktail molto interessante dal punto di vista tecnico...un po' balsamico e ti rende il palato pulito e asciutto, anche da abbinare con qualche sfiziosità.*

Tanqueray No Ten gin, liquore alla ciliegia, sherry, limone spremuto, zucchero di canna, fernet branca.

# IL FUMETTO

11,00

## Vol. 20% - tumbler basso

*Una rivisitazione di uno storico drink (old fashioned) aggiungendo un effetto WOW che va completare il gusto.*

Whisky wild turkey 101, caffè moka Varnelli, zucchero, acqua, affumicatura.



10,00

# RAKO - PAPA - ROOTS

## Vol. 8% - tumbler basso

*Twist on classic del papa doble portando la Grecia tra di noi. Molto interessante e dissetante.*

Rakomelo roots, pompelmo spremuto, rum speziato, zucchero alla cannella e anice stellato.

# ENRICK'S MARGARITA

11,00

## Vol. 13% - tumbler alto

*Il margarita dicono molti che sia troppo secco e spigoloso, noi non siamo d'accordo ma abbiamo studiato un parente molto vicino puntando sulla dolcezza e la frutta senza perderne le radici.*

Tequila, lime spremuto, nettare d'agave, estratto mela verde, albume, vino rosso.



11,00

## IL “PRONTI E VIA”

## Vol. 9% - coppetta

*Drink leggermente piccantino e afrodisiaco giusto per una serata tutto pepe.*

Vodka al peperoncino, passion fruit, cranberry, lime, liquore all'arancia.



# ILLEGAL

11,00

## Vol. 23% - coppetta

*Cocktail dell'amico Samuele il mio mentore usando un mix di prodotti tra cui messicani e italiani. Gusto forte, fresco e deciso.*

Mezcal, lime, falernum, rum jamaicano bianco, maraschino, albume, zucchero canna bianco.



09,00

# PUNCH R2

## Vol. 8% - tazza

Mix di 3 rum, scorze di limone e zucchero macerati, apricot brandy, lime, te nero, H2O.

---

*I nostri cocktail sono  
sapientemente realizzati  
dal **Barman Enrico  
Chillon.***

*Il suo segreto è la  
passione per le nostre  
radici e la combinazione  
creativa dei prodotti che  
la natura ci offre.*

---





ANDREA VALENTINETTI  
COFFEE&BAR